



Communiqué de presse – 12 décembre 2022

Une série de 3 films pour découvrir les secrets des fromages au lait cru

Qu'ils soient au lait de chèvre, de brebis ou de vache, **1 fromage sur 10 commercialisés** en France et **près de 8 fromages d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) sur 10 sont des fromages au lait cru**. Fermiers ou fabriqués en laiteries-fromageries, les fromages au lait cru sont élaborés avec un lait qui n'a pas été chauffé au-delà de 40°C. Ainsi conservée, la richesse de leur composition microbienne libère des arômes intenses et complexes. Cette diversité très large de goûts reflète la multitude des terroirs de production et des saisons.

Stars des plateaux de fromage et fleurons de la gastronomie française, les fromages au lait cru vous invitent à un **voyage gourmand à travers la France** pour y découvrir ceux qui les font.

3 films pour découvrir ceux qui font les fromages au lait cru

Une série de 3 reportages permet d'aller à la rencontre des différents acteurs de la filière des fromages au lait cru. Qu'ils (elle) soient producteur, transformateur-affineur ou crémier-fromager, ils témoignent, avec passion, des savoir-faire traditionnels, des pratiques spécifiques, de la typicité et richesse des goûts, comme de l'attachement des consommateurs à ces fromages au lait cru issus de la diversité de nos terroirs.

Episode 1 « Les fromages au lait cru, une diversité de goût »



Bertin Moret, éleveur de chèvres et producteur fermier de fromages au lait cru en Seine et Marne (77) lève le mystère sur la grande palette aromatique des fromages au lait cru. Savez-vous qu'elle est due à la typicité du lait produit par ses chèvres ! Et cette typicité du lait provient de l'alimentation des chèvres qui est spécifique à chaque ferme en raison de son terroir et des conditions climatiques.

► Pour visionner : <https://www.fromagesaulaitcru.fr/temoignages-en-images>

Episode 2 « Les fromages au lait cru, un savoir-faire traditionnel »



Lucie Dombre dirige la fromagerie familiale et artisanale des Cabasses en Aveyron, spécialisée dans la fabrication du Pérail au lait cru de brebis. Savez-vous que l'authenticité des fromages au lait cru provient aussi des modes de fabrication. Ici, savoir-faire ancestral manuel et normes sanitaires du XXI^{ème} siècle se conjuguent.

► Pour visionner : <https://www.fromagesaulaitcru.fr/temoignages-en-images>

Episode 3 « L'attachement des consommateurs aux fromages au lait cru »



Julie Maréchal, crèmière-fromagère en Haute-Garonne, partage la passion de ses clients pour les fromages au lait cru. Au-delà du goût, savez-vous ce que les consommateurs recherchent ! De la typicité, de l'authenticité, une identité et un caractère; autant de critères auxquels les fromages au lait cru répondent.

► Pour visionner : <https://www.fromagesaulaitcru.fr/temoignages-en-images>

A découvrir sur le site de référence : [fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)

Ces vidéos pédagogiques sont visionnables depuis le site internet de référence www.fromagesaulaitcru.fr, rubrique témoignages. Ce site se compose



se compose de trois parties : la définition d'un fromage au lait cru, les bénéfices du lait cru et les recommandations de consommation pour les populations sensibles. Une petite vidéo de moins de deux minutes reprend les principales informations, suivie d'un texte explicatif, de photos et d'infographies, enrichis d'une bibliographie et de renvois sur des sites officiels tels que celui du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Enfin, une foire aux questions permet de devenir incollable sur les fromages au lait cru. Et si la réponse ne s'y trouve pas, la question peut être posée directement à un expert qui y répondra dans les meilleurs délais.

A propos

Anicap : L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine est l'interprofession qui réunit l'ensemble des acteurs de la filière lait de chèvre en France : les éleveurs de chèvres, les coopératives et les industries laitières. Association de type Loi 1901 reconnue par les pouvoirs publics français et européens, l'ANICAP a pour mission de défendre et promouvoir la filière lait de chèvre française dans son ensemble. A ce titre, elle diffuse notamment, auprès du grand public, des informations sur les fromages de chèvre, dont 25% environ sont au lait cru.

Cnaol : Créé en 2002, le Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine laitières, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes. Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le Cnaol mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP laitières.

Cniel : Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière est l'interprofession qui réunit l'ensemble des acteurs de la filière laitière : les éleveurs laitiers, les coopératives et les industriels laitiers, ainsi que les acteurs de la grande distribution, du commerce et de la restauration collective. Association (loi 1901) reconnue par les pouvoirs publics français et européens, le Cniel est un lieu d'échange entre les acteurs de la filière, de concertation et de débat intégrant les réalités du monde professionnel et les attentes et préférences des consommateurs-citoyens et de la société civile. Le Cniel a également pour mission et vocation de mettre à disposition à l'ensemble des publics des informations fiables, sourcées et étayées scientifiquement sur la filière laitière et les produits laitiers (qualité du lait, données économiques et de marché, modes de production, informations nutritionnelles, etc...).

