



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
02/03/2023

LA FOURME DE MONTBRISON UN NOUVEAU LOGO TOUT EN TEXTURE

Le "O" du logo reprend la fourme de Montbrison vue de face dans un chéneau, qui lui vaut sa singularité.

La gamme de couleurs et la typographie choisies reflètent ses origines :

- la croûte du fromage,
- le bleu de la pâte persillée,
- la nature, les pâturages, les paysages.

Le syndicat de la fourme de Montbrison transmet par ses actions, des valeurs basées sur 2 univers :

- paysage/nature/authenticité/gestes ancestraux,
- instants de vie/sourires/moment gourmands.



Credit photo : Vincent Champion

LA FOURME DE MONTBRISON EN CHIFFRES

La zone AOP : 33 communes (67090 Hab).

58 fermes qui produisent le lait.

7 producteurs de fourmes de Montbrison.

En 2022, 2ème meilleur volume jamais fait : 688 tonnes (1er en 2021 : 734 tonnes).

La Fourme de Montbrison au lait cru c'est 38% en 2022 (13,50% en 2013).

Le volume de la fourme de Montbrison fermière a été multiplié par 6 en 4 ans (5 tonnes en 2019 et 30 tonnes en 2022).

La fourme de Montbrison a rassemblé 8000 personnes pour les 20 ans de l'AOP les 30 et 31 juillet 2022 à Chalmazel.

Contact : syndicat@fourme-montbrison.fr
04 77 58 91 30 - 06 80 54 38 90



TOUT SAVOIR SUR LA FOURME DE MONTBRISON...

La Fourme de Montbrison : un savoir-faire ancestral

Né au temps des Arvernes, au cœur des Monts du Forez (entre Clermont-Ferrand et St Etienne) ce fromage était fabriqué par les femmes. Le début du XXè siècle voit naître plusieurs laiteries dont Tarit, Dauphin-Joandel, Rizand, Battion, Viallon, ancêtres des laiteries actuelles qui perpétuent la tradition depuis près de 90 ans. Il est fabriqué selon le respect des techniques ancestrales mais avec des outils modernes. Il a la particularité d'être salé dans la masse et d'être égoutté sur des chéneaux d'épicéa au moins 6 jours. L'affinage se termine à minima 32 jours après la date d'emprésurage. La Fourme de Montbrison se déguste toute l'année.

La Fourme de Montbrison : une personnalité toute en finesse !

Elle se présente sous la forme particulière d'un cylindre plus haut que large laissant apparaître des trous d'aiguille et est reconnaissable à sa croûte de couleur orangée. Une fois coupée, elle dévoile une pâte souple et ferme de couleur crème, aux marbrures bleu clair. En bouche, elle offre l'agréable sensation de petits grains de fromage qui caressent le palais et qui parlent de lait de vache, de champignon, d'écorce de bois. Peu salée, elle s'exprime davantage dans la finesse plutôt que la puissance. Elle révèle comme nulle autre les reliefs et les parfums des prairies des Monts du Forez.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- . Il faut 20 à 25 litres de lait de vaches pour fabriquer une Fourme de Montbrison.
- . Fourme de Montbrison et Fourme d'Ambert ont été réunies sous la même AOC en 1972 puis séparées en 2002, ces deux fromages étant radicalement différents.
- . Une Fourme de Montbrison pèse en moyenne entre 2,1 et 2,7kg. Elle se découpe en demi, en quart et en huitième.



Credit photo : Vincent Chambon