Pourquoi y a-t-il des moisissures sur les fromages ?

Bibliothèque publique d'information – notre réponse du 27/03/2020.



Photo by Jez Timms on Unsplash

Dans chaque fromage, il y a tout un monde de bactéries, levures et moisissures. Ce sont eux qui donnent la texture, le goût, l'odeur et la couleur du fromage. La moisissure dans les fromages provient de champignons filamenteux du genre *Penicillium*.
Le *Penicillium camemberti* donne un aspect blanc soyeux au camembert et le *Penicillium roqueforti* sa couleur bleu-vert

aux roquefort.
Sélection de ressources documentaires pour en savoir plus !

La constitution du champignon *Pénicillium roqueforti*

Pour commencer, l'Encyclopédie en ligne Vikidia propose un article sur le fromage.

À quoi correspond le bleu dans le roquefort ? *La boîte du fromager*, le 04/02/2021.

> *Le pénicillium roqueforti constitue en fait un champignon que l'on peut obtenir via la moisissure de miches de pain. Pour le produire, on laisse les moisissures envahir les miches de pain de seigle, que l'on aime aussi appeler pain de roquefort. Le pain est ensuite récupéré pour être broyé et tamisé jusqu'à l'obtention d'une poudre qui a une texture similaire au poivre. Au cours de sa fabrication, le caillé de roquefort est ensuite ensemencé de ce pénicillium roqueforti, ce qui lui vaut sa pâte remplie de cette moisissure bleue.*

Cette vidéo de l'Émission *C'est pas sorcier* avec Fred et Jamy porte précisément sur le thème du fromage. À partir de la 16ème minute, il est question du champignon *Penicillium roqueforti* qui donne cette couleur de bleue, vertes de moisissures aux fromages dits persillés.

Tout un fromage – C'est pas sorcier du 7 sept. 2015

Pour aller plus loin…

L'INA, institut national de l'audiovisuel, chargé de collecter, conserver et diffuser les archives de la radios et de la TV notamment possède dans ses archives un film muet sur le Roquefort.

Aujourd'hui cette production artisanale a fortement évoluée. Cette vidéo reportage *Roquefort, le secret enfoui de l'Aveyron* sur la chaine France 24 montre la fabrication du Roquefort.
