

Parlez-vous Paris ?

## 5 – L'origine des fromages

### Transcriptions

#### Audio 1

**Parimal** : Est-ce qu'il y a des régions qui sont connues pour certains types de fromages ?

**Le fromager** : En fait, par exemple, en Normandie, il y a un taux d'humidité assez important. Donc, on a très peu d'élevages de chèvres. On va avoir beaucoup plus d'élevages de **vaches** et on fait surtout dans le crémeux.

On a l'Aveyron, une autre région productrice bien définie qui, elle, va être plus axée sur des fromages type **brebis** ou **chèvre**. C'est dû au **terroir** particulier qui favorise plutôt ces types d'agriculture et donc, après, un fromage qui va en découler.

Donc, vous avez, par exemple aussi, la bourgogne. Ils ont des vins qui sont, en général, assez puissants et tous leurs fromages sont assez puissants également, comme l'époisses, le langres, etc...

#### Audio 2

**Parimal** : Je vois une coloration, un peu... dans quelques fromages... une coloration verte, est-ce que c'est normal ?

**Le fromager** : Vert ? Ah oui, sur celui-ci... en fait, le vert, ça peut être du vert, du bleu, ou plus ou moins un gris bleuté dans ces styles-là. Ça ce sont des fromages à pâte persillée. C'est un penicillium qui est mis dedans. Avec le contact de l'air, ça crée un **champignon** qui prend cette couleur-là et qui lui donne un goût un peu typique.