

Les recettes de cuisine française traditionnelles par Cooking2000 (<http://www.france.cooking2000.com>) -

Made in France



COOKING2000 RECETTES DE CUISINE



PROMOS DE MAI

lastminute.com

avant
le 6 mai

économisez jusqu'à 50% j'en profite!



PROMOS DE MAI

lastminute.com

avant
le 6 mai

économisez jusqu'à 50% j'en profite!



15€ OFFERTS



[Accueil](#) > [Evénements](#)

[Accueil](#) > [Evénements](#)



Utilisez notre nouvelle adresse :

www.france.cooking2000.com

Utilisez notre nouvelle adresse :

www.france.cooking2000.com

Journée Nationale du Fromage - Edition 2006 Samedi 8 avril 2006

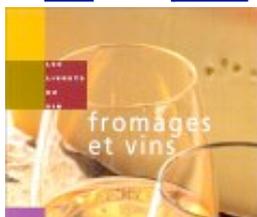
En savoir plus sur...
la journée nationale du fromage

- [Pourquoi cette journée ?](#)
- [Dégustations gratuites chez les détaillants crémiers-fromagers](#)
- [Les fromagers vont dans les écoles](#)
- [La rubrique Fromages de Cooking2000](#)
- [Notre sélection de livres sur les fromages](#)

Notre
sélection...

Notre
sélection...

de [livres](#), de [logiciels](#),
de [films](#) et de [posters](#).



Pour la sixième fois, la **Journée Nationale du Fromage (Samedi 8 avril 2006)** est reconduite par l'Association Fromages de Terroirs. Cette manifestation bénévole et indépendante, soutenue par le Cercle des Fromagers-Affineurs et **une centaine de détaillants à travers l'hexagone et pour la première fois à l'étranger (en Angleterre, en Italie, au Danemark et en Allemagne)**, a pour objectif de sensibiliser les consommateurs à l'exceptionnelle diversité de notre patrimoine fromager, reconnue dans le monde entier.

Plus que jamais, la démarche se veut citoyenne ! **Pour la première fois, un Manifeste baptisé « Parlons cru » disposé chez tous les fromagers participants (liste sur le site www.fromages-de-terroirs.com) sera à la disposition des consommateurs pour qu'ils soutiennent la démarche.**

Cette journée mobilise aussi bien les fromagers disposant d'une boutique que les itinérants qui représentent environ 50% des détaillants. Une banderole signalant l'événement sera disposée sur les vitrines des participants.



Soutenir la typicité et la variété du patrimoine fromager français

Les fromages traditionnels au lait cru constituent le fleuron de notre savoir-faire et pourtant, **leur part de marché ne cesse de diminuer pour ne représenter aujourd'hui qu'environ 7 à 8% de notre consommation**. Alors que, surfant sur les tendances du marché, la proportion des fromages industriels et les créations fromagères « marketées » - souvent des copies simplifiées de fromages traditionnels disparus -, ne cessent de croître et démontrent un certain dynamisme de la filière.

Sans vouloir opposer deux marchés car là n'est pas le propos, **les amateurs de bons fromages ne doivent pas oublier que de nombreux fromages régionaux sont menacés** : vacherin des Bauges, vacherin d'Abondance, persillé de Tignes, des Aravis ou de Semnoz, reblochon du Mont-Cenis, colombier des Aillons, rollot fermier et le fromage de bouille dans le Nord, le fromage de Monsieur en Normandie, la feuille de Dreux, l'olivet cendré... Certains d'entre eux sont en passe de s'éteindre car l'outil de production se raréfie. Plus qu'un seul producteur continue actuellement la fabrication du Vacherin d'Abondance. Dans la plupart des cas, ce sont deux ou trois producteurs qui maintiennent un fromage en vie... C'est trop peu pour assurer la transmission.

À chaque disparition, c'est un peu de notre histoire et de notre biodiversité qui s'en vont ! Et les nouvelles créations fromagères qui, trop souvent, font croire à une quelconque filiation régionale grâce à un étiquetage bien tourné, ne peuvent pas remplacer des siècles de savoir-faire et apporter la typicité de goût liée à un terroir.

Plutôt que de s'opposer au respect de la tradition et des terroirs, le progrès et les évolutions en matière sanitaire devraient servir les intérêts d'un patrimoine riche en histoire et en potentiel.

(Dossier réalisé en collaboration avec Véronique Richez-Lerouge, Présidente de l'Association Fromages de Terroirs)

En savoir plus sur la journée nationale du fromage...

- [Pourquoi cette journée ?](#)
- [Dégustations gratuites chez les détaillants crémiers-fromagers](#)
- [Les fromagers vont dans les écoles](#)
- [La rubrique Fromages de Cooking2000](#)
- [Notre sélection de livres sur les fromages](#)

La Journée Nationale du Fromage : le site

Avant et pendant la **Journée Nationale du Fromage**, l'ensemble des renseignements est disponible sur le site www.journeenationaledufromage.com.

Utilisez la zone ci-dessous pour ajouter vos commentaires avant d'imprimer la page.
 Vos notes concernant cette page :

Des salades, des plats légers Et hop, on recalcule son Indice de Masse Corporelle

NOUVEAU! [Viaduc, la plateforme de mise en relation professionnelle](#)

NOUVEAU!

[Vos courses livrées à domicile](#)

Utilisez notre nouvelle adresse : www.cooking2000.com/fr/

Accueil	Cocktails	Entrées	Entrées froides	Entrées chaudes
Oeufs	Farces	Sauces	Salades	Poissons
Viandes	Volailles	Plats	Légumes	Fromages
Desserts	Vins	Cuisines du monde	Gastronomie	Evénements
Info Produits	Nos dossiers	Les livres	Posters/Doco	Info Santé

Chercher une recette

OU

Imprimer la page...

Chercher sur Amazon.fr

Mes 100 recettes de Saint-Jacques

[Envoyer cette page](#) / [Page précédente](#) / [Suggestions ou critiques...](#) / [Aider Cooking2000 ?](#)

Vous consultez la page **6ème Journée Nationale du Fromage - Samedi 8 avril 2006**.

On peut retrouver cette page l'adresse : <http://www.cooking2000.com/fr/event/journee-nationale-du-fromage.htm>

Dernière mise à jour de cette page : 01-jan-1970

© 2000-2006 Cooking2000 - Tous droits réservés

URL : <http://www.cooking2000.com/fr/>

Utilisez la zone ci-dessous pour ajouter vos commentaires avant d'imprimer la page.
 Vos notes concernant cette page :

Cooking2000 soutient la Journée Nationale du Fromage le 8 avril 2006...

[Tous les vins 2 fois moins cher](#) [Vos courses livrées à domicile](#)

Utilisez notre nouvelle adresse : www.cooking2000.com/fr/

Accueil	Cocktails	Entrées	Entrées froides	Entrées chaudes
Oeufs	Farces	Sauces	Salades	Poissons
Viandes	Volailles	Plats	Légumes	Fromages
Desserts	Vins	Cuisines du monde	Gastronomie	Evénements

[Info Produits](#)

[Nos dossiers](#)

[Les livres](#)

[Posters/Déco](#)

[Info Santé](#)

Chercher une recette

OU

Imprimer la page...

Chercher sur Amazon.fr

Mes 100 recettes de Saint-Jacques

[Envoyer cette page](#) / [Page précédente](#) / [Suggestions ou critiques...](#) / [Aider Cooking2000 ?](#)

Vous consultez la page **6ème Journée Nationale du Fromage - Samedi 8 avril 2006**.

On peut retrouver cette page à l'adresse : <http://www.cooking2000.com/fr/event/journee-nationale-du-fromage.htm>

Dernière mise à jour de cette page : 19-mar-2006

© 2000-2006 Cooking2000 - Tous droits réservés

URL : <http://www.cooking2000.com/fr/>

© 2000-2006 Cooking2000