

Tradition régionale du fromage français en offre touristique

Jozipović, Igor

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:885390>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-09-10**



Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija
Preddiplomski sveučilišni studij

IGOR JOZIPOVIĆ

TRADITION RÉGIONALE DU FROMAGE FRANÇAIS EN
OFFRE TOURISTIQUE

Travail de fin d'etude

Opatija, 2023.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija Preddiplomski
sveučilišni studij
Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
Studijski smjer: Menadžment u turizmu

Travail de fin d'etude

Matiere: **Français Gastronomique**

Étudiant **Igor Jozipović**

Prof.: dr. sc. **Alenka Šuljić Petrc**

Numero personnel: **24767**

Opatija, juin 2023.



SVEUČILIŠTE U RIJECI UNIVERSITY OF RIJEKA
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT
OPATIJA, HRVATSKA CROATIA

DÉCLARATION SUR L'ANNONCE PUBLIQUE DE LA THÈSE FINALE

(nom et prenom de l'étudiant)

(n° personnel de l'étudiant)

(titre du travail)

Je déclare avoir écrit ce travail de manière indépendante, et que toutes les parties du travail, découvertes ou idées citées dans le travail ou basées sur d'autres sources, qu'il s'agisse de livres, d'articles scientifiques ou professionnels, de pages Internet, de lois, etc. .., sont clairement indiqué comme tel dans l'article, et répertorié dans la liste des références.

Je déclare qu'en tant qu'étudiant-auteur de la thèse finale, j'autorise la Faculté de gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'Université de Rijeka à la publier en permanence publiquement et à la mettre gratuitement à la disposition du public en texte intégral dans la version numérique en ligne. référentiel de la Faculté de gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'Université de Rijeka. Afin de soutenir le libre accès aux thèses finales publiées en permanence dans le référentiel numérique accessible au public de la Faculté de tourisme et de gestion hôtelière de l'Université de Rijeka, j'accorde par la présente le droit de propriété non exclusif d'utiliser mon travail final sans contenu, temps et espace en tant qu'œuvre d'auteur selon les termes de la licence Creative Commons CC BY Designation, selon la description disponible sur <http://creativecommons.org/licenses/>.

A Opatija, _____

Signature de l'étudiant

Résumé

La tradition régionale des fromages français représente une valeur inestimable dans l'offre touristique de la France. Leur diversité, leur qualité et leur histoire en font un pôle d'attraction irrésistible pour les touristes désireux de découvrir la richesse de la culture, de la gastronomie et des traditions françaises. Au fil des siècles, les fromagers français ont su préserver les méthodes de production traditionnelles et la passion de la qualité. Cela se reflète dans la variété des saveurs et des textures des fromages proposés par des régions telles que la Normandie, l'Île-de-France, la Franche-Comté, la Provence-Alpes-Côte d'Azur et la région Rhône-Alpes. Chaque région a ses propres spécificités et particularités qui contribuent à leur réputation dans la production fromagère. Les fromages représentent une valeur inestimable dans l'offre touristique de la France. Les fromages français se transmettent de génération en génération depuis des milliers d'années, de sorte que la tradition ne meurt jamais, les méthodes de fabrication du fromage, à différentes températures et dans de nombreux environnements, contribuent à leurs saveurs uniques que de nombreux visiteurs viennent découvrir de nombreuses régions du monde.

Contenu

1.	L'histoire des fromages français	7
1.1.	Les régions connues pour la production du fromage	8
1.2.	L'évolution de la tradition fromagère au fil des siècles.....	10
2.	Les diversités régionales	12
2.1.	Les régions françaises, leurs caractéristiques et spécificités de production.....	13
2.2.	Les méthodes de production traditionnelles.....	17
2.3.	Impact sur le tourisme	23
3.	L'influence des traditions sur l'offre touristique.....	24
3.1.	L'importance du fromage, des fermes et des producteurs dans l'industrie du tourisme.....	25
3.2.	Les attraits touristiques liés au fromage et à sa fabrication.....	27
4.	L'approche mercatique	29
4.1.	Promotion des produits locaux dans le tourisme.....	29
4.2.	Le fromage comme attraction touristique	30
5.	Les saveurs du terroir et leur processus de fabrication.....	32
5.1.	Le mariage entre le fromage et le vin.....	33
5.2.	L'achat du fromage comme souvenir.....	33
6.	Les raisons des arrivées de touristes	35
	Littérature	38

Introduction

Depuis de nombreuses années, l'excellence et la qualité supérieure sont devenues l'association principale des fromages français dans la gastronomie. Ils sont également devenus synonymes d'excellence et de qualité. Des siècles de perfectionnement de diverses méthodes uniques, de transmission d'informations de génération en génération, de méthodes de production et de nombreux saveurs qui rendent chaque fromage spécifique à sa région, ne sont qu'une partie de la tradition riche et continue de la production fromagère.

Ce travail s'appuiera sur la recherche de la tradition régionale des fromages français et de leur rôle dans l'offre touristique. Les fromages français ont été connus à travers l'histoire, mais ce n'est qu'au cours des dernières décennies qu'ils sont devenus extrêmement populaires dans le monde entier auprès de divers touristes et amateurs de gastronomie. Sa popularité croissante n'a été qu'une étape dans le développement après lequel le patrimoine culinaire français est devenu mondialement reconnaissable, il a également permis le développement de destinations axées sur la promotion des fromages régionaux eux-mêmes et des itinéraires empruntés pour atteindre ces destinations.

La variété des fromages français est extrêmement riche et les gens viennent du monde entier pour découvrir divers saveurs et découvrir l'authenticité de leur production. L'objectif de ce mémoire de fin d'études est d'étudier les spécificités de la production fromagère, leur influence sur l'offre touristique, et de parcourir plus en détail les régions de France qui ont une influence unique sur chaque fromage. De plus, nous analyserons quelles stratégies marketing ont été utilisées pour promouvoir ces produits traditionnels.

Afin de collecter toutes les données nécessaires, nous utiliserons une méthode de collecte de données secondaire. Ce qui signifie que nous collecterons des données à partir de diverses recherches, enquêtes, livres, articles et informations accessibles au public des organisations touristiques de France.

1. L'histoire des fromages français

Quand on parle de l'histoire des fromages français, elle est extrêmement riche et puise ses racines dans les nombreuses traditions et cultures de la France. Cette forme d'héritage français ne serait pas possible sans la passion pour la production de fromages de qualité supérieure qui s'étend sur de nombreuses générations de transmission de savoir et d'innovation pour créer une offre unique.

Dans cette partie de l'étude, nous nous concentrerons sur l'histoire des fromages français et sur la manière dont ils ont influencé l'économie et la culture même de la population locale qui les a fabriqués. Lorsque la France est mentionnée, l'une des premières associations est sa fierté d'un des fromages les plus prestigieux au monde, et elle est fière du fait que chaque région de production a ses propres particularités et traditions.

La France et ses fromages traversent plusieurs siècles, et de nombreux événements ainsi que l'innovation de ses habitants ont permis le développement de cette délicatesse. Les fromages français remontent à l'Antiquité, lorsque les premières techniques et connaissances de la fabrication du fromage ont été inventées par les Romains. Cependant, bien que la période de l'Antiquité ait été extrêmement importante, le véritable tournant dans le développement du fromage s'est produit au Moyen Âge, lorsque pour la première fois ont commencé à se créer de nombreuses régions spécialisées dans certains types de fromages. Cette division régionale, c'est-à-dire la spécialisation, a apporté avec elle la variété et la qualité des fromages français que nous connaissons aujourd'hui.

1.1. Les régions connues pour la production du fromage

Comme indiqué précédemment, la France compte de nombreuses régions avec leurs propres styles et méthodes de production. Pour les besoins de ce travail, cinq régions seront traitées, la Normandie, l'Île-de-France, la Bourgogne-Franche-Comté, la Provence-Alpes-Côte d'Azur et la région Auvergne-Rhône-Alpes. Ces cinq régions possèdent des fromages d'une importance exceptionnelle pour la gastronomie française et que de nombreux amateurs de toute l'Europe et du monde viennent goûter en raison de leurs propriétés et de leur goût inhabituels. La Normandie en tant que région est située dans le nord-ouest de la France, elle est connue pour la production de camembert et de Livarot, qui est l'un des fromages les plus célèbres de France. La Normandie bénéficie d'un climat doux et humide, que ses habitants ont utilisé comme une opportunité idéale pour élever des vaches et produire des produits laitiers de très haute qualité.

Photo n°1: Le Camembert



Source 1 : <https://www.sirevi.hr/sve-o-siru/sve-o-siru-camembert/> (consulté le 18.6.2023.)

La deuxième région que nous avons mentionnée est l'Île-de-France, c'est la région entourant Paris, on y trouve un fromage appelé Brie, qui est crémeux avec un goût doux. De nombreux fromages utilisent aujourd'hui des méthodes de production traditionnelles afin de fournir le produit le plus authentique possible.

Photo n°2: Le brie



Source 2 : https://hr.wikipedia.org/wiki/Brie_%28sir%29 (consulté le 18.6.2023.)

La troisième région est située dans l'est de la France et s'appelle la Bourgogne-Franche-Comté, dans cette région le fromage qui est l'un des fromages français les plus appréciés est produit et s'appelle le "Comté". La particularité de ce fromage n'est pas le climat ni le mode de fabrication, mais le type de lait dont il est issu, le Comté étant produit exclusivement à partir de lait de vaches Montbéliarde ou Simmental.

Photo n° 1: Le Comté



Source 3 : <https://webshop.qliqora.com/proizvod/comte-zoi-18m-starosti-700g> (consulté le 18.6.2023.)

La quatrième région de Provence-Alpes-Côte d'Azur s'étend le long du sud-est de la France et est célèbre pour ses différents fromages. Un fromage de qualité et de couleur particulière que l'on peut trouver dans cette région est le Roquefort, qui appartient à la catégorie des fromages bleus. D'autres fromages qui sont également célèbres et que l'on peut trouver ici sont l'Emmental et le Cantal. La raison pour laquelle tant de fromages et de types variés dans une même région sont les différents climats et terrains qui contribuent à la diversité.

Photo n°4 : Le roquefort



Source 4 : <https://gastro.24sata.hr/kolumne/roquefort-sir-kraljeva-i-papa-26659> (téléchargé le 18 juin 2023)

La cinquième et dernière région que nous couvrirons est l'Auvergne-Rhône-Alpes, elle se situe dans les Alpes, dans le sud-est de la France. Des fromages comme le Beaufort et le Reblochon sont produits ici. Comme cette région est située dans les Alpes, qui a son élevage bovin traditionnel dans les zones montagneuses, on peut sentir les spécificités des pâturages et du climat dans leur goût et leur texture.

Photo n°5 : le Beaufort



Source 4 : <https://cheesemaking.com/products/beaufort-cheese-making-recipe> (téléchargé le 18.6.2023.)

1.2.L'évolution de la tradition fromagère au fil des siècles

Comme nous l'avons mentionné plus haut dans l'article, la tradition de fabrication des fromages français s'étend de l'Antiquité à nos jours. Si le chemin d'hier à aujourd'hui est long, les méthodes et les techniques elles-mêmes n'ont pas changé pour que les générations futures puissent profiter de ces spécialités gourmandes.

La première partie importante dans le développement de la tradition fut le Moyen Âge, durant cette période différentes régions de France développèrent progressivement leurs spécificités dans la production d'un certain type de fromage. A cette époque, les moines revêtaient une importance exceptionnelle pour le développement des techniques de production et dans la transmission des savoirs. À cette époque, des fromages tels que le brie, le roquefort et le camembert ont été créés, qui comptent parmi les fromages français les plus reconnaissables.

Les XVIIe et XVIIIe siècles constituent une autre étape importante du développement de la tradition fromagère. Au cours de cette période, des progrès significatifs ont été réalisés dans les techniques de production. Au fur et à mesure que le mode de vie et les soins aux animaux se sont développés, l'élevage et le traitement des animaux, en particulier des bovins, sont devenus de plus en plus sophistiqués, ce qui a permis à son tour un lait de meilleure qualité, c'est-à-dire un fromage de meilleure qualité. De même, lorsque l'on parle de progrès dans les techniques de production, des chaudières en cuivre pour faire bouillir le lait et divers moules en bois ont commencé à être utilisés pour faciliter le façonnage du fromage en formes triangulaires et rondes.

La troisième période la plus significative est le 19^{ème} siècle, dans cette période un développement important des transports a eu lieu, ce qui a fourni aux producteurs français de nombreuses opportunités de distribution, mais aussi de nombreuses personnes sont venues à eux. De plus, les chemins de fer sont apparus, ce qui a permis aux Français de distribuer leurs fromages sur des marchés lointains. De nombreuses distributions et permettant aux touristes de venir visiter les régions françaises ont contribué à renforcer la prise de conscience de la qualité et de l'identité régionale des fromages français. De même, le taux de croissance moyen du PIB a augmenté de 6 %, ce qu'aucun pays n'a réussi à atteindre à l'époque.

Dans la quatrième étape, nous pouvons situer le XX^e siècle jusqu'à nos jours. Au XX^e siècle, un grand nombre de régions ont acquis des "indications géographiques protégées" en raison de leurs caractéristiques uniques, qui sont un signe de qualité et d'authenticité. Aujourd'hui, la tradition reste la même, mais les progrès technologiques continuent de se développer, mais sans compromettre l'identité et la qualité régionales. Au début des années 2000, la France avait la croissance économique la plus rapide dans le secteur industriel, les investissements passant de 28 milliards de dollars à 350 milliards. La raison en était son influence au sein de l'UE et sur son marché grâce à la production alimentaire de masse.

2. Les diversités régionales

Comme dans tout pays où existent diverses diversités régionales, la France ne fait pas exception. Il contient un certain nombre de régions qui ont leurs propres climats, conditions météorologiques et reliefs. De nombreuses variétés s'ajoutent à leurs fromages et les rendent uniques. Il existe également de nombreuses traditions de production et de transformation du fromage que beaucoup de gens aspirent à voir et à vivre, ce ne sont là que quelques facteurs qui attirent avec succès les touristes dans toutes les régions de France depuis des années.

Bien que la France soit principalement un pays de plaine, environ 62 % du territoire se trouve à 250 mètres ou plus au-dessus du niveau de la mer. Le nord et l'intérieur de la France ont un sol herbeux, tandis que le sud est principalement composé de plaines. Quand on parle de la partie centrale de la France, elle est constituée de roches éruptives centenaires et on y voit des traces de glaciation.

L'emplacement de la France est optimal pour un climat modérément chaud en raison de son ouverture sur l'océan Atlantique et du vent océanique qui pénètre constamment à l'intérieur du pays. Du côté oriental, les caractéristiques climatiques continentales sont au premier plan. Dans les Alpes et les Pyrénées, le climat montagnard prévaut, ce qui en hiver peut être assez cruel pour les pâturages et les animaux nécessaires à la production de friandises. Bien qu'il existe de nombreuses variations dans les conditions climatiques, tout au long de l'année, dans toutes les régions de France, les précipitations sont importantes, plus de 700 mm pour être exact.

La surface de la France n'est pas que des prairies et des montagnes, environ 30% de la France est couverte de forêts, c'est le quatrième pays de l'Union européenne en termes de superficie couverte de forêts après la Suède, la Finlande et l'Espagne. Les caractéristiques climatiques et les forêts, plus précisément la végétation, sont étroitement liées aux caractéristiques climatiques de chaque région. Dans toute la France, on trouve des forêts de chênes, de hêtres et de châtaigniers, bien qu'elles soient nombreuses, dans les zones basses comme l'intérieur du pays, elles ont été presque entièrement défrichées et transformées en terres arables ou sur lesquelles de nouveaux bâtiments ou usines ont été construits.

Les zones de montagne, contrairement aux zones de plaine, ne conviennent pas au chêne, au hêtre ou au châtaignier, mais sont dominées par des espèces telles que le sapin, l'épicéa ou le pin, qui, à des altitudes plus élevées, remplacent les prairies et les pâturages où vivaient normalement des animaux tels que les vaches.

2.1. Les régions françaises, leurs caractéristiques et spécificités de production

Pour les besoins de ce dernier article, dans la partie précédente, nous avons couvert superficiellement les régions de Normandie, d'Île-de-France, de Bourgogne-Franche-Comté, de Provence-Alpes-Côte d'Azur et de la région Rhône-Alpes, et dans ce segment, nous énumérerons les caractéristiques qui les rendent uniques et comment ils produisent le fromage qui les rend si différents des autres régions de France.

La Normandie en tant que région est la plus au nord-ouest des 18 régions françaises, elle est connue pour la production de fromages Camembert et Livarot, mais les fromages ne sont pas la seule chose qui rend cette région spéciale, elle est également connue pour sa côte pittoresque et sa verdure spacieuse. pâturages. Elle est née en 2016 de la fusion de deux régions, la Basse-Normandie et la Haute-Normandie, et compte aujourd'hui 3,3 millions d'habitants.

La Basse-Normandie est centrée sur l'économie traditionnelle et l'agriculture, tandis que la Haute-Normandie est plus développée industriellement. Il comprend La Manche, qui est une plaine côtière sablonneuse, un plateau boisé à l'intérieur et une zone vallonnée au sud de la région.

L'élevage intensif n'est qu'un des aspects importants de cette région, avec les productions agricoles (céréales, maïs, fruits, betterave à sucre) qui contribuent au cycle économique et au développement de la France. Le fromage le plus célèbre de cette région est le camembert, sa spécificité est qu'il est recouvert d'une fine couche de moisissure à l'extérieur et est généralement servi avec un vin blanc au goût prononcé.

Le camembert est un fromage à pâte molle, pressé spontanément, d'un diamètre de 10,5 à 11 cm et produit exclusivement à partir de lait de vache. La surface est recouverte de

moisissure et la pâte est légèrement salée, elle contient au moins 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de matière complètement sèche, et la matière sèche totale du fromage ne doit pas être inférieure à 110 grammes.

Photo n° 6: la Normandie



Téléchargé du site. : <https://www.ideaputovanja.hr/hr/putovanja/normandija-bretanja-i-pariz-p1016>

La deuxième plus grande région que nous traverserons est l'Île-de-France, c'est une région historique du nord de la France qui est bordée par de nombreuses rivières, probablement d'où vient le nom "Île". Bien qu'il soit l'un des plus petits en termes de superficie, il est le plus densément peuplé et représente à lui seul 30,3% du PIB total de la France.

Malgré une forte urbanisation, les parties périphériques de la région ont conservé leur caractère rural d'origine. Lorsque nous parlons de ses zones, elles sont sous les forêts et diverses cultures agricoles. Aussi, comme la Normandie, elle possède une forte industrie alimentaire, mais en plus de celle-ci, on trouve également de nombreuses industries métallurgiques, pharmaceutiques, chimiques et textiles dans toute la région. Outre de nombreux fromages en tant qu'attraction touristique, on trouve l'un des châteaux royaux les plus populaires de Versailles et Fontainebleau et une multitude d'autres monuments culturels, historiques et architecturaux.

Le fromage le plus célèbre que l'on puisse trouver dans cette région est le Brie. Il est crémeux et a une texture lisse. L'intérieur est crémeux et de couleur jaune clair, tandis que l'extérieur a une croûte molle qui peut être mangée. Selon l'âge du fromage, il aura ce goût, ce qui signifie que si le fromage est jeune, il aura un goût doux, tandis que les fromages plus âgés auront un goût plus riche, plus fort et plus plein. Il est généralement servi avec de petites baguettes et une combinaison de fruits acides comme les canneberges. Il peut également être consommé cru si vous souhaitez mettre en valeur sa texture et son goût.

Photo n°7 Île-de-France



Source 7 : <https://www.freeworldmaps.net/europe/france/ile-de-france/> (consulte le 18.6.2023.)

La troisième région la plus importante de France est la Bourgogne-Franche-Comté, elle est située dans la partie orientale de la France, qui a été créée en 2016 par la fusion des régions de Franche-Comté et de Bourgogne. Il comprend la Vallée de la Saône, également appelée Plaine de Bourgogne, les parties nord-est du Massif Central et le bord de la Baie de Paris. D'importants canaux relient les principaux cours d'eau qui traversent cette région. L'élevage, la sylviculture et l'agriculture sont extrêmement importants pour cette région. Cette région est différente des autres dans la mesure où il n'y a pas de grandes industries comme la transformation des métaux et autres, mais elle est restée avec ses métiers traditionnels d'origine comme la fabrication de vin et de fromage qui ont été perfectionnés pendant des siècles. Par ailleurs, la Bourgogne-Franche-Comté est la première région viticole de France, comme en témoigne Beaune, centre viticole inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Dans les zones montagneuses de cette région unique, le sol n'est pas propice à la culture de la vigne pour faire du vin, mais ses habitants pratiquent principalement l'élevage laitier. Le fromage le plus célèbre fabriqué dans cette région est le fromage " Comté ". Comme nous l'avons mentionné précédemment, la particularité de ce fromage est qu'il est fabriqué exclusivement à partir de deux races de vaches : Montbéliarde et Simmental, de plus, ces races doivent être nourries avec un certain type d'herbe provenant des champs qui poussent dans des régions particulières de France. Le comté se décline en différentes couleurs, saveurs et arômes, et cela dépend de la saison à laquelle il a été fabriqué et de la région où il a été

fabriqué, la couleur peut varier du blanchâtre au jaunâtre, les saveurs sont d'abord douces et fruitées, et le plus la saveur devient plus intense et plus complète avec des notes de noisette.

Photo n° 9 Provence-Alpes, Cotes d'Azur



Source 9 : <https://lahkihnoq-naokroq.si/2020/10/azurna-obala-provansa-znamenitosti.html> (consulté le 18.6.2023.)

La cinquième et dernière région de France que nous aborderons dans ce dernier article est l'Auvergne-Rhône-Alpes, elle est située dans le sud-est de la France et est la deuxième région la plus densément peuplée de France après l'Île-de-France. Elle est née en 2016 de la fusion des régions Auvergne et Rhône-Alpes.

Cette région comprend les Alpes à l'est et au nord-est et les branches orientales des massifs centraux au sud-ouest. Cette région se caractérise par des paysages naturels enchanteurs qui comprennent des chaînes de montagnes telles que le Vercors, la Chartreuse et les Bauges, ainsi que de nombreuses forêts, rivières, lacs et vallées qui abritent de nombreuses fermes, fromageries et vignobles en raison de leurs propriétés pittoresques. Grâce à ces massifs montagneux, Auvergne-Rhône-Alpes est une destination idéale pour le tourisme d'hiver.

Des destinations comme Méribel et Chamonix invitent tous les amateurs de snowboard et de ski à leur destination. Aussi, dans cette région se trouve le Mont Blanc, le plus haut sommet d'Europe. Bien que cette région attire les touristes par ses attraits naturels, il existe également des patrimoines culturels qui ont une histoire et une architecture uniques, comme la ville de Lyon, célèbre pour son histoire gastronomique et déclarée capitale mondiale de la gastronomie. Le fromage le plus célèbre de cette région, qu'il faut souligner, est le Beaufort qui, comme son voisin le Roquefort, a reçu le label "AOC" (appellation d'origine contrôlée), ce qui signifie qu'il est également protégé et doit être fabriqué dans des régions spéciales dans des conditions et des méthodes de fabrication particulières. Le Beaufort est fabriqué à partir de lait cru de vaches qui paissent dans les zones de haute montagne, ce qui contribue au goût particulier du fromage. Il est semi-dur et a une texture

lisse et un goût riche avec des notes de noisette. La couleur de son intérieur dépend de la nourriture que les vaches mangent au cours des différentes saisons, il peut avoir une croûte jaune foncé à brun doré et un intérieur jaune clair.

Photo n° 10: Auvergne-Rhône-Alpes



Source 10 : <https://www.expedia.co.jp/en/Auvergne-Rhone-Alpes.dx6049830> (consulté le 18.6.2023.)

2.2. Les méthodes de production traditionnelles

Les méthodes traditionnelles de fabrication des fromages français sont différentes dans chaque région en raison de nombreux facteurs tels que le type de lait, le climat de la région et les outils dont ils disposaient au moment de la fabrication du fromage. Presque tous les fromages sont fabriqués à partir de lait de vache cru, ce qui signifie que le fromage n'est pas pasteurisé avant la fabrication du fromage. De cette façon, le lait contient tous les éléments naturels qui contribuent au goût et à l'arôme spécifiques de chaque fromage tout en respectant les normes d'hygiène pour assurer la sécurité des aliments qui sont consommés sans conséquences néfastes. Chaque type de fromage est obtenu par traite manuelle, dont le lait est ensuite soigneusement transformé selon les techniques traditionnelles de traitement manuel.

Le premier fromage dont nous parlerons de son mode de fabrication traditionnel est le camembert. Son processus de production et de transformation peut être réalisé en 6 étapes transmises et utilisées depuis des générations. La première étape de la production consiste simplement à traire la vache, elle est traite le matin et le soir, et ces deux combinaisons sont combinées en une seule afin d'obtenir la quantité nécessaire pour un traitement ultérieur.

Ensuite, dans une deuxième étape, le lait est chauffé et une culture starter et du lactosérum sont ajoutés pour produire le processus de coagulation. Ensuite, de la présure est ajoutée pour faire coaguler le lait et former un mélange de lactosérum et de fromage.

La troisième étape de la préparation de ce fromage consiste à couper et à mélanger. Une fois le processus de coagulation terminé, la combinaison est coupée en petits morceaux et mélangée pour séparer le lactosérum du fromage. Au cours de ce processus, il est soigneusement mélangé à la main pour obtenir la consistance de fromage souhaitée. La quatrième étape du processus est le moulage, le fromage est placé dans un moule spécial pour obtenir sa forme caractéristique par laquelle il est reconnu. Les moules sont toujours les mêmes pour obtenir à chaque fois la forme souhaitée.

La cinquième et avant-dernière étape de la production est le salage et la maturation. Une fois le fromage placé dans le moule, il est salé pour favoriser le développement de la saveur et créer une croûte à la surface du fromage. Ensuite, ce fromage est transféré dans une certaine pièce où la température et l'humidité sont contrôlées pour mûrir. Dans ce processus, le fromage est retourné régulièrement pour obtenir la texture et la saveur désirées. La sixième et dernière étape est la maturation et le conditionnement. Le processus de maturation prend environ trois à quatre semaines, selon le goût et la texture recherchés. Après affinage, le fromage est emballé dans des caisses en bois ou en papier caractéristiques pour préserver la fraîcheur et protéger la texture du fromage.

Photo n° 11 Camembert



Source 11 <https://slobodnadalmacija.hr/mozaik/trend/unistit-cemo-vam-dijetu-slavni-kuhar-zaludio-sljedbenike-nevjerojatno-gulozim-receptom-za-peceni-sir-s-mekanim-bublicama-probajte-mu-odoljeti-1023481> (consulté le 18.6.2023.)

Un autre fromage célèbre dont nous citerons la production traditionnelle est le fromage Brie. Le brie est fabriqué à partir du lait entier d'une vache qui est traite régulièrement le matin et le soir, et est mélangé et laissé pour être prêt pour un traitement ultérieur. Contrairement au camembert, le brie prend plus de temps à mûrir et le processus de préparation lui-même reste très similaire.

La première étape de la préparation du Brie est la même que pour n'importe quel fromage, d'abord la vache est traite et le lait est préparé pour une transformation ultérieure. La deuxième étape de ce processus, après l'obtention du mélange, est le processus de coagulation, qui est effectué pour que le mélange coagule et obtienne la texture et la consistance souhaitées. Traditionnellement, cette deuxième opération se fait à la louche ou à la spatule, d'où le nom de "pelle à brie".

Pour la troisième étape, il faut des moules remplis de certaines couches de fromage, après quoi ils sont laissés dans des salles spéciales pour égoutter pendant les 18 heures suivantes. Un chiffon spécial est placé autour du fromage pour rendre le processus de déplacement du lactosérum aussi efficace que possible. La quatrième étape est l'étape la plus importante pour ce type de fromage car un type spécial de champignon appelé "Penicillium candidum" est ajouté, ce qui crée une petite croûte mince à la surface du fromage et le rend doux à l'intérieur et ferme à l'extérieur. Il est ensuite remis dans la pièce pendant au moins 4 semaines ou plus, selon la saveur et l'arôme à obtenir, et pour obtenir la structure souhaitée. Lorsqu'il mûrit, il est dur à l'extérieur et doux à l'intérieur, et est ensuite emballé pour être vendu et consommé ultérieurement, généralement dans des récipients en bois.

Photo 12: Brie



Source 12 : https://fr.wikipedia.org/wiki/Brie_%28fromage%29 (18.6.2023.)

Le troisième fromage que nous allons explorer dans cette étude est le Comté, qui est unique non seulement par son goût mais aussi par le fait qu'il est obtenu uniquement à partir d'une race particulière de vaches appelée Montbéliarde ou Simmental. En raison de leur situation régionale, ces races sont nourries d'herbe ou de foin spécial, ce qui donne à leur lait un goût particulier.

La fabrication de ce fromage peut se résumer en sept grandes étapes dont la première, comme toutes les autres, est la traite des vaches. La deuxième étape de la préparation de ce fromage unique consiste à chauffer le lait, après quoi le lactosérum est ajouté, ce qui permet au processus de coagulation de commencer. Après cela, la présure est ajoutée pour cailler le lait. La troisième étape consiste à mélanger et couper le fromage en composants plus petits. Le fromage est coupé en petits morceaux, mélangés délicatement pour obtenir la structure souhaitée. La quatrième étape donne à ce fromage sa forme et sa structure uniques, qui sont le pressage et le moulage, le fromage est placé dans un moule spécial qui a une taille standard de 60 cm de diamètre, après moulage, le fromage est pressé pour éliminer le petit-lait restant et pour former une masse compacte de fromage.

La cinquième étape est le salage, qui se produit immédiatement après le pressage, le fromage est salé pour la saveur et pour créer une croûte. Le salage s'effectue de deux manières, par frottement à sec ou par immersion du fromage dans un bain de sel. Ensuite, le fromage est transféré dans une salle souterraine spéciale à température contrôlée où il mûrira, ce processus dure au moins quatre mois et parfois plus. La dernière étape qui donne au fromage sa spécificité est le calibrage. À la fin de chaque processus, le Comté est évalué et marqué d'une étiquette spéciale qui garantit l'authenticité et qui contient le numéro du fabricant, le lieu de production, le mois et l'année de production.

Slika 13 sir Comté



Source 13 : <https://www.sirevi.hr/sve-o-siru/kratki-vodic-kroz-francuske-sireve/> (consulté le 18.6.2023.)

Le quatrième fromage dont la caractéristique à long terme a attiré même les rois est le Roquefort. C'est un fromage bleu français traditionnel produit dans la région de l'Aveyron dans le sud de la France. Cette tache bleu-vert caractéristique qu'il a est due à une bactérie unique appelée "Penicillium roqueforti". La première étape de la préparation de cette délicatesse bleue est la traite, contrairement aux autres fromages obtenus à partir de vaches ou de chèvres, ce fromage est fabriqué exclusivement à partir de lait de brebis obtenu à partir de plantes spéciales qui ont des arômes uniques et donnent un goût particulier et qualité au lait. La deuxième étape de la préparation consiste à chauffer le lait et à démarrer le processus de coagulation.

La troisième étape s'appelle le processus de "romazage", dans lequel le fromage est coupé en petits morceaux, contrairement à d'autres fromages où le fromage serait mélangé, pour le sécher et extraire l'excès de lactosérum. Dans la quatrième étape, le fromage est pressé deux fois, ce qui signifie qu'il est d'abord légèrement pressé, puis retourné et pressé à nouveau dans le but de former une masse compacte de fromage et d'éliminer l'excédent de petit-lait.

La cinquième étape est extrêmement importante pour ce type de fromage, car le fromage y est percé d'aiguilles spéciales afin de créer des trous et de laisser passer l'air. Une fois le fromage percé, il est transporté dans des caves d'affinage spéciales qui se sont formées naturellement et ont la température et l'humidité appropriées. La raison pour laquelle le fromage est transporté dans ces caves spéciales est que la moisissure *Penicillium roqueforti* s'y trouve et donne à ce fromage son goût et sa texture caractéristiques.

La dernière étape de ce processus est l'affinage et le conditionnement de ce fromage. L'affinage du Roquefort dure au moins trois mois, et ce processus peut être prolongé jusqu'à neuf mois si nécessaire. Après la fin de ce processus, le fromage doit passer une évaluation stricte afin de recevoir la marque qu'il possède, qui est "AOC" (Appellation d'Origine Contrôlée), qui nous renseigne sur son authenticité et sa qualité. Si le fromage passe l'évaluation, il est emballé dans des emballages en papier spéciaux pour préserver le goût et l'arôme.

Photo n° 14: Roquefort



Source 14 <https://putvina.rs/hrana-i-vino/rokfor-kralj-plavih-sireva/> (consulte le 18.6.2023.)

Le dernier fromage que nous aborderons est le Beaufort. Le fromage de Beaufort est obtenu à partir d'une race de vache unique dans sa région, à savoir les races Tarine et/ou Abondance, qui se nourrissent de riches fruits alpins. La première étape de ce processus est la même que n'importe laquelle, traire la vache et préparer tous les autres ingrédients nécessaires. Ensuite, la deuxième étape consiste à stimuler le processus de coagulation en ajoutant du starter et du lactosérum. Après cela, la présure est ajoutée pour coaguler le lait. La troisième étape de la préparation consiste à couper le fromage en petits morceaux pour faciliter la séparation du lactosérum, et de petites masses de fromage se forment.

Dans la troisième étape, de petits morceaux de fromage sont placés dans des moules spéciaux appelés "fouloirs", qui sont ronds et ont une forme unique. Ensuite, les moules sont pressés pour éliminer le reste du petit-lait indésirable et obtenir la forme souhaitée du fromage. La quatrième étape de la préparation de cette délicatesse est le salage, dans lequel le fromage est plongé dans un bain de sel ou son extérieur est salé afin d'obtenir la croûte souhaitée sur le fromage.

La quatrième étape, propre à ce type de fromage, est la façon dont ce fromage est stocké, il est acheminé vers la salle d'affinage, souvent en bois, et y est laissé pendant un minimum de cinq mois à un maximum de 18 selon le goût et la texture recherchés. Une fois mûri, il passe par une évaluation d'authenticité et de qualité et est mis sur le marché.

Photo n° 15: le Beaufort



Source 15 : <https://tasteoffrancemag.com/trending/cheese-wire-beaufort/> (18.6.2023.)

2.3.Impact sur le tourisme

La France et les fromages français ont une influence extrêmement importante sur le tourisme national et étranger. Quand on parle de tourisme intérieur, de nombreux touristes avides de goûter aux délices gourmands et de goûter à la richesse des différentes saveurs viennent goûter aux nombreux types de fromages que proposent les fromages de la gastronomie française.

Bien que les fromages français attirent de nombreux touristes, ils ne sont pas la seule chose que les touristes viennent découvrir, la France possède également de nombreuses attractions gastronomiques liées au fromage, ils viennent visiter des fermes et des fromageries où sont fabriqués les fromages traditionnels et où ils peuvent voir les différents processus par lequel passe le fromage deviendrait le mets délicat que nous connaissons aujourd'hui. Aussi les touristes férus d'histoire sont également nombreux en raison du riche patrimoine culturel et des traditions séculaires que ce pays et ses régions ont à offrir.

Si le touriste se trouve dans une certaine région au bon moment, il pourra également vivre l'une des nombreuses manifestations culturelles et festives de la région, telles que la fête du fromage de Neufchâtel, la fête du fromage de Roquefort et de nombreuses autres fêtes dédiées à la promotion et célébration des fromages

français. Les fromages français servent souvent de pont pour les échanges culturels entre la France et d'autres pays. Les visiteurs ont la possibilité de rencontrer des producteurs locaux, ce qui contribue à renforcer les liens internationaux et à favoriser le dialogue entre les différentes cultures.

3. L'influence des traditions sur l'offre touristique

La tradition de la production de fromage a une influence significative sur l'offre touristique de nombreuses manières, telles que l'expérience culturelle, la diversité gastronomique, la promotion du tourisme rural, mais aussi la promotion des produits locaux locaux. En plus de toutes ces nombreuses façons, il existe des possibilités de programmes et d'ateliers éducatifs supplémentaires. En tant qu'expérience culturelle de tradition, la fabrication du fromage est souvent profondément ancrée dans la culture et les traditions de certaines régions.

Les visiteurs ont l'occasion d'explorer de nombreuses méthodes traditionnelles de production de fromage, de visiter des fermes et des laiteries, de participer à des dégustations et de rencontrer des producteurs locaux. Cette expérience culturelle offre un aperçu authentique du mode de vie et des traditions de la population locale.

Quant à la diversité gastronomique, les fromages font partie intégrante de la gastronomie de nombreux pays et régions du monde. Les fromages de fabrication artisanale offrent des goûts, des arômes et des textures uniques qui séduisent les gourmands et les gourmets. Les touristes ont la possibilité d'explorer la variété des fromages et d'en apprendre davantage sur leur préparation spécifique, ce qui enrichit leur expérience gastronomique.

Quand on parle de promotion du tourisme rural, la production de fromage a souvent lieu dans les zones rurales, ce qui offre une opportunité pour le développement du tourisme rural. Les visiteurs peuvent visiter des fermes, des laiteries et des zones rurales pour se connecter avec la nature, rencontrer la population locale et découvrir la vie authentique à la campagne. Cette expérience offre une alternative au tourisme urbain et permet aux touristes de profiter d'un environnement paisible et d'une nature magnifique.

Si le fromage contribue à la promotion du tourisme rural, il valorise également les produits locaux car la production fromagère est souvent liée à d'autres produits locaux tels que le pain fait maison, le vin, les fruits et légumes. Ensemble, ces produits constituent la riche offre gastronomique de la région. L'offre touristique peut inclure des visites de dégustation et des présentations de produits locaux qui se marient bien avec le fromage. Cela stimule l'économie locale et encourage les touristes à explorer et à goûter à tout ce que la région a à offrir.

En plus de toutes ces nombreuses opportunités qui enrichissent la population locale, les touristes ont la possibilité de suivre divers programmes et ateliers éducatifs. De nombreuses fermes et laiteries proposent des programmes éducatifs et des ateliers pour les touristes. Les visiteurs peuvent en apprendre davantage sur le processus de fabrication du fromage, participer à des activités telles que le mélange du lactosérum, le façonnage du fromage et le salage. Ces activités éducatives offrent une expérience interactive et permettent aux touristes d'acquérir des connaissances sur la tradition de la production de fromage.

Bref, l'influence des traditions sur le tourisme offre aux touristes la possibilité de s'immerger dans l'univers du fromage, de découvrir la culture et les traditions locales et de goûter à des saveurs authentiques qui reflètent souvent l'âme de la région.

3.1.L'importance du fromage, des fermes et des producteurs dans l'industrie du tourisme

Les fromageries, les fermes et les producteurs jouent un rôle extrêmement important dans l'industrie du tourisme, en particulier dans le contexte de la production et de la promotion des fromages traditionnels à travers leur expérience authentique, le patrimoine culturel, le développement économique et peut-être le plus important de tous, la promotion du développement durable.

Quand on parle d'expérience authentique, visiter des fromageries, des fermes et des producteurs de fromage donne aux touristes l'opportunité de vivre une expérience authentique. Lorsqu'ils visitent diverses fromageries et fermes, ils peuvent voir de visu comment ce fromage est fabriqué et expérimenter eux-mêmes le processus, après quoi ils peuvent participer à des ateliers, rencontrer divers experts pour tous les différents types de fromage et peuvent apprendre des producteurs locaux sur techniques de préparation traditionnelles et diverses méthodes appliquées.

Cette expérience crée une expérience intéressante et riche pour les touristes qui souhaitent approfondir la région et découvrir la culture et la gastronomie d'une manière qu'ils ne peuvent vivre qu'une seule fois. Le patrimoine culturel est également extrêmement important dans l'industrie touristique car les fromageries, les fermes et les fromagers qui font partie de l'expérience authentique ne représentent qu'une petite partie du patrimoine culturel de chaque région. La production de fromage est une tradition séculaire qui se transmet de génération en génération. La visite de ces lieux donne aux touristes la possibilité de se connecter avec la culture locale, son histoire et ses traditions.

Cette forme de patrimoine culturel joue un rôle clé dans la préservation de l'identité même de chaque région et offre aux touristes un aperçu unique de leur histoire et de leur patrimoine.

Toutes les nombreuses fromageries, fermes et producteurs de fromage que nous avons précédemment mentionnés jouent un rôle très important dans l'économie locale et le développement économique de la France en tant que pays. Lorsque les touristes visitent la région et ses villes, ils apportent des revenus supplémentaires et favorisent ainsi le développement des zones rurales. De plus, le tourisme peut stimuler la demande, créer de nombreux emplois et augmenter la valeur marchande en valorisant les fromages traditionnels et les produits locaux, qui ont tous de nombreux impacts positifs sur la communauté et l'économie de la France et de ses régions.

La promotion du développement durable est dans le projet de chaque pays et c'est le désir des générations futures de profiter des richesses dont nous avons actuellement la possibilité de faire l'expérience. De même, les fermes, les producteurs et les fromageries dans la grande majorité des cas mettent fortement l'accent sur la durabilité et la sensibilisation à l'environnement. Le mode de production durable, la façon dont ils prennent soin des animaux, la façon dont ils utilisent les ressources locales et préservent la nature qui les entoure ne sont qu'une petite partie de leur plan et de leur philosophie. Les visiteurs ont également la possibilité de soutenir le développement durable et la consommation consciente de nourriture et d'autres ressources, ce qui devient de plus en plus important dans le tourisme aujourd'hui. Dans l'ensemble, les fromageries, les fermes et les producteurs de fromage représentent non seulement des acteurs clés de la production fromagère, mais aussi des acteurs importants de l'industrie touristique. Ils offrent des expériences authentiques, préservent le patrimoine culturel, encouragent le développement économique et promeuvent

le tourisme durable. Leur rôle dans l'industrie touristique est inestimable et contribue à la diversité et à la richesse de l'offre touristique.

3.2. Les attraits touristiques liés au fromage et à sa fabrication

Les attractions touristiques liées au fromage et à sa production en France sont le rêve gastronomique de tout touriste qui veut goûter à un nouveau goût mais en même temps visiter une destination où il peut voir de nombreuses attractions naturelles et artificielles. Certaines des attractions les plus célèbres liées au sujet du fromage sont le musée du fromage appelé "Musée de Fromage", les fromageries et les fermes qui sont nombreuses dans toute la France, les visites de dégustation, les différents marchés et les visites gastronomiques.

A savoir, la première et la plus célèbre attraction liée au fromage et à son histoire est le Musée du Fromage. "Musée de Fromage", plus précisément, "Musée du Fromage" est l'un des musées du fromage les plus visités et célèbres de France, situé en Bourgogne, dans le village d'Epoisses. Ce musée est dédié à l'histoire de la fabrication du fromage ainsi qu'à son art. Dans ce musée, ceux qui décident de le visiter apprendront tout sur les nombreuses techniques traditionnelles de fabrication du fromage, les différents types de fromage et leurs spécificités régionales.

Il montre également comment les fromages se sont développés au cours de l'histoire, plus précisément de leur origine aux innovations modernes. Dans ce musée, les visiteurs ont un certain nombre d'outils et d'équipements qui ont été utilisés et qui sont utilisés aujourd'hui exposés dans des expositions à travers le musée, ils peuvent également y trouver des photos et des artefacts qui ont marqué l'histoire des fromages, ainsi que de nombreuses reconstitutions de fromages traditionnels. les fromages. En plus de nombreuses expositions, des présentations pédagogiques et des dégustations sont organisées afin que les visiteurs aient la possibilité de déguster différents fromages et de connaître leurs caractéristiques.

Le Musée du Fromage en Bourgogne est un parfait exemple d'attraction touristique gastronomique qui associe de nombreux éléments tels que la gastronomie, la culture et l'éducation en un tout. Les touristes et visiteurs qui s'y retrouvent ont la possibilité de découvrir le monde des fromages français, de découvrir leur fabrication et leur histoire, tout

en dégustant des produits authentiques. En plus de l'offre touristique déjà riche de la région Bourgogne, ce musée contribue à la préservation de la culture et des coutumes.

Bien que dans le musée du fromage, nous puissions voir comment ce fromage a été créé au fil des ans et à quoi ressemblaient les outils que les producteurs utilisaient à cette époque, si nous allons visiter les fromageries et les fermes, qui sont la deuxième forme d'attraction touristique la plus courante liée au fromage, nous aurons l'opportunité de participer au vrai processus de fabrication du fromage.

Lors de ces visites, les visiteurs peuvent découvrir de nombreuses techniques utilisées depuis des générations, observer la fabrication concrète du fromage, participer à des ateliers, mais surtout, en fin de journée, ils peuvent déguster du fromage fraîchement préparé. Les circuits de dégustation sont souvent étroitement liés aux fromages et aux fermes. Cette forme de visites organisées permet aux visiteurs d'essayer différents types de fromages, d'avoir un aperçu de leurs caractéristiques, arômes et textures à travers différentes régions, fermes, coutumes et odeurs. De plus, les visites de dégustation incluent souvent des visites de fromageries et de caves dans leurs visites, ce qui leur offre ensuite une expérience complète des odeurs et des goûts de chaque région.

Pour les touristes qui n'aiment pas les circuits, ne sont pas en mesure de voyager ou ne veulent pas voyager dans différentes régions pour vivre l'expérience qu'ils sont venus car il existe également une solution, les marchés locaux offrent la possibilité à tous les touristes de goûter, et s'ils aiment acheter, différents fromages caractéristiques de la région. Là, vous pouvez regarder autour des stands de fromages, parler à leurs producteurs, obtenir une recommandation sur le fromage à emporter et si un vin va bien avec, et vous pouvez trouver des fromages spéciaux à emporter chez vous en souvenir.

4. L'approche mercatique

Dans l'environnement commercial d'aujourd'hui où les concurrents peuvent être trouvés à chaque coin de rue, un marketing réussi est un facteur clé pour le succès de toute organisation. L'approche marketing représente diverses stratégies basées sur la compréhension des besoins et des désirs du public cible et des touristes et sur la création de valeur grâce à la fourniture de produits ou de services appropriés. L'approche marketing est globale, ce qui signifie qu'elle comprend des tâches telles que l'étude de marché, la segmentation du public cible, le développement de la stratégie marketing, la promotion du produit ou du service, et enfin le suivi des résultats pour une amélioration continue.

Dans cette étude, nous nous concentrerons sur l'approche marketing et son importance dans la réussite de la France en tant que pays et de ses régions. Nous explorerons les différents outils et techniques de marketing que ce pays utilise pour identifier le public souhaité, créer des valeurs, positionner son produit sur le marché économique et gastronomique local et mondial, et comment augmenter les ventes de son produit et en même temps augmenter la clientèle loyauté.

Grâce à ce travail, nous pourrions comprendre comment l'approche marketing et ses segments peuvent être un facteur clé pour obtenir un avantage concurrentiel sur les autres pays du monde et pour assurer le succès à long terme du pays.

4.1.Promotion des produits locaux dans le tourisme

L'approche marketing a un impact significatif sur la promotion des produits locaux comme les fromages dans le tourisme français. Les fromages français sont extrêmement appréciés et réputés dans le monde entier, et les stratégies marketing jouent un rôle clé dans leur promotion auprès des touristes. Il permet également aux fromageries et aux producteurs de fromage de créer des marques reconnaissables et d'orienter leurs produits vers certains groupes cibles de touristes.

Grâce à des activités de commercialisation, les caractéristiques uniques des fromages, telles que la tradition, la qualité, le goût ou la spécificité de la région dont ils sont issus, peuvent être mises en valeur. Les campagnes de marketing peuvent être utilisées pour

promouvoir les fromages locaux et les fromages à travers différents canaux tels que les médias numériques, les réseaux sociaux, les imprimés ou les événements.

Ces campagnes peuvent contenir des informations sur l'histoire, la tradition et le processus de production du fromage, attirer l'attention des touristes et les encourager à visiter les fromageries et à goûter les produits locaux.

Pour promouvoir les produits locaux dans le tourisme, une approche marketing peut aider à créer une expérience de dégustation de fromages authentique et attrayante pour les touristes. Les fromageries peuvent organiser des dégustations où les visiteurs ont la possibilité de goûter différents types de fromages et d'obtenir des informations détaillées sur leurs caractéristiques. Cette expérience peut aider à créer un lien entre les touristes et les fromagers locaux et encourager les touristes à acheter des fromages ou à visiter des fromageries pendant leur séjour. Pour une meilleure reconnaissance, il peut s'agir d'une coopération du fromage avec d'autres acteurs de l'industrie touristique afin de mieux valoriser les produits. Par exemple, les fromagers peuvent coopérer avec des restaurants, des hôtels ou des agences de voyage pour inclure leurs produits dans leurs offres ou promouvoir des arrangements communs pour les touristes.

Promouvoir des produits locaux peut également inclure l'éducation des touristes sur les fromages locaux et la production de fromage. Les fromageries peuvent organiser des visites, des ateliers ou des présentations qui permettront aux touristes de mieux comprendre le processus de production du fromage, les méthodes traditionnelles et les spécificités locales. L'éducation peut aider les touristes à mieux apprécier et comprendre la valeur des fromages locaux de nombreuses régions et la possibilité de devenir des ambassadeurs du produit pendant leur voyage ou après leur retour à la maison.

4.2.Le fromage comme attraction touristique

Le fromage en tant qu'attraction touristique n'a pas seulement une valeur gastronomique, comme beaucoup le pensent, mais derrière il y a aussi un riche potentiel touristique car il attire, en tant qu'attraction touristique, les gourmands, les chercheurs et les personnes qui veulent découvrir la culture française dans un façon unique et inoubliable.

Les différentes régions de France qui sont connues pour leurs saveurs fromagères caractéristiques, comme nous l'évoquions plus haut dans cet article, la Normandie a le Camembert, l'Île-de-France a le Brie, en Bourgogne-Franche-Comté on trouve le Comté, la Provence-Alpes -La région d'Azur abrite le "fromage royal", le Roquefort dans le sud-est, et la dernière région que nous avons mentionnée, qui est également située dans le sud-est de la France, est l'Auvergne-Rhône-Alpes, où l'on peut trouver le fromage Beaufort.

5. Les saveurs du terroir et leur processus de fabrication

Bien que chaque région ait sa propre façon d'attirer les clients, tout comme le goût attire les clients, le processus de production peut également être une expérience touristique intéressante. Le processus de production n'est pas seulement la production de nourriture, mais aussi une expérience authentique et éducative qui attire de nombreux touristes.

Ainsi, les touristes seront intéressés à participer au processus de fabrication du fromage, apprendront de nombreuses techniques traditionnelles et enfin dégusteront différents types de fromages qui sont le fruit du savoir-faire générationnel et du dévouement des fromagers. Le travail manuel utilisé dans ces méthodes de production reliera certainement les touristes à la longue tradition associée au façonnage, à la coupe et à la transformation du fromage et leur donnera un charme et une valeur particuliers qu'aucune autre forme d'attraction touristique n'a. Après une telle expérience, ils peuvent explorer les différents saveurs et arômes des fromages français, découvrir différents styles et régions, et profiter de la richesse de l'expérience gastronomique. En dégustant, ils ont l'occasion d'apprécier la qualité et la variété des fromages français.

Le processus de production consiste essentiellement à visiter diverses fromageries où vous pourrez découvrir comment le fromage est produit tout au long de son processus, bien que le processus lui-même soit intéressant, les personnes qui transmettent cette expérience aux touristes et qui sont passionnées par leur métier sont d'une importance exceptionnelle lorsque on parle du fromage comme d'une attraction touristique car ils servent de guides. Dès leur arrivée à la fromagerie, les touristes seront chaleureusement accueillis par les fromagers locaux, passionnés par leur métier, sentiront immédiatement l'odeur et l'atmosphère de la fabrication du fromage en franchissant les portes de la fromagerie. Après l'accueil introductif, les touristes seront guidés à travers toutes les étapes de la fabrication du fromage. En commençant par la préparation du lait, les visiteurs pourront voir comment le lait premium est soigneusement traité pour obtenir une qualité de fromage optimale. Après la fermentation, les touristes verront comment le fromage est caillé, coupé et pressé pour éliminer le liquide restant et former la texture souhaitée. La prochaine étape de la visite de la ferme fromagère comprend le processus d'affinage du fromage. Les touristes seront guidés à travers des chambres avec des conditions spéciales de température et d'humidité dans lesquelles le fromage est affiné. Bien entendu, la visite d'une fromagerie ne peut se passer

d'une dégustation. Ils seront invités à essayer différents types de fromages produits dans la fromagerie.

5.1.Le mariage entre le fromage et le vin

De nombreux visiteurs ne vendront pas uniquement pour la production ou simplement pour la dégustation, certains viendront goûter un mariage des deux, c'est-à-dire qu'ils viendront associer les fromages aux vins afin de goûter à la dimension unique de l'expérience fromagère en tant qu'attraction touristique. Les fromages français sont connus pour leurs saveurs et leurs arômes riches, et un vin bien sélectionné peut encore accentuer ces caractéristiques. L'alliance du fromage et du vin crée une synergie parfaite qui attire les amateurs du monde entier, qu'ils soient amateurs de vins ou amateurs de fromages.

Lorsque les touristes visitent des fermes fromagères en France, ils auront souvent l'occasion de participer à des dégustations de fromages accompagnés de vins locaux. Fromagers et sommeliers partagent souvent leurs recommandations sur les types de vins qui complètent le mieux certains fromages. Par exemple, des fromages plus crémeux et plus gras comme le brie et le camembert sont souvent associés à des vins blancs légers comme le chardonnay ou le champagne. D'autre part, des fromages plus intenses et durs comme le Comté ou le Roquefort peuvent être bien accompagnés de vins rouges plus riches comme le Bordeaux ou le Riesling.

En plus du vin, le fromage peut également être combiné avec diverses spécialités gastronomiques pour créer une expérience gustative complète. Les touristes pourront déguster des fromages avec du pain maison, des fruits frais, des noix, des confitures, du miel ou encore du chocolat noir.

5.2.L'achat du fromage comme souvenir

L'achat de fromages comme souvenirs donne aux touristes une occasion extraordinaire de revivre les goûts et les odeurs des fromages français même après leur retour à la maison. Le fromage comme souvenir est non seulement délicieux, mais aussi un authentique représentant de la culture et de la gastronomie françaises.

Les touristes visitant les fermes fromagères en France ont le privilège de choisir parmi une large gamme de fromages disponibles à l'achat. Chaque région a ses propres spécialités, les touristes peuvent donc choisir un fromage typique de la région visitée. Par exemple, ils peuvent choisir le Brie d'Île-de-France, le Comté de Franche-Comté ou le Roquefort d'Aveyron. Ces fromages portent en eux l'histoire de la région et la tradition de production, ce qui en fait des souvenirs spéciaux avec une profonde signification culturelle.

Avant d'acheter, les touristes auront la possibilité de goûter différents types de fromages pour choisir ceux qui correspondent le mieux à leurs préférences. Les fromagers fournissent souvent des conseils d'experts et des recommandations pour aider les touristes à choisir. Cette expérience permet aux touristes de compléter leurs connaissances fromagères, d'explorer de nouvelles saveurs et de découvrir de nouveaux coups de cœur.

En matière d'emballage et de présentation, les fromages offrent souvent différentes options. Des options telles que l'emballage individuel du fromage en souvenir peuvent être choisies ou des emballages avec différents types de fromage peuvent être pris pour créer une collection. Ils recevront également un mode d'emploi ou des informations sur les meilleures façons de conserver le fromage qu'ils achètent afin de conserver le plus longtemps et le plus efficacement possible le goût originel qu'ils ont aimé. Acheter des fromages comme souvenirs permet non seulement aux touristes de ramener de délicieux souvenirs à la maison, mais soutient également les producteurs et les fromagers locaux.

En achetant des fromages comme souvenirs, les touristes contribuent à maintenir la tradition de la production fromagère et soutiennent l'économie locale. Le fromage comme souvenir est l'accord parfait pour les gourmands et les voyageurs qui veulent ramener à la maison un morceau de la culture française. Les touristes se souviendront sûrement de leurs voyages lorsqu'ils ouvriront leur fromage souvenir et goûteront à nouveau à la richesse des saveurs.

6. Les raisons des arrivées de touristes

Dans le cadre de cette étude, nous rechercherons les raisons des arrivées touristiques en 2019 à travers la recherche secondaire "TOMAS Croatie 2019", qui compare la France avec d'autres marchés étrangers. Afin de faciliter la compréhension de la recherche, les enquêtes TOMAS sont des enquêtes quantitatives primaires dans lesquelles les données sont collectées par le biais d'entretiens personnels avec des touristes et sont menées dans le but d'identifier les attitudes et la consommation des touristes dans les destinations touristiques croates. Outre le marché intérieur, la recherche couvre également d'importants marchés européens pour la Croatie, tels que la France, l'Allemagne, la Hongrie, la Pologne, etc.

Photo n° 12: les motifs des visiteurs en France

Motivi	Prosjeak za strana tržišta	Francuska
More	79,1	76,3
Priroda	56,2	48,8
Gradovi (city break)	24,8	25,3
Touring, sightseeing	22,3	38,5
Kultura i umjetnost	13,4	25,9
Ostali sportovi i rekreacija	11,1	5,1
Gastronomija	6,7	3,9
Zabava i festivali	5,1	6,6
Sela, ruralno područje	4,7	6,2
Manifestacije i događanja	4,1	2,1
Posao	2,8	1,2
Wellness, toplice	3,3	2,9
Planinarenje, hodanje	3,3	1,5
Drugi odmorišni motivi	2,6	2,7
Posjet rodbini i prijateljima	1,7	1,0
Cikloturizam, mountain biking	1,7	1,8
Zdravstveni razlozi	0,8	0,0
Obrazovanje	0,4	0,5
Vjerski razlozi	0,2	0,8
Neki drugi razlog	1,0	0,1

Source 16 : https://www.htz.hr/sites/default/files/2022-02/Francuska_profil_2020_0.pdf (telecharge le 18.6.2023.)

Comme nous pouvons le voir dans le tableau mentionné précédemment, le motif principal de la venue en France en 2019 était la mer en raison de ses nombreuses plages, sa mer merveilleusement propre et son eau chaude, puis le deuxième motif principal était la nature. La France possède de riches caractéristiques naturelles telles que ses belles Alpes, ses basses terres et ses collines où vivent de nombreux animaux essentiels au développement du tourisme gastronomique et culturel en France. La troisième raison la plus courante pour laquelle les touristes viennent en France sont les villes, c'est-à-dire le tourisme de city break dans lequel les gens viennent découvrir une ville pendant leur séjour. Ensuite, les quatrième et cinquième segments qui revêtent une grande importance pour la gastronomie française et l'avenir de ses fromages sont le tourisme et la culture. Mais la gastronomie elle-même comme raison de venir en France occupe une lointaine septième place, ce qui indique que le tourisme gastronomique n'est pas la principale raison de venir en France, mais qu'il existe toujours.

Conclusion

La tradition régionale des fromages français joue un rôle extrêmement important dans l'offre touristique de la France. La richesse et la variété des fromages français attirent de nombreux touristes intéressés par la gastronomie et le patrimoine culturel. Ces régions sont devenues synonymes de la meilleure production fromagère et offrent une expérience unique aux visiteurs. L'influence des fromages régionaux sur la culture et l'économie locales est significative. Les fromages ne sont pas seulement un produit alimentaire, mais aussi un symbole d'identité et de fierté régionale. Ils soutiennent les communautés locales, encouragent le maintien des méthodes de production traditionnelles et encouragent le tourisme. Les fromageries, les fermes et les producteurs deviennent des attractions touristiques importantes qui permettent aux visiteurs de s'aventurer dans le monde des fromages et de découvrir leur histoire, leur fabrication et leur dégustation. L'approche marketing joue un rôle clé dans la promotion des fromages régionaux dans le tourisme. Grâce à des stratégies de marketing et de promotion, les fromages français deviennent des marques reconnaissables qui attirent les touristes du monde entier. De plus, l'accord des fromages avec les vins et la gastronomie crée une expérience unique pour les visiteurs, les incitant à explorer la richesse de la scène culinaire française.

Littérature

a) Livres

Andrić, J. et al., Sir, tradicija i običaji, Pučko otvoreno učilište, Zagreb, 2003.

Mihovilović, M., Najznačajniji europski sirevi s plemenitom plijesni (završni rad), Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno – tehnološki fakultet Osijek, Prediplomski studij prehrambene tehnologije, Osijek, 2014.

b) Internet

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S030691922100097X>

<https://www.kruskeisir.com/francuski-sirevi-vrste-i-njihove-karakteristike/>

https://www.tportal.hr/lifestyle/clanak/7-stvari-koje-morate-znati-o-francuskim-sirevima-20170807?meta_refresh=1

<https://enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=20390>

<https://enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=44099>

<https://www.sirevi.hr/sve-o-siru/sve-o-siru-camembert/>

<https://proleksis.lzmk.hr/4194/>

https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-food-and-drink/comte-pdo_hr

<https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=27055>

<https://www.bourgogne-tourisme.com/>

<https://zir.nsk.hr/islandora/object/unipu:224/preview>

<https://hr.wilson-drinks-report.com/6-tips-pairing-wine>

https://www.htz.hr/sites/default/files/2022-02/Francuska_profil_2020_0.pdf

c) Autre

Šabec, S. (1954). Sir camembert. Mljekarstvo, 4 (9), 193-197. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/77371>

Fehrić, F., Čamdžija, K. i Zekić, S. (2016). MARKETINŠKI PRISTUP INTEGRIRANOM LOKALNOM RAZVOJU U BOSNI I HERCEGOVINI. Tranzicija, 18 (38), 1-14. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/188870>