

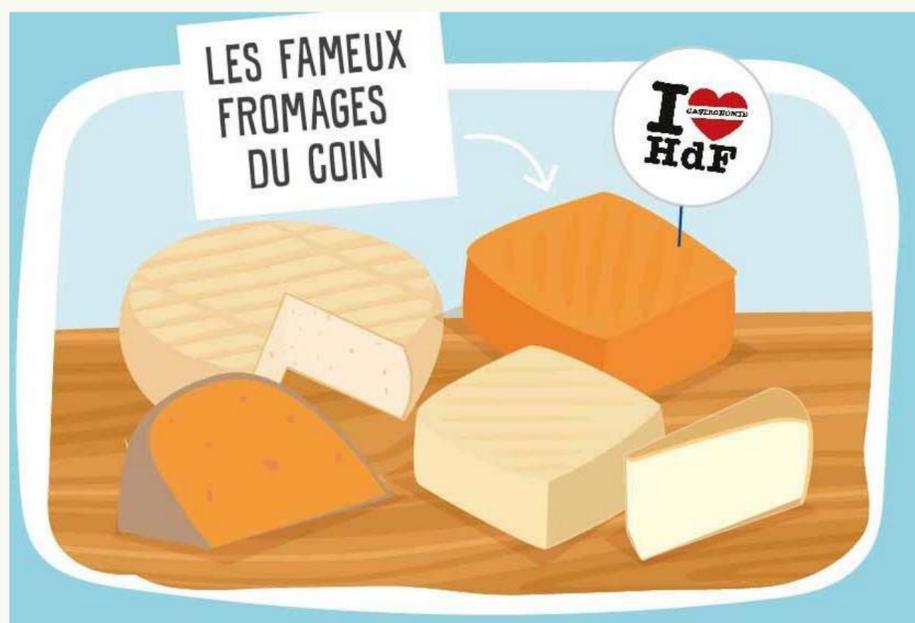
# CONCOURS DES ÉCOLES EN HAUTS-DE-FRANCE

— Pour les cycles 1, 2 et 3 —

## Les produits laitiers en région Hauts-de-France

Ce sont des aliments produits à partir de lait de vache, de brebis ou de chèvre. Ils sont très variés : fromage, yaourt, beurre, fromage blanc, crème fraîche...

Le fromage est une des grandes spécialités de la région. D'ailleurs 314 000 vaches laitières pâturent dans les campagnes des Hauts-de-France et dans les terroirs de la Thiérache, la Flandre, le Boulonnais ou le pays de Bray. Fromages frais ou affinés, à pâte dure ou à pâte molle...



10 % du lait produit  
en France vient  
des Hauts-de-France

38 litres de lait,  
26,7 kg de yaourts et de produits laitiers frais,  
12.1 kg de fromages,  
2.6 kg de beurre,  
3.7 kg de crème\*.  
C'est ce que consomme chaque français par an !



### Le savais-tu ?

La plupart des grands groupes laitiers européens et mondiaux sont implantés dans les Hauts-de-France avec 71 entreprises de collecte et de transformation parmi les plus connues : Danone (Blédina), Fauquet, Leduc et lesire et Roger (fromages), Häagen-Dazs (glaces) ou encore Nestlé.



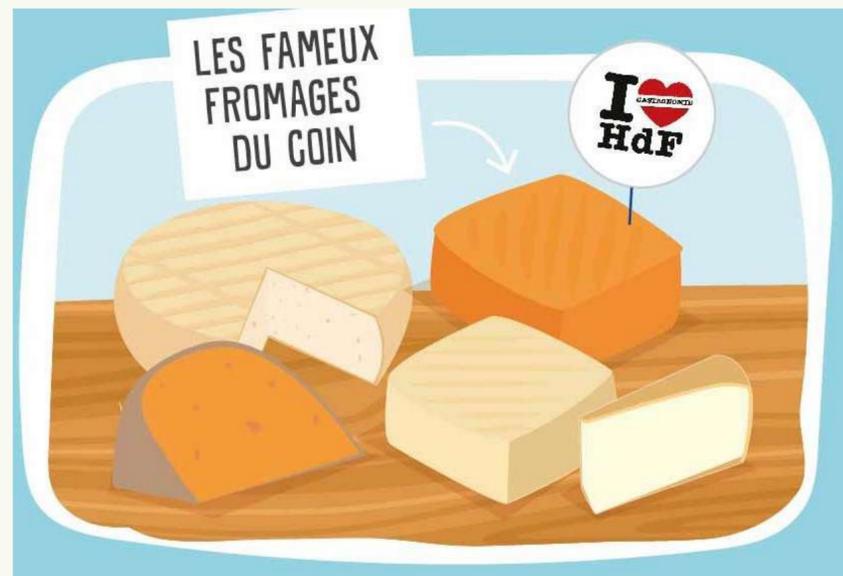
# CONCOURS DES ÉCOLES EN HAUTS-DE-FRANCE

— Pour les cycles 1, 2 et 3 —

## Quelques fromages incontournables

### La mimolette

Dite aussi "boule de Lille" on l'appelle à tort "Hollande" pour "vieux hollande" alors que c'est un fromage français. La mimolette doit son nom aux caractéristiques de sa pâte : pressée et mi-molle, mi-dure ! Sa production est à la fois artisanale ou industrielle. Affiné en région lilloise, les boules sont aussi fabriquées depuis peu dans l'Avesnois !



- 3 mois d'affinage : la mimolette est jeune
- 6 mois d'affinage : la mimolette est demi-vieille
- 2 mois d'affinage : la mimolette est vieille
- de 18 à 24 mois d'affinage : la mimolette est extra vieille



### Le maroilles

C'est le seul fromage qui a un label AOP (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 1976. Ce fromage à pâte molle et à croûte lavée et fabriqué au lait de vache est issu de la Thiérache. Appelé autrefois "craquegnon", il aurait été inventé au Xème siècle par les moines de l'abbaye de Maroilles. On parle souvent de lui en région comme le plus doux des fromages forts !

**Il est commercialisé sous 4 formes :**

- un pavé pèse environ 720 grammes.
- un sorbais de 540 grammes
- un mignon de 360 grammes
- un quart de 180 grammes

#### Le savais-tu ?

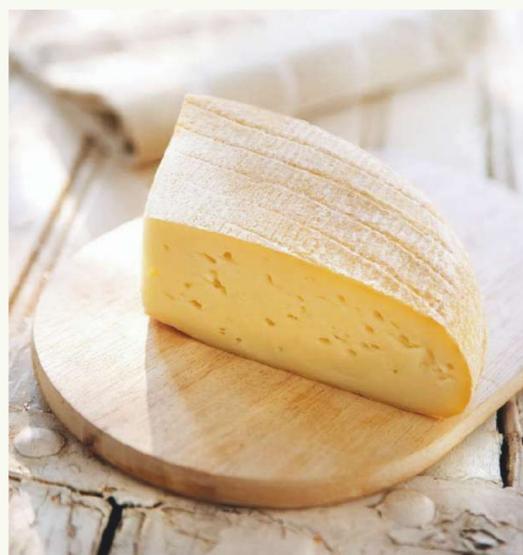
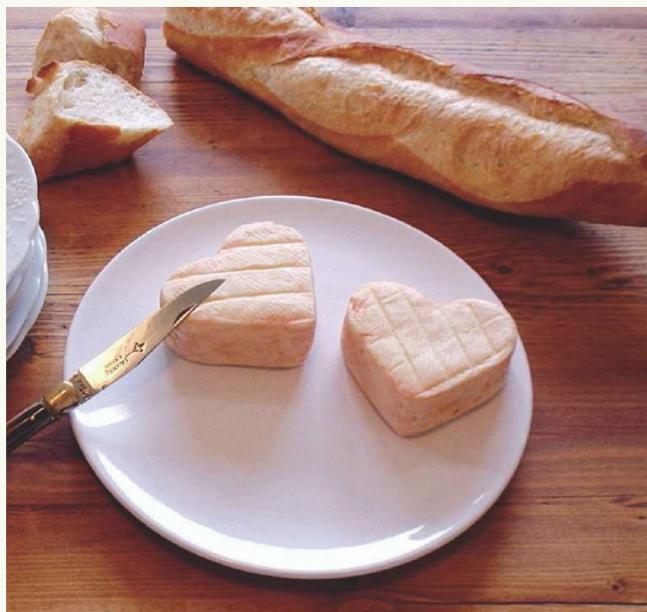
Pour déguster un bon fromage, il faut être patient. Car pour avoir du goût, le fromage est affiné c'est-à-dire qu'on le fait mûrir dans une cave. Là sa couleur et sa texture se transforment. Un maroilles est stocké entre 5 et 15 semaines.

# CONCOURS DES ÉCOLES EN HAUTS-DE-FRANCE

— Pour les cycles 1, 2 et 3 —

## Le rollot

Ce fromage qui a bien failli disparaître. Il est né à Rollot dans la Somme près de Montdidier. Au lait cru, à pâte molle et à croûte lavée, on raconte que son goût subtil est un mariage des saveurs à mi-chemin entre le munster et le maroilles. Créé au XVII<sup>ème</sup> siècle par des moines issus de l'Abbaye de maroilles, il a même été décerné au titre de fromage royal. Louis XIV en raffolait et s'en faisait livrer chaque année ! A présent, 4 producteurs fermiers de l'Oise et de la Somme le produisent.



## Le bergues

Sa pâte est pressée et sa croûte lavée à la bière et à l'eau salée. Il est produit depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle dans les fermes des Flandres et affiné dans des caves humides. On le fabriquait en même temps que le beurre avec les sous produits du lait, ce qui en fait l'un des plus légers des fromages français. On le fête chaque année au carnaval de Bergues et la tartine berguaise est une spécialité locale.

## Les tomes

On est tombé dans les tomes en région ! Tome de Cambrai, tome des récollets, tome au foin, tome au cidre, tome picarde ou au fenugrec... Les tomes font un carton dans les Hauts-de-France.



### Le savais-tu ?

Il est recommandé de manger un produit laitier 3 à 4 fois par jour (le beurre et la crème ne comptent pas dans cette recommandation). Tu peux en manger à chaque repas. Par exemple, du lait au petit déjeuner, du fromage au déjeuner, du fromage blanc au goûter et un yaourt au dîner.

# CONCOURS DES ÉCOLES EN HAUTS-DE-FRANCE

— Pour les cycles 1, 2 et 3 —

## Les chèvres

La région comporte aussi de nombreux élevages de chèvres et des spécialités laitières et fromagères délicieuses et diverses : frais, crottin, tomes, briquettes, yaourts, faiselles...



## Les productions fermières

Historiquement les producteurs fermiers de lait ont toujours valorisé leur lait en produits du terroirs gourmands. Chez les producteurs fermiers, tu pourras trouver de la crème, du fromage et du beurre bien sûr, mais aussi des yaourts et des crèmes desserts, des flans, des riz au lait, de la confiture de lait, des crèmes glacées aux saveurs multiples, aux vrais morceaux de fruits, à la vanille, au café, au chocolat, au spéculoos ou au miel produit sur l'exploitation.



### Le savais-tu ?

Les yaourts, le fromage, le fromage blanc et le lait contiennent notamment des protéines et du calcium. Les protéines sont indispensables au fonctionnement de ton corps. Le calcium renforce tes os et tes dents.