

Édité par le Syndicat de la Fourme de Montbrison AOC



Ouvrage réalisé avec le soutien de :

LOIRE
Agglomération
FOREZ

VILLE DE **MONTBRISON**
COMITÉ DES FÊTES

Rhône-Alpes

Conseil général
LOIRE
EN RHÔNE-ALPES

ISBN 2-9527824-1-5 978-2-9527824-1-8
Dépôt Légal septembre 2007

Achévé d'imprimer sur les presses de IPM, Imprimerie de la Plaine Montbrison

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite, stockée ou transmise par quelque moyen électronique, mécanique, de reprographie, d'enregistrement ou autres que ce soit sans l'accord préalable de l'éditeur.



À la rencontre de

la Fourme de Montbrison





Vallée de Chorsin, le Lignon au printemps

Source ferrugineuse de la Font Fort

É d i t o

Le Comité des Fêtes de Montbrison, le Syndicat de la Fourme de Montbrison, organisateurs des Journées de la Fourme de Montbrison et des Côtes du Forez, les deux produits d'Appellation d'Origine Contrôlée des Coteaux et des Monts du Forez, conduisent depuis plusieurs années une action de sensibilisation auprès des élèves de l'école élémentaire.

Aujourd'hui, le Syndicat de la Fourme de Montbrison, dans le cadre d'un vaste plan de communication, souhaite participer et encourager cette action auprès du jeune public.

Ce livret enrichi de très nombreuses photos, de tests de connaissance, d'une recette de cuisine, de «Mots fléchés»... participera à la promotion de la Fourme de Montbrison auprès des jeunes lecteurs qui en deviendront les nouveaux ambassadeurs.

Le Comité des Fêtes de Montbrison et le Syndicat de la Fourme de Montbrison leur souhaitent une bonne lecture et leur donnent rendez-vous en famille lors des «Journées de la Fourme de Montbrison et des Côtes du Forez» qui se déroulent comme chaque année le week-end du premier dimanche d'octobre.

Jean Yves Bonnefoy,
président du Comité des Fêtes de Montbrison

Paul Duchamp,
président du Syndicat
de la Fourme de Montbrison

4 & 5	•	Présentation de la fourme
6 & 7	•	Fabrication de la fourme
8	•	Teste tes connaissances
9	•	Découvre les plaisirs de la cuisine
10 & 11	•	Une appellation d'origine
12	•	Teste tes connaissances
13	•	Zone de production
14	•	Teste tes connaissances
15	•	Entre tradition et modernité
16	•	Carte de la Zone fourme de Montbrison et CALF
17	•	Teste tes connaissances
18	•	Un terroir à découvrir
19	•	Mots fléchés de Philippe Imbert
20 & 21	•	Flore des Monts du Forez
22	•	Lexique



Presentation de la fourme de Montbrison

Coche le(s) case(s) qui corresponde(nt) aux bonnes réponses

Son nom

La Fourme a pris tout naturellement le nom de la Ville où se déroulait le marché sur lequel elle était vendue, d'où le nom de fourme de Montbrison.

D'où vient le nom de fourme de Montbrison ?

- | | VRAI | FAUX |
|--|--------------------------|--------------------------|
| • Elle était fabriquée à Montbrison | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Elle était vendue sur le marché de Montbrison | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Le premier fabricant de Fourme était un Montbrisonnais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Sa forme

Son nom, la fourme, vient du récipient qui contenait le caillé, « forma » en latin qui avait une forme cylindrique. C'est de là que nous tenons le mot fourme.

Pourquoi la fourme a t'elle une forme cylindrique ?

- | | VRAI | FAUX |
|--|--------------------------|--------------------------|
| • Les chéneaux sur lesquels elle s'égoutte lui donnent sa forme | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Les paysans qui la fabriquaient en estive en faisaient des grands boudins qu'ils coupaient ensuite | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Le moule qui la contient lui fait ressembler à un cylindre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



Fourme de Montbrison

Presentation de la fourme de Montbrison

Sa couleur

A la sortie des caves, la fourme de Montbrison présente une belle croûte orangée. Sèche et finement rugueuse, elle renferme une pâte jaune, souple et parfumée, discrètement persillée de bleu.

Quelles sont les caractéristiques de la fourme de Montbrison ?

- La croûte de la fourme de Montbrison est grise
- La pâte est orangée
- La pâte est persillée de vert

VRAI	FAUX
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Son goût

Fromage à pâte persillée, la fourme de Montbrison est avant tout reconnaissable par sa douceur. Fabriquée avec le lait de vache issu des pâturages du Haut Forez, longuement affinée au cœur de la montagne, elle en reflète les reliefs, les parfums de gentiane et de bruyère fleurie, l'influence des saisons, la patience des hommes.

Où la Fourme de Montbrison trouve t'elle son goût ?

- Dans les plantes des pâturâges
- Dans le parfum de la gentiane
- Dans le goût de la bruyère

VRAI	FAUX
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Village de Chalmazel



Fabrication de la Fourme de Montbrison

1



Mise à température du lait en cuve

2



Introduction du pénicillium,
des ferments lactiques et de la présure

3



6

Découvre les différentes étapes de la fabrication de la Fourme de Montbrison, depuis la mise à température du lait dans la cuve jusqu'à la sortie des fourmes de Montbrison de la cave d'affinage vers les différents lieux de commercialisation.

4



5



Installation du brassoir, avant le
transfert du caillé
dans la cuve pour égouttage

10



Mesure du caillé,
quantité nécessaire pour deux moules

7



Transfert dans le bac d'égouttage

8



9



11



Caillé versé dans le broyeur
pour l'émietter

12



13



Salage du caillé dans la masse,
l'une des spécificités de
la fourme de Montbrison

14



15



16



Remplissage des moules
manuellement

17



Avant l'égouttage sur les chéneaux,
les moules seront retournés plusieurs
fois pour assurer l'homogénéité
de la pâte

18



Dernière phase de l'égouttage en
moule, pendant 24 h. avant
l'égouttage sur chéneaux

19



On retourne les fourmes d'un quart
de tour toutes les douze heures
pendant 5 jours

20



21



22



23



24



25



Fourme après piquage

26



27



Fourme en fin d'affinage, bel aspect
de la pâte persillée, de la croûte
orangée et sèche

Ces photos ont été prises à «la Fromagerie des Hautes Chaumes» à Sauvain, deux autres fromageries fabriquent également la Fourme de Montbrison : «Forez Fourme» à Sauvain et «Le Pont de la Pierre» à Saint-Bonnet-Le-Courreau.

Teste tes connaissances. . .

raporte le numéro de la photo (pages 6 et 7) qui correspond à une des légendes ci-dessous

N°

Vue extérieure d'une cave naturelle d'affinage.

N°

Broyeur à caillé.

N°

Fourmes sur planches en cave d'affinage (entre 6 et 10 semaines) .

N°

Piquage avec de longues aiguilles qui transpercent de part en part la fourme pour faciliter le développement de la pâte persillée.

N°

Dernière étape de filtrage, découpage du caillé pour éliminer les dernières traces du petit-lait.

N°

Installation du tranche caillé.

N°

Egouttage et filtrage du caillé, récupération du petit-lait qui servira à nourrir les cochons.

N°

Après le mélange du sel, remplissage des moules.

N°

Les fourmes seront laissées sur des chéneaux en bois de résineux pendant 5 à 6 jours avant la mise verticale au séchoir.

N°

Sondage d'une fourme pour contrôler son stade d'affinage et le développement du persillage.

N°

Mélange du sel au caillé à la main.

N°

Contrôle de la température.

N°

Tranchage du caillé.

N°

Fourmes verticales au séchoir où elles restent entre 2 et 6 jours.

bâtiment agricole - stabulation libre récente



Decouvrez les plaisirs de la cuisine...

1



2



3



Traditionnellement la fourme de Montbrison se déguste à la fin du repas. Pour qu'elle vous délivre toute sa saveur n'oubliez pas de la sortir du réfrigérateur au moins deux heures avant de la consommer.

Vous apprécierez également la Fourme de Montbrison cuisinée en raclette, en croque-monsieur, en salade composée, en tarte aux poires à la fourme...

Voici une recette facile à réaliser «Le Feuilleté à la Fourme de Montbrison et poire», spécialement réalisée et écrite pour vous par le restaurant «La Roseraie» à Montbrison.

Recette : Feuilleté à la fourme de Montbrison et poire

Sur un carré de feuilletage de 12 cm poser un quart de fourme de 1,5 cm d'épaisseur une demi poire épluchée cuite dans de l'eau citronnée et sucrée légèrement (10 mn). Ajouter quelques lardons blanchis et un peu de curry. Cuire dans un four très chaud environ 10 mn. Servir seul ou avec un peu de salade.

Bon appétit.

Une Appellation d'Origine Contrôlée spécifique pour la fourme de Montbrison

L'Appellation d'Origine Contrôlée est un signe officiel de qualité qui a un lien direct avec le terroir.

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est un signe français identifiant l'origine de produits alimentaires traditionnels français. Ils font partie des Appellations d'Origine Protégée européennes (AOP)

Ces trois lettres AOC confèrent un titre de noblesse à tout produit qui les obtient, en consacrant le respect d'un savoir-

faire traditionnel. Pour conserver ce gage de qualité, un fromage AOC doit satisfaire à trois critères essentiels :

- Le terroir
- La tradition
- Le savoir-faire

De la production de lait à la fabrication et jusqu'à la commercialisation, chacun des acteurs doit appliquer les règles qui sont décrites dans le cahier des charges spécifique à chaque A.O.C.

En ce qui concerne la Fourme de Montbrison les agriculteurs doivent obligatoirement faire pâturer leur troupeau. L'herbe est à la base de l'alimentation des vaches : elles ne doivent brouter aucune crucifère (choux fourragers, raves, colza...).

Les fromageries doivent respecter un égouttage sur chéneaux de bois pendant au moins 5 jours avant de placer les fourmes droites dans les caves. Celles-ci auront été salées dans la masse (après le broyage du caillé, juste avant la mise en moules)...

Aujourd'hui seulement quelques fromages ont obtenu une A.O.C. La France, le pays dit des «400 fromages» ne possède que 44 fromages AOC.



1- fourme d'Ambert

2- fourme de Montbrison



1- fourme d'Ambert

2- fourme de Montbrison

La fourme de Montbrison appartient à la famille des Grands Fromages de France.

Depuis 1972 il existe une A.O.C Fourme d'Ambert ou de Montbrison. Le Comité National des Produits Laitiers a reconnu une identité propre à ces deux fromages (décret du 22 février 2002).

Leur différence réside essentiellement dans l'aspect et les techniques d'égouttage et de salage :

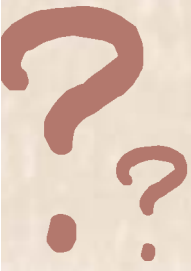
- La fourme d'Ambert a une croûte grise alors que la fourme de Montbrison a une croûte orangée due à son égouttage sur chéneaux.
- La Fourme d'Ambert subit un égouttage réduit. Le salage peut-être effectué dans un bain de saumure ou par application de gros sel en surface.
- La Fourme de Montbrison subit un pré-égouttage, broyage et salage dans la masse du caillé.

Teste tes connaissances. . .

Souligne le passage du texte des pages 10 et 11 qui te donne la réponse à la question posée

- 1 • Que signifient les trois lettres AOC ?
- 2 • Quelle famille de plantes ne doit pas être proposée aux vaches dont le lait sert à fabriquer la Fourme de Montbrison ?
- 3 • En quelle année la Fourme de Montbrison a t'elle obtenu son AOC propre ?
- 4 • Quels sont les points essentiels qui différencient la fabrication de la Fourme d'Ambert et celle de Montbrison ?
- 5 • A quelle famille appartient la fourme de Montbrison ?

Lumières d'hiver dans les Monts du Forez





Retour du champ

La zone de production de la fourme de Montbrison

La zone de production de la Fourme de Montbrison s'étend sur 33 communes du Haut Forez situées à plus de 700 mètres d'altitude (28 dans la Loire et 5 sur le versant du Puy-de-Dôme).

Cette nouvelle reconnaissance permettra une indetification plus forte du produit à son terroir.

La production

Aucune race bovine n'est recommandée, néanmoins on en trouve principalement quatre dans les Monts du Forez : la **Montbéliarde**, la **Prim'Holstein**, la **Brune** et l'**Abondance**, qui produisent le lait entrant dans la fabrication de la fourme de Montbrison.

La fromagerie du Pont de la Pierre à St Bonnet le Courreau et Forez Fourme à Sauvain sont les deux fabricants de Fourme de Montbrison. Une production artisanale est réalisée à Sauvain par la Fromagerie des Hautes Chaumes. La production est d'environ **500 Tonnes** de fourme de Montbrison par an, ce qui nécessite une collecte de plus de 5 000 000 de litres de lait.

Chaque fromagerie a son propre circuit de ramassage de lait, la collecte s'effectue tous les deux jours par camion citerne. Le lait est stocké chez les producteurs dans des tanks à lait réfrigérés. La moyenne par exploitation en zone AOC est d'environ 123 000 litres de lait vendus par an. Au total ce sont plus de 25 millions de litres de lait qui sont produits sur la zone, ils servent aussi à produire d'autres fromages ou du beurre.

Une zone où tradition et modernité se côtoient tous les jours



Teste tes connaissances. . .

Vérifie les réponses aux questions qui te sont données par une classe...

Manifestement les élèves ont commis des erreurs en lisant les pages 13 et 15, apporte des corrections !!!

1 • Sur combien de communes s'étend la zone de productions du lait qui sert à réaliser la Fourme de Montbrison ?

Cette zone s'étend sur 28 communes.

2 • Indique une race de vache qui produit du lait pour la Fourme de Montbrison :

La Montbrisonnaise est une race qui produit du lait pour la Fourme de Montbrison.

3 • Combien de tonnes de Fourme de Montbrison sont produites chaque année ?

5 000 000 de tonnes de Fourme de Montbrison sont fabriquées chaque année.

4 • Dans quel type de véhicule le lait est-il collecté tous les deux jours ?

Le ramassage s'effectue à l'aide de tanks.

5 • Sur quel support la fourme de Montbrison prend-elle sa couleur orangée ?

Les fourmes sont exposées au soleil sur des chéneaux de toit.



Une production adaptée aux outils d'aujourd'hui mais fidèle aux méthodes ancestrales

Pour fabriquer une fourme il faut entre 20 et 25 litres de lait.

Son goût si caractéristique vient de la méthode de salage en cours de moulage qui lui confère une saveur légèrement parfumée.

C'est au moment de l'égouttage sur des chéneaux en bois de sapin que sa croûte commence à prendre sa couleur orangée si particulière. Elle s'accroîtra lors de l'affinage en cave.



Balles de foin, base de l'alimentation de la vache laitière

Salage du caillé en cours de moulage



Égouttage sur chéneaux



Teste tes connaissances...

Travaille sur la carte en répondant aux questions ci-dessous.

1 • Indique et place 3 communes de la Communauté d'Agglomération Loire Forez.

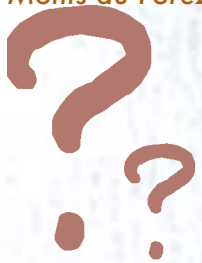
2 • Place sur la carte les communes de :

- Sauvain
- St Bonnet le Courreau
- Chalmazel
- Montbrison
- St Just St Rambert

3 • Souligne en rouge le tracé de l'autoroute qui relie St Etienne à Clermont-Ferrand.

4 • Indique le fleuve Loire, en plaçant des pointillés sur son tracé.

5 • Place le point culminant des Monts du Forez et son altitude.



La route de la fourme

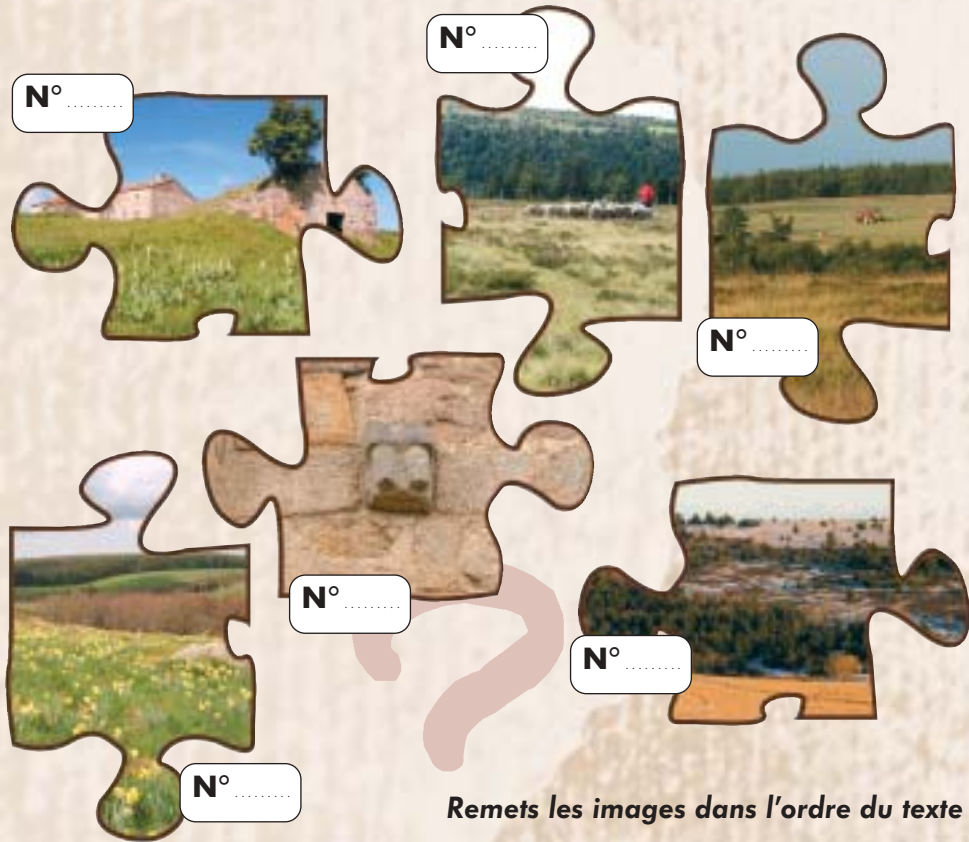
Pour connaître tous les secrets de la Fourme de Montbrison, la Fromagerie des Hautes Chaumes, Forez Fourme et le Pont de la Pierre ainsi que les fermes qui produisent le lait vous ouvrent leurs portes.

Au cours de votre visite à la Maison Sauvagnarde à Sauvain, vous découvrirez toute l'histoire de ce terroir et de la Fourme de Montbrison qui était déjà connue au XIV^e siècle, comme en témoigne la pierre sur l'église de la Chaulme (1).

Vous connaîtrez tout du mode de vie des agricultrices, qui jusqu'à il y a encore quelques années partaient l'été en estive dans les jasseries du haut Forez (2).

Les estives

Les estives sont des pâturages d'altitude (3). Elles sont constituées de prairies naturelles permanentes. Ces prairies se situent dans les Monts du Forez au-dessus de l'habitat permanent des Hautes Chaumes. Elles constituent un complément indispensable à de nombreuses exploitations qui au printemps après la fonte des neiges (4) y emmènent les génisses ou leurs troupeaux de moutons (5) afin d'y passer la belle saison. Ils y feront également du foin (6) d'une excellente qualité grâce à la très grande diversité des plantes qui constituent les prairies.



Remets les images dans l'ordre du texte



Site de Garnier

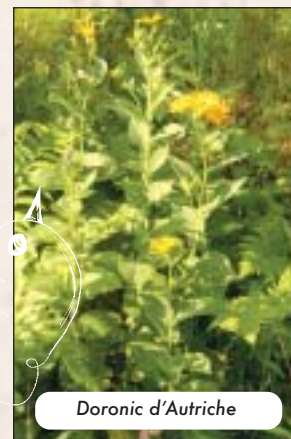
Flore des Monts du Forez



Chardon des marais



Les fruits sont très appréciés en cuisine (tarte, confiture) ?



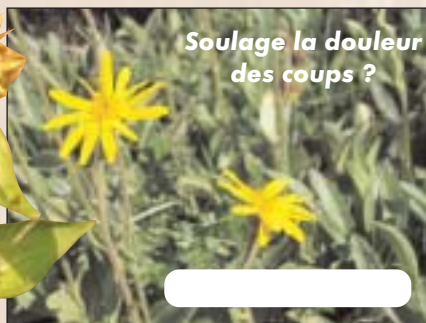
Doronic d'Autriche



Bleuet



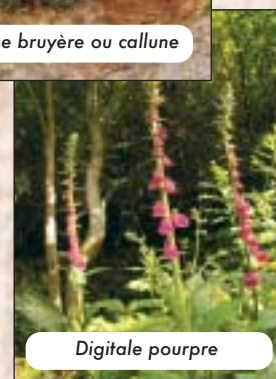
Fausse bruyère ou callune



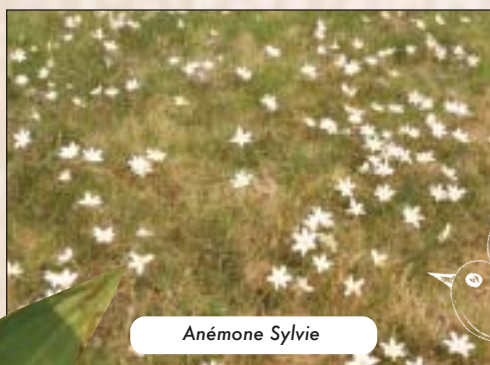
Soulage la douleur des coups ?



Coquelicot



Digitale pourpre



Anémone Sylvie



On en fait des tisanes en hiver ?



Adenostyle à feuilles d'alliaire



Cardamine des prés



Primevère officinal



Les anciens en faisaient
des balais ?



Rentre dans la
composition d'un
apéritif ?



Orchis bouffon



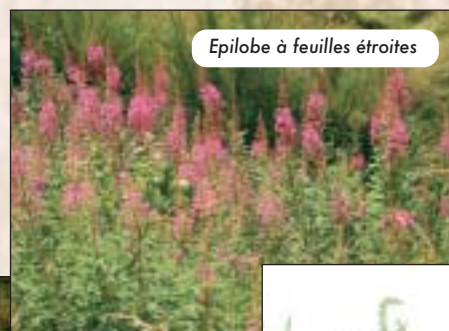
Linaigrette engainante



Pensée des sudètes



Populage des marais



Epilobe à feuilles étroites



Fleurit au printemps ?



Fougère aigle



Verratre blanc



Relie le mot à sa définition.

- | | |
|--|---|
| <p>Terroir •</p> <p>Bruyère •</p> <p>Caillé •</p> <p>Traditionnel •</p> <p>Estive .</p> <p>Chéneau •</p> <p>Cheptel •</p> <p>A.O.C. •</p> <p>Génisse •</p> <p>Jasserie •</p> <p>Arnica •</p> <p>Pâturage •</p> <p>Prim'Holstein •</p> <p>Épicéa •</p> <p>Gentiane •</p> <p>Cave, Cavon •</p> <p>Montbéliarde •</p> <p>Affinage •</p> <p>Stabulation libre •</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Achèvement de la maturation des fromages • Appellation d'Origine Contrôlée • Plante de montagne à fleurs jaunes. Teinture extraite des feuilles et des fleurs utilisée contre les coups. • Arbrisseau poussant dans les Monts du Forez et sur les Hautes Chaumes, à floraison tardive variant du blanc au pourpre. • Partie coagulée du lait caillé • Local dans lequel on entrepose les fourmes pour les affiner. • Gouttière en bois de résineux, le plus souvent d'épicéa sur laquelle on égoutte la fourme de Montbrison. • Troupeau d'animaux dans une exploitation. • Bâtiment dans lequel les vaches se déplacent sans y être attachées. • Déplacement d'un troupeau vers des pâturages en altitude. • Plante des prés montagneux. • Jeune vache qui n'a pas encore eu de veau. • Ferme d'estive dans les Monts du Forez. • Race laitière d'origine de l'est de la France, dont le lait présente une grande qualité fromagère. • Prairie. • Race laitière la plus performante pour le volume de lait produit. • Résineux, présent dans les Monts du Forez, utilisé pour la fabrication des chéneaux. • Zone qui présente des caractéristiques spécifiques. • Transmis de génération en génération. |
|--|---|

Ont collaboré à cet ouvrage :

Le Comité des Fêtes de Montbrison, la Communauté d'Agglomération Loire Forez, l'Inspection Départementale de Montbrison, le Conservatoire Régional des Espaces Naturels, la Fromagerie des Hautes Chaumes, les agriculteurs : Christophe Meunier, Richard Mazet et Roger Joandel. L'association des Cuisiniers de la Loire et plus particulièrement Jean-Pierre Tholoniât.

Pour la coordination :

Aurélie Passel,
animatrice du Syndicat de la Fourme de Montbrison

Conseiller technique :

Jean-Pierre Meyer,
conseiller pédagogique de l'Inspection Départementale de l'Éducation Nationale de Montbrison

Crédit photographique :

Marie-Noëlle Paliard
Le CREN pour la photo P. 20 «Arnica montana»

Directeur de la publication :

Paul Duchamp,
Président du Syndicat de la Fourme de Montbrison

Rédactrice en chef :

Marie-Noëlle Paliard,
Comité des Fêtes de Montbrison

Création graphique et impression :

IPM, Imprimerie de la Plaine, Montbrison
04 77 58 32 17



Un livre de recettes est en vente au prix de 9,50 €uros aux Maisons du Tourisme de Montbrison et de Saint-Just-Saint-Rambert ainsi qu'au bureau du Comité des Fêtes de Montbrison et du Syndicat de la Fourme de Montbrison.

Chemin forestier

