

QUI LAIT CRU ?

Les technocrates veulent l'aseptiser
 Faudrait le pasteuriser
 Le goût voudrait standardiser
 Pour mieux commercialiser...
 On aime le Chaume et le Morbier
 Le Reblochon et le Conté
 Le Livarot et le Munster
 L'Abondance et le Saint Nectaire



**On veut des fromages qui puent
 Qui poissent, qui coulent et qui fouettent
 On veut des fromages qui puent
 Qui sentent bon la vache ou la biquette**

Le tout Hygiénique des Nordiques
 Frise le ridicule, le tragique
 Peur bleue microbiologique
 Risque sanitaire pas si critique...
 On veut de l'Epoisses et du Maroilles
 Des bleus d'Auvergne et du Cantal
 D'la Fourme d'Amber et du Roquefort
 Du Pont l'Evêque et du Mont d'Or

Pourquoi devrait-on sacrifier
 La tradition, la diversité
 Le fromage, c'est une identité
 Défendons donc nos AOC...
 On veut de la Tomme, du Chevrotin
 Du Picodon, du Saint Marcellin
 Du Camembert et d'la Brebis
 Du Coulommiers et du Brie

Et si tu veux mieux l'apprécier
 Tu chercheras à l'accompagner
 D'un bon vin au bouquet parfumé
 Qui saura fort bien s'accorder ...:
 Le Beaufort et le Chablis, le Maroilles et l' côte de Nuit
 Le Chavignol et le Pouilly, Le Roquefort et l' Cote de Nuit
 Le Banon et l'blanc de Cassis, l'Saint Marcellin et le Brouilly
 Le Munster et l' Côte Rôti, d'la Fourme d'Ambert et du Champigny
 On veut des fromages qui puent...



Saint Nectaire

Morbier

Salers

Chèvre

Pont L'évêque

Le Banon

Livarot

Saint Marcellin

Maroilles

Munster

Crottin de
Chavignolles

Brie de Meaux

Vacherin Mont D'or

Tomme de Savoie

Epoisses

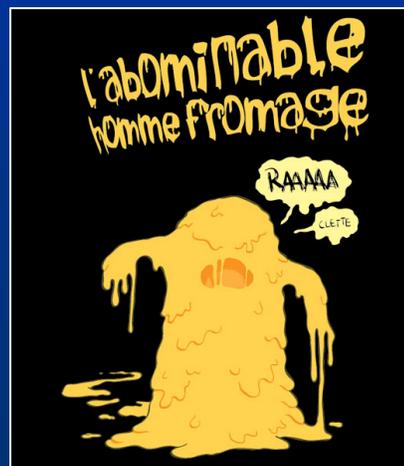
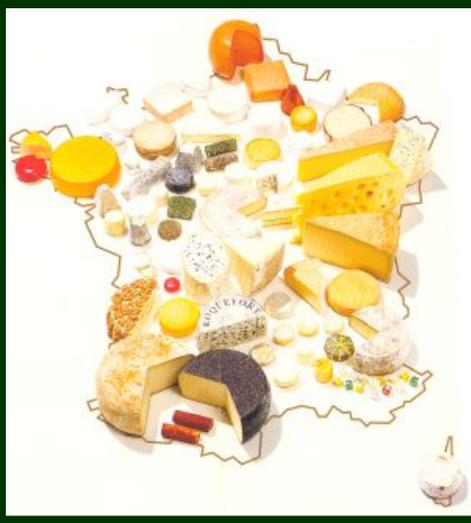
Roquefort

Reblochon

Fourme d'Ambert

Beaufort

Bleu des Causses



La guerre du fromage bat son plein en Normandie (Histoire de l'AOC Camembert...ou les groupes *Lactalis et Isigny Sainte-Mère* souhaitent arrêter la fabrication au lait cru); L'alibi sanitaire des grands groupes ne me convainc guère; Un autre problème est que les fromages de qualité sont souvent plus chers et que tout le monde ne peut plus se payer l'écart de prix;