

La principale différence entre le fromage au lait cru et le fromage au lait pasteurisé réside dans le **traitement thermique** appliqué au lait avant la fabrication.

1. Le fromage au lait cru

- **Traitement du lait** : Le lait n'est **pas chauffé à plus de 40 °C** (il reste "vivant" et conserve l'intégralité de sa microflore naturelle et de ses enzymes).
- **Goût et arômes** : Les saveurs sont plus intenses, complexes, variées et marquées par le terroir (l'alimentation des animaux et la saison).
- **Sécurité et populations fragiles** : Il présente un risque plus élevé de contenir des bactéries pathogènes (comme la listéria ou la salmonelle). Il est généralement **déconseillé** aux femmes enceintes, aux jeunes enfants et aux personnes immunodéprimées (sauf pour les pâtes pressées cuites affinées de type Comté ou Beaufort).
- **Réglementation** : C'est une grande tradition française, obligatoire pour l'obtention de nombreuses Appellations d'Origine Protégée (AOP) comme le Roquefort ou le Cantal fermier.

2. Le fromage au lait pasteurisé

- **Traitement du lait** : Le lait est chauffé brièvement (généralement autour de **72 °C à 85 °C pendant 15 à 20 secondes**), puis refroidi rapidement.
- **Goût et arômes** : Ce procédé détruit la quasi-totalité des micro-organismes (bons et mauvais). Le fromager doit réintroduire des ferments sélectionnés, ce qui donne un goût plus **standardisé, uniforme et doux**.
- **Sécurité et conservation** : La pasteurisation élimine les agents pathogènes, offrant un produit plus sûr sur le plan sanitaire et qui se conserve plus longtemps. Il convient à tous les publics, y compris les femmes enceintes et les enfants.

Les différents types de fromage au lait cru.

Un fromage au lait cru est fabriqué à partir d'un lait qui n'a pas été chauffé à plus de 40 °C lors de sa transformation. Cette méthode préserve l'intégralité de sa flore microbienne naturelle, ce qui lui donne un goût unique lié à son terroir.

On classe les fromages au lait cru selon **les grandes familles de pâtes** :

Type de pâte	Caractéristiques	Exemples de fromages au lait cru
Pâtes pressées cuites	Le caillé est chauffé à haute température (au-delà de 50 °C) puis pressé. Long affinage.	Le Comté, le Beaufort
Pâtes pressées non cuites	Le caillé est moulé et pressé sans chauffage ou avec un léger tiédissement.	Le Reblochon, le Morbier, la Raclette de Savoie
Pâtes molles à croûte fleurie	Le lait caille lentement, la croûte est duveteuse et blanche (champignon <i>Penicillium</i>).	Le Camembert de Normandie, le Brie de Meaux
Pâtes molles à croûte lavée	La croûte est brossée et lavée à l'eau (parfois additionnée dealcool) pendant l'affinage.	Le Pont-l'Évêque, le Maroilles
Pâtes persillées	On y ajoute des spores de champignons (<i>Penicillium roqueforti</i>) qui créent des marbrures bleues.	Le Roquefort, le Bleu d'Auvergne
Pâtes lactiques	Caillage principalement acide et très lent, souvent au lait de chèvre ou de brebis.	Le Picodon, le Pélardon, le Rocamadour

Ils peuvent être produits à partir de **lait de vache, de brebis, de chèvre ou de bufflonne**, et se déclinent en version fermière (fabriquée directement à la ferme avec le lait du propre troupeau) ou laitière.