



Mars-Avril 2020

# Guilde Internationale des Fromagers



Ces moments de convivialité  
qui nous manquent



# Le mot du Prévôt

## *Chères consœurs, chers confrères*

**D**e par le monde, sans frontières, notre vie est bouleversée, mise en danger et, par là-même les valeurs humaines qui la composent.

Pour nous tous, professionnels membres de la filière laitière, que nous soyons agriculteur, berger, fermier, affineur, fromager, laitier, coopérateur, commercial ou distributeur, sans distinction de continent ni d'activité, il nous faudra beaucoup de sueur, de labeur, d'intelligence et parfois de chance pour surmonter cette pandémie.

C'est par et grâce au lait que nous existons, depuis la nuit des temps, c'est le lait, aliment extraordinairement complet, qui a permis le formidable développement de l'espèce humaine et, à bien des époques, sa survie.

Ce n'est pas un hasard si nos fondateurs, il y a 50 ans, ont choisi le mot «*Guilde*» pour nous rassembler, en faisant référence aux premières guildes qui étaient des communautés d'artisans vivant selon des principes coopératifs. Apparues au XII<sup>e</sup> siècle, elles étaient fondées sur la solidarité, la justice et l'assistance aux confrères en difficultés, car c'est dans ces moments-là que la vraie valeur apparaît en son évidence.

Votre Guilde internationale des fromagers est une mosaïque de compétences qui portent et toujours porteront ces valeurs qui nous rassemblent.

La Prévôté se joint à moi dans cet élan d'amitié confraternelle.

*Fidèlement,*

*Roland Barthélemy*

## >> L'agenda

### 2020

- **29 juin.** *En attente.* Chapitre du Club New World à New York (Summer Fancy Food Show)
- **22 au 25 juillet.** *En attente.* Conférence de l'American Cheese Society à Portland, Oregon, USA. Chapitre le 24 juillet
- **29 août.** *En attente.* Chapitre du Club Suisse à Locarno, Suisse
- **30 août.** *En attente.* Pèlerinage au Val Cavargna, Italie
- **26 septembre.** Club Italie.
- **3, 4 et 5 octobre.** Visite de fromageries et chapitre aux Longevilles Mont d'Or

### 2021

- **6,7,8 juin.** *Mondial du Fromage* de Tours, chapitres
- **19, 20, 21 juin.** AG et chapitre du Club Allemagne à Berlin
- **2,3,4 octobre.** AG et chapitre au Fort des Rousses



>> **Salon du Fromage**

# Retour sur le chapitre de Paris



Des moments de convivialité inoubliables ont marqué le chapitre, organisé à l'occasion du Salon du Fromage, le 24 février. Celui-ci s'est tenu au sein du Musée du Vin (Paris 16<sup>e</sup>), dont les caves ont accueilli près de 230 membres. Laurent Dubois, vice-prévôt de notre Guilde, a assuré la réalisation des plateaux de fromage.

### L'un avec des fromages français

- Comté du Fort des Rousses  
« Sous la protection de Saint-Uguzon »
- Camembert AOP Le Gaslonde
- Roquefort Papillon, Cave St Pierre
- Brillat-Savarin fermier de Juchy

● *Sablé de Wissant*, de la Fromagerie Sainte-Godeleine

● *Calisson des Cabasses* de la Fromagerie Dombre

### L'autre avec des fromages étrangers

● *Sakura mochico*, au lait de bufflonnes, création d'Eri Hisada du Japon

● *Rogue River Blue*, au lait bio de vache, qui a remporté la dernière édition des *World Cheese Awards*

● *Chèvre sanglé* de la Fromagerie Moleson en Suisse

● *Formaggio Erbonnato di capra*, de Caseificio Sepertino (province de Cuneo), en Italie

● *Queijo Mandala*, de la fromagerie Pardiniho Artesanal, qui a remporté le prix du Mundial do Queijo do Brasil, à Araxá, en 2019

Les tables avaient également été garnies de mimolettes 24 mois et de beurre AOP de la coopérative d'Isigny Sainte-Mère, qui a aussi gentiment offert le champagne aux convives. Pendant le chapitre, une équipe de TF1 est venue réaliser un tournage, pour présenter le fromage *Rogue River Blue*. Le reportage a été diffusé au 20 heures du 11 mars, présenté par Gilles Bouleau. La vidéo est disponible sur le website de la Guilde. ■



**NOUVEAU**



## Précis fromager Les pâtes molles pas à pas

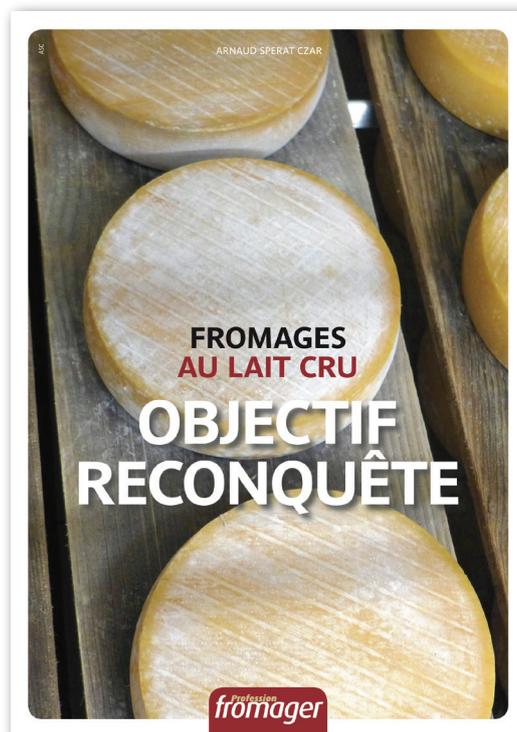
Diagrammes de fabrication, équipements, outils et auxiliaires de fabrication nécessaires... : ce guide pratique décrit de façon très précise la marche à suivre pour fabriquer les principaux types de fromages à pâte molle (sans croûte, à croûte fleurie, à croûte lavée, semi-pressés, persillés) en prenant soin de détailler, étape par étape, les adaptations possibles du process tout au cours de la fabrication. L'ouvrage dont auraient aimé disposer tous les fromagers au début de leur carrière!

*Par Sébastien Roustel, technologue fromager*

## Fromages au lait cru Objectif reconquête

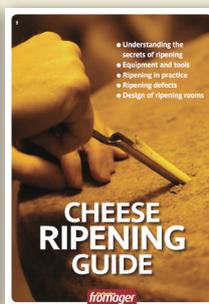
Un état des lieux précis de la filière des fromages au lait cru et des défis auxquels elle est confrontée. L'ouvrage esquisse les voies qui peuvent lui permettre de les relever, en s'appuyant sur les travaux de recherche les plus récents et les témoignages de nombreux professionnels. Il invite à revenir aux principes de l'écologie microbienne.

*Par Arnaud Sperat-Czar, rédacteur en chef de Profession Fromager*



**Guide de l'Affinage**  
Disponible  
en 4 langues

> [www.professionfromager.com](http://www.professionfromager.com)



>> **Actu**  
**La vie de  
la profession**



>> **Initiatives**  
**Le détail  
en détails**



>> **Chèvres**  
**Par ici  
la sortie!**



# Profession **fromager**

LE MAGAZINE DES FROMAGES DE TRADITION

N°91. MARS-AVRIL 2020. 15 €

CGA

**Tous les  
lauréats**

Technique

**Prématurer  
pour typer**

Normandie

**Nouveaux  
horizons**

*Covid-19*

**De plein  
fouet**

Fromagerie  
Philippe Olivier,  
à Lille.



# EPOISSES BERTHAUT

*L'excellence de Bourgogne*

Le plus médaillé



## LE PIONNIER



Robert et Simone BERTHAUT reconnus comme sauveurs de l'appellation époisses

## L'EXCELLENCE



5 semaines d'affinage, 7 à 9 frottages au marc de Bourgogne\*

## L'UNIQUE



L'Époisses Berthaut, seul époisses fabriqué dans le village éponyme

\*au lieu de 4 semaines d'affinage et 4 frottages exigés par le cahier des charges de l'AOP.

## Profession fromager

Editions ADS  
5, rue du Molinel  
59 000 Lille  
Tél. : 03 20 83 13 17  
Fax: 09 70 63 29 01  
www.professionfromager.com  
Email: profession.fromager  
@wanadoo.fr

**Directeur de la publication,**  
**Rédacteur en chef:**  
Arnaud Sperat-Czar  
Tél. : 03 20 83 13 17

**Rédaction:**  
Michel James, Débora Pereira,  
Sébastien Roustel,  
Michaël Belissa

**Conception graphique:**  
Laurent Séminel

**Régie publicitaire:**  
Ad Hoc, Sylvain Cousin  
5, cité Riverin - 75010 Paris

**Directeur de publicité:**  
Nicolas Bevilacqua  
Tél. : 01 42 40 94 09  
Fax: 01 42 40 66 90  
email: nicolas.bevilacqua  
@editions-ad-hoc.fr

**Abonnements:**  
voir bulletin page 25  
profession.fromager.abo  
@wanadoo.fr  
tél. : 03 20 73 12 39

Édité par les Editions ADS  
5, rue du Molinel  
59 000 Lille

**Principal associé:**  
Virgule SARL

**Imprimeur:**  
Imprimerie (Limoges)

Les exemplaires destinés aux  
lecteurs membres de la Guilde des  
Fromagers comprennent un encart  
libre de 4 pages, numéroté de I à IV,  
intitulé "Guilde des Fromagers".

**Dépôt légal:** à parution  
**N° Commission paritaire:**  
06 14 T 81768  
**ISSN:** 1287-1710

© Toute reproduction ou représentation intégrale  
ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des  
pages publiées dans la présente publication, faite  
sans autorisation de l'éditeur, est illicite et constitue  
une contrefaçon. Seules sont autorisées les repro-  
ductions strictement réservées à l'usage privé du  
copiste et non destinées à une utilisation collective,  
et les analyses et courtes citations justifiées par le  
caractère scientifique ou d'information de l'œuvre  
dans laquelle elles sont incorporées (Loi du 11 mars  
1957 - art. 40 et 41 et Code pénal - art. 425).

## AU SOMMAIRE DE CE NUMÉRO

### ACTU

- 4 En vue: Anthony Gaultier, lauréat de la Lyre d'or
- 5 En vue: Alexandre Gayet, honneurs précoces
- 6 En vue: le Gaec des Epilobes
- 8 En vue: Isabelle Peudecœur
- 10 Vite dit

### DOSSIERS

- 14 Covid-19, l'onde de choc
- 26 Les médaillés du CGA

### SUR LE VIF

- 34 Chèvres, par ici la sortie

### DETAIL

- 42 Fromagerie Cow, un fort accent étranger
- 43 L'Atelier des Fromages, une belle descente
- 45 Restaurant La Chamade, fromage à volonté!
- 46 Affinage en crèmerie, les bonnes pratiques
- 48 Humeurs fromagères

### TECHNIQUE

- 49 Prématurer pour typer
- 53 Garder des chèvres bien tendres

### ORIGINES

- 55 Normandie, nouveaux horizons



Chèvres, comment les faire sortir plus. (p. 34)



La Cloche à fromage,  
à Mulhouse  
(p. 14)



Fromagerie Cow (p. 42)

### >> Index: personnes, entreprises et organismes cités dans ce n°

?Anicap . . . . . 10,37	Cow (fromagerie) . . . . . 42	Maret, Claude . . . . . 17,18	<b>ANNONCEURS</b>
ANPLF . . . . . 10,19	Delin . . . . . 17, 20	Marty, Pierre . . . . . 17,55	Ballouhey . . . . . 48
Armand, Philippe et	Di Nicolantonio, Pauline 36	Mercier, Patrick . . . . . 22	Berthaut . . . . . 2
Fabienne . . . . . 17	Dongé . . . . . 21	Michel, Alain . . . . . 17,22	Coopérative laitière de la Sèvre . . . . . 33
Aubailly, Jean . . . . . 40	Dubois, Jean-François 21,23	Miollan, Stéphane . . . . . 21	Delin . . . . . 59
Aubrée, David . . . . . 56	Dubois, Martine . . . . . 4	Moreau, Franck . . . . . 34	Dubois-Boulay . . . . . 60
Balmelle, Laurent 16,18,23	Dufour, André . . . . . 24	Moreau, Laurent . . . . . 40	Dziugas . . . . . 6
Beauquesne, Charles . . . 20	ELS . . . . . 6	Murat, Véronique et Serge6	Emmental de Savoie . . . 7
Beillevaire, Pascal . . . 18,21	Espinosa, Sophie . . . . .	Murcia, Stéphane . . . . . 17	Farto de Thônes . . . . . 8
Bisot, Ludovic . . . 19,21,23	. . . . . 16,20,22,23	Mure-Ravaud, Bernard . . 5	Fromagerie du Plessis . . 29
Bordier Jean-Yves . . . . . 4	Farge, Antoine . . . . . 42	Neveux, Quentin . . . . . 5	Fromi . . . . . 57
Bouchait, Dominique . . 18	Fléchar, Emilie . . . . . 55	Olivier, Romain . . . . . 18,22	Fruitière du Val d'Arly . . 48
Bourgeois, Jean-Philippe . 23	Fouché, Pierre . . . . . 58	Otmani, Yanis . . . . . 5	Hardy . . . . . 32
Bourre, Arnaud . . . . . 5	Gaborit, Laetitia . . . . . 5	Paccard . . . . . 16,19, 20	InnoGreen . . . . . 50
Burgaud, Françoise . . . . 36	Gaec des Epilobes . . . . . 6	Peudecœur, Isabelle . . . . 8	Jeune Montagne . . . . . 4
Calbrix, Gérard 15,16,17,22	Gaultier, Anthony . . . . . 4	Polèse, Annick . . . . . 15,18	Joseph Paccard . . . . . 31
Carbonne, Emmanuel . . . 18	Gaüzère, Yves . . . . . 46	Quatrehomme, Maxime 17	La Révalière . . . . . 8
Carli-Basset, Thierry . . . 13	Georgelet, Paul . . . 20,37,38	Renault, Alexandre . . . 42	Lav'Inox . . . . . 48
Cauvin, Véronique . . . . .	Goldas-Grammont,	Reulier, Séverine	Le Pic . . . . . 31
. . . . . 15,18,19,24	Mariette . . . . . 24	et Thierry . . . . . 40	Les Terres d'Auvergne . . 8
Cerbelaud, Marc . . . . . 24	Guénard, Arnaud . . . . 44	Richard, Mélanie . . . . 19	Paul Georgelet . . . . . 31
Chambon, Dominique . . . .	Ilopca . . . . . 8	Rizet, Daniel . . . . . 35	Prodilac . . . . . 5
. . . . . 20,21	Ittel, Corinne . . . . . 18	Scapa . . . . . 20	Reblochon fermier . . . . 9
Chassard, Patrice . . . . . 39	Jost, Jérémie . . . . . 37,38	Ségaux, Luc . . . . . 17	Schmidhauser . . . . . 10
Chevalier, Marie-Pierre . . 35	Lacoste, Michel . . . . . 16	Terra Lactée . . . . . 13	Secrets d'Affineurs . . . . 27
Cifca . . . . . 8	Lassagne, Didier . . . . . 5	Thorens, Thierry . . . . . 45	
Cnaol . . . . . 10	Lincet, Didier . . . . . 16,18,19	Verneau, Dominique	
Cniel . . . . . 10	Lyani, Stéphane . . . . . 20	39,41	
Couvreur, Thérès-Marie	Machard, Nicolas . . . . 21	Welfarm . . . . . 36	
et Apolline . . . . . 13	Marchand, Philippe . . 18,45		

>> **En vue: Anthony Gaultier, lauréat de la Lyre d'or**

## Un jardin enchanté

**A**nthony Gaultier, de la Fromagerie Jean-Yves Bordier (Rennes et Saint-Malo), a remporté le concours de la Lyre d'Or, qui s'est tenu le 24 février dans le cadre du Salon du Fromage de Paris. L'épreuve, organisée par l'Union des Fromagers de l'Île-de-France, était présidée par Martine Dubois. Après un CQP fromager, le jeune professionnel a débuté sa carrière fromagère en 2013 dans la boutique de Rennes, avant de rejoindre celle de Saint-Malo en 2016.

« Pour faire un jeu de mots avec le thème du concours – "Tout Cru" –, je suis allé chercher d'autres produits crus : des fruits et légumes. J'ai également associé le "cru" que l'on aime boire, c'est-à-dire les boissons. » Il a ensuite divisé la table en différents univers : autour des champignons crus (avec du brie et du charolais), de la carotte (mimolette), d'une évocation des sashimis (Rocailou des Cabasses et saint-marcellin, avec sésame noir et graines de sarrasin), des boissons (vin, bière et spiritueux, avec des croûtes lavées) et des fruits. « Je suis très fier de la mise en avant de l'ananas avec l'étivaz, ce fromage qui a un arôme de fruit exotique », confie-t-il.

« Tous les fromages, 100% au

lait cru, ont été fournis par la Fromagerie Jean-Yves Bordier, que je remercie énormément, dit-il. J'ai reçu également beaucoup de soutien de mes collègues, Vincent Philippe et Eloïse Boutier. »

### « Jour et nuit »

Dès la confirmation de son inscription, tous trois se sont réunis trois fois par semaine pour préparer l'épreuve et s'exercer. « Comme j'ai continué de travailler, je m'entraînais pendant mes jours de repos. La première fois, nous avons tout monté avec du carton, puis avec de vrais fromages, en chronométrant l'exécution », détaille-t-il. Le support en bois a été élaboré par un ami.

« En janvier, je suis allé au ski, poursuit-il, comme c'était prévu, mais j'ai passé mon temps dans l'appartement à réfléchir sur le plateau. On y pense nuit et jour ! J'ai passé des nuits à rêver de mon plateau, à disposer les fromages, à les couper, les associer... »

Il envisage désormais de participer à d'autres concours, comme celui du Mondial de Tours et le Concours national de Lyon dans le cadre du Sirha. « Il est encore un peu tôt pour penser au concours des MOF, qui exige beaucoup plus de préparation. Mais pourquoi pas un jour ? »

Le lauréat a devancé sur le podium Alice Bassé, Lyre d'argent (L'Ami Fromager, Bondues) et Aurélie Drouart (Le Cours des Halles, Portet-sur-Garonne), Lyre de bronze. ■



JEUNE MONTAGNE  
À LAGUIOLE

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE  
MÉDAILLE D'OR  
PARIS 2020  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Laguiole  
A.O.P.

05 65 44 35 54

Jeune Montagne

>> **En vue: Alexandre Gayet, l'Un des Meilleurs Apprentis de France**

## Honneurs précoces

**A**lexandre Gayet, en stage à la Fromagerie les Alpagnes à Grenoble, est devenu, à 15 ans, l'un des quatre lauréats du titre *L'un des meilleurs apprentis de France*. « Il y a deux ou trois ans, raconte l'adolescent, je suis allé dans le Sud en vacances avec mes parents, où j'ai eu le plaisir de rencontrer un crémier-fromager, Julien Ragusa, qui m'a fait découvrir le métier. Cela m'a trotté dans l'esprit. Toute de suite, j'ai eu envie de faire ce métier. Il m'a conseillé de prendre contact avec Bernard Mure-Ravaud et j'ai eu la chance d'être accueilli pour travailler dans sa boutique pour mon stage de troisième, en mars 2019. Puis j'ai commencé à travailler chez lui toutes les vacances scolaires et les week-ends. Je poursuis maintenant un CAP de vente alimentaire, en alternance, deux semaines de travail dans la boutique et une semaine à l'école. »

C'est la première fois que ce concours accueillait les fromagers. L'épreuve, présidée par Didier Lassagne, s'est tenue le 25 février dans le cadre du Salon du Fromage de Paris. Les candidats ont été soumis à quatre épreuves : test de culture générale (30'), oral de simulation de vente (10'), réalisation et présentation d'un plateau de fromage (40') et épreuve inspirée du service en salle en restauration (20').

Pour se préparer pour les épreuves, Alexandre a lu notamment deux livres : *Fromages, le goût des terroirs*, de Dominique Bouchait, et *Connaissances des denrées et des boissons* par C. Hacquemand, indiqué par le CAP.

« Mais aussi, ajoute-t-il, tout ce que j'ai pu trouver sur le sujet sur internet : l'histoire des AOP, les particularités des types de lait, les techniques de fabrication... Bernard, ma collègue Suzon et toute l'équipe m'ont beaucoup aidé. Dès le début, ils m'ont conseillé sur la posture, sur les gestes pour la vente. Je restais en arrière-boutique à faire des découpes, avec la lyre, que je ne connaissais pas encore, et d'autres outils. J'ai eu aussi la chance de travailler avec des professionnels de la restauration, ils m'ont

appris les codes du service. C'était super rapide, j'ai eu moins d'un mois pour me préparer. »

Le moment le plus fort pour lui a précédé l'épreuve de vente. « Bernard m'a glissé le conseil qui m'a le plus aidé : "ferme les yeux et fais comme en magasin". J'ai compté aussi avec le soutien de Laetitia Gaborit, qui m'a conseillée sur ma posture, m'a aidé à réviser la partie théorique, m'a gonflé le moral. » Le sentiment au moment de l'annonce des résultats a été « un énorme soulagement, je n'avais jamais eu autant de stress de ma vie, les juges ont été sensationnels, on a pleuré, c'était très émouvant, j'ai énormément de gratitude pour mon patron et ma famille pour leur soutien. »

Il regarde maintenant l'avenir avec beaucoup de confiance et d'ambition : « Je souhaite passer le CAP fromager à l'Enil de La Roche-sur-Foron, pour me former à la fabrication dès l'année prochaine, et ensuite un Bac pro en commerce, après une formation en sommelier pour maîtriser les alliances avec les fromages... » ■

Les trois autres lauréats sont Arnaud Bourre (fromagerie Michel Foucheureau), Quentin Neveux (Fromagerie Lasnier) et Yanis Otmani (fromagerie Parey), tous les trois en alternance au Cifca.

Alexandre Gayet avec ses parrains, Laetitia Gaborit et Bernard Mure-Ravaud, tous deux MOF.



**AFR**

PARIS - RUNGIS

PRODUITS LAITIERS & D'OPPORTUNITÉS  
**PRODILAC**  
MIN DE RUNGIS

FRANCE : 01 46 87 35 62 - EXPORT : 01 56 34 10 64  
MIN - BÂT D4 - 33 AV. D'AUVERGNE 94150 RUNGIS

La Maison du Gruyère  
MIN & RUNGIS - 01 56 34 20 00

>> **En vue: le Gaec des Epilobes**

## La fourme de Montbrison se renforce

**M**oins d'un an après son entrée dans l'AOP fourme de Montbrison, le Gaec des Epilobes a décroché l'or lors du dernier Concours général agricole. Un début en fanfare pour l'exploitation, située à Sauvain, à 950 mètres d'altitude, qui a intégré l'appellation en mai 2019. La ferme élève une soixantaine de Montbéliardes, qui sont à l'herbe d'avril-mai jusqu'à novembre et au foin le reste de l'année grâce à une installation de séchage en grange. Elle est ainsi autonome en alimentation pour la ration de base, « sauf en cas de sécheresse ».

>> **Huiles essentielles**

A la tête de l'exploitation, un couple, Véronique et Serge Murat, leur fils, Etienne, et un ami de ce dernier, Raphaël, réunis en Gaec. Les deux jeunes, formés à l'Enil d'Aurillac, se sont installés début 2018 et se sont passionnés pour la fourme. « Les animaux sont soignés avec des huiles essentielles et de l'homéopathie, précise Véronique Murat. Nous pourrions facilement passer en bio, mais ce n'est pas la priorité pour l'instant, car nous ne sommes pas sûrs des débouchés. »

Le Gaec s'est donné pour objectif de transformer le quart de sa production laitière en fourme. Le reste du lait est livré à



la Fromagerie des Hautes Chaumes et à la Fromagerie du Pont de la Pierre (Lactalis). « Nous pourrions également produire de la fourme d'Ambert, précise la fermière, nous sommes situés sur la zone de chevauchement

des AOP Ambert et Montbrison et respectons les conditions de production des deux appellations. »

Le Gaec des Epilobes a fait le choix de ne pas investir sur la vente directe: « nos fourmes sont vendues aux trois quarts par l'intermédiaire de notre voisine, l'Entreprise laitière de Sauvain (ELS). Nous sommes partenaires pour l'affinage et nous leur vendons les fourmes au bout de 32 jours, nos deux noms apparaissent donc sur l'étiquetage. »

L'appellation compte ainsi, avec la Ferme Plagne qui a réintégré la filière à l'été 2019, deux producteurs fermiers ainsi que trois laiteries. ■



**Džiugas, le fromage légendaire à pâte dure „Gourmet“ affiné 36 mois**

- Fabriqué exclusivement avec du lait d'été
- 100% naturel
- Sans lactose
- Convient aux végétariens
- Des saveurs uniques

Désormais sur le MIN de Rungis chez nos partenaires **la S.A.F.F. et Epsilon distribution.** Venez découvrir ce fromage d'exception !



# Emmental de Savoie



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



## Ce n'est pas n'importe quel Emmental !



Un **GOÛT** fruité et  
une texture fondante.



Fabriqué en Savoie dans  
seulement **3 FRUITIÈRES**.

Affinage **TRADITIONNEL**  
75 jours minimum.



Reconnu  
par une **IGP**.



Au **LAIT CRU**  
de vaches de  
races locales.



Une alimentation de qualité.  
Céréales **NON OGM\***, fourrages **100% LOCAUX**  
et **HERBE OBLIGATOIRE** en été.

\* < seuil 0,9%

[emmental-de-savoie.com](http://emmental-de-savoie.com)



**Demandez votre kit animation !**

Contactez Céline Peres - Savoicime  
[cperes@savoicime.fr](mailto:cperes@savoicime.fr) / 04 50 88 18 48

>> **En vue: Isabelle Peudecœur**

## Mission: préparer la relève



Le Cifca et l'Ifopca sont dirigés, depuis février, par Isabelle Peudecœur, qui a succédé à Jean-Luc Déjean, parti à la retraite. Les deux centres de formation, cofondés par la Fédération des Fromagers de France, jouent un rôle central et stratégique pour le réseau traditionnel.

Le Cifca forme ainsi chaque année en alternance 250 apprentis pour les métiers des commerces de l'alimentation, dont 15 fromagers. Il dispense notamment le nouveau CAP crémier fromager (9 apprentis en 1<sup>ère</sup> année, 3 en seconde, 3 en un an) ainsi que des Bacs pro et BTS orientés commerce. L'Ifopca est dévolu, lui, à la formation conti-

nue. Il dispose de deux centres, à Paris et Toulouse, et délivre 80 000 heures de formation par an à destination des salariés des entreprises. Il assure notamment le CQP vendeur-conseil en fromagerie (176 stagiaires cette année) et les stages

*« Faire découvrir le métier de détaillant fromager aux jeunes qui sortent des collèges et aux adultes qui cherchent à se reconverter. »*

42 heures « Vente en crèmerie-fromagerie » (une trentaine de stagiaires).

La nouvelle directrice, 47 ans, est familière du monde de la formation, un univers où elle évolue depuis une vingtaine

d'années, d'abord comme enseignante puis comme dirigeante des *Maisons familiales rurales*, association dont l'objet est de proposer de la formation par alternance de la 4<sup>e</sup> à la licence. Un parcours qui lui a permis de découvrir les filières de la forêt, de la viticulture, de l'horticulture, de la vente, ou encore du service à la personne...

« L'une de nos principales missions, explique-t-elle, est de faire découvrir le métier de détaillant fromager aux jeunes qui sortent des collèges et aux adultes qui cherchent à se reconverter. » Le récent Salon du Fromage lui donne de l'optimisme: trois des quatre lauréats du concours des Meilleurs apprentis de France fromagers sortent du Cifca, tandis que le gagnant de la *Lyre d'or* est un ancien CQP de l'Ifopca. Un beau cadeau d'accueil. ■

**Une sélection de fromages**

**Spécialisé en produits fermiers**

**Le Fartou de Thônes**

**Fromages des montagnes de Savoie**

**Une qualité d'affinage**

- Reblochon fermier
- Reblochon fruitier
- Abondance fermier
- Chevrotin
- Tommes
- Beaufort
- Radette de Savoie ...

Route d'Anney - BP 38  
74230 Thônes  
Tél. 04 50 02 05 60  
Fax 04 50 02 92 03  
farto@reblochon-thones.com  
www.reblochon-thones.com

**Les Terres d'Auvergne**

**AFFINEUR DE SAINT-NECTAIRE FERMIER AOP D'Auvergne**

Primées au Concours Général Agricole 2020 pour son Saint-Nectaire Fermier et son Saint-Nectaire Fermier tout foin !

[www.terres-auvergne.fr](http://www.terres-auvergne.fr)  
contact : info@terres-auvergne.fr

**La Revalière**  
FROMAGERIE ARTISANALE

**La vraie nature de notre Terroir**  
— Fromage au lait cru —

Le Polochon, Le Pictou, Le Cabris, Le Coquillon, Le Lingot, Le Parthenay, Le Chabis

79200 Le Tallud  
Tél. 05 49 64 55 60  
Fax 05 49 64 17 96  
fromagerielarevaliere@gmail.com



# Reblochon fermier

si savoureux, si onctueux



AOP depuis 1958



Lait cru  
2 fabrications par jour



+ de 125 fermes



Des hommes et  
des femmes passionnés



Texture onctueuse,  
diversité aromatique

Plus d'infos sur [www.reblochon.fr](http://www.reblochon.fr)

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

FABRIQUÉ



À LA FERME



CAMPAGNE TV  
MARS-SEPTEMBRE

## >> Vite dit

### Réglementation

► Les sénateurs ont confirmé, début mars, le maintien de la mention «**fermier**» en cas d'affinage extérieur à la ferme, tel que l'avaient voté les députés dans le cadre de l'examen de la proposition de loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires (cf *Profession Fromager n°90*). Un décret d'application est désormais attendu qui devra spécifier ce que recouvre la notion de «*conformité aux usages traditionnels*» à laquelle fait référence le texte, devant permettre l'utilisation de la mention. Hostile à cette loi, l'ANPLF demande que la possibilité d'étiqueter «fermier» en cas d'affinage hors ferme soit réservé aux seules AOP et IGP, avec la mention systématique du nom du producteur. La loi devait normalement entrer en vigueur en avril 2020.

► Les services de la Répression des Fraudes relèvent des «**fraudes massives**» sur les labels de qualité protégeant les denrées alimentaires. La DGCCRF a mené son étude, dont les résultats ont été dévoilés le 28 février, sur les AOP, IGP et STG. Elle a constaté un taux d'anomalies de 31% en 2016 et 27% en 2017. Parmi les exemples cités, un producteur commercialisant de l'AOP cantal alors qu'il avait perdu son habilitation, des rigottes de Condrieu AOP fabriquées au lait thermisé alors que le cahier des charges n'autorise que le lait cru, ou encore l'utilisation abusive de la mention «*produit de montagne*».

La DGCCRF a mis en place, le même jour, un groupe de travail dans le cadre du Conseil national de la Consommation pour échanger sur l'information des consommateurs concernant l'origine des ingrédients des denrées alimentaires transformées. Elle entendait ainsi préparer l'entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> avril d'une nouvelle mesure du règlement européen INCO qui impose de préciser la provenance de l'ingrédient

principal d'une denrée transformée lorsqu'une origine géographique différente de celle-ci est alléguée.

### Fromages au lait cru



► Souhaitant rééquilibrer la communication sur les fromages au lait cru, le Cniel, le Cnaol et l'interprofession caprine (Anicap) ont établi des «**recommandations d'étiquetage**» en concertation avec les pouvoirs publics. La nouveauté est la proposition de deux mentions : l'une, courte, alertant uniquement sur le risque, l'autre, longue, plus équilibrée («... *contient une microflore laitière diversifiée qui confère des arômes typiques au fromage*»). Ils suggèrent également d'apposer sur les étiquetages un logo (*ci-contre*) qui renvoie vers le site Internet [www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr).

► Le ministère de l'Agriculture a dévoilé les résultats du **Plan de surveillance** de la contamination des fromages au lait cru par *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.* et *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (Stecs) au stade de la production, lancé en 2018. Au total, 990 fromages ont été prélevés (66% en laiteries, 34% dans des fermes). La moitié des échantillons a été analysée pour *Lm* et *Salmonella spp.*, l'autre moitié pour les Stecs. Résultats :

- 3 fromages contaminés par *Listeria* à des niveaux inférieurs à 100 UFC/g (soit un taux de contamination, hors pâtes pressées cuites, inférieur à 1%), tous au lait de vache (2 pâtes molles et une pâte pressée non cuite).

- 3 fromages contaminés en salmonelle (<1%), une pâte pressée non cuite au lait de vache, 1 pâte molle de vache et une pâte pressée non cuite au lait de brebis.

- 4 fromages contaminés en Stecs (<1%), trois au lait de vache et un au lait de brebis. Trois étaient des pâtes pressées non cuites et le dernier une pâte persillée. ●●●



**SCHMIDHAUSER**  
Fromagers & Affineurs  
AU COEUR DES PAYS DE SAVOIE

FABRIQUÉS AVEC JUSTESSE,  
AFFINÉS AVEC PATIENCE,  
DÉGUSTÉS AVEC PLAISIR



# L'écologie microbienne dirigée en pratique

L'appauvrissement continu des laits crus depuis plusieurs décennies montre toutes ses limites sur le plan de la typicité et de l'expressivité des fromages, sans en finir pour autant avec les problèmes sanitaires. Cette journée invite à un retour aux sources de l'écologie microbienne en montrant la pertinence de cette approche et détaillant les pratiques qui permettent de la mettre en œuvre de façon raisonnée.

## CONFÉRENCE N°1

### Penser global, être cohérent

► **L'écologie microbienne dirigée, pourquoi, comment?** Une nouvelle approche globale pour concilier sécurité sanitaire et mise en valeur des microflore indigènes du lait cru.

Cécile Laithier (Idele)

► **FlorAcQ, retour d'expérience.**

Un programme pilote pour aider les producteurs de lait à mieux piloter les équilibres microbiens des laits crus.

Françoise Monsallier (Floracq)

► **Les enseignements du programme**

**Amont St-Nectaire.** Une recherche de terrain montrant la pertinence de l'approche agro-écologique.

Sophie Hulin (Pôle fromager Massif central) et Marie-Paule Chazal (ODG saint-nectaire)

► **Le programme franc-comtois Unilac.**

Comment unir ses forces pour un conseil dans les élevages au service de la qualité des fromages au lait cru.

Jean-Marie Ducret (CFTC)

## CONFÉRENCE N°2

### Les étapes clés en amont

► **La gestion du pâturage.** Diversité prairiale, rotations, impacts de la fertilisation sur la biodiversité des prairies.

Yvette Bouton (CIGC)

► **La gestion de l'eau.** Qualité de la source d'approvisionnement, hygiène des points d'eau et des abreuvoirs...

Philippe Roussel (Idele)

► **L'environnement de l'animal.** Alimentation, propreté, bâtiment, ambiance, aires de couchage...: les bonnes pratiques.

Sabrina Raynaud (Idele)

► **La gestion de la traite.** Comment orienter les bonnes pratiques au service du maintien de la flore microbienne d'intérêt pour le goût des fromages.

Jean-Marie Ducret (CFTC)

## CONFÉRENCE N°3

### Témoignages de terrain

► « L'accent sur les litières. »

Dominique Verneau (Triballat Rians)

► « Nous avons créé un Diagnostic lait cru ». Christian Miquel (coopérative Jeune Montagne)

► « Nous analysons les bouses. »  
Fromagerie savoyarde

## CONFÉRENCE N°4

### Les étapes clés en aval

► **Vérifier la qualité du lait.** Filtres à lait, résazurine + lactofermentation, micro-fromages... Patrice Dieudonné (Enil La Roche-sur-Foron)

► **Les stratégies d'échantillonnage.** Optimiser son plan d'échantillonnage et valoriser ses données.

Fanny Tenenhaus-Aziza (Cniel)

► **Le process.** Limiter la prolifération des bactéries indésirables par la gestion de l'acidification et de l'écosystème bactérien.

Sébastien Roustel (CHR Hansen)

► **Pour de nouveaux indicateurs de la qualité du lait.** Comment mieux prendre en compte la richesse en microflore.

Bruno Mathieu (ODG reblochon)

# L'écologie microbienne dirigée en pratique

## Bulletin d'inscription



Je m'inscris à la Journée technique du 23 juin 2020 à Paris  
(abstracts offerts)

Prix par personne :

Tarif France : 175 € HT / 210 € TTC

Autres pays : 175 € HT / 175 € TTC

Tarif étudiant : - 10%

Nombre de personnes : ..... x ..... € = ..... € TTC

**Règlement** (une facture acquittée vous sera adressée) :

**Je règle :**

en ligne par CB sur [www.professionfromager.com](http://www.professionfromager.com)

Je règle par chèque à l'ordre de « Editions ADS » et l'adresse à :  
Editions ADS - 5, rue du Molinel - 59800 Lille

Je règle par virement bancaire :

Coordonnées Swift : Crédit Mutuel Paris Montmartre

BIC : CMCIFR2A. IBAN : FR76 1027 8060 3900 0607 5314 554

### Mes coordonnées

Société : .....

Activité : .....

Nom / Prénom : .....

Adresse : .....

CP / Ville : .....

Tél. : ..... Fax : .....

Mail : .....

Pour tout renseignement, contacter : Débora Pereira

[journeespros@professionfromager.com](mailto:journeespros@professionfromager.com) - Tél. : 03 20 73 12 39 - 06 70 89 66 86

●●● Ces résultats dénotent une légère régression ou stabilisation des taux de contamination par rapport aux enquêtes précédentes. Les produits fermiers ou laitiers sont touchés dans des proportions similaires. Aucun fromage ne présentait deux contaminants simultanément. Le ministère a annoncé qu'aucun plan de surveillance ne viserait la filière laitière et fromagère dans son ensemble en 2020.

## Salons et concours

► En raison de la crise du Covid-19, le COET a décidé de reporter de deux mois la date limite d'inscription au prochain concours des **Meilleurs Ouvriers de France**, classe Fromagers, soit au 31 mai 2020. Ils étaient 43 à être inscrits fin mars. Les épreuves de qualification ne devraient pas se dérouler avant le début 2021, les finales étant décalées d'autant, soit vraisemblablement à partir de 2022.



► La prochaine édition du **SIAL** aura lieu du 18 au 22 octobre 2020, à Paris Villepinte. Le Salon international de l'alimentation, réservé aux professionnels, aura notamment pour thématique: «*Comment assurer une alimentation saine et respectueuse de l'environnement à une population mondiale en forte croissance?*» Une consultation, qui devait s'achever le 6 avril, a été lancée sur le sujet auprès des visiteurs.

► La 33<sup>e</sup> édition des **World Cheese Awards** se déroulera en Espagne à Oviedo (Asturies), dans le cadre du *Festival International du Fromage*, prévu du 4 au 7 novembre 2020. Quelque 4000 fromages sont attendus pour la compétition en provenance de plus de 40 pays. L'édition 2020 a couronné pour la première fois, à Bergame, en



Italie, un fromage américain, le *Rogue River Blue*. Pour en savoir plus: [www.gff.co.uk/wca](http://www.gff.co.uk/wca)

► La 16<sup>e</sup> édition du **Salon du Fromage**, qui s'est tenue à Paris, au sein du Salon de l'Agriculture, du 23 au 26 février, annonce un nombre record de visiteurs (8 486), «*en progression de 11% par rapport à l'édition 2018*». Ceux-ci ont pu visiter les stands de 281 exposants, «*dont 43% de nouvelles entreprises et 42% d'étrangers avec 14 pays représentés*». Le Salon a accueilli 21% de visiteurs étrangers, en provenance de 56 pays. Trio de tête: Espagne, Suisse et Belgique.

## Conseil et accompagnement

► Fondée par la créatrice de la Ferme du Carré du Vinage (Roncq - 59), Thérèse-Marie Couvreur et l'une de ses filles, Apolline, **Terra Lactée** propose aux éleveurs laitiers un accompagnement pour les aider à se lancer dans la transformation fromagère et le développement sur la vente directe et le circuit court. La jeune femme a travaillé pendant dix ans dans l'industrie laitière comme contrôleuse de gestion, sa mère a 40 d'expérience dans la ferme familiale qui s'est dotée d'une boutique et fonctionne à 70% sur le rayon court. Elles proposent une solution clés en main: étude de faisabilité, business plan, appui pour les démarches administratives, formation à la fabrication et suivi de production sur deux années. Contact : <https://terra-lactee.fr>

► Après 30 ans passés dans la filière fromagère, **Thierry Carli-Basset** vient de quitter Tecnal, où il était responsable R&D sur le secteur fromager, pour se lancer dans le consulting. Le technologue est spécialiste des pâtes molles. Sa carrière l'a notamment conduit à la Compagnie des Fromages & RichesMonts, la Fromagerie Mulin, Les Fromagers de Thiérache ou encore la Fromagerie des Chaumes. Contact : [tcb.formation@gmail.com](mailto:tcb.formation@gmail.com) ■

**GROUPE MOUSSET**  
TRANSPORT & LOGISTIQUE

**Simplifiez-vous la vie,  
confiez-nous  
votre collecte de lait !**

Retrouvez-nous sur :  
[www.jetransporte.com/lait](http://www.jetransporte.com/lait)  
ou contactez Rémy au 06 07 64 34 62

**Mardi 7h05.**  
Paul collecte au Pradal,  
versant nord de la vallée

**Mardi 13h22.**  
Paul arrive au centre  
de collecte «Les Roches»  
à Clermont-Ferrand

**Mardi 6h, du matin.**  
Paul, conducteur du groupe MOUSSET collecte  
la ferme des Capucins (1210 m. d'altitude)

© Franck Gallen



Fromagerie  
Philippe Olivier,  
à Lille.

JSC

# Covid-19

# L'ONDE DE CHOC

**Impensable.** La progression rapide de la pandémie et le confinement de la population ont pris la filière au dépourvu et l'ont plongée dans des difficultés d'une ampleur inédite. Un séisme dont on mesure encore mal les conséquences à court et long terme. Etat des lieux.

PAR ARNAUD  
SPERAT-CZAR

**A**près l'euphorie de la semaine du 9 mars, la chute libre. Alors que se profilaient les mesures de confinement de la population, les achats de précaution ont entraîné des ventes record. Selon l'institut d'études Nielsen, la dernière semaine précédant le confinement a vu les ventes de produits de grande consommation augmenter de 38%. « Des chiffres comparables à une semaine de Noël », racontent de nombreux détaillants, « des stocks dévalisés » répondent en écho des fabricants. Puis la descente aux enfers s'est faite par paliers successifs, au rythme des annonces de plus en plus restrictives des pouvoirs publics.

La fermeture des établissements scolaires le jeudi 12 mars, puis de la plupart des commerces (dont la restauration) le samedi 14, avant la décision du lundi 16 mars de réduire au maximum les déplacements,

ont mis la filière à genou, malgré le maintien de l'ouverture des commerces alimentaires. La semaine du 23 mars, avec le décret resserrant encore les conditions de sortie et, surtout, interdisant les marchés couverts et de plein air, sauf dérogations, lui a porté un nouveau coup brutal.

Fin mars, chez les fabricants, les solutions pour retarder l'inéluctable – réorientation vers des produits de report, baisse de l'alimentation des animaux, baisse des températures dans les caves d'affinage... – se heurtaient au risque de saturation des capacités d'affinage ou de stockage. Les professionnels commençaient à fermer des ateliers, procéder à des destructions de produits devenus impropres à la consommation, procéder à des dons à des banques alimentaires, jeter le lait. Un scénario catastrophe auquel personne n'était préparé...



## Des habitudes de consommation chamboulées

### ► Retour aux basiques

« Nous sommes en guerre. » Les paroles du Président de la République ont marqué les esprits. Si peu de Français ont vécu une guerre, tous ont eu le même réflexe atavique de se ruer sur les produits de base : riz, pâtes, sucre, farine... Dans ce climat anxieux, exit les achats plaisir et les produits haut de gamme, l'heure est sombre et les lendemains incertains... Côté fromages, les pâtes molles, à courte durée d'affinage, ont sombré, les achats se reportant sur l'emmental râpé, les tranchettes pour croque-monsieur et hamburgers. En contrepartie, « les petites spécialités de terroir et beaucoup d'AOP ont été sacrifiées », relève Gérard Calbrix, directeur des affaires

économiques à l'Association de la transformation laitière française (Atla). *La grande distribution, confrontée à des difficultés de personnel et de logistique, a fait des choix, en fermant notamment*

*« 1,2 million d'habitants ont quitté le Grand Paris en l'espace d'une semaine. »*

*beaucoup de rayons coupe, où se vendent surtout ces produits. »* Exit les produits aromatisés, festifs, ou que l'on n' imagine pas garder dans les réfrigérateurs trop longtemps comme les pâtes molles à croûte lavée. « Les clients ne consomment

*pas comme d'habitude, confirme Véronique Cauvin, fromagère à Vannes, ils abandonnent les chèvres, se contentent des basiques comme le comté, le gruyère, les tommes... Nous avons tout de même des commandes de "plateaux plaisir" pour deux, pour le week-end ou pour un anniversaire, mais c'est l'exception. »*

### ► Aux fourneaux

La présence des enfants à domicile a favorisé l'explosion des ventes des ingrédients nécessaires à la confection de pâtisseries : œufs, lait, crème, beurre..., dont les ventes ont été parfois multipliées par quatre. « Les BOF sont de retour », résume Annick Polèse, fromagère à Lyon. Un engouement constaté dans

tous les circuits. Les consommateurs achètent également en masse des petits fromages pour les enfants, style fromages fondus ou *Babybel*.

### ► Mise au vert

Les transferts de population métamorphosent la carte du commerce : 1,2 million d'habitants ont ainsi quitté le Grand Paris en l'espace d'une semaine, entre le 13 et le 20 mars, selon une analyse statistique réalisée à partir des données téléphoniques de l'opérateur Orange. Ces mouvements ont concerné tous les « beaux quartiers » des grandes villes, impactant fortement les commerçants qui y sont implantés. Parallèlement, la région parisienne a perdu 100 000 touristes. ■

## Mars 2020, le mois où tout a basculé

### Semaine du 9 mars

#### ► Jeudi 12 mars

Emmanuel Macron annonce la fermeture des crèches, écoles, collèges, lycées et universités. Les salariés sont incités à pratiquer le télétravail.

#### ► Vendredi 13 mars

Les rassemblements de plus de 100 personnes sont prohibés.

#### ► Samedi 14 mars

Edouard Philippe annonce, à compter du 14 mars à minuit et jusqu'à nouvel ordre, la fermeture de tous les lieux publics « non indispensables ». Les exceptions sont les pharmacies, les banques, les magasins alimentaires, les

stations-essence, les bureaux de tabac et les bureaux de presse.

#### ► Dimanche 15 mars

Alors que les bars et restaurants sont désormais fermés, des marchés de plein air sont bondés, favorisant la propagation du virus.

### Semaine du 16 mars

#### ► Lundi 16 mars

Tous les déplacements sont réduits au strict nécessaire et les réunions familiales ou amicales ne sont plus permises. Les loyers et factures d'eau, gaz et électricité devront être suspendus pour les « plus petites » entreprises « livrées au risque de faillite ».

### Semaine du 23 mars

#### ► Lundi 23 mars

Le Premier ministre, Edouard Philippe, annonce un décret applicable dès le lendemain : sorties sportives limitées à une heure quotidienne dans un rayon d'un kilomètre autour du domicile, fermeture des marchés ouverts sauf en cas de dérogation demandée par les maires.

« Nos concitoyens sont frappés de voir des gens qui sortent sur un marché et qui se massent. Parfois, sans respecter les consignes de sécurité, l'espace entre chacun qui doit être préservé. »

Des dérogations peuvent

être accordées « pour les marchés alimentaires qui répondent à un besoin d'approvisionnement de la population » et pourvu que des garanties sanitaires soient données.

Dans la nuit, il signe un décret d'application qui va plus loin puisqu'il prévoit l'interdiction de tous les marchés, couverts ou en plein air.

#### ► Vendredi 27 mars

Edouard Philippe annonce la prolongation du confinement pour deux nouvelles semaines, jusqu'au 15 avril, en prévenant que « cette période pourra évidemment être prolongée si la situation sanitaire l'exige ». ■

*Des baisses d'activité de l'ordre d'un tiers la semaine du 16 mars, puis de la moitié, voire des deux tiers, la semaine suivante.*

## La demande en chute libre

La situation évoluant au jour le jour, aucun chiffre consolidé n'avait pu être établi fin mars par les services statistiques des institutions de la filière pour mesurer l'ampleur des dégâts. Si le mois de mars ne devrait pas être trop catastrophique en raison des ventes record de l'avant-confinement, le mois d'avril s'annonçait dramatique au regard des chiffres de la dernière semaine de mars.

Les entreprises œuvrant sur le secteur des fromages de tradition enregistraient des baisses d'activité de l'ordre d'un tiers dès la semaine du 16 mars, celle du premier confinement (- 25% pour Lincet, - 30% pour les fromagerie Delin, - 40% pour la fromagerie des Frères Bernard, - 35% pour la Maison Paccard...), puis de l'ordre de la moitié, voire des deux tiers, la semaine suivante, celle du confinement renforcé (-50% pour Delin, - 60% pour Paccard...). Certaines filières collectives sont très impactées. Le rocamadour annonçait, par exemple, avoir enregistré une baisse de 80% de ses ventes après les mesures de confinement. Les chiffres sont très variables selon le positionnement des entreprises, la largeur de leur gamme, leur type de clientèle, la nature des produits fabriqués. Car, en l'espace de quinze jours, toute la donne a changé.

## L'impact sur les acteurs amont

### ► Les éleveurs

Ils bénéficient pour l'instant de la contractualisation et de l'obligation des transformateurs de collecter tout leur lait. Plusieurs fromageries soulignent la souplesse

dont ils font preuve pour accepter de ralentir leur production. Mais jusqu'à quand les transformateurs pourront-ils collecter du lait qu'ils ne pourront pas mettre en fabrication? «*Nous risquons d'être confrontés rapidement à des arrêts de collecte*, craint Gérard Calbrix. *Nous sommes dans un cas de force majeure.*»

Un responsable syndical agricole a lancé un appel à Emmanuel Besnier, Pdg de Lactalis, pour qu'il interviene et ne laisse pas jeter du lait. «*Nous sommes dans une situation paradoxale où certains produits comme le lait UHT, le beurre ou la crème sont en rupture de stock et où, en revanche, les produits des PME qui fabriquent des fromages vendus à la coupe, s'effondrent.*» Et d'invoquer «*l'exemple de Sodiaal qui a montré l'exemple en Auvergne en reprenant la collecte d'une douzaine de PME.*»

### ► Les fermiers

Les fermiers sont en première ligne, en particulier ceux positionnés sur le circuit court : ventes directes à la ferme ou à l'atelier, sur les marchés, les cantines locales, la restauration locale... «*C'est la déprime totale*, explique Sophie Espinosa, directrice de la Fédération nationale des éleveurs de chèvre (Fnec). *Les producteurs qui travaillaient avec la GMS se sont fait déréférencer pour laisser de la place au riz, aux pâtes... Ou bien on leur propose des baisses de tarifs. Ceux qui visent le haut de gamme n'ont plus de débouchés. La fermeture des marchés a été un coup de massue.*»

«*Pour les fermiers, c'est le drame*, résume Laurent Balmelle, chevrier à Ribes (Ardèche) et administrateur de la Fnec. *Ils remplissent pour l'instant leurs caves, mais elles vont vite arriver à saturation. Beaucoup ont des chevreaux à cette période, mais les collecteurs ne les prennent plus. Sur certaines fermes, ils donnent le lait aux chevreaux, quelques-uns commencent à en jeter. Nous les incitons à congeler le caillé avant ressuyage ou à fabriquer de la tomme,*

## Les secteurs les plus fragilisés

**L**es produits traditionnels, les petites spécialités, les fromages à courte durée d'affinage (lactiques et pâtes molles) sont les principales victimes de la crise. Mais les lendemains s'annoncent aussi difficiles pour le secteur des pâtes pressées, menacé de sur-stocks après le repli des entreprises sur les produits de report.

La situation est très préocupante pour le monde des signes de qualité. Le 23 mars,

le Cnaol a lancé un «*appel à la responsabilité des distributeurs et de l'administration pour permettre une pluralité de l'offre et le maintien de*

*« Permettre une pluralité de l'offre et le maintien de la diversité des produits laitiers AOP dans les rayons. »*

*la diversité des produits laitiers AOP dans les rayons. Nous sommes confrontés à des décisions unilatérales de certains distributeurs qui stoppent brutalement les commandes jugeant que les produits sous signe de qualité ne sont pas de première nécessité. »* Selon les données du Cnaol, «*38% des fromages AOP sont commercialisés au rayon coupe... Or ces rayons sont fortement réduits, voire fermés. Les*

*mesures d'urgence prises par la distribution pour protéger les salariés comme les clients sont totalement justifiées. Toutefois, cette nécessaire réorganisation ne doit pas conduire à la disparition de la plupart des AOP laitières des magasins.*» Le Cnaol rappelle que les AOP laitières, ce sont «*53 000 emplois, plus de 17 500 éleveurs, 370 ateliers et plus de 1 200 producteurs fermiers qui œuvrent quotidiennement.*» ■

mais cela ne s'improvise pas du jour au lendemain, cela demande du savoir-faire. Les supermarchés nous disent "venez nous voir, on veut vous aider", mais c'est difficile pour des fermiers qui n'ont pas l'habitude de faire des étiquettes ou des emballages spécifiques pour ce marché.»

### ► Les artisans et PME

Pour les fabricants mono-produit, la situation est critique. « C'est très dur, raconte Pierre Marty, de la Fromagerie du Val de Siemie. Nous avons constitué des stocks pour les fêtes de Pâques, nous ne transformons plus que 50% du lait. Nous avons la chance qu'un industriel voisin arrive à écouler notre surplus de lait.»

Les PME qui disposent d'une gamme plus diversifiée essaient de limiter les dégâts en réorientant leur production vers les produits frais, très demandés (lait, crème, beurre...) ou vers les pâtes pressées. Mais leurs marchés export et RHF ont sombré, le réseau tradi est au ralenti et la GMS a fait l'impasse sur les spécialités et « produits plaisirs ». Les chiffres cités plus haut témoignent de la violence du cataclysme. La fromagerie Delin a ainsi dû diviser par deux sa cadence de fabrication la semaine du 23 mars et s'apprêtait à descendre à 25% de la normale début avril.

### ► Les grands groupes

« Très diversifiés, les grands groupes ont plus de facilité pour réorienter les flux, rediriger le lait vers les produits qui sont moins sinistrés ou en essor, souligne Gérard Calbrix. Mais ils souffrent également de la chute de la restauration et de la fermeture des frontières.»

## L'impact sur les acteurs du commerce

### ► Les boutiques de détail

« Les fromagers de marché et ceux implantés dans des quartiers résidentiels désertés par leurs habitants, la clientèle de bureau ou les touristes souffrent beaucoup, relève Claude Maret, président de la Fédération des Fromagers de France (FFF). Les villes petites et moyennes s'en sortent plutôt mieux. Nous regrettons que tout soit mis en œuvre pour mettre en avant la grande distribution au détriment des commerces de proximité. On nous a rapporté le cas d'une personne verbalisée qui allait acheter une baguette ! » A l'invitation de la FFF, qui leur a fait parvenir des affichettes, les détaillants se sont très rapidement mis dans les clous : masques (quand ils arrivaient à s'en procurer), marquage au sol à l'extérieur pour respecter le mètre d'écart réglementaire, contingentement de la présence en boutique, le plus souvent une personne à la fois, incitation à payer en carte bleue plutôt qu'avec des espèces (sauf présence d'un mon-



nateur)... Les horaires ont également été aménagés, le plus souvent resserrés sur une demi-journée, en articulation avec les mesures de chômage partiel.

Les différents détaillants interrogés annonçaient des baisses de chiffre d'affaires de l'ordre de 50% la semaine du 16 mars, davantage la semaine suivante, avec des situations très variables, là aussi, selon l'implantation du point de vente, le CA journalier pouvant n'atteindre que 5% de l'accoutumée.

Certains fromagers, disposant de boutiques très étroites, comme Philippe Armand dans le Vieux Lille, ont purement et simplement décidé de baisser le rideau. C'est aussi le cas de Dominique Bouchait, qui s'est résolu à fermer sa boutique-restaurant installée dans la galerie marchande du Leclerc de Saint-Gaudens. Le Meilleur Ouvrier de France, très présent sur les marchés (*lire plus bas*) constate une baisse de 75% à 80% de son CA habituel. A Champagnole, Marc Janin a vu également son CA fondre de 75%.

Selon les quartiers, les performances sont très variables. Maxime Quatrehomme, à la tête de quatre boutiques à Paris, enregistre des baisses allant de 15% à 75% selon les lieux. « Les boutiques des quartiers populaires dans l'Est de Paris se défendent mieux, ne baissent que de 20%. Issy est plutôt à - 30%. Notre boutique du 7<sup>e</sup> est la plus impactée : les habitants du quartier sont partis dans leur maison secondaire ou en famille en province et l'activité restauration-traiteurs, qui représente d'ordinaire 40% de nos ventes, s'est effondrée. » Au final, le fromager estime la chute de son CA de l'ordre de 70 à 80%.

A Annecy, Alain Michel accusait, lui, une baisse de 70% dans sa fromagerie du centre-ville, très dépendante de la clientèle de passage, alors que les boutiques situées en périphérie évoluaient entre - 40% et - 50%. Luc Ségaux annonçait, lui, 60% de baisse pour ses huit points de vente de *La Cloche à Fromage*. « Dans notre boutique du centre-ville de Strasbourg, c'est la Bérézina : trop peu de commerces alimentaires autour et plus aucun touriste... »

A Lille, Philippe et Fabienne Armand ont fermé l'une de leurs deux boutiques en raison de la configuration des lieux : trop étroits pour assurer les distances de sécurité.

« Nous ne transformons plus que 50% du lait. Nous avons la chance qu'un industriel voisin arrive à écouler notre surplus. »

## Des détaillants qui s'en sortent bien

Quelques détaillants s'en sortent beaucoup mieux que leurs confrères. A Mulhouse, devenue l'un des épiciontres de la pandémie à la suite de la réunion de 2 000 membres d'une église évangélique, *La Cloche à fromage* fait un peu mieux que son chiffre d'affaires habituel. « *La clientèle d'ici a décidé de privilégier les petits commerces, les gens ont peur désormais des grands rassemblements, se défient des grands magasins, ont peur du "bouillon de culture"* », justifie Corinne Ittel, sa responsable. La boutique est située à proximité d'un primeur, d'un boulanger ainsi que d'un

boucher, « *mais qui risque malheureusement de fermer faute de marchandise. Nous nous sommes concertés pour adopter les mêmes horaires d'ouverture* », explique-t-elle.

*« Je suis désormais tout seul dans le quartier, mes ventes progressent de 35%. »*

La fréquentation est moins importante mais le panier moyen plus élevé. « *Au lieu de 200 g de comté, par exemple, les clients ont tendance à demander 500 g.* »

Avec sa clientèle de quartier constituée d'habités, Annick Polèse, fromagère dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Lyon, s'est adaptée au nouveau rythme des consommateurs : « *Nous ouvrons désormais 7 jours sur 7, en ayant raccourci les horaires d'une heure par jour. Nous avons monté deux équipes de deux employés qui ne se croisent pas. Personne n'est au chômage technique. Les débuts de semaine sont plus fréquentés qu'habituellement, les samedis ne doublent pas ou ne triplent plus, c'est comme un jour de semaine. Certains clients qui ne venaient qu'une fois par*

*semaine viennent désormais trois fois.* » Résultat, le CA est stable, voire en légère progression.

« *Je fais sans doute partie des rares fromagers qui ont plus de monde qu'avant: mes ventes progressent de 35%* », raconte à son tour Emmanuel Carbonne, de la fromagerie *Au lait cru*, installée dans le 18<sup>e</sup> à Paris.

« *Je suis tout seul dans le quartier, le boucher et le primeur ont fermé, le chocolatier aussi, les gens du quartier qui ne connaissaient pas la boutique entrent, j'ai beaucoup de chance, mais c'est une situation très précaire.* » ■

●●● A Toulouse, Stéphane Murcia s'est résolu à fermer deux points de vente sur cinq, n'ouvrant plus qu'un jour sur deux avec des horaires réduits. Bilan : une chute du CA de 80% à 90%. A Nancy, Philippe Marchand n'avait plus, fin mars, que deux magasins ouverts sur neuf, confronté à la fermeture de nombreuses halles. Ses ventes sous celles de Nancy plafonnaient à 25 % du régime habituel. Dans les Hauts de France, Romain Olivier accuse une baisse globale de CA de 80 à 90%. La boutique du Vieux Lille, pénalisée par l'absence du tourisme, de la clientèle de bureau, des habitants partis se mettre au vert, est tombée à 10% d'activité, celle de Boulogne limite les dégâts à -50% grâce à sa clientèle de proximité. Des chiffres qui concordent avec les remontées des fabricants : « *Nos ventes auprès du réseau tradi ont baissé de l'ordre de 70%* », annonçait Didier Lincet fin mars. Les Frères Bernard constataient eux une « *baïsse d'à peu près 50% de la demande du réseau tradi* ».

Le premier fromager détaillant de France, Pascal Beillevaire (une vingtaine de boutiques et une cinquantaine de marchés), annonçait « *la bonne résistance des boutiques situées en centre-ville de grandes agglomérations* », alors que « *les boutiques situées en zone touristique ont plus de difficultés, telles que celle de la Rue Mouffétard ou de la rue Saint-Antoine à Paris.* »

### ► Les détaillants non sédentaires

Pascal Beillevaire estimait, fin mars, à 10% le nombre de marchés restés ouverts sur son périmètre. Domi-

nique Bouchait en dénombrait lui 14 sur 50. « *Même s'ils restent ouverts, l'affluence a chuté de 50%*, avance Laurent Balmelle. *Nous faisons tout notre possible à la Fnec pour faire pression sur les municipalités, avec l'appui des chambres d'agriculture ou de députés locaux. Le fait que nous soyons entre les deux tours des municipales complique les choses. Les maires qui n'ont pas été réélus au premier tour ont tendance à ne pas vouloir prendre de risques, sont réticents.* »

En effet, au niveau national, le public n'est pas forcément chaud pour la réouverture des marchés : « *Dans les pages Forum de Ouest-France, raconte Véronique Cauvin, 80% des gens qui s'expriment sur les marchés sont très hostiles à leur réouverture, il y a beaucoup d'oppositions.* » Les images diffusées par les médias grand public le dimanche 15 mars suivant la fermeture des « *lieux publics non indispensables* » ont terni durablement l'image du secteur : des marchés bondés, sans respect des distances de sécurité. « *L'univers des marchés est traditionnellement très indépendant, la plupart de leurs membres n'appartiennent pas à une organisation professionnelle, souligne Claude Maret, il y a un manque de cohésion collective.* »

« *Dans mon département de l'Ardèche, reprend Laurent Balmelle, nous avons la chance que la préfète soit bienveillante, elle soutient toutes les mairies qui demandent une dérogation dans la mesure où les consignes sont respectées. Nous bataillons pour l'instant pour que les gros marchés soient remis en route, puis nous nous occuperons des petits.* » La FFF a travaillé, de son côté, avec la FNSEA (en lien avec la Fnec et la FNPL) et la Fédération des

*« Les maires qui n'ont pas été réélus au premier tour ont tendance à ne pas vouloir prendre de risques, sont réticents à rouvrir les marchés. »*

Marchés de France pour élaborer un protocole sanitaire afin de sécuriser les mairies. Il est à disposition des préfets. La FFF soutient également le référentiel « Liberté des marchés de France » déposé au Conseil d'Etat contre le décret interdisant les marchés.

Dans les grandes villes, les maires sont inflexibles et n'accordent que très rarement une dérogation : les consommateurs ont moyen de s'approvisionner en centre-ville en produits de première nécessité sans qu'il soit nécessaire de prendre le risque de créer un point de fixation. Certaines villes libèrent des marchés à des conditions draconiennes et en contingentant les places. Ainsi, à Arras, seuls 18 commerçants vont pouvoir être présents sur le marché du week-end contre plus d'une centaine d'habitude.

En Bretagne, à Vannes, les Halles centrales ont été rouvertes après un jour d'interruption décidé par la mairie. « Notre halle a été exemplaire, témoigne Véronique Cauvin. Nous avons mis dès le début des barrières à l'extérieur, pour limiter le nombre de personnes simultanément présentes à 100, commerçants présents y compris, nous sommes habituellement 32. La mairie nous a délégué un employé municipal pour faire le comptage à l'extérieur, avec une porte entrante et une porte sortante, et nous avons tous mis des marquages au sol. »

Du côté de l'Association nationale des producteurs laitiers fermiers (ANPLF), on dit toute « sa surprise et son incompréhension » après la décision de fermer les marchés : « Il n'est pas plus risqué de faire ses achats sur un marché que dans une grande surface », estime l'association, plaidant pour la réouverture. « Etre à l'air libre est moins risqué que d'être à plusieurs dans un local fermé, argumente-t-elle. Etre servi par un vendeur unique qui se lave les mains entre chaque client offre plus de sécurité que de se servir soi-même dans les rayons de libre-service où les produits ont été manipulés par de nombreuses autres personnes avant soi. N'utiliser que son propre panier et non un caddie déjà utilisé par d'autres avant soi se révèle aussi être un bon usage auquel sont coutumiers les clients des marchés. »

L'ANPLF souligne également « les mesures mises en place sur les marchés pour garantir des distances suffisantes entre les personnes, ainsi que le respect des gestes barrières, comme par exemple l'extension des distances entre les étals (jusqu'à 3 à 5 m d'écart). (...) Il est fondamental que les marchés puissent rouvrir car ils permettent de diversifier les points de vente et donc, de désengorger les supermarchés. »

### ► La restauration

La restauration hors foyer (RHF) s'est fermée en deux étapes : d'abord les cantines scolaires à partir du 13 mars, puis l'ensemble des restaurants deux jours plus tard. Un coup d'arrêt brutal pour les entreprises qui en dépendent. « Selon les remontées d'une Fédération d'opérateurs de la RHF, la baisse du secteur serait de 60% : il reste les hôpitaux, les maisons de santé,

les prisons... », explique Mélanie Richard, directrice Economie et Filières à la Maison du Lait.

Certains fabricants ont réalisé, à l'occasion, à quel point ils dépendaient, directement ou indirectement de ce secteur. « Je me suis rendu compte que la restauration représente sans doute 30 à 35% de notre CA, alors que je la situais plutôt aux alentours de 10%, confie Jean-François Paccard, de la maison d'affinage éponyme, par le biais des grossistes et des crémiers-fromagers qui desservent ce marché. »

### ► La grande distribution

Les grandes et moyennes surfaces (GMS) ont constitué la solution de repli privilégiée par les consommateurs, incités à se déplacer le moins possible : facilité d'accès, offre généraliste évitant de franchir plusieurs pas de porte, libre-service généralisé évitant de faire des queues... « Quand le télétravail a été encouragé puis le confinement mis en place, elles ont bénéficié du réflexe de stockage des consommateurs, commente Mélanie Richard. Lors des semaines 9 à 12, les chiffres d'affaires ont augmenté de 30% pour l'épicerie, mais aussi de 20% pour la crèmerie en libre-service, selon le panel IRI. Cela concerne surtout le beurre, la crème, le lait liquide, les yaourts, les fromages ingrédients (râpé, fromage à hamburger...). En revanche les fromages traditionnels n'en ont pas bénéficié. »

Les mesures de confinement se sont traduites par des sous-effectifs et des problèmes de logistique dans les entrepôts et les rayons. Réflexe immédiat : ne garder que les 20% de produits qui assurent 80% du chiffre d'affaires et déréférencer les autres.

Didier Lincet a ainsi enregistré « une baisse de l'ordre de 40% sur le rayon coupe alors que nos ventes en LS n'ont baissé que de 5 à 10%. Nous réfléchissons à faire du prédécoupé car les consommateurs ne veulent plus faire la queue, ils privilégient le piécé emballé. » Les fromages de grand format, vendus traditionnellement à la coupe, ont plongé, de même que toutes les « petites » spécialités de terroir.

### ► Les marchés export

Les mesures de confinement ont frappé la consommation et donc la demande des traditionnels pays importateurs. « 40% des volumes de lait français sont exportés sous forme de produits laitiers », rappelle Mélanie Richard, mesurant les enjeux liés à ce débouché. « Il n'y a pas de fermetures de marchés, mêmes s'ils ont tendance à être à moins ouverts. Le point majeur, ce sont les difficultés logistiques. Ainsi, la Chine, qui représente 12 à 13% des achats mondiaux de produits laitiers, a bloqué ses importations, les marchandises sont restées dans les ports avec des répercussions sur le fret international : il manque de containers au niveau mondial. L'Italie, elle, a stoppé les achats en vrac pour se concentrer sur sa propre » ●●●

« Nous réfléchissons à faire du prédécoupé car les consommateurs ne veulent plus faire la queue, ils privilégient le piécé emballé. »

### L'appel de Ludovic Bisot

Le détaillant de Rambouillet a publié un appel sur Facebook pour soutenir les produits traditionnels.

► « Partout où vous le pouvez, dans le respect le plus strict des précautions sanitaires, privilégiez les produits de nos petits producteurs, fermiers, PME laitières.

► Restez à l'écoute des initiatives locales de type livraison à domicile, et passez commande.

► Demandez avec insistance à vos distributeurs d'aider les petits en distribuant leurs produits.

► Mangez des pâtes molles, car ce sont les fromages qui vont partir en premier à la benne. »

« Nous revendons actuellement 40% du lait que nous collectons à la moitié de sa valeur. »

●●● collecte. Ensuite, les administrations fonctionnent en mode dégradé, cela devient compliqué d'obtenir des certifications d'exportation. »

Les fabricants positionnés sur des marchés proches, comme l'Allemagne ou l'Angleterre, ont réussi à conserver un volant d'activité, de 30% par rapport à la normale pour Lincet par exemple.

### ► Les grossistes

Relais de la demande, les grossistes, habitués à travailler à flux tendu, ont immédiatement ralenti les approvisionnements. De façon brutale pour ceux positionnés de manière importante sur le marché de la RHF et de l'export, de manière plus graduelle pour ceux alimentant prioritairement le marché tradi. Ainsi, à la Scapa, coopérative ne servant que des crémiers-fromagers située à Saint-Genis Laval, en périphérie de Lyon, le chiffre d'affaires a baissé de près de 40% après l'arrêt des marchés forains, qui représentent le tiers de ses clients. Positionné également sur le réseau traditionnel, Affinord annonçait « 50 % de commandes en moins la semaine 13. Nous avons l'habitude de travailler à flux tendu, nous achetons toujours, mais en volumes moins importants, nous avons désormais en stocks 5 tonnes de produits au lieu de 7 habituellement », témoigne Charles Beauquesne.

Le Marché de Rungis a lancé le site «Rungis livré chez vous» à destination des consommateurs, qui devait être opérationnel

début avril. « Ils y trouveront des produits frais essentiels venant de producteurs d'Ile-de-France, livrés par Chronopost », a expliqué son président Stéphane Layani.

## Les solutions de secours

Avant d'en venir à des solutions radicales, les fabricants confrontés à une chute des commandes ont tenté de retarder l'inéluctable en actionnant plusieurs leviers.

### ► Valoriser le lait autrement

Les fromageries déjà positionnées sur le lait de boisson et l'ultrafrais ont dégagé une partie du lait d'ordinaire destiné aux fromages sur ce segment qui a connu une envolée de la demande. La fromagerie Delin, par exemple, a augmenté la cadence pour son produit « Notre Lait Bourgogne Franche-Comté »... avant de devoir arrêter une quinzaine de jours, faute d'emballages disponibles.

A défaut, le lait a été vendu sur le marché Spot – à raison de 200 euros les 1 000 litres fin mars –, très loin de sa valorisation fromagère. « Nous revendons le lait à moitié de sa valeur, confiait fin mars Didier Lincet. C'est une période de l'année où on le fait habituellement, mais pas avec cette ampleur : nous revendons actuellement 40% du lait que nous collectons. »

### ► Inciter à produire moins de lait

De nombreuses fromageries ont encouragé leurs livreurs de lait à faire baisser les lactations, en complétant moins l'alimentation des animaux, voire en tarissant une partie des troupeaux. La mesure doit être maniée avec beaucoup de précaution, les animaux risquant d'avoir des régimes de lactation perturbés ultérieurement. Un risque particulièrement important pour les chèvres. « Si on les nourrit moins, explique Sophie Espinosa, elles vont prendre sur leurs réserves et s'affaiblir, c'est peut être plus facile pour les vaches de recouvrer leur niveau de lactation une fois la crise passée. »

« Nos éleveurs, raconte Didier Lincet, se sont engagés à produire 10% de lait en moins en avril et mai par rapport à la même période de l'an dernier, avec un système de pénalités pour le lait produit en excès. »

En Haute-Savoie, la maison d'affinage Paccard souligne que « les éleveurs jouent le jeu : ils complètent moins pour que les volumes baissent de l'ordre de 20%. Mais il faut y aller avec prudence. Le risque est de déstabiliser les animaux. » « Nous encourageons les éleveurs à baisser leur production de lait, alors que nous arrivons au pic de lactation, les chèvres viennent de mettre bas, raconte Dominique Chambon, vice-président de l'ODG rocamadour. C'est délicat car sous-alimenter les chèvres ou les passer en mono-traité risque de mettre en danger la



Les affichettes de la Fnecc et de la FFF pour faire revenir les consommateurs.

#covid-19



### ALLER CHEZ SON CRÉMIER-FROMAGER EST UN ACTE SOLIDAIRE

**Solidarité avec les producteurs**

Parce que l'ensemble de la filière fromagère souffre : moins de débouchés commerciaux, difficultés d'acheminement de la marchandise, fermeture des restaurants et des marchés locaux.

**Solidarité avec nos collègues**

Parce que la majorité des crémiers-fromagers présents sur marchés ne peuvent plus travailler suite à l'interdiction quasi généralisée des marchés ouverts et des halles : nous pensons à eux.

**Aller chez son crémiér-fromager, c'est privilégier les produits de nos petits producteurs, coopérateurs, fermiers, PME laitières : NOUS AVONS BESOIN DE VOUS !**

#solidaires  FROMAGERS DE FRANCE

## Une aubaine pour les market places

**P**ourdebon, La Ruche qui dit Oui, Tentation Fromage... Pour les plateformes Internet, la crise du coronavirus constitue une aubaine. « L'e-commerce est saturé, constate Mélanie Richard. En semaines 11 et 12, selon IRI, son chiffre d'affaires a progressé de 58% et 74% tous produits confondus. »

Dès l'annonce du 12 mars, les market places ont vu leurs compteurs s'affoler. « Notre activité a été multipliée par 14 par rapport à d'habitude, dévoile Nicolas Machard, CEO du site pourdebon. Ce sont surtout les denrées de première nécessité qui ont

été prises d'assaut : viande, fruits et légumes, poisson... La tendance n'est pas aussi forte pour nos 29 fromagers référencés, mais nous avons tout de même réalisé 150 000 euros de volume d'affaires sur ce segment en quinze jours, témoignait-il fin mars. Le lait est devenu notre best-seller alors que ce sont plutôt les AOP qui arrivent en tête d'habitude. »

« Les market places marchent bien et nous apportent un coup de boost très significatif », confirme Pascal Beillevaire, présent sur Quitoque, la Ruchequirit, Pourdebon... A Grenoble, Bernard Mure-

ravaud enregistre un surcroît d'activité de 18% sur le digital. Jean-François Dubois (la Finarde), présent sur Pourdebon et La Ruche qui dit Oui, a vu ses commandes passer de 2 par jour à 30-40.

*« Notre activité a été multipliée par 14 par rapport à d'habitude. »*

Tous ceux qui avaient déjà une présence active sur les réseaux sociaux en tirent les bénéfices pour drainer leurs clients vers leurs solutions de vente en ligne.

Stéphane Miollan, fromager

affineur sur les marchés (Fromage Gourmet), n'a pu en garder que deux sur les cinq qu'il fait habituellement (Roanne et Courlaville). Déjà présent sur la Toile avec une e-boutique lancée il y a cinq ans, il est aussi référencé sur Pourdebon et Tentation Fromage. « Nos ventes via le Net ont explosé, raconte-t-il. D'habitude, ce ne sont que des petits compléments, une soixantaine de commandes par semaine. Nous montons à plusieurs centaines d'expéditions désormais par semaine, cela me permet de poursuivre l'activité, de maintenir mes trois employés actifs. » ■

persistance de la lactation. Nous incitons plutôt les éleveurs à baisser les volumes, pas forcément tout de suite, mais sur l'ensemble de la saison. C'est plus facile pour les fermiers qui ont des troupeaux décalés.»

Paul Georgelet a supprimé les concentrés et avancé d'un mois des tarissements qui étaient prévus pour une partie du troupeau. La collecte quotidienne est ainsi descendue de 1 150 litres par jour à 900.

### ► Donner plutôt que jeter

Plusieurs fromageries ont donné des produits périssables à des banques alimentaires (dès lors que celles-ci avaient encore assez de personnel pour assurer la réception et la redistribution) ou aux structures de soins. La fromagerie Dongé a ainsi livré « quelques milliers de bries de Meaux à la Banque alimentaire de Nancy, les Restaurants du Cœur de Bar-le-Duc et Paris, et l'ensemble du personnel de la Clinique du Parc et du Centre hospitalier de Bar le Duc. » Philippe Delin a, lui, livré, les hôpitaux de Beaune et Dijon. A Rambouillet, Ludovic Bisot s'est associé à l'opération *Les chefs avec les soignants*. Toutes ces initiatives, nombreuses et spontanées, n'ont pas forcément été médiatisées sur les réseaux sociaux ou dans la presse locale.

### ► Les techniques de report

La congélation du caillé, déjà en œuvre dans certaines filières pour faire coïncider pics de lactation et pics de commercialisation, revient au goût du jour. Plusieurs AOP, qui ne l'autorisaient pas jusqu'à



présent, ont lancé la réflexion avec l'Inao. C'est le cas du morbier ou du reblochon, pour lequel le débat a été relancé au sein de l'ODG par plusieurs opérateurs. Depuis 1999, le cahier des charges a cessé de l'autoriser, à la suite de problèmes de qualité. Cette technique nécessite beaucoup de savoir-faire ainsi que des équipements spécifiques et de la place pour conserver les produits pendant de longs mois. L'ODG savoyarde réfléchit à sa réintroduction avec un encadrement plus strict pour s'assurer de la qualité des produits (accompagnement technique ? validation par le comité de dégustation... ?) et un pilotage concerté de la mise en marché des produits pour éviter de le déséquilibrer.

L'ODG rocamadour a organisé la congélation du caillé : « Nous le fabriquons à partir de caillé pré-égoutté, cela s'y prête, explique Dominique Chambon. Nous avons monté une collecte hebdomadaire de caillé congelé, les fermiers procèdent à la congélation chez » ●●●

*Les colis en attente de livraison dans le point de vente de Stéphane Miollan, dont la boutique digitale est dopée par la crise.*

« Nous transformons les deux tiers de notre lait en tommes contre 10% d'habitude. »

●●● eux. Nous gérons ensuite le stockage dans un entrepôt frigorifique privé. C'est une mesure de sauvegarde, nous n'utiliserons pas forcément ce caillé pour faire du rocamadour. » Plus classique, le choix de faire des pâtes pressées à longue durée d'affinage. « Nous nous sommes mis à faire beaucoup plus de tommes, raconte Paul Georgelet, elles représentent désormais les deux tiers de notre production contre 10% d'habitude. Nous avons un très grand hâloir qui permet de les entreposer. Quand il sera saturé, nous congèlerons du caillé pré-égoutté que nous mettrons sous vide. Nous avons la chance de disposer d'un tunnel de réfrigération à Saint-Maixent, où les produits peuvent être entreposés. » « Il faut avoir de la place et pouvoir investir !, réagit Sophie Espinosa. Nous demandons aux pouvoirs publics des lieux pour pouvoir stocker les produits. Ce peut être des sites d'entreprise à l'arrêt, des restaurants ou collectivités qui sont fermés. »

### ► Bloquer l'affinage

Autre levier, la mise en hibernation des caves d'affinage. « Nous avons baissé la température de nos caves à 2°C pour les pâtes molles et les lactiques, confie Romain Olivier, mais avec la crainte que les produits sèchent trop... Il y a aura forcément de la casse. » A Nancy, les Frères Marchand ont descendu de la même façon l'ensemble du stock à 3°C.

### ► Les solutions plus radicales

Lorsque le marché ne répond plus ou que la main-d'œuvre vient à manquer, pour arrêt-maladie, exercice du droit de retrait ou manque de volontaires, plus d'autres solutions que stopper la production. La Fromagerie Delin a ainsi fermé ses sites de Nuits-Saint-Georges et des Fromagers de Chevillon, ainsi que la Laitière de Bourgogne avant de la rouvrir. Patrick Mercier, de la Ferme du Champsecret, a cessé de fabriquer la semaine du 23 mars, en raison de l'importance de son stock, avant de reprendre 3 jours par semaine à 50% du volume habituel.

## Un avenir sous hypothèque

La filière fromagère a-t-elle atteint son point bas fin mars ? Plusieurs professionnels osent l'espérer.

La RHF ne peut descendre plus bas, l'export guère plus, la GMS s'adapte promouvant les bacs de fraîche découpe faute de pouvoir rouvrir ses rayons à la coupe, le réseau des crémiers-fromagers tourne au ralenti et espère inverser la tendance en généralisant la livraison à domicile... On peut espérer également la réouverture progressive d'un nombre plus important de marchés, qui redonnera du grain à moudre aux fermiers et commerçants non sédentaires.

Plus fondamentalement, la filière peut espérer un retour à des modes de consommation plus habituels au fil des semaines et que les clients reprennent goût à moins d'austérité et à l'achat plaisir au fur et à mesure qu'ils auront épuisé leurs stocks de guerre, la menace d'une pénurie s'étant envolée. « Au lieu d'aller en GMS, les clients reviendront tout doucement vers nous », veut croire Alain Michel.

Les répercussions à long terme sont difficiles à prédire. Toutes les entreprises pourront-elles se relever ? « Les PME spécialisées dans les produits de terroir sont en grand danger, estime Gérard Calbrix. Tout va dépendre de la durée de la crise. » Pour certaines, les mesures de report des échéances sociales et fiscales ou la bonne volonté des banquiers pour décaler le remboursement des amortissements d'emprunt risquent ne pas suffire face à l'importance des pertes d'exploitation, pour lesquelles les autorités n'ont annoncé aucune mesure d'indemnisation. La crise actuelle risque de renforcer les phénomènes de concentration.

Du côté des éleveurs, déjà sur la corde raide, l'hémorragie pourrait être importante et accentuer la tendance aux cessations d'activité. « Les cours de la poudre de lait écrémé sont en train de s'effondrer, constate Gérard Calbrix, cela va inévitablement se répercuter sur le prix du lait, bien plus longtemps que la crise, le temps que l'on écoule les stocks, sans doute plusieurs mois. »

Toutes les entreprises touchées de plein fouet vont devoir analyser leurs facteurs de vulnérabilité et revoir leur stratégie pour être moins fragiles en cas de nouveau scénario catastrophe : se renforcer sur l'e-commerce, diversifier sa clientèle, se donner des capacités de report... Encore faudra-t-il, après avoir puisé dans les fonds propres, que leur capacité d'investissement perdure... ■

Les mesures prises à l'entrée des Halles de Vannes.



## Les initiatives qui paient

# Aller aux devants du client

**Reconquête.** Livraison à domicile, tournée de vente à la chine... : les professionnels qui sortent de leur point de vente arrivent à limiter les dégâts.

« **P**uisque le client ne vient plus à toi, va à lui. » C'est le réflexe salvateur que plusieurs fromagers ont eu pour limiter les dégâts sous la forme de livraisons à domicile ou de vente à la chine, parfois en association avec d'autres commerçants. Les livraisons ne se font généralement pas à la carte, mais plutôt sous forme d'offres « fermées ». La Maison Mons a par exemple créé sur son site internet une section « le fromage chez soi » qui tourne avec 5 à 6 offres packagées pour en faciliter la gestion.

Une autre piste consiste à ouvrir de nouveaux points de vente. « Nous essayons de monter des circuits alternatifs, en s'associant à d'autres producteurs, et de trouver des points relais en demandant des autorisations aux pouvoirs publics », explique Sophie Espinosa (Fnec). Dominique Bouchait souhaite installer des vitrines roulantes dans des locaux prêtés par des mairies pour assurer un service de proximité. À Arras, Jean-François Dubois (La Finarde) a ouvert l'un de ses camions sur le parking de ses caves d'affinage.

La collaboration avec d'autres métiers de bouche peut également porter ses fruits. Ainsi, à Rambouillet, Ludovic Bisot pilote un regroupement de cinq magasins (boucherie, pâtisserie...) organisant des livraisons à domicile. « Cela demande beaucoup de travail, mais cela rend service à nos consommateurs. Nous déposons les colis sur le seuil de la porte, le règlement a été fait auparavant par carte bleue », raconte le MOF reconverti en chauffeur-livreur toute la journée.

Dans son magasin d'usine de Gilly-les-Cîteaux, Philippe Delin a mis en place un partenariat avec une boucherie et un maraîcher pour accroître son offre et inciter les consommateurs à revenir « Nous étions tombés à 4 ou 5 visites par jour contre 250 habituellement, nous sommes remontés à 120 grâce à cette initiative. »

### Jean-Philippe Bourgois « Des colis à 10 ou 20 € livrés à domicile »

« Le premier jour, le temps du confinement, par manque de personnel, certaines grandes surfaces nous ont annoncé qu'elles nous déréféraient, car elles n'avaient plus personne pour gérer la manutention et le rayon coupe, raconte Jean-Philippe Bourgois, fromager fermier

(200 chèvres) à Vendegies-sur-Ecaillon dans le Nord. J'ai tout de suite pensé à proposer aux clients la livraison de petits colis. Nous avons imaginé des packs à 10 euros TTC – "1 fromage frais + 3 fromages affinés" – et à 20 euros TTC – "2 fromages frais + 6 fromages affinés". Puis j'ai demandé aux membres de la famille de partager auprès de leurs connaissances. L'un d'eux l'a fait sur Facebook, cela a tout de suite marché. Mon téléphone portable et la boîte mail n'arrêtent pas de recevoir des messages. »

Pour gérer les commandes, la mère d'une stagiaire a réorienté les mails vers un formulaire GoogleDoc : « La messagerie du portable invite désormais à envoyer un mail, l'internaute reçoit dans la foulée un mail de réponse lui permettant d'accéder au Google Doc. Les gens précisent leur secteur géographique, nous n'avons plus ensuite qu'à trier les réponses pour planifier les tournées de livraison, secteur par secteur. Cela nous fait gagner un temps précieux. C'est moi qui assure ensuite les livraisons avec ma camionnette frigorifique, les routes sont désertes. Je pars avec une boîte à chaussures transformée en tirelire, les gens mettent l'argent dedans – espèces ou chèque – sans contact. » Ce samedi matin, 457 commandes apparaissent sur son tableau de bord. En trois jours, son CA du mois d'avril a été réalisé.

« Les gens sont très contents de nous voir et de se faire livrer des produits frais, poursuit-il. Ils nous demandent aussi des œufs, des patates, du poulet... Je vais sans doute proposer à un fraiseur de prendre ses produits. J'invite tous les fermiers à créer leur propre réseau et se lancer dans la livraison à domicile. Cela me permet d'écouler toute ma production comme d'habitude et de m'en sortir et, surtout, de rendre service aux consommateurs. »

### Laurent Balmelle « Un Drive sur la place du village »

Fabricant fermier à Ribes, dans l'Ardèche, où il élève une centaine de chèvres, Laurent Balmelle a vu ses ventes à la restauration s'arrêter brutalement. « En supermarché, le rayon coupe a chuté drastiquement, seul le LS s'en sort. Ce qui nous sauve, c'est notre magasin de producteurs, qui assure d'habitude 60% de nos ventes. Son chiffre d'affaires a tout de même baissé de moitié. »

Le fermier a entrepris de monter un Drive ●●●

« Ce samedi matin, 457 commandes. Il reste à les livrer ! »



Les colis de la chèvrerie de l'Ecaillon.

sur la place du village avec un volailler, avec l'accord de la Mairie. « Nous pouvons recevoir une trentaine de clients en l'espace d'une heure, mais c'est un très gros boulot. On avertit les consommateurs par les réseaux sociaux. Ils nous envoient un SMS avec leur nom et ce qu'ils souhaitent. »

## Véronique Cauvin « Ne sortez pas, on vient vous voir »

« Nous avons mis en place un service de livraison à domicile, assuré par mon mari ou moi-même », raconte Véronique Cauvin (Véro Crèmes & Fromages), qui détient une boutique dans le centre-ville de Vannes et un stand sous les halles. « Cela permet aux gens de ne pas se déplacer, tout en conservant le lien social. Ils sont contents de nous voir, de nous parler. On a proposé cette offre dès la semaine du 9 mars, mais les gens ne croyaient pas alors vraiment au confinement. » Depuis, la prise de conscience a eu lieu. « La livraison s'est emballée à partir du mardi 24.

Nous communiquons sur les réseaux sociaux et sur le papier d'emballage sur lequel est inscrit mon numéro de portable. On dit à nos clients : « Ne sortez pas, on vient vous voir. » Nous livrons en camion réfrigéré, nous avons défini cinq secteurs, que l'on fait tourner chaque jour. On en profite pour demander aux clients de devenir nos ambassadeurs, de trouver des voisins intéressés. »

La livraison est offerte. « Nous commençons même à livrer des huîtres, du poulet fermier, des fraises, des chocolats... en provenance de commerçants des halles, précise-t-elle. Cela ne nous rapporte rien de plus financièrement, mais cela aide les clients. »

## Marc Cerbelaud « Une tournée de vente à la chine »

La Fromagerie des 4 Gones, basée à Saint-Pierre de Chandieu, un village de 5 200 habitants au sud-est de Lyon où elle a ouvert il y a 17 mois, a mis en place une tournée de vente à la chine pour réagir à la pandémie. « Nous avons d'abord pensé aux seniors et aux personnes fragiles », relate Marc Cerbelaud. Le fromager s'est associé à un boulanger. « La municipalité a joué le jeu, elle nous a prêté gracieusement un véhicule frigorifique, nous mettons le gasoil. Nous parcourons tous les jours les 80 km de route de la commune, sauf le dimanche et le mercredi matin. »

« Les clients sont invités à mettre un chiffon rouge sur leur porte pour signaler leur souhait que l'on s'arrête. Nous les avertissons au klaxon, poursuit-il. Certains nous envoient des SMS pour des commandes spécifiques. On prend même

dans la camionnette des journaux, du savon, du dentifrice, des fruits et légumes... Nous ne faisons pas payer la livraison. » Fin mars, la tournée faisait halte chez 80 clients par jour environ. « Nous maintenons ainsi notre volume d'affaires », se satisfait Marc Cerbelaud.

## André Dufour « Mon entrepôt transformé en boutique »

André Dufour fait d'ordinaire 7 marchés par semaine. « Il ne nous en reste plus que deux », raconte-t-il. Il fallait donc réagir. Le fromager a décidé d'ouvrir davantage l'entrepôt qui lui tient lieu de 8<sup>e</sup> point de vente à Blacé, un petit village de 800 habitants. « D'ordinaire, nous ne l'ouvrons que trois après-midi par semaine, nous avons ajouté deux matinées et une après-midi. Nous utilisons notre remorque étal pour la vitrine et nous avons aménagé des places de parking à l'extérieur. »

La communication s'est faite par la pose d'affiches sur les marchés qui ont été fermés. Résultat, « les gens viennent plus que d'habitude, nous avons l'avantage d'être sur la "Route du Beaujolais", qui dessert beaucoup de villages du vignoble. Un boulanger et un marchand de légumes nous ont suivi. »

Le site d'e-commerce apporte des commandes supplémentaires. Au Click & collect s'est substituée la livraison à domicile. « La demande est plus forte que je ne l'imaginai, témoigne-t-il. Trois jours après le lancement, je suis déjà à 70 commandes par jour. Quand on travaille sur les marchés, on a l'habitude de s'adapter ! J'espère bien arriver à maintenir le chiffre d'affaires. »

## Mariette Goldas-Grammont Rendez-vous sur le trottoir

Confrontée à l'étroitesse de sa boutique (« Saisons ») située près de Beaubourg, à Paris, Mariette Goldas-Grammont ne s'est pas résolue à cesser son activité. « Comme nous voulons que personne ne prenne de risque, nous avons fermé la boutique. Mais nous prenons les commandes par mail, téléphone ou SMS jusqu'au jeudi midi. Nous les préparons l'après-midi et, le vendredi, nous téléphonons aux clients pour le paiement en ligne, nous avons ajouté un logiciel de vente à distance sur notre TPE. On leur envoie un SMS pour leur attribuer un créneau horaire le samedi, à raison de 6 clients par tranche de 10 minutes. Nous avons mis une table sur le trottoir pour qu'ils récupèrent leur commande. Nous avons ainsi une soixantaine de commandes, avec des paniers moyens plus importants, on arrive ainsi à sauver le tiers du chiffre d'affaires, avec la reconnaissance de nos clients en plus ! » ■



« Les clients sont invités à mettre un chiffon rouge sur leur porte pour signaler leur souhait qu'on s'arrête. On les avertit au klaxon. »



# ABONNEZ-VOUS !

... et retrouvez, tous les deux mois, toute l'actualité du monde fromager :

- 6 magazines par an
- Accès permanent au site internet (salon virtuel, accès aux archives...)



[www.professionfromager.com](http://www.professionfromager.com)

## Bulletin d'abonnement à *Profession fromager*

- Je m'abonne pour un an, soit 5 n° + 1 hors-série, au prix de 90 € (Union européenne : 97 €. Autres pays : 100 €) - et je bénéficie d'un accès gratuit au site internet du magazine
- Je m'abonne pour deux ans, soit 10 n° + 2 hors-série, au prix de 150 € au lieu de 180 € (Union européenne + Suisse : 155 €. Autres pays : 158 €)

### Règlement par :

- Carte bancaire, sur le site du journal : [www.professionfromager.com](http://www.professionfromager.com)
- Chèque bancaire, à l'ordre de : "Editions ADS"  
(chèque non compensable en France : surcoût de 13 euros TTC).
- Virement bancaire (en provenance de l'étranger, surcoût de 7 euros TTC).  
Un relevé d'identité bancaire vous sera envoyé.

### Facture :

- Je souhaite recevoir une facture acquittée attestant de mon règlement.

Date limite de validité de cette offre : 30/06/2020

Tarifs pour l'étranger/tarifs groupés : nous consulter.

Nom (ou société) : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Pays : .....

E.mail (indispensable pour recevoir vos codes d'accès internet) : .....

Facultatif

Profession : .....

Tél : ..... Fax : .....

**A RETOURNER À :** Profession Fromager - Editions ADS - 5 rue du Molinel - 59000 Lille  
Tél. : 03 20 83 13 17. Fax : 09 70 63 29 01. Email : [profession.fromager.abo@wanadoo.fr](mailto:profession.fromager.abo@wanadoo.fr)

Conformément à la loi « Informatique et Libertés », vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant.

# Les médaillés du CGA

**Palmarès.** Les lauréats de la catégorie « Produits laitiers national » du Concours général agricole, qui se répartissent 98 médailles d'or, 161 d'argent et 121 de bronze.



## FROMAGES DE VACHE À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE À CARACTÈRE LACTIQUE

<b>Brillat-Savarin</b>	ARG	Fromagers en Bourgogne
<b>Neufchâtel fermier AOP</b>	OR	Gaec Genty
<b>Saint-Félicien</b>	OR	Fromagerie du Dauphiné
<b>Saint-Marcellin IGP</b>	ARG	Etoile du Vercors
<b>Autres</b>	ARG	Earl Rougeot-Mulin (Bochet)
	BRZ	Lesire et Roger (Rollot de Picardie)
	BRZ	Fromagerie Delin (Crémeux de Bourgogne au Bleu d'Auvergne AOP)
	BRZ	Coopérative Laitière de la Sèvre (Le Pigou)



## FROMAGES VACHE À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE

<b>Brie de Meaux AOP</b>	OR	Société Fromagère de Raival (Aff. : Société Fromagère de Meaux Saint Faron)
<b>Brie de Meaux AOP</b>	BRZ	Renard Gillard
<b>Brie (Autres)</b>	BRZ	Société Fromagère de Sainte-Cécile
<b>Camembert (Autres)</b>	ARG	Isigny Sainte Mère (Camembert au calvados)
	ARG	Société Fromagère de Domfront (Camembert Président)
	BRZ	Société Fromagère de Clécy (Petit Camembert)
<b>Camembert de Normandie AOP</b>	OR	Fromagerie du Plessis - DUP
	ARG	Société Fromagère de Jort
<b>Coulommiers</b>	BRZ	Renard Gillard (Coulommiers au lait cru)
	BRZ	Fromagerie Reo
<b>Pérail</b>	ARG	Société Fromagère de Saint Georges
<b>Autres</b>	ARG	Société Fromagère de Ste-Cécile (petit brie)
	ARG	Fromageries Perreault (Boursault 200g)
	ARG	Les Fromagers de Tradition (Pavé d'Auge)
	ARG	Ferme de la Tremblaye (Saint Jacques à la Saugé)
	BRZ	Société Laitière de Vichy (Comtesse de vichy)
	BRZ	SARL Agour (Le Crémeux)
	BRZ	Fromagerie Milleret SA (Mon P'tit Creamy)



## FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE LAVÉE OU MIXTE

<b>Epoisses AOP</b>	OR	Fromagerie Berthaut
<b>Livarot AOP</b>	OR	SAS Fromagerie de Livarot - FDL
<b>Maroilles AOP Gros</b>	ARG	Fromagerie Lesire et Roger
	BRZ	Sarl Lait 2 Fermes
<b>Maroilles AOP Mignon</b>	ARG	Les Fromagers de Thiérache
<b>Maroilles AOP Sorbais</b>	OR	Les Fromagers de Thiérache
	ARG	Fromagerie Lesire et Roger
	BRZ	Gaec de la Fontaine Orion

<b>Mont d'Or ou vacherin du Haut-Doubs AOP</b>	OR	SARL Sancey Richard Maurice
	ARG	Jurafllore - Longevilles Mont d'Or (Aff. : Fromageries Arnaud SAS )
<b>Munster ou Munster Géromé fermier AOP</b>	OR	Gaec Ferme Laurent
	BRZ	Siffert Frech Affineurs
	BRZ	Gaec du Petit Moulin
	ARG	Maison Dodin SARL
	BRZ	Fromageries de Blamont
<b>Munster au cumin AOP</b>	OR	Gaec du Vacceux
	ARG	Gaec Ferme Laurent
<b>Pont l'Evêque AOP</b>	OR	SAS Fromagerie de Livarot - FDL (Aff. : Fromagerie du Plessis - DUP)
	ARG	Isigny Sainte Mère
<b>Autres fromages de vache à pâte molle et à croûte lavée</b>	ARG	Fromagerie Berthaut (Affidélce 200g)
	ARG	Fromagerie Berthaut (Trou du Cru 60g)
	ARG	Les Fromagers de Tradition (Curé Nantais)
	ARG	Ferme du Pont des Loups (T'Chiot Biloute)
	BRZ	Gaugry (L'Ami du Chambertin 200G)
	BRZ	Société Fromagère de Clécy (Terroir)
<b>Autres fromages de vache à pâte molle et à croûte morgée ou mixte</b>	ARG	SA Perrin-Vermot (Ecorce de Sapin)
	ARG	Société Fromagère de Clécy (La Brique)
	BRZ	Laita (La Brique Tradition)
	BRZ	Fromagerie Milleret (Roucoupons)



## FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PERSILLÉE

<b>Bleu des Causses AOP</b>	OR	Société Fromagère de Rodez
<b>Bleu d'Auvergne AOP</b>	OR	Gaec Cussac La Chaumette
	ARG	Gaec Geneste
<b>Fourme d'Ambert AOP</b>	OR	Société Fromagère de Saint-Bonnet
	OR	Gaec Geneste
<b>Fourme de Montbrison AOP</b>	OR	Gaec des Epilobes (Aff. : ELS)
	ARG	fromagerie des Hautes Chaumes
<b>Autres fromages de vache à pâte persillée</b>	OR	Société Laitière de Laqueuille (Bleu de Laqueuille)
	ARG	Gerentes SAS (Fourme de Montagne)
	BRZ	Fromagerie de Beauzac
	BRZ	Bressor SA (Bresse bleu Suprême)



## FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

<b>Cantal laitier entre deux AOP</b>	BRZ	Coopérative Laitière de Therondels
	BRZ	Les Fromageries Occitanes
<b>Cantal fermier entre deux AOP</b>	BRZ	Earl Caldayroux
	BRZ	EARL La Grange de la Haute Vallée
<b>Cantal vieux AOP</b>	ARG	Gaec de Vezac (Aff. : Fromageries Occitanes)
<b>Cantal laitier jeune AOP</b>	OR	Laiterie Fromagerie Duroux SARL
	ARG	Les Fromageries Occitanes - Talizat

# Secrets D'AFFINEURS



UN SAVOIR-FAIRE FROMAGER  
*et une qualité récompensés*  
AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE  
*2020*



*Savoir Faire – Sélection – Affinage spécifique*

Contact commercial : 04.78.64.38.11 ou 04.78.64.37.89

<b>Fromage à raclette</b>	ARG	Fromagerie de la Durance (raclette à la truffe)
	ARG	La Compagnie des Fromages et RichesMonts
	ARG	Entremont-Alliance
	BRZ	Fromagerie des Hauts de Savoie (raclette à l'ail des ours)
	BRZ	SA Perrin-Vermot (Raclette au lait cru)
<b>Laguiole (AOP)</b>	OR	Coopérative Fromagère Jeune Montagne
	ARG	Gaec de la Borie Alte
<b>Morbier AOP</b>	OR	Fromagerie Artisanale Poulet H
	OR	Coopérative des Monts de Joux
	BRZ	Fruitière Flangebouche La Sommette
<b>Raclette de Savoie IGP</b>	OR	Fromagerie des Hauts de Savoie
	ARG	EARL Les Eglantiers (Aff. : Joseph Paccard)
	BRZ	EARL du Nant Bruyant (Aff. : Joseph Paccard)
<b>Reblochon fermier AOP</b>	ARG	Gaec L'Écho des Alpes (Aff. : J. Paccard)
	ARG	Gaec le Pas du Loup (Aff. : Joseph Paccard)
	ARG	Gaec de La Pierre du Saix (Aff. : Fromages Jean Pierre Missillier)
	ARG	Gaec La Chaîne des Aravis (Aff. : Fromages Jean Pierre Missillier)
	ARG	Gaec la Pointe Percée
	BRZ	EARL Les Eglantiers (Aff. : Joseph Paccard)
<b>Reblochon laitier AOP</b>	OR	Fromagerie de la Tournette - Verdannet
	ARG	Gaec La Louisa (Aff. : Fromagerie Bouchet)
<b>Saint-Nectaire fermier AOP</b>	OR	Gaec du Moulin du Lac (Aff. : Les Terres d'Auvergne)
	OR	Gaec du Coudert (Aff. : Les Terres d'Auvergne)
	OR	Gaec de Chautignat (Aff. : Paul Dischamp)
	OR	Gaec du Lac Pavin (Aff. : Les Fromageries Occitanes)
	OR	Gaec de Rimat (Aff. : Les Fr. Occitanes)
	OR	Grampère Philippe
	OR	Gaec du vieux frêne (Aff. : Marcel Charrade)
	OR	Gaec de la Montagne de Parpaleix (Aff. : SAS Lou Vidalou)
	ARG	Gaec Vessaire (Aff. : Les Terres d'Auvergne)
	ARG	Gaec de l'Espinassade (Aff. : Paul Dischamp)
	ARG	Gaec des Ribeyres Basses (Aff. : Les Fromageries Occitanes)
	ARG	Gaec Pelissier (Aff. : SARL Fromagerie Soron)
	BRZ	Gaec du Buisson (Aff. : Terres d'Auvergne)
	BRZ	Gaec des Sonnailles (Aff. : Vassaire-Papon)
BRZ	Gaec of Thrones (Aff. : Vassaire-Papon)	
BRZ	Gaec de l'Estival (Aff. : Marcel Charrade SAS)	
BRZ	Gaec de Brion Haut (Aff. : Fromagerie Soron)	
<b>Saint-Nectaire laitier AOP</b>	ARG	Les Fromageries Occitanes
<b>Salers AOP</b>	OR	Gaec Troupel (Aff. : Fromagerie Bonal)
	ARG	Gaec de l'Allée d'Espinet
<b>Tome des Bauges fermier AOP</b>	OR	Stéphane Masson
	ARG	Gaec La Marmotte en Bauges
<b>Tomme de Savoie IGP</b>	OR	Gaec des Hironnelles
	ARG	Fromagerie de la Tournette - Verdannet
<b>Autres fromages de vache à pâte pressée non cuite</b>	OR	Isigny Sainte Mère (mimolette extra vieille)
	OR	Clavel Henri (Tomme fermière bio) (Aff. : Joseph Paccard SARL)
	OR	Coopérative Laitière de Therondels (LeThérondels)

	ARG	Fromagerie Baechler (Tomme des croquants affinée à la liqueur de noix)
	ARG	Isigny Sainte Mère (Pavé d'Isigny)
	ARG	Fromagerie artisanale Poulet H (raclette du Jura)
	ARG	Gaec du Douet (Tomme Chapelaine)
	ARG	Onetik SAS (Coeur Basque Ondua)
	ARG	SA Perrin-Vermot (Crêt Billard)
	ARG	Fromagerie de Montbéliard (Le Truffignon)
	ARG	Fromagerie de Montbéliard (raclette ail des ours Tome des Princes)
	ARG	Onetik SAS (Tomme du Sud-Ouest)
	BRZ	Fromagerie Jean Faup (Bethmale grand cru)
	BRZ	Fromagerie de la Tournette - Verdannet (Raclette de Savoie)
	BRZ	Gaec Geneste (Tome fermière) (Aff. : Société Fromagère du Buron)
	BRZ	Fromagerie de la Tournette - Verdannet (Tomme du Châtelard)
	BRZ	Gaec de Flechat (Le Petit Roc)
	BRZ	Société Fromagère de Bouvron (Mimolette étuvée)
	BRZ	Sarl Beillevaire (Secret du couvent bichonné)
	BRZ	SA Perrin-Vermot (Tomme des Monts)
	BRZ	Fruitière Flangebouche La Sommette (Tomme aux fleurs)
	BRZ	Coopérative Laitière de Yenne - Porte de Savoie (Tomme de Yenne Crèmeuse)
	BRZ	Earl de la Clémendière (Tomme fermière Fleurs au lait cru de Jersiaises)



### FROMAGES AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSÉE DEMI-CUITE OU CUITE

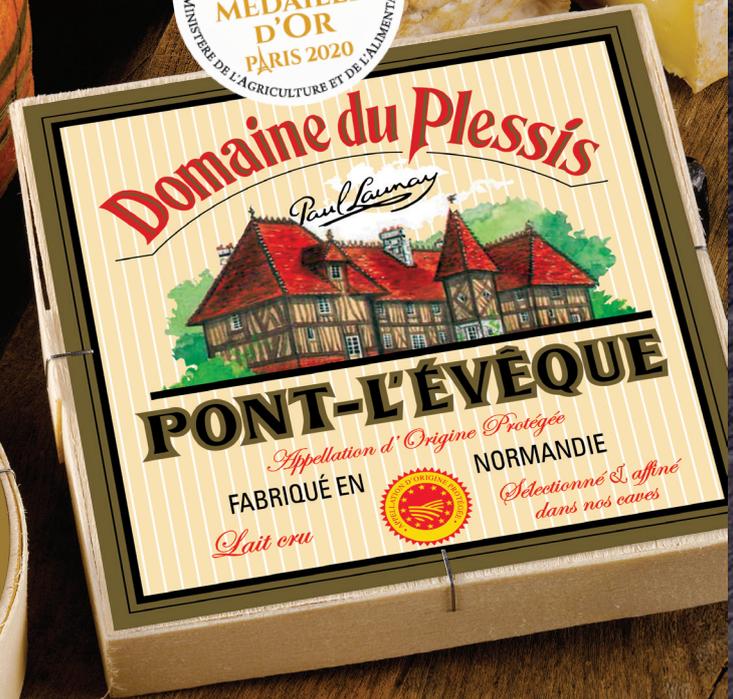
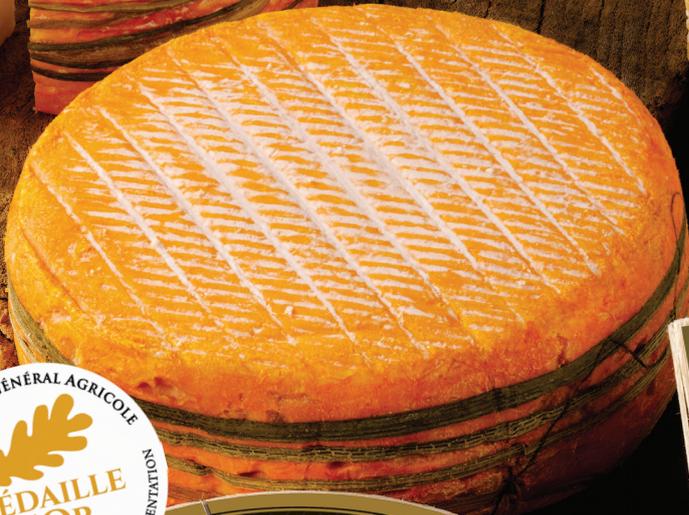
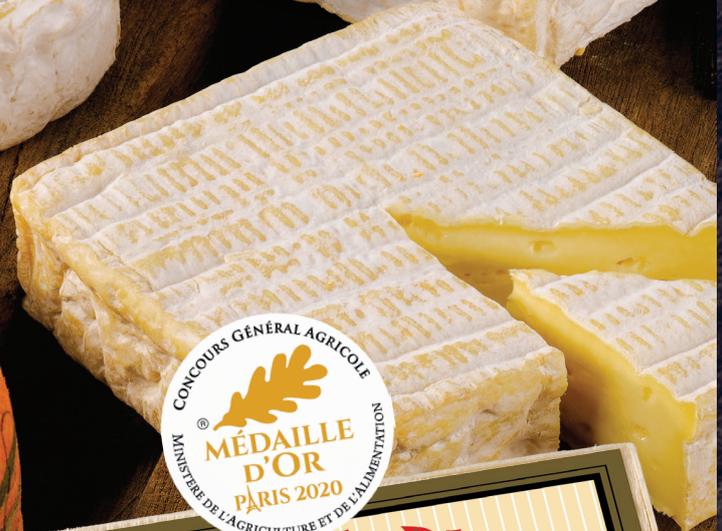
<b>Abondance fermier AOP</b>	OR	Gaec le Morclan
	ARG	Gaec le Chalet (Aff. : SAS Fromagerie Bouchet)
	BRZ	Gaec le Géant
<b>Abondance laitier AOP</b>	ARG	La Fruitière d'Arbusigny - Capt et Fils Depuis 1850
	BRZ	Monts et Terroirs - La Bathie
<b>Beaufort AOP</b>	OR	Société coopérative laitière du Beaufort
	BRZ	Coopérative Laitière du Beaufortain
<b>Comté AOP</b>	OR	Juraflore - Charmavillers
	OR	SARL Fromagerie du Haut Jura (Aff. : Fromageries Arnaud SAS)
	OR	Juraflore - Ounans
	OR	Monts et terroirs - Poncin
	OR	Monts et Terroirs - Chilly Sur Salins
	OR	Monts et Terroirs - Fruitière des coteaux de seille Lavigny
	ARG	Juraflore - Loue Lison
	ARG	Juraflore - Guyans Vennes
	ARG	Juraflore - Fromagerie de la Haute Combe
	ARG	Juraflore - Cuvier
	ARG	Juraflore - Fruitière du Pays Grandvallier
	ARG	Monts et Terroirs - Orchamps Vennes
	ARG	Monts et Terroirs - Damprichard
ARG	Monts et Terroirs - Doucier	
BRZ	Juraflore - Le Fied - Chamole	
BRZ	Monts et Terroirs - Courlaoux	
BRZ	Monts et Terroirs - Plasne-Barretaine	

Domaine du Plessis



# LA FROMAGERIE DU PLESSIS

Un savoir-faire du Pays d'Auge  
triplement récompensé...



<b>Emmental</b>	<b>ARG</b>	Laiterie Mulin SAS
	<b>BRZ</b>	Société Fromagère de Charchigné
<b>Gruyère IGP</b>	<b>OR</b>	Biodeal SAS
	<b>OR</b>	Juraflora - Charmauvillers
<b>Autres fromages de vache à pâte pressée cuite</b>	<b>BRZ</b>	Coop. Laitière de Yenne - Porte de Savoie (Meule de Savoie «La Dent du Chat»)
	<b>BRZ</b>	Monts et Terroirs - La Bathie (St Mont des Alpes)



### FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

<b>Chabichou du Poitou AOP</b>	<b>ARG</b>	Fromagerie des Gors
	<b>BRZ</b>	Paul Georgelet SARL
<b>Charolais AOP</b>	<b>OR</b>	Fromagerie Bernard
<b>Chavignol AOP</b>	<b>OR</b>	La ferme de Marc et Rachel
<b>Mothais sur feuille</b>	<b>OR</b>	Coopérative Laitière de la Sèvre
	<b>BRZ</b>	Fromagerie des Gors
<b>Pélardon AOP</b>	<b>OR</b>	Vincent Emmanuelle et Jean-Marc
<b>Picodon AOP</b>	<b>OR</b>	SAS Fromagerie de la Drôme
	<b>ARG</b>	Fromagerie des 3 Becs
<b>Poulligny Saint-Pierre AOP</b>	<b>OR</b>	CFPA - Ferme des Ages
	<b>ARG</b>	EARL Ferme de Bray
	<b>BRZ</b>	SAS Fromagerie d'Anjouin
<b>Rocamadour AOP</b>	<b>OR</b>	Etoile du Quercy
<b>Sainte Maure de Touraine AOP</b>	<b>OR</b>	Laiterie de Verneuil - Coopérative . Touraine Berry
	<b>ARG</b>	EARL Le Palais du P'Tit Chèvre
<b>Selles-sur-Cher AOP</b>	<b>ARG</b>	Les Fromagers de Tradition
	<b>BRZ</b>	EARL Le Palais du P'Tit Chèvre
<b>Tomme de chèvre</b>	<b>OR</b>	Earl Chevreau
	<b>ARG</b>	Gaec La Barotiere
	<b>ARG</b>	Cheverrie des Oliviers
	<b>ARG</b>	EARL Le Palais du P'Tit Chèvre
	<b>BRZ</b>	Earl Cazajous
	<b>BRZ</b>	Ferme Ibarria
<b>Valençay AOP</b>	<b>OR</b>	SAS Fromagerie d'Anjouin
	<b>BRZ</b>	Laiterie de Verneuil - Coopérative Touraine Berry
<b>Autres fromages de chèvre à pâte molle et croûte fleurie</b>	<b>OR</b>	Fromagerie des Gors (Briquette Sakura)
	<b>OR</b>	Cloche d'Or SAS (Cabécou)
	<b>OR</b>	Coop. Laitière de la Sèvre (Chevrot au lait cru)
	<b>OR</b>	Cloche d'Or SAS (Ste Maure)
	<b>OR</b>	Gaec de la Chèverrie des Filletières (Tour)
	<b>ARG</b>	Milhiet Laure (Crottin demi-sec)
	<b>ARG</b>	Gaec Chaize (Made in France)
	<b>ARG</b>	Pierucci
	<b>ARG</b>	EARL de la Treille
	<b>BRZ</b>	Jousseaume Earl
	<b>BRZ</b>	Milhiet Laure (Coeur des Loups)
<b>Autres fromages de chèvre à pâte persillée</b>	<b>OR</b>	Ferme de la Tremblaye (Bleu de la Boissière)
<b>Autres fromages de chèvre à pâte pressée</b>	<b>ARG</b>	Earl chevreau (Boule d'or le Petit chevreau)
	<b>ARG</b>	Coopérative Laitière des Alpes du Sud (cabrette des Alpes)
	<b>ARG</b>	Gaec Pacheu Philippe et Isabelle (Fromage fermier du Béarn)
	<b>ARG</b>	Gaec de la Heche Lousplaas (Tommette)

<b>Autres fromages de chèvre cendré</b>	<b>ARG</b>	La Guyotte ferme Bressane (Tomiquette)
	<b>BRZ</b>	SAS le Moulis
	<b>BRZ</b>	Coopérative Laiterie de L'Ubaye (Tomme)
	<b>OR</b>	Milhiet Laure (type Sainte Maure)
	<b>ARG</b>	Gaec la Ferme de Barroux (Crottin)
	<b>ARG</b>	Cloche d'Or SAS (Coeur de Touraine)
<b>Autres fromages mi-chèvre</b>	<b>BRZ</b>	EARL Les chèvres de la Saffrie (Bûche)
	<b>BRZ</b>	Jousseaume Earl
	<b>BRZ</b>	Earl Chevreau (Palet du chanteloup)
	<b>BRZ</b>	SARL Fromagerie Hardy (Fleur de Sologne)
	<b>ARG</b>	Onetik SAS (Tomme Chèvre Brebis Ondua)
	<b>ARG</b>	Pierucci (Tomme fumée)



### FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

<b>Ossau Iraty fermier AOP</b>	<b>ARG</b>	Gaec Ferme Miramon
	<b>OR</b>	Fromageries des Chaumes
<b>Ossau-Iraty laitier AOP</b>	<b>BRZ</b>	Pyrénéfrom
	<b>OR</b>	Société Fromagère de St Afrique
<b>Roquefort AOP</b>	<b>ARG</b>	Gabriel Coulet SA
	<b>ARG</b>	Garroc Serge et Hélène
<b>Tomme des Pyrénées IGP</b>	<b>OR</b>	Gaec Baylocq
	<b>ARG</b>	Onetik SAS
	<b>BRZ</b>	Pierucci
	<b>BRZ</b>	Fromageries du Lévézou
<b>Autres fromages de brebis à pâte molle et croûte fleurie</b>	<b>ARG</b>	Triballat Noyal SAS
	<b>BRZ</b>	Pierucci (Petit Corse)
	<b>BRZ</b>	Fromagerie Baldovini Xavier (P'tit Baldo)
<b>Autres fromages de brebis à pâte molle et à croûte lavée</b>	<b>ARG</b>	Germain Frères Corselaï (Carré Corse)
	<b>BRZ</b>	SARL Agour (Arpea)
	<b>BRZ</b>	Gaec Plazen (Le Plazen)
	<b>BRZ</b>	Garroc Serge et Hélène (Tomette)
<b>Autres fromages de brebis à pâte persillée</b>	<b>OR</b>	Société Fromagère de Saint-Bonnet (Pur brebis bleu) (Aff. : Matocq)
<b>Autres fromages de brebis à pâte pressée</b>	<b>ARG</b>	Pyrénéfrom (P'tit Basque)
	<b>ARG</b>	Gabriel Coulet (Pavé des Cazelles bio)
	<b>ARG</b>	SAS Fromage cazaux (brebis fermier)
	<b>ARG</b>	Gaec Elichabia (pur brebis des Pyrénées)
	<b>ARG</b>	Onetik SAS (Tomette Pur Brebis)
	<b>ARG</b>	Onetik SAS (Tomme de Brebis au Piment d'Espelette Ondua)
	<b>BRZ</b>	Gabriel Coulet (Brique des Cazelles)
	<b>BRZ</b>	Pyrénéfrom (P'tit Basque bio)
	<b>BRZ</b>	Pyrénéfrom (Aff. : Matocq)
	<b>BRZ</b>	Gaec Soubirou (brebis fermier du Béarn)

### FROMAGES DE MÉLANGE

<b>Tomme provenant de deux ou plusieurs espèces animales</b>	<b>OR</b>	Onetik SAS
	<b>ARG</b>	Biodeal SAS
	<b>ARG</b>	Onetik SAS (Aff. : Laiterie Fromagerie Duroux)
	<b>ARG</b>	Les Fromageries Occitanes

### CANCOILOTES ET FROMAGES FONDUS

<b>Cancoillote aromatisée</b>	<b>ARG</b>	Poitrey la Belle Etoile (au Vin jaune)
	<b>ARG</b>	Marcillat Loulans (à l'ail)
	<b>ARG</b>	Raguin Terroirs Authentiques (au Vin jaune)
	<b>BRZ</b>	Raguin Terroirs Authentiques (à l'ail)
<b>Cancoillote nature</b>	<b>ARG</b>	Fromagerie Milleret SA

**FROMAGES FRAIS**

<b>Fromage frais aromatisé à la vanille</b>	<b>BRZ</b>	Ferme des Peupliers
<b>Fromage frais de brebis nature</b>	<b>ARG</b>	Fromagerie du Dauphiné
	<b>BRZ</b>	Fromageries des Chaumes SAS
<b>Fromage frais de chèvre nature</b>	<b>OR</b>	Etoile du Vercors
	<b>OR</b>	Milhiét Laure
	<b>OR</b>	Fromagerie du Dauphiné
	<b>ARG</b>	Deltour Antoine
<b>Fromage frais faisselle nature</b>	<b>OR</b>	Ferme des Peupliers
	<b>OR</b>	Gimonet Sylvie
	<b>ARG</b>	Gaec saint gerard
	<b>ARG</b>	Fromagerie Thevenet
	<b>ARG</b>	Laiterie de Bresse
	<b>BRZ</b>	Laiteries Hubert Triballat SA
	<b>BRZ</b>	Gaec Ferme de la Bazinière
	<b>BRZ</b>	Sarl Fromagerie Perot
<b>Fromage frais lissé nature</b>	<b>OR</b>	Isigny Sainte Mère
	<b>OR</b>	Laiterie Les Fayes
	<b>OR</b>	La Ferme de l'Isle
	<b>ARG</b>	SCL Rabache
	<b>ARG</b>	Gaec saint gerard
	<b>ARG</b>	Gaec Colson
	<b>ARG</b>	Ferme des Peupliers
	<b>BRZ</b>	Gaec Le Terrier
<b>Fromage frais salé (nature salé)</b>	<b>OR</b>	Laïta

**Fromage frais salé ail et fines herbes**

**ARG** La Ferme de Rublé



**BEURRES**

<b>Beurre AOP non salé</b>	<b>ARG</b>	Maîtres Laitiers du Cotentin
	<b>ARG</b>	Armor Protéines SAS
<b>Beurre AOP salé</b>	<b>ARG</b>	Isigny Sainte Mère
	<b>ARG</b>	Isigny Sainte Mère
<b>Beurre de baratte AOP non salé</b>	<b>ARG</b>	Beurrerie Coopérative de Foissiat-Lescheroux
<b>Beurre de baratte non salé</b>	<b>OR</b>	Laiterie d'Étrez
	<b>OR</b>	Coopérative de Pamplie
	<b>ARG</b>	Laiterie le Gall SAS
	<b>ARG</b>	Triballat Noyal SAS
<b>Beurre de baratte salé</b>	<b>ARG</b>	Laiterie le Gall SAS
	<b>BRZ</b>	Fromagerie Reo
	<b>BRZ</b>	Société Industrielle Laitière du Léon - SILL SAS
<b>Beurre non salé</b>	<b>OR</b>	Candia SAS
	<b>OR</b>	SAS Sabourin - Laiterie de Montaigu
	<b>ARG</b>	Société Beurrière d'Isigny
	<b>BRZ</b>	Laïta
<b>Beurre salé</b>	<b>OR</b>	Laïta
	<b>ARG</b>	Candia SAS
	<b>ARG</b>	Société Beurrière d'Isigny
	<b>BRZ</b>	Société Beurrière de Retiers

7 médailles au CGA 2020



dont l'Or pour la tomme fermière Bio

JOSEPH  
**PACCARD**  
ARTISAN AFFINEUR DE SAVOIE



l'Argent pour la raclette et le Reblochon Fermier AOP

DONNER DU GOÛT AU TEMPS

FROMAGES FERMERS DE SAVOIE

CAVE D'AFFINAGE  
JOSEPH PACCARD SARL

225 Route de Chalmont  
Les Bréviaires  
F-74230 MANIGOD

Tél : +33 (0)4 50 44 07 50  
www.reblochon-paccard.fr



NOUS SÉLECTIONNONS ET ÉLEVONS UN À UN CHAQUE FROMAGE SELON LES GOÛTS ET LES DÉSIRS DE NOS CLIENTS.



Rouelle du Tarn - Fromagerie Le Pic -



WWW.FROMAGES-DE-CHEVRE.FR

**PAUL GEORGELET**  
FROMAGES FERMERS DU POITOU

6 ROUTE DE LA CAILLE • 79110 VILLEMAIN • Tél. 05 49 07 88 72 • Fax. 05 49 07 84 17  
Courriel : paul.georgelet@orange.fr • www.paulgeorgelet.fr

## CRÈMES

Crème AOP	OR	Maîtres Laitiers du Cotentin
	OR	La Ferme de l'Isle
	ARG	Earl Les Longs Champs
	ARG	SCL Rabache
	BRZ	Gaec de L'Etoile
Crème légère pasteurisée ensemencée - maturée (moins de 34% MG)	ARG	SAS Fromagerie de Livarot - FDL
	ARG	Laïta
	ARG	LNUF Bayeux
	BRZ	Laiterie d'Étrez
Crème pasteurisée ensemencée - maturée plus de 35% MG	OR	Earl de Landegas
	OR	Coopérative Laitière de la Sèvre
	ARG	Laiterie d'Étrez

## DESSERTS LACTÉS

Crème caramel	OR	Fromagerie Bernard
Crème dessert au chocolat	OR	Lactalis Nestlé Ultra-Frais Marques - Quincy
	OR	Triballat Noyal SAS
	ARG	Gaec les 4 sabots
	BRZ	Le Petit Basque
	BRZ	SCL Rabache
Riz au lait à la vanille	ARG	La Ferme Debarnot

## LAITS

Lait UHT demi-écrémé	ARG	Laiterie de Verneuil-Coop. Touraine Berry
	ARG	Laiterie Coralis SAS

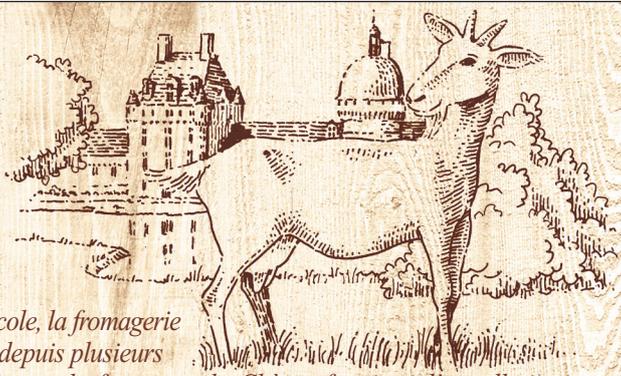
## YAOURTS

Yaourt au lait de brebis aromatisé à la vanille	OR	Bastidarra
	BRZ	Gaec du col d'Etche
	BRZ	Gaec Ferme Ondars
Yaourt au lait de brebis ferme nature	OR	SAS Ferme du Causse Delon
	OR	Gaec Bergerie des 2 Savoie
	ARG	Gaec Ferme Ondars
	BRZ	Valaye Emmanuel
Yaourt au lait de chèvre ferme nature	OR	Gaec du Mont
	ARG	La ferme de Lucie
	BRZ	La Laiterie de Paris
	BRZ	Triballat Noyal SAS
Yaourt au lait de chèvre aromatisé à la vanille	BRZ	Earl du Purdeau

Yaourt au lait de vache brassé à l'abricot	ARG	Sarl Fromagerie Perot
	BRZ	SCL des Hayes
Yaourt au lait de vache brassé à la fraise	ARG	Sarl Fromagerie Perot
	ARG	Ferme des Peupliers
Yaourt au lait de vache brassé à la framboise	OR	La Laitière de Bourgogne
	ARG	Gaec du Mont Lassois
Yaourt au lait de vache brassé à la vanille	BRZ	SCL des Hayes
	BRZ	LNUF Marques Usine de Lisieux
Yaourt au lait de vache brassé nature	ARG	Coopérative de Pamplie
	ARG	Earl Les Longs Champs
	BRZ	Gerentes SAS
Yaourt au lait de vache ferme aromatisé à la vanille	BRZ	Sarl Fromagerie Perot
	BRZ	Ferme des Peupliers
	BRZ	Elevage Bio du Vexin Normand
Yaourt au lait de vache ferme aromatisé au citron	BRZ	Lactalis Nestlé Ultra-Frais Marques - Quincy
	ARG	Sarl la Ferme de Sigy
	ARG	Ferme des Peupliers
Yaourt au lait de vache ferme nature	ARG	Lactalis Nestlé Ultra-Frais Marques - Quincy
	BRZ	LNUF Laval
	OR	Gaec Les Perce Neige
Yaourt au lait de vache sur lit d'abricot	OR	Scea Gineau
	ARG	Scea Ferme du Coudroy
	ARG	Gaec du Moulinet
	ARG	Lactalis Nestlé Ultra-Frais Marques - Quincy
	ARG	Fromagerie Maison Cardot SARL
	ARG	Elevage Bio du Vexin Normand
	ARG	Ferme de Grignon
	ARG	Gaec Eudier
	BRZ	LNUF Laval
	BRZ	La Ferme Debarnot
Yaourt au lait de vache sur lit de fraises	ARG	Ferme du Beffroi
	ARG	Ferme des Peupliers
Yaourt au lait de vache sur lit de framboises	BRZ	Société Coopérative Fruitière du Val d'Arly
	OR	La Laitière de Bourgogne
Yaourt au lait de vache sur lit de fruits rouges	ARG	La Ferme de Viltain
	ARG	Sarl la Ferme de Sigy
	BRZ	Ferme des Peupliers
	BRZ	La Ferme Debarnot

# Hardy

affineur de fromages



Située en Sologne viticole, la fromagerie Hardy est spécialisée depuis plusieurs décennies dans l'affinage de fromages de Chèvre fermiers d'appellation d'origine contrôlée.

Les fromages de Chèvre frais salés, collectés dans les fermes alentours, respectent les méthodes de fabrication traditionnelle. Les fromages sont affinés dans ses hâloirs, où leur sont apportés soin et attention. La Fromagerie Hardy propose une gamme complète de fromages de Chèvre fermiers AOP : Valençay, Selles-sur-Cher, Sainte-Maure de Touraine et Cabri de Sologne.

Fromagerie HARDY • 41130 Châtillon-sur-Cher • 02 54 71 00 70

1893  
DE  
L'ATELIER DE LA SÈVRE



*Des produits élaborés et affinés comme autrefois pour des consommateurs en quête d'excellence !*

 DES LAITS ISSUS D'ANIMAUX NOURRIS SANS OGM, COLLECTÉS TOUTES LES 48H CHEZ 120 PRODUCTEURS SITUÉS DANS UN RAYON DE 50 KM AUTOUR DE NOTRE LAITERIE

-  UNE FABRICATION RESPECTUEUSE DE LA TRADITION FROMAGÈRE :
- MATURATION LENTE DES LAITS APRÈS ADJONCTION DU GRAND LEVAIN
  - EMPRÉSURAGE TRADITIONNEL DES LAITS CRUS EN BASSINE
  - MOULAGE MANUEL À LA LOUCHE
  - ÉGOUTTAGE LENT ET NATUREL
  - SOINS MANUELS EN CAVE RÉALISÉS PAR NOS MAÎTRES FROMAGERS

 LA GARANTIE DE PRODUITS SÛRS : UNE FROMAGERIE CERTIFIÉE NIVEAU SUPÉRIEURE IFS



[WWW.ATELIERDELASEVRE.FR](http://WWW.ATELIERDELASEVRE.FR)



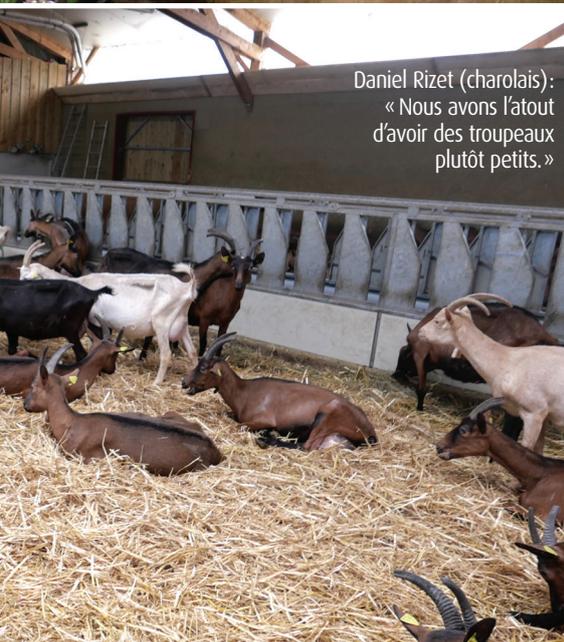
# Chèvres Par ici la sortie!

**Remise en cause.** Au nom du bien-être animal, la filière caprine est invitée à limiter le confinement des chèvres. Mais la bonne volonté ne suffit pas toujours... PAR DÉBORA PEREIRA



Franck Moreau.  
« Nous préférons parler d'accès à l'extérieur. »





Daniel Rizet (charolais):  
« Nous avons l'atout  
d'avoir des troupeaux  
plutôt petits. »



Marie-Pierre Chevalier:  
« Nous pratiquons  
le pâturage tournant  
contre le parasitisme. »

# Elles aussi aimeraient pouvoir **prendre l'air**

**Enjeux.** La majorité des chèvres laitières en France ne sortent jamais. Face à la pression sociétale pour le bien-être animal, la filière caprine est prête à évoluer. Pas nécessairement pour le pâturage systématique, mais au moins pour la mise en place d'aires d'exercice, extérieures idéalement, intérieures à défaut.

PAR DÉBORA  
PEREIRA

« Leur donner  
la liberté  
de choisir. »

**E**n mars 2017, plusieurs associations militant pour le bien-être animal lançaient une campagne médiatique dénonçant les conditions d'élevage des chèvres laitières en France. « *Inacceptables !* », jugeaient-elles. « *60% des chèvres sont confinées dans des bâtiments, sans accès au pâturage, sans contact avec la nature...* », rappelle, deux ans après, Pauline di Nicolantonio, responsable de cette campagne pour l'ONG Welfarm. Or les emballages montrent inmanquablement des animaux dans des champs verdoyants. »

Faute d'étiquetage obligatoire sur les modes d'élevage, les associations invitaient alors les consommateurs à privilégier les AOP banon, chevrotin et pélarдон, le label Rouge Cabécou d'Autan, ainsi que les fromages biologiques (qui représentent 20% des élevages en filière chèvre), leurs cahiers des charges respectifs imposant un élevage en plein air plus ou

moins important. La question se pose pour le million de chèvres élevées en France par près de 6 000 exploitations, dont la moitié transforment le lait en fromage à la ferme (22% des volumes).

## >> Au bonheur des chèvres

« Les chèvres doivent, pour leur bien-être, trouver dans leur environnement les conditions permettant l'expression des comportements propres à leur espèce, et l'accès à une pâture est l'une de ces conditions », explique Françoise Burgaud, responsable du pôle études et bien-être animal de l'ONG Welfarm, qui a suivi la concertation avec la filière caprine. *Le bien-être des chèvres passe par la satisfaction de leurs besoins physiologiques mais aussi de leurs besoins comportementaux afin de limiter les situations de frustration et favoriser les émotions positives. Chaque espèce a des besoins particuliers, il faut en tenir*

## Profil et besoins des chèvres

### Protection maternelle

Besoin d'isolement pour la mise bas et pour s'occuper du jeune

### Espèce sociale

Besoin de vivre dans un groupe stable et de suffisamment d'espace pour gérer les relations sociales (affinités, hiérarchie)

### Ruminant, cueilleur plus que brouteur

Besoin de végétaux diversifiés (plantes ligneuses, herbacées, feuillages...), préfère s'alimenter en hauteur

### Joueuse

Besoin de jouer (jeux locomoteurs et sociaux) importants pour le développement des jeunes, et sources d'émotions positives

### Abreuvement fractionné

Besoin d'un accès permanent à l'eau

### Repos et confort

Besoin de zones de repos calmes, attirance pour les surfaces surélevées

### Grande agilité

Besoin d'une activité locomotrice diversifiée en lien avec l'alimentation, l'exploration, le jeu...

### Sensible à l'humidité et au vent

Besoin de pouvoir se mettre à l'abri des intempéries

### Curieuse

Besoin d'un environnement riche en stimulations pour satisfaire la motivation exploratoire

(Source: Welfarm)

compte dans la conception des élevages», ajoute-t-elle (cf illustration ci-contre).

### >> La filière se met au travail

Consciente que la demande sociétale pour le bien-être animal est devenue un enjeu majeur, la filière caprine française a décidé de réagir sous l'égide de l'Anicap (Association nationale interprofessionnelle caprine) et d'entamer le dialogue avec les ONG (Welfarm, CWIF et LFDA). Objectif: analyser les facteurs bloquants et proposer des solutions d'amélioration.

« Lorsque nous avons été interpellés par les ONG, nous avons pris le sujet très au sérieux », explique ainsi Franck Moreau, secrétaire national de la Fédération nationale des éleveurs de chèvres (Fnecc) et éleveur à Saint-Hilaire-en-Lignières, dans le Cher. En 2018, cinq réunions ont ainsi eu lieu, réunissant éleveurs, chercheurs, éthologues (spécialistes du comportement animal). Parallèlement, l'Anicap a décidé de soutenir le projet *Goatwell*, visant à améliorer le bien-être animal, la biosécurité et renforcer la santé des chèvres, en partenariat avec l'Anses, l'Inra et l'Institut de l'élevage.

« Nous avons décidé d'analyser, dans un premier temps, les raisons et les difficultés qui poussent les éleveurs à confiner leurs animaux », poursuit Franck Moreau. Deux obstacles majeurs apparaissent: le manque d'espace disponible et le parasitisme.

### >> Pâture, oui mais où ?

Concurrence de la viticulture, de la céréaliculture, pression touristique sur les terres... « Ici, nous sommes entourés par les cultures de céréales », raconte ainsi Paul Georgelet, producteur fermier à Villemain (Deux-Sèvres). Les troupeaux sont de grande taille – environ 250 chèvres en moyenne –, tout le monde n'a pas des parcelles disponibles autour de sa chèvrerie ou de taille

## Là où les chèvres pâturent

Selon les données de l'Observatoire de l'alimentation des chèvres laitières françaises (Institut de l'Élevage), seules 18% des exploitations sont en « système pâturage » (+ de 90 jours par an). Elles se concentrent dans le Sud-est et dans les régions Rhône-Alpes, Bourgogne, Centre et Val-de-Loire. Il faut y ajouter 10% d'exploitations évoluant en « système pastoral misant sur le pâturage » (+ de 50% de la ration provenant des parcours et du pâturage) et 10% optant pour le

« pastoral misant sur le distribué » (moins de 50% de la ration provient des parcours et du pâturage). En direction à l'Ouest, et notamment dans la première région caprine française en termes de cheptel, la Nouvelle Aquitaine (35% du cheptel national), la tradition est plutôt de garder les chèvres confinées dans des bâtiments. En particulier, en Poitou, difficile en se promenant dans la campagne de voir l'une des 220 000 chèvres locales pointer le bout du museau dehors. ■

suffisamment importante pour faire pâture toutes les chèvres. C'est mon cas personnel. Certes, depuis deux ou trois générations, invoque-t-il, nous avons amélioré le savoir-faire de l'élevage en chèvrerie. Les animaux ne sont pas maltraités, ils sont bien alimentés et soignés, sont en bonne santé, il n'y a pas de souffrance animale dans nos bâtiments. Nous devons malgré tout évoluer pour que les chèvres puissent sortir. Il faudra du temps, cela implique un immense changement au niveau des mentalités, nous avons également besoin de préconisations précises.»

### >> Le problème du parasitisme

Le parasitisme est l'autre facteur le plus souvent invoqué pour garder les animaux à l'intérieur. Les chèvres sont des ruminants cueilleurs (elles raffolent des ronces, arbustes, écorces...) et non brouteurs comme le sont les vaches. Leur physiologie les rend plus sensibles au parasitisme, leur aptitude à développer une réponse immunitaire est très faible. ●●●

« Il faudra du temps, cela implique un immense changement au niveau des mentalités. »

## Lorsque le dérèglement climatique s'en mêle

Avec l'aide un groupe de 40 chercheurs, 15 conseillers et une quarantaine d'éleveurs, Jérémie Jost explore les effets du changement climatique. « Depuis 2012, la filière caprine a engagé des actions de recherche appliquée pour favoriser l'autonomie alimentaire des systèmes d'élevages caprins laitiers et leur pérennité par une meilleure

valorisation de l'herbe. Ces systèmes exigent une meilleure résilience, notamment face aux conséquences du changement climatique, dit-il. Mais, les conditions changent vite, les canicules sont de plus en plus fréquentes. Nous avons gagné 1°C en 30 ans. On nous annonce une augmentation de 4°C d'ici à la fin du siècle. On se demande

donc comment, d'ici 2050 et après, le pâturage des chèvres sera réalisé », explique-t-il. Ces travaux vont être menés en Nouvelle-Aquitaine et dans les Pays de la Loire. L'une des alternatives pour assurer l'alimentation des troupeaux est le séchage en grange. « Nous estimons qu'il faut investir 1 000 euros par chèvre pour construire le bâtiment de

séchage, ce qui représente environ 200 000 euros pour une exploitation de 200 chèvres. Les éleveurs qui ont fait ce choix sont très contents, tant du point de vue de l'organisation du travail que de la qualité de l'alimentation. En plus, des subventions peuvent être obtenues pour limiter légèrement les coûts... » ■

Lorsque les animaux restent sur une même parcelle, le risque de parasitisme s'auto-entretient : les œufs contenus dans les fèces des chèvres infectées contaminent le sol et les herbages qu'elles ingèrent ensuite.



●●● Les principaux parasites sont les strongles pulmonaires et intestinaux, peu actifs l'hiver avec des pontes limitées, beaucoup plus lors des périodes de pâturage.

Lorsque les animaux restent sur une même parcelle, le risque s'auto-entretient : les œufs contenus dans les fèces des chèvres infectées contaminent le sol et les herbages qu'elles ingèrent ensuite. Le risque est plus élevé lorsque les terrains sont humides. Pour y remédier, la parade est de les faire tourner sur des parcelles différentes le plus souvent possible.

Jérémie Jost, chargé de projets sur les systèmes d'élevages caprins herbagers de l'Ouest et animateur du réseau REDCap, travaille sur la conduite des troupeaux caprins laitiers en lien avec des systèmes herbagers et plus autonomes. Il explique qu'il est « possible de gérer le problème des parasites en mettant en œuvre plusieurs actions de maîtrise, dont la réalisation de blocs de pâturage différents pour le printemps et l'automne, le suivi du niveau d'infestation des chèvres, l'utilisation de prairies annuelles, le choix de plantes riches en tanin (essais en cours)... Il s'agit de nombreuses "petites" actions. »

Le chercheur a participé à une étude sur les intérêts des prairies multi-espèces en Nouvelle Aquitaine et dans les Pays de la Loire. Les résultats, fruits de huit ans de travail entre éleveurs, chercheurs et structures

de conseil, viennent d'être publiés avec des conseils techniques très pratiques pour différents types de situations

« La prairie multi-espèces est un mélange cultivé d'au moins 3 espèces et 2 familles (des légumineuses et des graminées). Un assemblage cohérent permet une autoproduction de protéines à partir de l'azote de l'air, une meilleure couverture du sol, un étalement de la production, une souplesse d'utilisation, une pérennité élevée et une meilleure résistance aux bioagresseurs, comme les maladies et insectes », écrit l'étude.

### > Pouvoir sortir à défaut de pouvoir pâturer

« Tout le monde est d'accord pour dire qu'il faut faire sortir les chèvres, reprend Franck Moreau. Mais plutôt que de parler de pâturages, comme nous y invitent les ONG, nous préférons parler d'accès à l'extérieur. L'ensemble des membres du groupe de concertation pensent que cette dimension est importante pour le bien-être de chèvres », explique-t-il.

La filière s'oriente ainsi vers la promotion d'aires d'exercice, des espaces riches en stimulations naturelles ou artificielles, pour que les animaux puissent exprimer leur comportement naturel. « C'est un concept nouveau qui reste à définir, commente l'éleveur, mais il faut adapter les solutions à chaque situation. » Ces

## Mothais-sur-feuille : un sésame pour l'AOP

L'AG du mothais-sur-feuille, prévue le 8 avril, mais reportée, devait avoir pour thème le bien-être des chèvres, en présence d'une éthologue. Le sujet est au cœur de la procédure de reconnaissance en AOP en cours du fromage

poitevin, l'Inao incitant fortement la filière à sortir les chèvres. Une quinzaine de fermiers, trois artisans et la Coopérative Sèvre et Belle sont concernés. « Nous devons évoluer pour que les chèvres puissent sortir, estime Paul Georgelet.

Il faudra du temps, cela implique un changement au niveau des mentalités, nous avons également besoin de préconisations précises. » La filière va parallèlement promouvoir la race Poitevine : « L'Association pour le développement et la défense

de la chèvre poitevine nous a rejoint au sein de l'ODG, se félicite Paul Georgelet. La race est l'un des éléments forts de notre terroir, nous allons nous relocaliser grâce à la chèvre poitevine et elle se relocaliser aussi grâce au mothais-sur-feuille. » ■

aires pourraient comporter des troncs d'arbres, des enrochements...

Du côté de l'Inao, on souhaite favoriser la sortie des chèvres. « *Aucune exploitation ne devrait se construire aujourd'hui sans que les chèvres ne puissent sortir. Ce que nous souhaitons, c'est de la transparence, commente Patrice Chassard, président du Comité national des appellations laitières. Si l'on veut que les AOP soient des signes de qualité haut de gamme, il faut qu'elle promeuvent le bien-être animal, qu'elles soient cohérentes avec leurs ambitions et l'image qu'elles veulent véhiculer.* »

### >> Qu'en pensent les éleveurs ?

« *Les systèmes herbagers pâturants ne semblent pas si simples à développer.* » C'est l'une des conclusions formulées par une étude sur la perception du pâturage par les acteurs de la filière caprine dans le Grand-Ouest, menée par Anne-Lise Jacquot et d'autres chercheurs.

L'étude souligne que « *des systèmes d'alimentation mixte avec de petits parcours (...) et de l'herbe distribuée en vert ou séchée ont une nette préférence, tant du côté des éleveurs que des techniciens et financeurs. Certains*

*freins techniques pourront être levés par la poursuite des recherches sur la maîtrise du parasitisme gastro-intestinal (développement de références sur les pâturages avec graminées et ligneux, choix génétique d'animaux adaptés au pâturage, traitements ciblés sélectifs, plantes à composés bioactifs secondaires...).* »

L'étude met également en garde contre les « *freins d'ordre sociologique* », qui « *seront plus difficilement levés : volonté d'indépendance et de réalisation personnelle, qualité de vie des candidats à l'installation à travers un atelier à taille humaine et/ou résistance au changement.* »

### >> Les ONG impatientes

Welfarm et les ONG attendent désormais le passage aux actes. « *Le parasitisme est un argument "entendable", mais c'est un problème qui est connu et peut être géré, explique Pauline di Nicolantonio. Nous avons joué le jeu et stoppé notre campagne grand public pendant cette période pour privilégier le dialogue. Nous sommes conscients qu'il faut du temps pour faire évoluer les pratiques, mais si rien ne devait changer sur le terrain, nous n'aurions pas d'autre choix que de médiatiser à nouveau la situation.* » ■

*La filière s'oriente vers la promotion d'aires d'exercice, riches en stimulations naturelles ou artificielles, pour que les animaux puissent exprimer leur comportement naturel.*

## La sortie des chèvres dans quatre AOP

► Sur le territoire de l'AOP **mâconnais**, au sud de la Bourgogne, les élevages sont en concurrence avec la viticulture. « *Mais nos chèvres ont des parcours pour l'exercice et nous pratiquons l'affouragement en vert 150 jours par an, explique Thierry Chevenet, président de l'ODG. Nous avons naturellement beaucoup de luzerne dans les champs, mais on ne peut pas les laisser en manger toute la journée, elles seront malades...* » La plupart des éleveurs donnent l'accès libre à l'extérieur, dès qu'il fait beau. Les aires d'exercice ont un minimum de 2 m<sup>2</sup> par chèvre. « *En ce qui nous concerne, nous avons mis des enrochements pour qu'elles puissent grimper, les portes sont ouvertes. Mais s'il pleut, elles préfèrent ne pas mettre le nez dehors.* »

► Au sein de l'AOP **poulligny saint-pierre**, seuls 3 producteurs sur 35 font sortir les chèvres. « *Le parasitisme et le temps de travail supplémentaire induit sont les principaux facteurs évoqués par les éleveurs* », explique Jean-Luc Roy, animateur de l'ODG. « *La solution intermédiaire est de sortir les animaux, de leur laisser prendre l'air, mais en mainte-*

*nant l'alimentation à l'intérieur. Certains agriculteurs ont de l'espace autour de leur chèvrerie, mais sont plutôt tournés vers l'amélioration de l'ambiance de bâtiment comme mesure de protection des animaux. L'été 2019 a été très chaud, certains ont perdu des chèvres, ils cherchent à adapter les lieux pour qu'ils soient mieux ventilés, ils pensent que les chèvres seront mieux à l'intérieur que dehors.* »

► Sur le territoire de l'AOP **chavignol**, 45% des exploitations évoluent en système pâturant, 20% disposent d'aires d'exercice et 35% gardent leurs chèvres à l'intérieur. « *Dans notre région, ce n'est pas une question de concurrence avec les céréales ou la vigne, explique Dominique Verneau, président de l'ODG, c'est plutôt un problème de gestion du parasitisme, des pâturages mais aussi la prise en compte des effets du changement climatique: avec les étés très chauds, nous n'avons plus d'herbe de qualité en quantité suffisante...* »

► Dans la zone de l'AOP **charolais**, qui compte une vingtaine de producteurs

fermiers, le pâturage est une pratique courante entre avril et octobre. « *Nous avons seulement deux exploitations dont les chèvres ne sortent pas en raison d'un manque d'espace, explique Daniel Rizet, fromager fermier et président de l'ODG. Chez nous, depuis plusieurs centaines d'années, c'est la plaine, les prairies naturelles, pas de prairies cultivées. 90% de notre surface est toujours en herbe. Cette nouvelle demande sociétale ne va rien changer pour nous* », se réjouit-il.

La surface moyenne est ici de dix chèvres par hectare. « *Nous faisons attention au parasitisme. Pour l'éviter, on clôture les parcelles et on organise des rotations* », explique-t-il. Autre facteur favorable, les troupeaux sont petits, 60 à 70 chèvres environ. « *Deux troupeaux seulement en comptent environ 300* », précise-t-il. Plus généralement, estime-t-il, « *on ne peut pas établir des règles nationales qui s'adaptent partout, les exploitations sont toutes différentes. Ici, par exemple, nous sommes à proximité de routes, l'affouragement en vert solutionne cela.* » ■

## Lutte contre le parasitisme

# Le pâturage tournant, ça marche



### Ferme des Cabrioles (Poulligny saint-pierre)

#### « Nous divisons même les parcelles à la journée »

« Une vraie  
différence  
de qualité  
du lait quand  
on passe  
au pâturage. »

Aux Auzannes, dans l'Indre, la Ferme des Cabrioles dispose pour ses 140 chèvres de 28 hectares de pâturage autour du bâtiment, ainsi que de 5 ha pour la production de céréales. L'exploitation, fondée en 2004, repose sur trois associés, Séverine et Thierry Reulier et Laurent Moreau. Elle est en conversion bio depuis le début de l'année. « Nous pratiquons le pâturage depuis le début, c'est un mode de production qui correspond à notre façon de voir les choses, explique Thierry Reulier. La chèvre est un ruminant, elle se sent nettement mieux lorsqu'elle est

dehors. En plus, c'est un système plus économique. Certes, le risque de parasitisme est important mais il est gérable, en s'adaptant au climat et à la quantité d'herbe disponible dans les prairies. Nous avons des parcelles où les chèvres vont en printemps, d'autres où elles vont plutôt en été ou en automne. Nous essayons de pas revenir en arrière. Nous divisons même les parcelles à la journée. Nous adaptons leur taille en fonction de la quantité de lait, nous voyons tout de suite si les chèvres manquent ou non de nourriture. Nous faisons aussi fréquemment des analyses de crottes pour identifier si elles sont parasitées. »

L'an dernier, en raison d'un temps très sec, les chèvres n'ont pas eu de parasite. « Maintenant, reprend le fermier, avec ce début de printemps plus humide, nous sommes plus vigilants pour gérer le pâturage. Elles sortent le matin après la traite et rentrent le soir pour la seconde traite. On les ressort à nouveau jusqu'à la tombée de la nuit, pour optimiser au maximum le temps de pâturage. » Les pâtures de la ferme sont riches en graminées en début de printemps. Les légumineuses, luzerne et trèfle sont plus présents en été.

Selon le producteur, laisser les chèvres toute la journée dans une parcelle de luzerne ne pose pas de problème. « Mais on le fait progressivement. Au début, elles pâturent une à deux heures, jusqu'à pouvoir rester à l'extérieur toute la journée », précise-t-il.

#### >> Performance économique

La ferme a la chance d'avoir des parcelles très accessibles proches de la chèvrerie. « Des producteurs aimeraient faire sortir leurs chèvres, mais ils ont besoin de traverser la route pour y accéder, ce n'est pas possible. Pour nous, c'est très avantageux car il y a moins de foin à faire, moins de fumier à sortir. Par contre, il faut les amener aux champs, les surveiller... »

Les chèvres apprécient, les fromages aussi. « Nous sentons une vraie différence de qualité du lait quand on passe au pâturage, explique-t-il. Le rendement fromager baisse un petit peu, car le lait est moins concentré, il faut quelques jours pour s'adapter dans l'atelier. Par contre, le goût et les odeurs sont aussi différents. Le lait de printemps est merveilleux, pour nous c'est mieux, mais c'est très subjectif, je préfère laisser les consommateurs en parler... »

Jean-Luc Roy, animateur de l'ODG poulligny saint-pierre souligne la performance économique associée : « leur coût d'aliments concentrés est d'environ 80 euros pour 1 000 litres de lait produit comparé à la moyenne du syndicat qui est à 170. Ils savent bien gérer leur exploitation ! » ■

### « J'ai essayé, je réessaierai »



Jean Aubailly élève 150 chèvres à Nohant-Vic, au sud de l'Indre. Il transforme une partie du lait en fromage et livre le restant à une laiterie. « Nous avons adopté le pâturage jusqu'à 2015, raconte-t-il, avec un système tournant, mais j'ai eu beaucoup de problèmes de résistance des parasites aux médicaments... Je suis passé à l'effouagement en vert, nous cou-

pons l'herbe tous les matins pour la donner aux chèvres. Nous avons ainsi réussi à casser les cycles des parasites. » Il a reporté ses efforts sur l'aménagement de la chèvrerie : « Nous avons un bâtiment grand et confortable, ventilé et isolé, avec une surface de 2 m<sup>2</sup> par animal, plus que les recommandations de la filière. J'aimerais trouver des solutions pour sortir de nouveau les chèvres à l'avenir, mais les terrains ici sont vraiment très humides », dit-il. ■

# « Des recommandations fin 2020 »



**Dominique Verneau est vice-président de l'Anicap et directeur de la production laitière chez Triballat**

**Rians, intervenant sur cinq AOP (selles-sur-cher, pouigny saint-pierre, sainte-maure de Touraine, chavignol et valençay).**

## ► Quelle est la situation dans le Centre ?

**DV:** Les cahiers des charges des 5 AOP du Centre ne prévoient pas d'obligation de pâturage ou d'accès à l'herbe. Actuellement, seuls les éleveurs ayant la possibilité de le faire l'ont mis en place. Nous ne disposons pas de statistiques permettant de préciser des proportions pour chacune d'entre elles.

## ► Quelles sont les principales raisons qui rendent difficile le pâturage dans la région ?

**DV:** Avant de parler de cultures ou d'activités économiques, il faut évoquer les chèvres elles-mêmes ! Elles sont très sensibles au parasitisme lorsqu'elles sont amenées à se comporter exclusivement comme des animaux brouteurs et non comme des ruminants principalement cueilleurs. Elles sont également sensibles

à l'humidité et à la pression de pâturage. Les AOP du Centre étant des fromages fabriqués exclusivement au lait cru, la gestion du parasitisme est primordiale pour conserver nos producteurs. Viennent ensuite des activités économiques « concurrentes » pour la disponibilité en terres. Dans notre secteur, il s'agit des cultures de vente (blé, orge, colza, maïs) et de la viticulture.

*« Nous devons mieux expliquer les particularités et difficultés de notre métier. »*

## ► La pratique du pâturage est-elle souhaitable ? L'encouragez-vous ?

**DV:** Nous préconisons systématiquement la mise en place d'un accès à l'extérieur en cas de création de nouveaux bâtiments ou de réaménagement complet de bâtiments existants. Les professionnels souhaitent sincèrement une évolution des pratiques vers l'accès à des pâtures de qualité. Néanmoins, lorsque la mise en place et la gestion de telles pâtures s'avèrent impossibles, notamment en raison de difficultés d'accès aux prairies, nous orientons alors vers la mise en place d'une aire d'exercice extérieure pour améliorer le bien-être des chèvres dans le bâtiment. Le groupe de

concertation national travaille actuellement sur le sujet.

## ► Les demandes sociétales et de l'Inao vous semblent-elles justifiées ?

**DV:** L'Inao est favorable à l'introduction de mesures agro-environnementales dans les cahiers des charges. La gestion de l'herbe en fait partie, sans nécessairement parler de pâturage.

Concernant la demande sociétale, nous sommes tout à fait conscient de sa pertinence. Nous devons renouer le contact et la dialogue avec les consommateurs, être à l'écoute et mieux expliquer les particularités et difficultés de notre métier.

Tous les éleveurs sont au quotidien avec leurs animaux pour veiller à leur santé et assurer une production de lait de qualité.

## ► L'Anicap propose-t-elle des préconisations précises sur le sujet ?

**DV:** Ce dossier est traité au niveau national par l'Institut de l'élevage pour le compte de l'interprofession. Nous devrions pouvoir proposer une synthèse technique avec des recommandations en fin d'année. Le dossier est complexe car il doit prendre en compte des contraintes aussi diverses que la pression parasitaire, la directive nitrate et la nécessité de répondre au bien-être animal. ■

## Ferme Mathieu-Chevalier (charolais)

### « La porte est ouverte tout le temps »

**M**arie-Pierre Chevalier est productrice fermière de charolais, issu du lait de son troupeau de 60 chèvres, à Saint-Vincent de Bragny. La ferme familiale est typique de la région, avec à la fois des caprins et des bovins. « Ma belle-mère s'occupait des chèvres depuis son installation en 1968, j'ai pris la relève en 2009 à son départ à la retraite. Mon mari a repris l'exploitation bovine avec mon beau-frère. »

« Nos chèvres sont enfermées de novembre jusqu'à mars, raconte-elle, c'est l'hiver et la période des mises-bas. Elles sortent vers la mi-mars. Pour l'alimentation, c'est

foin à volonté toute l'année. Tout est produit à la ferme. Le cahier des charges du charolais autorise aussi des compléments, nous utilisons des matières nobles comme les grains de lin et le tournesol. Contre le parasitisme, nous posons des clôtures et mettons en œuvre le pâturage tournant. Nous faisons des rotations de parcelles toutes les trois semaines. »

Les chèvres disposent d'un terrain de 15 hectares pour le pâturage. « La porte est ouverte tout le temps, sauf en cas de tempête. On ne ferme même pas la nuit, précise la fermière, mais elles aiment rentrer pour dormir sur la paille. Quand il pleut ou qu'il fait très chaud, elles n'aiment pas rester dehors. En cas de forte chaleur, elles reviennent vers 11 h et ressortent vers 17 h. » ■





Le détail  
en détails

Un point de vente  
à la loupe

## PARIS 5<sup>e</sup>. FROMAGERIE COW

# Un fort accent étranger

*Deux associés pour une seule envie : faire découvrir aux Parisiens des saveurs d'ailleurs. La fromagerie Cow (« vache » en anglais mais aussi acronyme de « Cheese of the World ») propose depuis l'été 2019 une gamme internationale dans une ambiance moderne et décontractée.*

PAR DÉBORA  
PEREIRA

### ► Comment vous est venue l'idée d'ouvrir une boutique tournée quasi uniquement vers les fromages étrangers ?

**Antoine Farge :** Il y a près de quatre ans, j'étais au Danemark, où j'ai découvert la laiterie Unika qui produit des fromages incroyables. Chaque fois que je rentrais de l'étranger, j'apportais des fromages introuvables ici. Je me suis qu'il y avait un concept à développer.

**Alexandre Renault :** L'idée est de faire voyager nos clients à travers des saveurs qu'ils n'ont pas l'habitude de découvrir chez les crémiers traditionnels, dont très peu proposent une offre originale de fromages étrangers. Personne n'avait osé faire cela avant. Nous proposons ainsi une sélection assez courte – une cinquantaine de références – en provenance d'une quinzaine de pays. Nous avons également une poignée de fromages français.

### ► Comment s'est monté le projet ?

**AF :** Nous ne sommes pas une crèmerie classique, nous avons donc cherché un architecte capable de concevoir un espace hors du commun. Le 5<sup>e</sup> arrondissement a été un choix logique, les fromages

importés étant plus chers, il nous fallait une clientèle ayant à la fois du pouvoir d'achat et un certain esprit d'ouverture. Ce lieu, boulevard Saint-Germain, a été une opportunité, c'était auparavant une épicerie bio, il a fallu tout refaire. Les travaux ont duré six mois. Comme je ne suis pas fromager, je me suis rapproché de mon ancien crémier, Pascal Trotté, ex-proprétaire de la Fromagerie Saint-Paul, dans le Marais

(aujourd'hui détenue par Laurent Dubois) et d'Alexandre. Nous avons commencé à sourcer ensemble des références inédites à Paris, à lister, pays par pays, des producteurs et affineurs qui puissent devenir nos fournisseurs.



### ► Comment est organisé l'espace ?

**AR :** A l'entrée, nous avons installé une tour vitrée, tournée vers la rue, présentant des grosses pièces. En entrant, le client peut choisir s'il commence à droite par la vitrine de produits frais en libre-service, en froid ventilé, ou à gauche par la partie épicerie fine.

**AF :** Les fromages sont présentés, eux, sur un meuble linéaire de 4 m de long, en vente arrière mais sans vitre de séparation, ce que nous permet le froid statique. Le client a la sensation d'une vente avant. Nous nous sommes inspirés du comptoir de Neal's Yard Dairy à Londres. La surface totale est de 150 m<sup>2</sup>,



100 m<sup>2</sup> au rez-de-chaussée et 50 m<sup>2</sup> en sous-sol, où trois chambres froides nous permettent de gérer le stockage et la conservation des produits.

**AR:** Dans les caves, nous avons deux ambiances : une pour les lactiques (claires en inox), une autre pour les pâtes pressées (planches d'épicéa).

**AF:** Un espace de dégustation à l'arrière de la boutique a été aménagé pour organiser de petits événements et pouvoir faire venir des producteurs pour des rencontres autour de leurs fromages.

### ► Comment se passe le sourcing ?

**AF:** Nous passons presque à 100% en direct avec nos fournisseurs internationaux, ce qui demande beaucoup d'organisation et gestion. De l'Allemagne, nous recevons l'*Alp Blossom*, le *Limburger*, le *Schwarze Gaiss...* D'Angleterre, le *Berkswell* et d'autres fromages fournis par *Neal's Yard*. D'Autriche, le *Sibratsgfaell*. Du Danemark, le *Gammelknas* et le *Gnalling*. D'Espagne, le *Cabezuela tradicional*, la *Pata de mulo*, le *4 Picos*. D'Irlande, le *Coolea*. D'Italie, la *Burrata di Andria*, le *Caciocavallo Irpino*, le *Marzolino d'Etruria*, le *Montebore*, le *Stravacco...* Du Portugal, le *São Jorge*, le *São Miguel* et le *Serra da Estrela...* De Suède, le *Wrangebäck...*

**AR:** Nos produits frais sont 100% français. Nous travaillons avec la ferme de la Chalotterie (Seine-et-Marne), pour le lait, la crème, le beurre et les yaourts, et avec la bergerie des Ber'Tommes (Calvados), pour de l'ultrafrais, des faisselles de brebis... Nous n'allons jamais à Rungis. Notre gamme d'épicerie est aussi internationale, comme les crackers Irish Brown Bread.

### ► Quel est votre cœur de cible ?

**AR:** Nos clients sont des familles et des gens du quartier, que l'on essaie de fidéliser. Nous commençons peu à peu à être connus par des personnes d'autres quartiers. Nous recevons aussi des expatriés qui se déplacent ici pour chercher des spécialités de leur pays, des Portugais notamment...

**AF:** Nous faisons systématiquement goûter les fromages aux clients, ce qui représente 10% du volume de nos ventes, mais c'est important pour les amener vers de nouvelles saveurs...

### ► Vous misez également sur la vente de lait cru ?

**AR:** Oui, car c'est un achat qui peut faire venir régulièrement en boutique. Nous en vendons une cinquantaine de litres par semaine. Les gens commencent à reprendre l'habitude du lait cru et nous disent qu'il a beaucoup plus de goût. Des familles achètent de 5 à 7 litres par semaine.

Nous avons acquis une machine pour vendre le lait



cru en vrac, mais nous avons découvert ensuite que c'est interdit en France, le lait doit obligatoirement être mis en bouteille. Nous sommes en train de chercher une solution pour pouvoir l'utiliser.

### ► Vous pensez être sur le bon chemin ?

**AF:** Il est encore trop tôt pour répondre même si les premiers huit mois sont prometteurs. Notre panier moyen atteint plus de 20 euros. Nous sommes satisfaits, cela correspond à nos attentes. Le poste le plus cher est la location des locaux, de l'ordre de 5 000 euros par mois. Nous espérons un retour sur investissement d'ici 3 à 5 ans.

### ► Des projets à venir ?

**AR:** Dès que la crise du coronavirus sera passée, nous proposerons des soirées "tasting". Nous mettrons un pays à l'honneur chaque mois.

### ► Quels sont vos parcours ?

**AF:** Je suis Parisien, mais mon métier de consultant dans le domaine de l'événementiel et l'audiovisuel m'amène à beaucoup voyager. Découvrir la gastronomie des pays où je séjourne a toujours été l'une de mes passions. La boutique est le premier investissement que j'effectue dans un domaine non lié à mon activité première.

**AR:** Je suis originaire de Nancy, mais j'ai commencé à travailler dans le fromage à Londres, chez Androuët, il y a dix ans. Ensuite, je suis venu me former en CQP à Paris, toujours chez Androuët. J'ai ensuite travaillé chez Beaufile jusqu'à ce qu'Antoine me propose de le rejoindre dans ce projet. ■

« Nous faisons systématiquement goûter les fromages aux clients, ce qui représente 10% du volume de nos ventes, mais c'est important pour les amener vers de nouvelles saveurs... »





JSC

## FONTENAY-AUX-ROSES. L'ATELIER DES FROMAGES

# Une belle descente

Comment transformer un inconvénient en atout ? Lorsqu'il a voulu ouvrir une fromagerie à quelques pas de sa boucherie, Arnaud Guénard, commerçant à Fontenay-aux-Roses, en banlieue sud de Paris, a repéré sur le trottoir d'en face le local d'une ancienne quincaillerie à vendre. « Le principal souci, raconte-t-il, était que le niveau de la rue est plus élevé, il y a deux marches de différence. » Il n'a pas tardé à

trouver une solution originale avec l'aide de son agencier (Pep's).

« Nous avons opté, raconte-t-il, pour une rampe d'accès adossée à une cave d'affinage vitrée. La cave mesure 5 mètres de long pour 1,60 m de large. Elle est réglée à 7°C, fonctionne avec du froid ventilé, on y termine les affinages. Elle a été installée par Pani Froid, qui nous a fait isoler le sol. »

La rampe d'accès est également adaptée

à l'accueil des personnes à mobilité réduite. L'ensemble du chantier lui a coûté 150 000 euros.

« Les clients apprécient de voir les coulisses de notre travail », reprend le professionnel, âgé de 45 ans, qui souhaitait renouer ainsi avec les fromages : « J'avais travaillé pendant six ans chez un traiteur qui en vendait. Lorsque j'ai ouvert ma boucherie, j'ai aussitôt créé un petit corner fromage ! » ■





JSC



## MORZINE. RESTAURANT LA CHAMADE

# Fromage à volonté!

Au sous-sol de leur restaurant, **Thierry Thorens** et son épouse ont installé un bar à fromage très inspiré.

« **N**ous avons voulu sortir de l'ambiance esthétique des chalets d'alpage pour proposer un mélange de tradition et de modernité, de musique et de couleurs, d'art contemporain et de matériaux typiques », explique Thierry Thorens, le chef de la Chamade, à Morzine, sculpteur à ses heures perdues. Le bar à fromage, situé au sous-sol du restaurant, propose aux clients une large gamme de fromages, disséminés sur différentes tables, présentoirs, chariots. Les Alpes françaises sont à l'honneur, mais aussi l'Italie, la Suisse, l'Angleterre... Le tout accompagné d'une gamme de bières et de vins de Savoie, du Valais, de Bourgogne, de Champagne...

Un espace hétéroclite et chatoyant, qui abrite une exposition permanente de sculptures et tableaux, telle cette vache contemplant une femme endormie à côté d'un millier de boîtes de lait. A gauche,



dans la partie la plus lumineuse, les pâtes dures sont exposées sur des planches en épicea, tandis que les pâtes molles, bleus et fromages frais sont disposés sur une table. Sur une autre table, les desserts : cheese cake et fruits frais. Pour varier les plaisirs, quelques plats chauds comme ce trio de fondues ou ce mont d'or chauffé dans sa boîte. Le principal fournisseur est Philippe Marchand, fromager à Nancy. Les clients peuvent choisir entre la formule « découverte », qui leur permet, pour 12 euros, de déguster 6 fromages, et la formule « à volonté », pour 25 euros. De la charcuterie est aussi proposée : jambons de Savoie, pâtés de campagne aux pruneaux...

Le cheese-bar ouvre toutes les après-midis jusqu'au soir pour l'apéro ou pour un repas fromage à l'assiette. Il est possible de privatiser l'espace pour des soirées jusqu'à 60 personnes. ■

# Affinage en crèmerie

## Les bonnes pratiques



Lactiques protégés par une « chaussette ». Le *Geotrichum* supporte mieux les milieux pauvres en oxygène que le *Penicillium* (Fromagerie Guibert).

**Solutions.** La plupart des détaillants fromagers doivent se contenter, faute d'espace, d'une chambre froide où tous les produits sont entreposés et bloqués à température basse. Comment réussir, dans ces conditions, à maintenir la qualité des produits, voire à prolonger et terminer leur affinage ?

### >> Le défi de l'air sec

PAR ARNAUD SPERAT CZAR

«Mettre de l'eau au sol est une fausse bonne idée: cela n'a jamais permis d'humidifier l'ambiance.»

Chambres froides, gare à la freinte ! Le phénomène est bien connu des affineurs : « Il s'agit à la fois d'une perte d'humidité mais aussi de matière, qui se transforme en ammoniac, gaz carbonique, gaz volatiles... », explique Yves Gaüzère, technologue à l'Enilbio de Poligny. En début d'affinage, le fromage perd surtout de l'eau, cela représente 98% de la freinte. Mais en fin de cycle, sur des pâtes molles emballées par exemple, la perte matière peut devenir supérieure à la perte en eau. »

La freinte est un phénomène normal. Elle peut atteindre de 4 à 15% selon les technologies et les durées d'affinage, et jusqu'à 25 à 50% en technologie lactique. Elle devient anormale lorsqu'elle est trop élevée. Or une chambre froide la favorise nettement. « Une chambre froide ou un réfrigérateur reconverti en armoire d'affinage, réglés sur une température de 4°C, n'ont que 70% à 75% d'hygrométrie, détaille le technologue. Cet air-là n'est pas humide. Facteur aggravant, il est pulsé à vitesse élevée. »

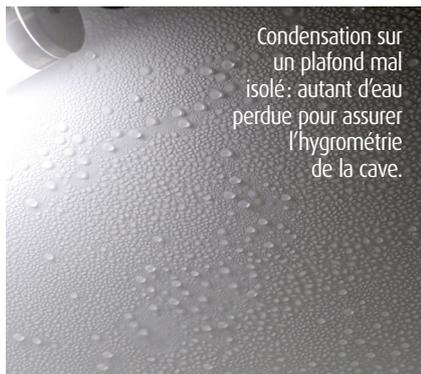
Les chambres froides sont en général équipées d'un refroidisseur à détente directe. Lorsque l'air se réchauffe, après un chargement en fromages par exemple, l'appareil aspire l'air et le dirige vers les

ailettes de la batterie froide, à 4°C. Au contact du froid, l'air baisse en température, l'eau se condense et tombe dans un bac de récupération, l'air est refroidi et refoulé dans la cave. « Il est donc plus sec. En passant sur les fromages, il va capter une partie de leur humidité. » En pratique, les fromages se dessèchent et se contractent. Leur valeur baisse : moins d'appétence, moins de qualité organoleptique, moins de poids sur la balance...

### >> Maintenir l'hygrométrie

Comment remédier à cette problématique ? Comment humidifier l'atmosphère ? Première tentation : arroser le sol. « Fausse bonne idée, met en garde Yves Gaüzère. Cela n'a jamais permis d'humidifier l'ambiance. Pour humidifier l'air, il faut qu'il y ait évaporation. On ne peut déjà pas y parvenir dans une vraie cave d'affinage réglée à 12°C, alors dans une chambre froide réglée plus bas, c'est encore moins pertinent. »

Seconde tentation : utiliser un humidificateur. « C'est une meilleure idée, enchaîne-t-il, mais qui présente des inconvénients. Très souvent, ce type d'appareil fonctionne avec une réserve d'eau. C'est une eau stagnante, donc qui comporte un risque sanitaire. En outre, les gouttelettes émises sont assez grosses, elles peuvent tomber sur la croûte des fromages avec des incidences sur leur flore de surface. Il vaut mieux utiliser un nébuliseur de micro-gouttelettes, qui va former un brouillard. C'est une solution très adaptée pour de petits volumes. »



Condensation sur un plafond mal isolé : autant d'eau perdue pour assurer l'hygrométrie de la cave.

## >> Bien isoler!

Avant de vouloir apporter de l'humidité, Yves Gaüzère conseille de commencer par ne pas en perdre. « *La meilleure façon est de bien isoler les parois et le sol. S'ils sont humides, c'est mauvais signe, c'est qu'ils sont plus froids que l'air : l'eau se condense. Avec une bonne isolation, les murs sont à la température de la cave, c'est idéal.* »

Un tapis d'eau au sol, à défaut d'améliorer l'hygrométrie, contribuera à limiter la condensation : « *L'eau va jouer un rôle d'isolant entre l'air et le sol, va ainsi empêcher le point de rosée. Mais, encore une fois, ce n'est pas une solution à privilégier, son effet est limité. Une cave bien isolée peut atteindre 98% d'hygrométrie, avec un sol et des parois totalement secs.* »

## >> Passer en indirect

Si l'on veut affiner véritablement, notamment des pâtes lactiques molles reçues assez jeunes, il va falloir changer de conditionneur et passer à un modèle à détente indirecte, plus coûteux mais bien plus adapté. « *Son principe, détaille le technologue, est d'avoir un delta de température assez faible entre l'air et le fluide de refroidissement utilisé, autour de 4°C d'écart. Si je veux régler ma cave à 8-10°C, il va pulser un air à 6-8°C, ce qui va permettre de très peu condenser. En contrepartie, il faut augmenter la surface d'échange pour que le refroidissement ne prenne pas trop de temps. Un appareil à détente directe produit, lui, un fluide entre 2 et 4°C, d'où un delta plus important. Plus ce delta est important et plus la vitesse d'air est importante, plus on sèche les fromages.* »

## >> Flores voyageuses

La proximité des fromages ayant des flores de surface différentes dans un lieu fermé et ventilé constitue un risque de dissémination. « *Le gros souci, c'est le bleu, constate Yves Gaüzère. Les spores de Penicillium roqueforti sont très envahissantes. Dès que l'on manipule un fromage persillé, on risque d'en disséminer partout. Lorsque l'on a besoin de favoriser le persillage parce que le fromage est encore jeune, mieux vaut affiner les bleus à part, dans un espace spécifique.* » A défaut, les conserver dans leur emballage en étain, qui permet de bloquer les échanges avec l'extérieur et donc le développement du bleu, qui a besoin d'oxygène pour prospérer.

La gestion du *Mucor* est encore plus problématique. « *Les pâtes molles y sont très sensibles, les fromages jeunes en particulier, dont le pH est encore bas. Ils sont à la fois acides et humides, le Mucor adore ces conditions !* » La bonne pratique est de manipuler les tommes grises en tout dernier, idéalement à l'extérieur, « *en prenant la précaution de changer de blouse et de se laver les mains.* » Il peut être opportun de les isoler physiquement avec une protection – film plastique, housse, rideau de douche... –, en prenant soin d'évacuer réguliè-

rement les gaz émis (ammoniac, gaz carbonique...) et de renouveler l'apport en oxygène nécessaire aux flores de surface.

La proximité des croûtes lavées avec les croûtes fleuries est plus facile à gérer. « *Il faut casser le flux d'air qu'il peut y avoir entre les deux. Il suffit d'emballer la pile ou le caisson plastique des croûtes lavées avec un film étirable. Cela nécessitera de les débarrasser pour faire les soins, idéalement à l'extérieur pour ne pas avoir de projections d'eau de lavage sur les autres fromages.* »

Autre façon de procéder, la pose d'une chaussette sur les claies des croûtes fleuries. « *A réserver plutôt aux fromages qui ont une couverture Geotrichum, une flore qui supporte bien les milieux plus confinés, avertit-il. Le Penicillium a besoin de plus d'air neuf.* »



Humidificateur d'ambiance. Attention aux grosses gouttelettes...

## >> Quelle température?

La chambre froide n'a pas vocation à faire de l'affinage à proprement parler, mais peut permettre de les terminer sans dégrader les produits. « *Pour les pâtes lactiques et les pâtes molles à couverture blanche (PC ou Geo) qui ont déjà subi un début d'affinage, une température de 6 à 8°C, est adaptée : elle permet de freiner l'activité enzymatique sans la bloquer, le produit continue de s'affiner doucement.* »

Un camembert au lait cru, reçu à 15 jours, appréciera cette température. « *Il faut le laisser dans son emballage et sa boîte, recommande Yves Gaüzère. Si on le met à nu, on va relancer la pousse du Penicillium, celui-ci va vieillir plus vite, la flore peut disparaître ou jaunir. Cela vaut le coup de le sortir de sa boîte seulement s'il arrive plus jeune, si le PC n'a pas fini de pousser.* » Les pâtes pressées, moins fragiles, apprécieront cette température de 4-6°C, qui favorise la protéolyse secondaire, dite « *fine* ». Les crémières qui ont la chance d'avoir deux chambres froides pourront répartir les fromages non pas selon leur famille technologique, mais plutôt selon leur degré d'affinage. 6 à 8°C pour les fromages dont celui-ci n'est pas encore optimal, 4°C pour les autres. ■

## Morge, mode d'emploi

**P**our soigner les croûtes lavées ou morgées, le fromager doit utiliser une eau légèrement salée. « *Attention à l'eau du robinet, prévient Yves Gaüzère, elle peut être contaminée en Pseudomonas. En cas de doute, il faut la faire bouillir au préalable et rajouter du sel.* » En quelle proportion? « *Sa teneur en sel doit être équivalente à celle du fromage. Pour les pâtes molles à croûte lavée, par exemple, ce sera 4 à 5%. Pour un reblochon, 2 à 3% de sel. Pour la plupart des pâtes pressées, 4 à 5%.* » Un excès de sel va être absorbé par le fromage et va provoquer un épaississement de la croûte. Un salage trop faible « *va modifier les équilibres minéraux et faire migrer le Calcium du fromage vers la surface. Cela se traduit par des croûtes qui crissent, par le défaut dit "de coquille d'œuf". Quand on sèche le fromage, ces minéraux cristallisent.* » ■

## Humeurs fromagères

# « Nous serons là »



**Restaurateur de formation, Michaël Belissa est fromager-détaillant et restaurateur depuis 2015 à Clichy (« Fromagerie Belisson » et « Place des Fêtes »).**

Il y a trois jours, le rédacteur en chef m'a demandé de lui écrire un billet d'humeur lié à la situation actuelle. Je les écris en moyenne en 5 minutes chrono. Pas de politique, pas de prise de position forte, juste quelques lignes relaxantes inspirées de notre travail de tous les jours. Rien de plus simple. Les situations cocasses et drôles se succèdent dans ma boutique comme dans celle de mes confrères et le simple fait de narrer nos expériences suffit en règle générale à fournir du contenu. Mais là, page blanche. En fait, je n'arrive pas à être léger car la situation n'est pas légère du tout. Nous vivons tous avec une boule omniprésente à l'estomac.

Nous avons peur pour nos proches, nos amis, nos collègues et nos clients. On se demande de quoi sera fait demain. Si tout ce que l'on a construit existera encore. Je me souviens, il y a vingt ans, en cours de philo, nous avions un prof qui nous parlait des « vérités par expérience » à opposer aux « vérités immuables ». Une vérité immuable est une vérité qui ne trouve d'autre réponse que celle qu'on lui apporte. Une

vérité par expérience ne se vérifie, elle, que par notre vécu. Exemple : demain matin, le soleil se lèvera. Il se lèvera parce que, d'expérience jusqu'à maintenant, il s'est toujours levé. Nous nous sommes tous couchés en pensant qu'au réveil les choses seraient les mêmes que la veille. Mais tout a changé.

Alors, tentons ensemble de trouver des réponses immuables. Nous aurons toujours besoin de manger. Nous serons là. Nous aurons tous besoin d'être accueillis, conseillés, réconfortés. Nous serons là. Nous continuerons à nous réunir pour fêter les moments forts de la vie, les naissances, les mariages. Nous serons là.

Nous aurons besoin de découvrir de nouveaux goûts, de nous rappeler ceux de notre enfance. Nous serons là. Nous serons là, dans les fermes, les fruitières, les coopératives, les caves d'affinage, les tunnels, les boutiques et sur les marchés.

Produire pour certains, servir pour d'autres, mais tous à partager l'amour que nous avons pour le fromage, pour notre métier, pour nos clients. ■

« Nous vivons tous avec une boule omniprésente à l'estomac. »

# BALLOUHEY.

IMPRIMEUR

**Spécialiste de l'impression pour l'agroalimentaire**

Étiquettes adhésives en rouleaux & Étiquettes sèches  
Groupeurs yaourts - Papiers d'emballage

[www.ballouhey-imprimeurs.com](http://www.ballouhey-imprimeurs.com)

2 rue Lafontaine  
38160 Saint-Marcellin  
Tél. 04 76 64 8000



**FRUITIÈRE VAL d'ARLY**  
SAVOIE MONT BLANC

Façonnés au pied des cimes dans le respect de nos traditions montagnardes

Reblochon, Beaufort, Tomme de Savoie, Raclette de Savoie, Yaourts, fromages blancs, faisselles  
Et d'autres saveurs lactées

73590 Flumet • 04 79 31 70 90 • [coopflumet.com](http://coopflumet.com)

# WWW.LAVINOX.fr



**Spécialiste du lavage aux normes HACCP**

Pour vos claies, moules, seaux, cagettes, bassines de caillage, baquets, louches, agitateurs de lait, tranche caillé...

06 22 63 14 40 • [lavinnox@orange.fr](mailto:lavinnox@orange.fr)

**Fromager expérimenté,  
20 ans d'expérience en lactique  
au lait cru de chèvre,  
plusieurs fois médaillé au CGA,  
recherche  
partenaire financier  
pour la création d'une fromagerie  
artisanale en Nord-Ardèche  
Renseignements au 06 43 92 06 31**

## SAVOIR-FAIRE

# Prématurer pour typer

**Ferments.** Une prématuration biologique bien menée permet d'améliorer l'expression et la typicité d'un fromage, en particulier en cas de laits paucimicrobiens.

PAR SÉBASTIEN  
ROUSTEL

La pratique de la prématuration biologique consiste à faire « travailler » le lait à une dizaine de degrés entre sa collecte et sa mise en fabrication, plutôt que de le bloquer à 4°C. Elle peut permettre d'améliorer la typicité du produit fini, à condition de tenir compte des situations spécifiques. A l'image d'une pièce de théâtre, selon les acteurs impliqués (micro-organismes, vecteurs de pools enzymatiques), le décor de l'action (le fromage) et le metteur en scène (le fromager), l'orchestration pourra prendre différentes formes et les besoins de préparation (prématuration...) seront également à ajuster. Ainsi, en fonction de la technologie fromagère et du lait mis en œuvre (cru, pasteurisé, reporté au froid...), le pilotage de la prématuration biologique ne présentera pas les mêmes enjeux.

## 1. Les objectifs poursuivis

Historiquement, la prématuration biologique représentait une phase traditionnelle de la fabrication des fromages. Aujourd'hui, elle est surtout employée dans les fromageries mettant en œuvre des laits pasteurisés et/ou réfrigérés à 4°C pendant une période de 24 à 72 heures, par nécessité technologique. Concrètement, elle consiste à reporter pendant un certain temps à une certaine température (par exemple 9 à 12°C pendant 8 à 12 h) le lait avec un apport maîtrisé de micro-organismes. Elle vise plusieurs objectifs :

► **Améliorer la fromageabilité des laits**, notamment au regard de la coagulation enzymatique (temps de prise, vitesse d'organisation des gels, fermeté) et des rendements, via un ajustement du pH emprésurage et des rééquilibrages micellaires des laits (limitation de la solubilité des caséines et gestion des équilibres minéraux).

► **Améliorer l'acidification et l'égouttage** du caillé par la production de facteurs de croissance et la modification du potentiel redox du lait. Ce dernier point reste au stade de présomption, les travaux explicatifs ne sont pas encore complètement aboutis.

► **Orienter l'affinage du produit** par la production d'un pool enzymatique lors de la maturation biologique. Cet effet reste à démontrer car actuelle-

ment, il n'y a aucune donnée scientifique permettant de le confirmer.

A noter que la prématuration ne peut être que physique lorsqu'elle est réalisée pour des laits traités thermiquement sans apport maîtrisé de micro-organismes.

## 2. Laits crus, un levier à manier avec précaution

Pour les fromages au lait cru, la prématuration biologique revient au goût du jour, mais des précautions sont à prendre. Elle constitue un atout pour donner du caractère, de la typicité aux fromages et améliorer les rendements. Mais attention, elle doit être utilisée seulement quand le lait est de bonne qualité microbiologique.

Cette pratique demande par conséquent aux producteurs et transformateurs d'être plus vigilants sur la qualité hygiénique du lait. L'un des dangers est l'apparition de *Pseudomonas*, bactéries responsables de taches jaunes fluorescentes sur la croûte des fromages. En cas de doute sur la qualité microbiologique de son lait cru, il est conseillé de s'abstenir. Par ailleurs, pour les laits crus qui ne sont pas réfrigérés à 4°C, la maturation biologique impose de traiter le lait tous les jours (report de 24 heures maxi).

## 3. Laits reportés au froid pendant le week-end

Lorsque le lait est refroidi et stocké à 4°C et moins, sur une période assez longue, comme le week-end, une partie significative des caséines et des minéraux colloïdaux du lait est solubilisée. Ceux-ci vont alors partir dans le lactosérum lors de la fabrication des fromages. L'aptitude à la coagulation et les rendements seront par conséquent dégradés. Par exemple, un lait frais de vache possède 3 à 5 % de caséines naturellement solubles. Lorsqu'il est réfrigéré, cette proportion monte à 10-15 %.

La prématuration, via son impact physique sur le lait, permet de corriger partiellement les effets du report au froid, grâce à un rééquilibrage micellaire : une fraction des caséines solubilisées réintègre ●●●

Si la prématuration biologique est mise en œuvre uniquement pour accroître la typicité elle est plus pertinente pour les technologies lactiques ou enzymatiques à dominante lactique.

●●● partiellement la structure micellaire et les équilibres minéraux sont améliorés.

Pour les laits de chèvre, l'impact du report au froid du lait sur la solubilisation des caséines est plus marqué qu'en lait de vache. Le taux des caséines solubilisées, qui est d'environ 10% pour un lait frais, passe à environ 25% après une phase de refroidissement. La prématuration physique (sans apport de micro-organismes) permet de recouvrer en grande partie la fromageabilité du lait initial. Sans celle-ci, le caillé ne s'égouttera pas bien et les rendements seront fortement diminués.

### 3. Laits paucimicrobiens

La prématuration biologique est un levier intéressant en présence de laits paucimicrobiens. Elle permet d'améliorer la typicité, en fonction des ferments utilisés pour la prématuration.

Ce choix doit être géré en cohérence avec les flores d'acidification et d'affinage (risque phagique). Le cycle temps x température doit être très bien piloté afin de prévenir le développement de la flore psychrotrophe.

### 4. S'adapter à la technologie

La prématuration biologique est particulièrement bien adaptée aux technologies mettant en œuvre des laits pasteurisés et reportés au froid. Par ailleurs, si la prématuration biologique est mise en œuvre uniquement pour accroître la typicité des fromages, elle

est plus pertinente pour les technologies lactiques ou enzymatiques à dominante lactique. Elle peut être facultative pour les technologies à dominante enzymatique si le choix des ferments d'acidification et d'affinage est bien réalisé.

Par contre, si l'objectif est de recouvrer les aptitudes à la coagulation et à l'égouttage, la prématuration physique (et non pas biologique) est pertinente dans tous les cas.

## 5. Choisir le bon ensemencement

Le choix des bactéries lactiques employées pour la prématuration biologique doit être réalisé avec attention. Il s'agit souvent d'un mélange de bactéries lactiques mésophiles homofermentaires (*Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. Diacetylactis*), additionnées éventuellement de *Lactobacillus mésophiles*.

Le mélange ne doit pas être trop protéasique afin de limiter l'apparition de mauvais goûts et de ne pas trop diminuer la durée de conservation des fromages. Cependant, la libération d'enzymes qui participe à la typicité des produits finis est nécessaire. Il est par conséquent intéressant de considérer la proportion de lactocoques protéases positives et protéases négatives. Le choix des ferments de prématuration doit aussi considérer le risque phagique par rapport aux ferments d'acidification et d'affinage.

Par ailleurs, la prématuration biologique peut avoir pour effet la production d'ammoniac. Cette présence n'est pas recherchée car elle dégrade la valeur marchande du lactosérum. ■



UNE SOLUTION POUR TOUTES LES DIMENSIONS DE CAVES



UNE SOLUTION POUR TOUTES LES TYPES DE FROMAGES



PLUS DE 15 ANS D'EXPERIENCE PLUS DE 150 INSTALLATIONS REALISEES

**INNO**  
www.innogreen.fr

L'ART DE L'AFFINAGE PAR INDUCTION

Inno Green SARL  
25 rue Joseph Bara  
59320 Haubourdin  
France

www.innogreen.fr  
c.herbet@innogreen.fr  
+33(0) 684 999 133

**HACIS**  
**5**  
**MAITRES**

Une température précise  $\pm 0.1$  °C

Une hygrométrie précise  $\pm 0.5$  %

Un flux d'air doux par induction

Une hygiène optimale

Un taux d'ammoniac régulé

# Outil d'aide à la décision pour accroître la typicité

## Technologie enzymatique



- ▶ Prématuration biologique facultative
- ▶ Apport de ferments (acidification et affinage) à ajuster en fonction de la qualité du lait
- ▶ Conditions d'affinage décisives sur la typicité du produit

Lait cru



- ▶ Prématuration biologique à ajuster selon la flore du lait cru
- ▶ Apport de ferments exogènes d'acidification éventuellement nécessaire selon la flore du lait cru
- ▶ Apport d'agents d'affinage facultatif (hors flore de surface)

## Technologie lactique

- ▶ Prématuration biologique facultative
- ▶ Apport de ferments (acidification et affinage) indispensable
- ▶ Conditions d'affinage décisives sur la typicité du produit



Lait pasteurisé

- ▶ Prématuration biologique fortement conseillée
- ▶ Apport de ferments (acidification et affinage) indispensable



## En pratique

Pour être bien conduite, la prématuration biologique nécessite quelques précautions.

▶ **Gestion fine des températures:** celles-ci doivent être comprises entre +8°C et +14°C. Au-delà, le risque de développement des flores d'altération augmente (coliformes, entérocoques). En dessous, le développement des bactéries lactiques sera limité, le gain d'acidité sera faible et le risque d'une domination par les bactéries psychrotrophes augmente.

▶ **Pilotage précis de la durée:** l'enjeu est d'éviter des écarts de comportement à la coagulation et à l'égouttage et des variations de rendement. Ce temps varie entre 8 et 20 h en fonction de la température retenue et de l'objectif de pH.

▶ **Qualité hygiénique des tanks:** le lait étant stocké à une température potentiellement favorable à certains développements microbiens, il est indispensable que les tanks de stockage pendant la prématuration soient propres et préviennent toute contamination.

### 1. Pâtes molles mixtes ou lactiques

Pour cette technologie, l'objectif de la prématuration et de la maturation chaude qui suivra est d'obtenir un pH emprésurage compris en 6,20 et 6,30. La prématuration à elle seule contribuera faiblement à la baisse de pH (rechercher un pH entre 6,55 et 6,6 en fin de prématuration), mais elle aidera fortement à la mise en place de l'acidification lors de la maturation chaude.

Dans le cas d'un lait pasteurisé et reporté à 4°C, la prématuration biologique peut être réalisée avec un ensemencement en bactéries lactiques mésophiles homofermentaires (*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*), additionnées éventuellement de *Lactobacillus* mésophiles pour plus de typicité. Dans ce cas, il faut apporter 2 U/100 l de lait ou 0,2% de grand levain en début de prématuration. La dose apportée permettra d'ajuster le pH de fin de ●●●

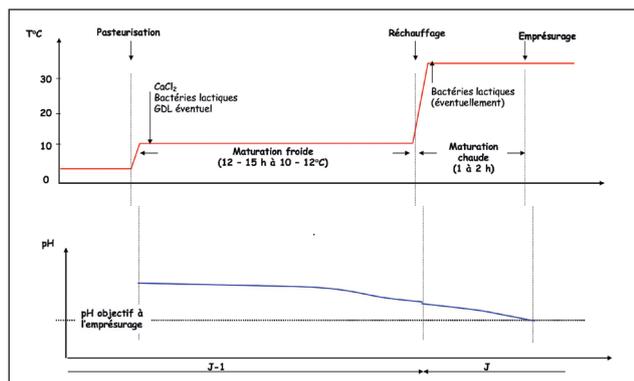


Figure 2: Exemple de cycle **mono-température** de pré-maturation - maturation pour des pâtes molles mixtes.

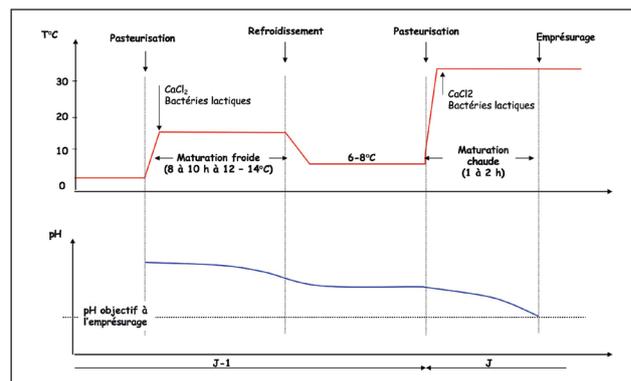


Figure 3: Exemple de cycle **bi-température** de pré-maturation - maturation pour des pâtes molles mixtes.

●●● prématuration. Il existe de nombreux cycles temps x température, mais deux grandes approches existent :

► **Le cycle mono-température** (cf figure 2).

Dans ce cas, retenir comme ligne directrice une température de 10-12°C pendant 12 à 15 h. En début de prématuration, un ajout de chlorure de calcium équivalent à 0,035 g de chlorure de calcium anhydre par litre peut être réalisé pour corriger l'effet de la pasteurisation et le report du lait à basse température.

Pour apporter 0,035 g de CaCl<sub>2</sub> anhydre/l de lait, il faut, par exemple, utiliser 7,45 ml d'une solution de CaCl<sub>2</sub> à 470 g/l pour 100 l de lait. Cette stratégie permettra d'améliorer significativement l'aptitude à la coagulation du lait. Comparativement à un report à +4°C et apport de CaCl<sub>2</sub>, le temps total de coagulation pour obtenir la fermeté recherchée sera réduit d'environ 10%.

Si le risque phagique n'est pas bien maîtrisé dans la fromagerie, les bactéries lactiques peuvent être apportées deux heures avant l'étape de réchauffage et non en début de prématuration. Dans ce cas, le pH de fin de prématuration peut être obtenu avec un peu de *Glucono Delta Lactone* (0,15 à 0,3 g par litre de lait, à ajuster selon le lait).



A noter que le cycle proposé ici ne comporte pas de pasteurisation après la phase de prématuration (uniquement une phase de réchauffage à la température d'emprésurage). Il est par conséquent indispensable d'avoir une maîtrise parfaite de l'hygiène pendant la prématuration et le transfert du lait dans les cuves de fabrication.

► **Le cycle bi-températures** (cf figure 3).

Ce deuxième itinéraire est plus complexe à mettre en œuvre, mais il permet une meilleure régulation du pH à l'emprésurage. Par ailleurs, il est intéressant lors de la mise en œuvre de volumes de lait importants. Afin de conserver les bénéfices des rééquilibres micellaires, la phase de refroidissement à 6-8°C doit intervenir le plus tard possible et pendant une durée limitée (ne pas excéder 6 h de report à 6-8°C). Comme précédemment, un apport de CaCl<sub>2</sub> est fortement recommandé. Ce schéma mettant en œuvre une double pasteurisation, il est conseillé de réaliser deux apports de CaCl<sub>2</sub>.

## 2. Pâtes molles stabilisées

Dans ce cas, l'objectif du pH emprésurage est généralement plus élevé : 6,40 à 6,45 pour des laits à 3,2-3,3% de protéines. La conduite de la phase de prématuration peut être réalisée sur les mêmes schémas. Les principales différences résideront dans la durée et la température de la phase de maturation chaude (généralement comprise entre 30 et 45' pour des températures souvent supérieures à 34°C).

## 3. Pâtes pressées

Comme illustré en figure 1 (« Outil d'aide à la décision »), ces technologies mettent rarement en œuvre une prématuration biologique. Le pH emprésurage, généralement supérieur à 6,6 est obtenu par la maturation chaude. ■



SOLUTIONS

# Garder des chèvres bien tendres

*Prévenir les retards d'affinage et le risque de durcissement des fromages.*

PAR SÉBASTIEN  
ROUSTEL

Lors du processus d'affinage des fromages de chèvre à technologie lactique, il arrive que le fromage ne s'affine pas et durcisse. Les deux phénomènes sont intimement liés (voir encadré 1). Pour remédier à ces défauts, plusieurs pistes d'optimisation sont à explorer. Cependant, lorsque le défaut apparaît, il est généralement trop tard pour agir, les principales actions correctives devant être anticipées avant le démoulage du fromage.

## 1. Limiter la post-acidification avant et après le moulage

Le fromage peine à s'affiner, sa texture n'évolue pas ? Sans doute un problème de post-acidification : il reste du lactose en excès dans le caillé, les ferments lactiques continuent de le consommer et d'acidifier le milieu, le pH ne remonte pas. D'où un retard d'évolution de la texture, mais aussi de l'implantation des flores de surface, qui favorisent la dessiccation du fromage. Le risque de post-acidification doit être

maîtrisé avant et après le moulage, ainsi que pendant les premiers jours de l'affinage.

► **Si la post-acidification intervient avant le moulage**, il faut revoir les ferments employés (nature, association des souches et dosage), ainsi que réduire la température du lait au cours de l'acidification. La post-acidification est mesurable à la valeur du pH au moulage : si ce dernier est inférieur à 4,45, les risques augmentent. Le problème peut également provenir d'un lait plus pauvre en protéines et, par conséquent, ayant un « pouvoir tampon » plus limité.

► **Si elle intervient après le moulage**, il faut accentuer la vitesse et le niveau d'égouttage afin de réduire la teneur en lactose résiduel. L'égouttage peut être ralenti si le pH lors du moulage est trop élevé ou trop faible. En technologie lactique chèvre, il faut rechercher un pH lors du moulage compris entre 4,45-4,60 pour des égouttages en moule ou en sac. En dessous et au-dessus de ces valeurs, l'appétitude naturelle à l'égouttage est plus faible. ●●●

## Pourquoi ils ont une aptitude naturelle à sécher

En technologie lactique, le positionnement de l'acidification avant l'égouttage du caillé a trois conséquences majeures.

► **Un pH au démoulage relativement bas.** Il faudra par conséquent désacidifier la surface pour l'implantation des flores de surface et désa-

cidifier le cœur de fromage pour obtenir une texture non crayeuse, dure.

► **Le caillé sera fortement déminéralisé**, avec deux effets majeurs : il sera fragile, ce qui ne permettra pas de réaliser de gros fromages, et sa perméabilité sera importante. Ces deux effets

donneront une aptitude à la dessiccation élevée.

► **Une diminution importante du « pouvoir tampon » du produit**, qui va se traduire par des variations plus rapides de pH : pendant l'affinage, le pH de la surface puis du cœur du fromage va pouvoir remonter facilement

si l'écosystème microbien est bien piloté (action des levures de surface et de cœur, puis de la flore de surface). Si la flore de surface s'implante rapidement, la dessiccation va être ralentie. Mais si l'implantation du *Geotrichum* tarde, les risques de séchage du fromage augmentent et le produit va durcir. ■

Si la flore de surface s'implante vite, la dessiccation est ralentie. Mais si *Geotrichum* tarde, le risque de séchage augmente.

## 2. Faciliter la désacidification du cœur et de la surface

Si une post-acidification intervient pendant les premiers jours d'affinage (entre le moulage et J+5) ou si le pH ne remonte pas, c'est que le choix des levures ayant pour fonction de désacidifier le cœur et la surface du fromage est peut-être à revoir et/ou que la température du ressuyage n'est pas adaptée.

Par exemple, l'emploi de *Candida utilis* permet de désacidifier le cœur et la surface plus rapidement que les *Kluyveromyces lactis* alors que les *Debaryomyces hansenii* participent plus à désacidifier la surface et peu le cœur du fromage (voir schéma ci-dessous). C'est pourquoi il est souvent conseillé de travailler avec des associations de levures.

Par ailleurs, pour se développer correctement, ces levures ont besoin d'une température supérieure à 15°C pendant la phase de ressuyage.

## 3. Limiter les transferts d'eau en cave

Les fromages de chèvres ayant une forte aptitude à la dessiccation (cf page 53), il est important de bien réguler le taux d'humidité des caves, aussi bien pendant les phases en hâloir qu'en cave d'affinage. Pendant cette dernière étape, il faut rechercher des humidités relatives supérieures à 90-92% et ajuster la vitesse de l'air en fonction de l'évolution de la flore de surface : rechercher une vitesse comprise entre 0,4 et 0,8 m/s en début de phase (hâloir essentiellement) puis 0,1 - 0,4 m/s après le « graissage » du fromage (début de développement du *Geotrichum*).

Le phénomène de dessiccation intervenant via la surface des produits, des fromages de petit format, ayant un rapport surface/volume plus important, sont plus sensibles au défaut de durcissement. ■

# Le rôle clef des levures

**Schématisation des dynamiques pH cœur/croûte en fromage de chèvre selon les levures utilisées et les conséquences sur le fromage.**

En fonction de la vitesse de remontée du pH de surface des fromages en début d'affinage, la flore de surface (*Geotrichum* et/ou *Penicillium* généralement en chèvre) va plus ou moins se développer. Une lente

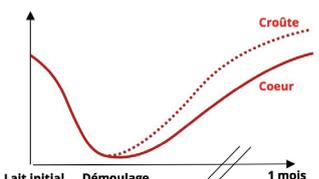
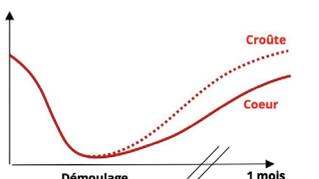
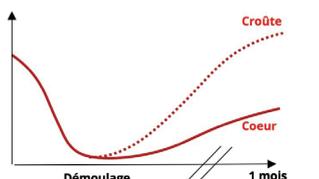


remontée conduira à une implantation tardive et les risques de dessiccation seront

plus importants (effet d'enveloppe protectrice de la flore de surface).

Par ailleurs, si le pH à cœur ne remonte pas ou très lentement, l'activité enzymatique et microbienne sera limitée et, par conséquent, le cœur restera crayeux.

En choisissant la bonne association de levures, il est possible de faciliter l'implantation des flores de surface (limitation de la dessiccation) et d'obtenir un cœur affiné ou crayeux. ■

	<i>Candida utilis</i>	<i>Kluyveromyces lactis</i>	<i>Debaryomyces hansenii</i>
<b>Croissance en</b>			
• Surface	+++	+++	+++
• Profondeur	+++	+++	+
<b>Neutralisation pH</b>	+++	+	++
<b>Aromatisation</b>	++	+++	+
<b>Conséquences sur l'affinage</b>	 <p>La flore de surface se développe rapidement et le cœur s'affine vite. Risque d'effondrement de la structure du fromage dans le temps. Affinage rapide.</p>	 <p>La flore de surface se développe à une vitesse modérée, le cœur s'affine progressivement. Risque : impact sensoriel plus marqué. Si le salage est trop élevé, retard de développement des flores de surface.</p>	 <p>La flore de surface se développe rapidement alors que le cœur reste crayeux. Risque de décollement de la croûte et coulant sous croûte.</p>



La salle de moulage du camembert AOP chez Gillot.

J&S

# Normandie Nouveaux horizons

**Chantiers.** Très focalisées pendant deux ans sur le projet de Grande AOP camembert de Normandie, les laiteries ont avancé parallèlement sur plusieurs axes stratégiques. L'actualité de quatre d'entre elles.

PAR DÉBORA  
PEREIRA

Il faudra au mieux attendre le 1<sup>er</sup> juillet prochain pour connaître la décision de l'Inao après le rejet par l'ODG, le 29 janvier dernier du projet de « grande AOP camembert de Normandie ». Le sujet sera à l'ordre du jour de la prochaine réunion du Comité national des appellations laitières, agro-alimentaires et forestières, prévue initialement en mars et reportée pour cause de coronavirus. Le président de l'Inao, Jean-Louis Piton, lancera-t-il une procédure judiciaire pour faire interdire le *Camembert fabriqué en Normandie* pour usurpation de l'AOP comme il l'avait annoncé au lendemain du vote ? La nouvelle donne introduite par la pandémie pourrait l'inciter à temporiser...

Pendant les deux ans de discussions menées sur le sujet, les fabricants ont continué d'investir et de faire évoluer leur gamme. Tour d'horizon avec quatre des laiteries travaillant pour l'AOP : Gillot, Réo, Val de Sienna et Domaine de Saint-Loup (Graindorge).

## LES GRANDS TRAVAUX

La fromagerie Gillot met le casque de chantier. Début mars, les premiers bulldozers ont fait leur

entrée sur le site de Saint-Hilaire de Briouze (Orne) pour des études de sol. L'entreprise lance un important chantier de rénovation et d'agrandissement, qui devrait durer trois ans. Elle doit augmenter à terme sa capacité de production de 60%.

« La philosophie générale est d'avoir une usine efficiente, sobre et agréable, pour améliorer nos performances et garantir une régularité optimale de nos produits, mais aussi pour donner envie aux gens de venir travailler chez nous », explique Emilie Flécharde, directrice adjointe.

L'une des grandes nouveautés sera la construction d'un atelier à louches assistées. « Nous souhaitons pouvoir proposer des camemberts de Normandie AOP moulés à louches assistées et des camemberts moulés manuellement sur table afin de répondre aux différentes segmentations et attentes du marché. Le moulage à la louche est très astreignant, il est de plus en plus difficile de recruter des mouleurs en raison de sa pénibilité », justifie-t-elle. Chez Gillot, un employé dédié à cette tâche moule 1 100 camemberts par jour pendant une période de 4 heures.

Du côté de Gavray, dans la Manche, la fromagerie du Val de Sienna (Cotentin) vise, elle, un doublement de sa capacité de transformation. Son ●●●

*Gillot s'apprête à augmenter sa capacité de production de 60%, la Fromagerie du Val de Sienna à la doubler.*



La salle de moulage de Saint-Loup de Fribois.

●●● gérant, Pierre Marty, associé à la fromagerie Beillevaire, ne sait pas encore s'il pourra lancer, comme prévu initialement en juillet, le chantier. « Le permis de construire a été déposé pour une aire de 600 m<sup>2</sup>, détaille-t-il. Nous espérons que nous pourrions transformer 2 millions de litres par an au plus tard à la rentrée 2021. » L'investissement de 2 millions d'euros prévoit également la rénovation du bâtiment actuel. La fromagerie de Saint-Loup (Graindorge) avait, elle, doublé sa capacité de production en 2013.

## LA NORMANDISATION DES TROUPEAUX

« La normandisation a beaucoup fait évoluer les paramètres de fabrication. »

Toutes les laiteries de la région ont engagé un programme d'incitation des producteurs à n'élever que des vaches de race Normande. La fromagerie du Val de Sienne se dirige vers une collecte 100% lait de race Normande. « Deux de nos trois éleveurs y sont déjà, le troisième va y passer cette année, et ce sera aussi le cas d'un quatrième que nous sommes en train de sélectionner.

Tous nos emballages devraient pouvoir afficher "au lait de vaches de race Normande" à la rentrée 2021», annonce Pierre Marty.

Du côté de Gillot, la normandisation se poursuit: « Nous avons augmenté la prime sur la normandisation et les éleveurs qui sont à 100% en race Normande reçoivent une prime spécifique. Les deux tiers du lait que nous collectons sont désormais issus de Normandes », dévoile Emilie Flécharde.

Chez Réaux, 27 des 31 éleveurs collectés n'élèvent que des Normandes. L'usine transforme ainsi deux lots séparés par jour: l'un de lait 100% race Normande, l'autre de mélange. « Notre objectif est d'arriver à 100%, confie David Aubrée, dirigeant de la fromagerie. Il nous faudra peut-être encore trois ou quatre ans pour y parvenir. » La normandisation a « beaucoup fait évoluer les paramètres de fabrication, raconte-t-il, car les taux protéiques sont plus élevés: 38 g/l environ, c'est vraiment très intéressant. La matière grasse est plus élevée aussi, environ 47 g/l, ce qui est important car nous produisons beaucoup de beurre, dont une gamme aromatisée. »

## LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Fini la chaudière au fioul. Depuis mai 2019, la fromagerie Réaux se chauffe au gaz, ce qui lui a permis de faire baisser sa facture énergétique de plus de 35%. « Outre la chaudière gaz, nous nous sommes équipés de deux groupes froid pour la gestion des températures dans l'atelier », explique David Aubrée, « Ils produisent à la fois de l'eau glycolée en froid négatif et de l'eau chaude à 52°C, détaille-t-il. L'eau tourne en boucle fermée dans le bâtiment, elle permet de réchauffer le lait à 35°C pour l'emprésurage et de climatiser les salles de moulage à 30°C. Ce système nous permet donc de produire de la chaleur sans la chaudière, qui sert à produire de la vapeur d'eau à plus de 100°C pour la pasteurisation et le nettoyage. C'est le programme sur les certificats d'économies d'énergie qui permet de financer le projet, le prêt bancaire de 1,8 million d'euros est assuré d'être remboursé. »

Chez Gillot, le chantier de rénovation de l'usine prévoit 5 000 m<sup>2</sup> de panneaux solaires, des équipements plus économes en eau et en énergie, le passage à un papier à fromage recyclable pour les camemberts. Un sujet cher à Emilie Flécharde, qui, avant de rejoindre



Les nouveaux groupes froid chez Réaux.

## 4 ateliers en chiffres

	Fromagerie Gillot	Fromagerie du Val de Siègne	Fromagerie Réaux	Domaine de Saint-Loup
<b>LAIT</b>				
<b>Volume collecté</b>	53 M de litres	1 M de litres	23 M de litres	39 M de litres
<b>Nombre d'éleveurs</b>	140	3	41	89
- Bio	20	-	-	2
- 100% Normandes	± 75	2	27	62
- AOP	96	3	31	89
<b>TRANSFORMATION</b>				
<b>Camembert AOP</b>	1 800 tonnes	100 tonnes	800 tonnes	1 250 tonnes
<b>« Fabriqué en »</b>	1 100 tonnes	-	-	-
<b>Bio (fromages)</b>	10%	-	-	-
<b>DIVERS</b>				
<b>Nombre de salariés</b>	164	8	85	60

la fromagerie familiale en 2014, travaillait dans le domaine de la RSE (responsabilité sociale des entreprises). « La démarche RSE est le socle de notre stratégie de développement, reprend-elle : développement de la bio, partenariat filière avec de nombreuses enseignes, co-construction avec les producteurs... » Elle débouchera peut-être à terme sur la mise sur le marché d'un camembert à bilan carbone positif. « Grâce aux travaux de rénovation de l'usine et à l'encouragement donné aux pâturages et au

replantage de haies, qui sont des puits à carbone, nous avons bon espoir d'y parvenir. C'est un chantier ambitieux, car il faut mener des analyses de cycle de vie de la collecte jusqu'à la commercialisation des produits. »

Gillot continue, par ailleurs, de renforcer sa position de leader sur le créneau des camemberts bio. « C'est mon père qui a lancé le tout premier », rappelle-t-elle. Le nombre de producteurs bio collectés par la fromagerie va ainsi passer de 6 à 20, à la faveur d'un ●●●



PARTENAIRE  
DES CRÉMIERS  
DEPUIS 1969

### GORGONZOLA DOP DOLCE LA TOSI à la cuillère



- Affiné **2 mois**.
- **Crémeux, moelleux** et bien **équilibré**.
- Sa pâte **onctueuse** développe un goût prononcé de **crème fraîche**.
- À savourer à la petite cuillère!



Pierre Marty  
(Val de Siègne)Emilie Flécharde  
(Gillot)David Aubrée  
(Réo)Pierre Fouché  
(St-Loup)

●●● partenariat avec Biolait pour la collecte de 12 producteurs. Le bio devrait ainsi représenter 25% des volumes transformés par l'entreprise contre 22% actuellement (lait + fromages).

## LA GESTION DE L'HYGIÈNE

La fromagerie Réaux réussit depuis plusieurs années à s'assurer de la conformité sanitaire de ses lots avant la mise en fabrication. « Les lots en attente sont analysés par un labo externe en PCR, un outil dix fois plus précis qu'une analyse classique, explique David Aubrée. Le résultat est disponible en 18 heures, nous avons la chance d'être à 25 minutes de voiture du laboratoire, les échantillons peuvent être vite livrés. Nous avons ainsi divisé par deux le nombre de lots détruits grâce aux analyses PCR », se félicite-t-il.

L'arrivée du lait chez Gillot.



Depuis 2005 déjà, tous les producteurs sont équipés par la fromagerie d'étuves pour procéder à des dénombrements d'*E.coli*. « C'est important pour que chacun puisse avoir conscience de la qualité de son lait, commente-t-il. On leur fournit les Petrifilms. S'il y a plus de dix points de *E.coli* sur le Petrifilm avec 1 ml de lait, le lait est dirigé d'emblée vers la pasteurisation. Ce système est très efficace. » Le coût des analyses représente environ 1% du chiffre d'affaires, soit 2 centimes par camembert.

Gillot a fait, de son côté, le choix d'individualiser le plus possible les lots. Outre le compartimentage des camions, ce sont désormais 12 tanks qui reçoivent le lait contre 4 de taille beaucoup plus importante auparavant : « Nous avons préféré cesser de mélanger de gros volumes, même si l'incidence économique n'est pas anodine. Mais en cas de problème sanitaire, l'impact des pertes est moins fort. Nous avons, par ailleurs, comme nos confrères, un plan de contrôle bactériologique très exigeant. »

L'entreprise encourage de plus en plus le séchage en grange par le biais d'une prime spécifique : « Cela ne concerne pour l'instant que trois de nos producteurs, mais nous motivons cette démarche auprès des autres éleveurs car c'est un levier pour préserver la flore native. Nous sommes en train de revoir notre philosophie, confie Emilie Flécharde, car on se rend compte qu'on ne règle rien avec les excès de sanitarisme. Il faut revoir la façon d'aborder les choses en amont de façon à mieux gérer les aspects sanitaires tout en conservant la microflore native du lait. »

### >> Filtres à lait et fromages tests

Au Domaine de Saint Loup, situé à Saint-Loup de Fribois et dédié à la fabrication de camembert AOP moulué manuellement, « des filtres de papier vont être installés sur les machines à traire dans les 89 fermes que nous collectons pour optimiser le processus et rendre l'analyse plus sensible », explique Pierre Fouché, responsable de la fromagerie. Le lait est également analysé à la réception à l'atelier. « Les analyses microbiologiques donnent la réponse en 24 heures, avant la mise du lait en production. Pendant ce temps, le lait reste en maturation primaire. S'il est bon, il suit en maturation secondaire chaude, avant d'être réparti dans les bassines pour l'emprésurage », explique-t-il.

Le fromager procède aussi à des tests sur des fromages réalisés avec le lait de chaque producteur prélevé séparément. « Cela favorise une analyse plus fine et plus pertinente, permettant d'écarter les élevages à risques », précise-t-il. Le lait impropre part à la pasteurisation sur une autre usine du groupe. « Nous avons en moyenne 10% à 12% par an de lait envoyé ailleurs, c'est très aléatoire, en fonction des saisons. Principaux motifs : les *Stecs* et la *salmonelle*. La *Listeria* est plus rare. » ■

50 ANS

5 TERROIRS, UNE MÊME PASSION, 50 ANS D'HISTOIRE  
AVEC LES PRODUCTEURS DE LAIT ET GRÂCE À VOTRE FIDÉLITÉ



pour  
Le Crémeux Bourgogne  
au Bleu d'Auvergne AOP



pour  
Le Bi-Couche Framboise



pour  
Le Brassé Framboise



pour  
La Raclette  
ail des ours



pour  
Le Truffignon



Informations et commandes : 1 Parc d'Activité de la Petite Champagne 21640 Gilly-Lès-Citeaux  
Tél. 03 80 62 87 20 - Email : [contact@fromagerie-delin.com](mailto:contact@fromagerie-delin.com) - [www.fromagerie-delin.com](http://www.fromagerie-delin.com)

BRILLAT-SAVARIN IGP - BRIE DE MELUN AOP - MORBIER AOP - CREMEUX DE BOURGOGNE  
REGAL DE BOURGOGNE - RACLETTE FRANCO COMTOISE au lait cru - YAOURTS ET PRODUITS FRAIS



mediapoltain

C'est depuis 1896, au coeur du petit village de Chavignol dans le célèbre vignoble de Sancerre, que l'affineur Dubois-Boulay cultive l'art qui a fait sa réputation...

Pour plus d'information, contacter Laiteries H. Triballat à Rians :  
Véronique Lavrat - 02 48 66 23 88 - [veronique.lavrat@rians.com](mailto:veronique.lavrat@rians.com)  
[rians-restauration.com](http://rians-restauration.com)