

Sciences : 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.

Cette vidéo de l'Émission *C'est pas sorcier* avec Fred et Jamy porte précisément sur le thème du fromage. A 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

Découvrir l'Encyclopédie en ligne : vikidia et son article sur le [fromage](#).

Je profite de ta question pour te faire découvrir quelques sites intéressants:

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 sur la chaine France 24 te montre la [fabrication actuelle](#).

[Eurêkoi](#) – Bibliothèque Publique d'Information
www.bpi.fr