Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

Actualité en France

N° 12 – mars 2013

La France ne serait pas la France sans ses fromages

Pour illustrer la diversité de la gastronomie française, le président Charles De Gaulle avait surnommé la France « le pays aux 300 fromages ». En fait, il en existe dans l'Hexagone plus de 1000 sortes. De quoi pouvoir découvrir une saveur chaque jour de l'année…

Il peut être persillé ou au savoureux goût de noisette, fondu ou froid, en plat principal, sur le traditionnel plateau d'avant dessert, ou en tartine…En France, le fromage se déguste sous toutes les formes. Et pour cause : le pays fait partie des plus gros producteurs de ce produit. En 2010, l'Unesco a même inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité le repas gastronomique français, qui met entre autres en avant le fromage français.

La France se caractérise notamment par la diversité de ses produits fromagers, d u comté en passant par le beaufort ou la fourme d'Ambert, sans oublier l'emmental ou le gruyère, pour ne citer que les plus connus. Ce dernier a d'ailleurs fait l'actualité en ce début 2013. En effet, la production du gruyère français est désormais protégée au sein de toute l'Union européenne, grâce à l'inscription de l'Indication géographique protégée (IGP) au Journal officiel de l'UE le 11 février dernier. A la différence de son homologue suisse, le gruyère français doit obligatoirement présenter des trous pour être reconnu en tant que tel.

L'indication géographique protégée concerne la production réalisée notamment dans les départements du Doubs, du Jura, de la Haute-Saône, de la Savoie, de la Haute-Savoie, du Territoire de Belfort. En 2012, plus de 42 000 meules de gruyère français ont été produites.

Au total, 45 fromages bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée et 38 d'une Appellation d'Origine Protégée. C'est le roquefort qui en 1925 a été le premier à recevoir l'appellation d'origine, et a même désormais une reconnaissance européenne. Une garantie pour préserver un patrimoine culturel et gastronomique.

Les autres pays l'aiment aussi

Les Français consomment en moyenne 24 kg de fromages par an par habitant, et font donc partie des plus gros consommateurs mondiaux. Mais le fromage français remporte également de jolis succès à l'exportation. En 2011, selon les chiffres Eurostat, 669 155 tonnes de fromages ont été exportées contre 600 544 tonnes encore en 2007. En dehors de l'Europe, les Etats-Unis, la Corée du Sud ou encore le Japon sont friands des fromages frais et blancs (238 665 tonnes), devant les

fromages à pâte molle (174 159 tonnes dont 20 379 tonnes de camembert et 67 749 tonnes de brie) ou encore les fromages fondus (64 424 tonnes).

Surfant sur cette vague, le centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL) mène de nombreuses campagnes de communication dans des pays comme la Russie, la Chine ou le Brésil. *«Notre cible reste en majeure partie les expatriés français de ces pays, à qui le fromage manque particulièrement, mais aussi les personnes avec un niveau de vie confortable, sensibilisé à la culture française»*, explique le CNIEL.

Le comté, notamment, trouve preneur au-delà des frontières de l'Hexagone. Le comité interprofessionnel du comté consacre en effet un million d'euros sur les sept millions de son budget pour appuyer les ventes à l'étranger du premier fromage français en termes de production. Il s'en exporte donc entre 3 500 et 4 000 tonnes vers l'Allemagne, la Belgique ou encore le Royaume-Uni.

Les campagnes prennent alors la forme de dégustations dans des cafés fromages au Japon par exemple. Une communication qui permet de réaliser de belles ventes dans ces pays. Au Japon par exemple, de petites fromageries se sont développées dans les grands magasins, souvent tenus par des fromagers formés en France et disposant d'un large réseau de fournisseurs.

Des grands groupes aux petits fromagers

Car l'industrie fromagère en France est très vaste. La filière est constituée de 30 000 producteurs de lait, 1400 producteurs de fromage, 227 transformateurs privés et 154 affineurs exclusifs, selon les données du CNIEL.

La filière est présente sur au moins 80% du territoire français, à travers quelque 70 000 fermes laitières. Elle emploie à temps plein quelque 150 000 personnes, au sein de grands groupes mondialement connus comme le numéro deux mondial Lactalis ou le deuxième fromager français Brongrain, célèbre pour ses marques Elle et Vire et Caprice des Dieux, que dans les 1300 petites unités présentes sur le territoire.

Les brie de Melun, bleu de Causses ou le rocamadour, entre autres, seront à l'honneur lors de la prochaine édition de la journée nationale du fromage, le 27 mars. L'occasion pour la France de mettre en avant toute la richesse des produits de son terroir, envié par le monde entier.

Barbara Leblanc