

Etymologie...

« FROMAGE »

Nous savons tous que la France est le pays du fromage : plus de 1 200 variétés et 46 fromages protégés par une AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Dans les Alpes, on dénombre plus d'une centaine de variétés traditionnelles de fromages, dont plusieurs dizaines bénéficient de labels officiels de qualité (AOP ou IGP).

Cependant, connaissez-vous l'origine du mot « **fromage** » ?

On date la fabrication du « fromage » à 2500 ans avant J-C, avec les premiers moules à caillé découverts en Mésopotamie.

En grec ancien, le panier d'osier utilisé pour faire égoutter le caillé du lait était le « **phormos** » (*le contenu était le « tyros* »*) qui fut traduit, en latin, par « **forme** ». Du temps des Romains on nommait « *caseus formaticus* » le fromage moulu dans une forme.

L'agronome romain Columelle a été le premier à formuler par écrit et en détail les étapes de fabrication du fromage, vers 60 après J.-C., dans un Traité d'agronomie.

Au Moyen Age on parlait du « **fourmage** ». Par inversion de lettres, ou métathèse, « **formage** » est devenu « **fromage** » au XVe siècle.

*La tyrosémiophilie **est le nom officiel donné aux** collectionneurs d'étiquettes de fromage. (IA)
