

Université d'été Slow Food 2008 – Clermont-Ferrand - 6-7 septembre 2008 - Le lait cru

Synthèse : « Oui au lait cru, mais avec tout ce qui vit avec ! »

L'Université d'été de Slow Food a permis d'apporter aux participants (pour une grande part des citoyens plus proches des fromageries que des producteurs), à travers les conférences, débats, ateliers du goût et visites chez des producteurs, un nombre considérable d'informations.

L'ensemble des interventions a mis en relief le fait que la transformation du lait cru, produit vivant, donc fragile, en un fromage de qualité, est le résultat d'un processus particulièrement complexe faisant interagir de multiples éléments. Des éléments « naturels » : une race, un produit, un terroir. Mais aussi et surtout, pour reprendre les termes de Dominique Lanaud, directeur de l'INAO d'Aurillac, « *un faisceau de conditions de production et un faisceau de pratiques* » - sur le plan de l'alimentation, de la traite, des technologies de transformation et d'affinage, etc. – dont le respect, le suivi et la mise en œuvre « *permettent de donner naissance à un produit typique non reproductible* », avec en contrepartie le fait que « *l'absence d'un seul élément fait perdre du lien, donc de la typicité du produit* ».

Cette synthèse et ce « lien » s'expriment à l'évidence particulièrement bien dans le cadre des AOC, « *emblèmes liés au terroir sous ses deux aspects géographique et humain* » (Dominique Lanaud). Aux AOC, le lait cru apporte une contribution essentielle. Sur le plan quantitatif : il représente 72% de la production des AOC. Mais aussi sur le plan qualitatif : selon André Valadier (Coopérative Jeune Montagne, Laguiole) le lait cru révèle au mieux, les valeurs « *sensorielles, émotionnelles, culturelles, esthétiques* » d'accompagnement de l'AOC. Jouant un rôle fédérateur entre les acteurs d'un produit (les producteurs et les affineurs), il renforce la notion de filière, et agit en même temps comme un révélateur de terroir : les pratiques de transformation très riches dont il est l'objet, pratiques qui « *doivent respecter les atouts du lait cru et être en relation avec le milieu vivant, renforcent la valeur patrimoniale de l'AOC* ».

Ces pratiques, Anne Champel, vétérinaire de « terrain », et les producteurs eux-mêmes lors des visites, en feront le détail (André Valadier abordera le sujet côté transformateur) : du fait « *du respect des règles sanitaires qui représentent des contraintes très fortes* », elles mobilisent « *les producteurs de l'amont de la traite et tout au long du processus de transformation* ». Au-delà des analyses bactériologiques ponctuelles, l'essentiel réside dans le respect « sanitaire » par le producteur d'un ensemble de contrôles visuels et de gestes : « *favoriser les prairies naturelles, limiter les engrais, éviter les rats et les taupes, maîtriser l'état du foin, avoir des litières propres, favoriser une traite tranquille et le bien-être des vaches, bien régler et nettoyer le matériel de traite, etc.* » Une vigilance et attention constantes, un auto-contrôle au quotidien de l'éleveur, mais point d'excès hygiénique : nettoyer et sécher le trayon, d'accord, mais sans le désinfecter. La désinfection (outre qu'on connaît

des cas de lait contaminé avec du désinfectant déposé sur des machines à traite) a surtout comme conséquence d'entraîner une réduction de ce qui constitue la richesse du lait, sa flore microbienne.

Le lait cru, un lait non chauffé au-delà de 40°, se caractérise en effet par une abondance de « populations » – moisissures, levures, bactéries, qui sont éradiquées, pour être remplacées par d'autres semences, dans le lait stérilisé. Le lait cru garantit ainsi une meilleure diversité du vivant. Cette diversité microbienne initiale, déterminée par le lieu et le mode d'alimentation (prairie naturelle, alpages, etc.) « *ce qui ancre un fromage dans un territoire* » (Daniel Ricard, géographe, Clermont-Ferrand), a deux conséquences sur le plan du goût et sur celui de la santé.

En ce qui concerne le goût (aspect organoleptique), les recherches menées à l'INRA d'Aurillac par la microbiologiste Marie-Christine Montel, montrent que la diversité microbienne est à l'origine de la diversité sensorielle : plus de 150 molécules aromatiques, dont chacune correspond à une note aromatique, sont synthétisées par les micro-organismes tout au long de l'affinage, à l'issue duquel se composera un équilibre subtil entre les différentes molécules. Comme le disait un directeur des caves de Roquefort (cité par André Valadier), « *avec le lait cru, j'ai 8 notes dans la gamme aromatique, avec le lait thermisé seulement 3 !* ». La leçon a été comprise par les fromagers industriels (lait pasteurisé), chez lesquels, depuis une dizaine d'années, des « ingénieurs fermenteurs » essayent de synthétiser, sous forme de ferments industriels, dont on retrouve les souches dans différents pays, la « gamme aromatique » du lait cru, pour créer des produits industriels typiques, stables dans la durée, mais au goût « nivelé ».

En ce qui concerne l'aspect santé, on peut selon Marie-Christine Montel affirmer, que « *la diversité microbienne est un atout pour faire barrière aux pathogènes du fait de la redondance d'activités dans un éco-système* ». Contrairement à l'image répandue chez les détracteurs du lait cru, l'abondance microbienne fait ici vertu. Le défi est donc non de réduire, mais « *de préserver la bio-diversité, dont les pathogènes font partie* ». Sans prétendre être dans une optique stérile de zéro défaut, on peut ramener la réalité du risque sanitaire lié au lait cru à des proportions beaucoup plus raisonnables que celles atteintes lors du « *gros pépin médiatique* » (selon le mot de Marie de Metz-Noblat) ayant touché le camembert Lepetit en 1997 (découverte de listeria) : statistiquement, deux cents cas de listeria sont référencés en France annuellement, tous aliments confondus ; la pasteurisation du lait n'exonère pas du risque ; la listeria se trouve aussi dans la charcuterie et le saumon fumé. A quand la levée de l'interdiction du fromage au lait cru pour les femmes enceintes ?

En conclusion, le lait cru, « *trait d'union essentiel entre éleveur, produit, territoire* » (André Valadier), est porteur de valeurs du vivant, valeurs scientifiques et microbiologiques, issues de l'ancrage au terroir, mais aussi humaines : si les premières sont « *mécaniquement mesurables* », les secondes, « *décisives, restent soumises à appréciation humaine* » (André Valadier). Le lait cru exprime et incarne au mieux l'essence de l'AOC (du moins des AOC non perverties et défigurées, si l'on en croit le récit

de Gilbert Della Rosa à propos de l'AOC Ossau-Iraty). Il représente un « *un autre métier* », marqué par le resserrement du lien entre les acteurs de la filière, par des technologies, par des gestes et savoir-faire séculairement reconduits, mais aussi constamment renouvelés. L'abondance de sa flore microbienne, garante à la fois de sa richesse aromatique, de sa typicité sensorielle, et de sa qualité sanitaire, est essentielle, mais ne peut s'exprimer sans « *tout ce qui vit avec : ces pratiques de production et de transformation* » (Dominique Lanaud) : « *Donc oui au lait cru, mais avec tout ce qui va avec !* »

Compte-rendu des interventions

Daniel Ricard : géographe, directeur du Centre d'études et de recherches appliquées au Massif Central

Thème de l'intervention : les différents types de qualité d'un fromage

Il faut distinguer différentes sortes de qualité :

a) la qualité standard

-elle concerne les industriels => produits de masse : brie, camembert, produits UHT

-son objectif : d'abord la standardisation => poids, format, teneur en sécheresse, bas coût

-elle représente le gros du marché

-elle se différencie par l'ajout d'ingrédients : ex. le lait UHT + vitamines, Omega 3...

-aspect marketing très fort

-très forts volumes :

-camembert Président : 40 000 tonnes / an (idem Conté)

-Caprice des dieux : 15 000 tonnes / an

-Raclette Richemont : 10 000 tonnes / an (idem Reblochon)

b) la qualité fermière / artisanale

-pas de dénomination officielle, une limite difficile à établir ;

-une image positive, induisant des produits de bonne qualité, même s'il n'y a pas de garantie de qualité par rapport au travail fermier ou artisanal. Des questions se posent : sur la qualité sanitaire ; sur le type de lait ; sur les méthodes => donc il n'y a pas de garantie, pas de signes officiels de qualité.

c) les démarches officielles de qualité encadrées et règlementées

On en distingue 3.

c1) le bio

-Se définit par rapport au respect de l'environnement : pas d'engrais chimiques, pas de produits chimiques de synthèse, dans le contexte d'un volontarisme, militantisme individuel.

-fort développement, => engorgement des marchés vers 98-2000 : production de 400 millions de litres UHT pour un marché évalué à 320 millions.

-évolution dans la conception de la démarche : dans les années 70, des militants s'installent pour faire du fromage dans la Drôme et les Cévennes. Aujourd'hui filière plus économique, fortement intensive.

La 1^{ère} région bio est la Bretagne, l'Auvergne est à la traîne : en Bretagne la production intensive bio (7000 litres / an par vache) approche celle du non-bio., car l'alimentation est faite à partir de l'ensilage autorisé par la réglementation bio.

c2) le label rouge

C'est une démarche de qualité supérieure peu utilisée en fromage car la place est prise par les AOC.

On en trouve de 2 sortes :

-des entreprises : par ex. le brie thermisé label rouge de la coop d'Ancenis (Cana)

-des fromages qui n'ont pas obtenu l'AOC car sont « arrivés » trop tard : par ex. la tome de Savoie, l'emmental grand cru (pas d'AOC emmental qui est produit en Bretagne).

-demandent des contrôles rigoureux et chers

-succès limité pour les fromages : représente 15 000 tonnes sur une production totale de 1,5 million de tonnes, soit seulement 1%.

c3) les démarches de terroir

AOC (=> devient Appellation d'origine protégée au niveau européen)

-apparaît en France en 1919, en Europe en 1992 (IGP)

-caractérise un **produit** spécifique lié à une **origine** géographique. Il faut distinguer à cet égard la provenance et l'origine : la **provenance** exprime le lieu d'où provient le produit, par ex. le « carré d'Aurillac » vient de St Flour. La notion d'**origine** ajoute une dimension humaine (les usages, les savoir-faire) et territoriale (une région).

-il y a 45 fromages AOC en France (on en trouve aussi en Italie, Espagne, Portugal, Grèce... plutôt le sud de l'Europe).

-le cahier des charges consigne comment doit être fait le fromage (=décret ministériel), les conditions et la zone de production. Ces conditions sont définies par l'interprofession (les acteurs de la filière) sous contrôle, aujourd'hui, de l'INAO : avant il n'y avait pas de contrôle de l'INAO, donc la définition était beaucoup plus libre.

Le cahier des charges reprend également des éléments de qualité **spécifique** (et non pas **supérieure**). Plus les conditions de production sont proches des **usages**, mieux le produit est valorisé : mais ces usages doivent être combinés avec des éléments de **modernisation** (« il ne s'agit de chausser des sabots de bois pour refaire du fromage »)

Distinguer 4 éléments dans les usages :

- a) **la race locale** : il y a un lien entre la race, la région, le produit. On le retrouve souvent, mais pas toujours. La race induit la composition du lait : la richesse en matière protéique (la holstein par rapport à la montbéliard)
- b) **l'alimentation** : c'est ce qui ancre un fromage dans un terroir. La prairie naturelle, les alpages déterminent la diversité de la flore microbienne.

A l'opposé des éléments éloignent du terroir : les prairies semées induisent un lien plus faible avec le terroir, et bien sûr le hors sol, et les aliments pour bétail qui augmentent la production.

L'ensilage : le mode de conservation fait débat.

La question principale : jusqu'où aller dans l'association de ces différents facteurs ?

- c) **la transformation** :
 - la pasteurisation = cuisson à 72°
 - le lait cru = cuisson à 40°. Permet la conservation de la flore lactique mais nécessite une grande rigueur en matière sanitaire : on a rencontré des problèmes dans le camembert, le brie, moins dans le comté.
- d) **L'affinage** : joue pour les pâtes pressées, favorise le goût.

En conclusion : il existe différentes approches de la qualité, avec chacune ses avantages, ses inconvénients. La qualité standard s'est imposée. Mais les fromages de terroir (production = 200000 tonnes) se sont aussi imposés. Car ce sont des produits liés à des régions ; ils bénéficient d'une réglementation précoce (1925 : loi sur le roquefort) et efficace (établie en liaison avec les vigneron) ; ils représentent une culture et la protection du patrimoine.

Marie-Christine Montel – Microbiologiste INRA Aurillac

Thème de la conférence : le lait cru, garant de la diversité sensorielle des fromages et un atout pour leur valeur santé ?

La notion de « lait cru » apparaît au milieu du 20^{ème} siècle, par rapport au lait pasteurisé. Il s'agit d'un lait non chauffé au-delà de 40°, garantissant une meilleure diversité du vivant, par contraste avec le lait stérile,ensemencé à la sortie de la mamelle. Il se caractérise par des « populations » : moisissures, levures, bactéries (classées en genres ; espèces ; souches ou individus). On compte jusqu'à 40 espèces microbiennes dans un seul lait cru.

Cette diversité microbienne évolue dans son expression tout au long de l'affinage. Quel est son rôle ? Elle rend persistantes les caractéristiques sensorielles du produit (cf. article de Marie-Christine Montel dans l'Escargot)

- a) la diversité sensorielle (cf. étude sur les salers, avec ex. de la gerle, récipient en châtaignier utilisé pour le recueil du lait).=> **La diversité microbienne initiale est à l'origine de la diversité sensorielle.**
- b) Les molécules aromatiques. Il y en a plus de 150, qui sont synthétisées par les micro-organismes tout au long de l'affinage. Une molécule correspond à une note aromatique. Donc composition d'un équilibre subtil entre les différentes molécules. « Les meilleurs fromages sont ceux que l'on n'arrive pas à décrire ».

Dans les entreprises fromagères industrielles, il y a des « ingénieurs fermenteurs » qui mènent des recherches depuis 10-15 ans et dont le rôle consiste à créer des produits particuliers stables la durée. Pour cela ils produisent des ferments industriels dont on retrouve les mêmes souches dans différents pays. Ainsi s'opère un nivellement des goûts.

Le lait cru de son côté n'exclut pas un ensemencement exogène.

En ce qui concerne la **santé** : il n'y a pas à l'heure actuelle de preuve d'étude décisive d'effets positifs de la diversité microbienne sur la santé (= ce qu'on appelle l'effet probiotique).

Il y a cependant une hypothèse hygiéniste qui suppose chez les enfants d'aujourd'hui, exposés précocement aux antibiotiques, une diminution des capacités de résistance et des mécanismes de défense aux **allergènes**, diminution que l'on ne constate pas chez des enfants vivant dans des fermes et en contact avec une forte diversité microbienne (buvant du lait cru). Il n'y a pas cependant de preuve scientifique de cette hypothèse (de type anthroposopique).

Actuellement, le risque de listériose fait que l'on interdit le fromage au lait cru aux femmes enceintes¹.

Quelle est la réalité du risque ?

- Statistiquement : 200 cas de listéria en France par an, tous aliments confondus
- la pasteurisation du lait n'exonère pas du risque
- la listeria se trouve aussi dans la charcuterie et le saumon fumé.

A contrario, on peut affirmer que la diversité microbienne est un atout pour faire barrière aux **pathogènes**, du fait de la redondance d'activités dans un éco-système. Cette diversité microbienne se gère dès la production du lait (dans les 10 premières heures).

Conclusion :

Le défi est donc de préserver la bio-diversité, car les pathogènes en font partie.

Le dilemme est le maintien (approche écologique) ou la réduction (approche uniquement sanitaire) de la biodiversité.

Anne Champel – Vétérinaire

Le lait cru : quelles difficultés, quelles compétences pour les éleveurs ?

La pasteurisation au 19^{ème} siècle a permis d'éradiquer la brucellose. A la fin du 20^{ème} siècle, la qualité sanitaire est définie comme l'absence de défaut sanitaire : listeria, salmonelle, staphilo-coque, (tourista).

Le respect des règles sanitaires représentent des contraintes très fortes pour les producteurs de fromage au lait cru non pasteurisé : en amont de la traite et tout au long du processus de transformation. Ce respect sanitaire passe par des analyses ponctuelles, mais aussi au quotidien pour le producteur par le respect d'un ensemble de contrôles visuels et de gestes : favoriser les prairies naturelles ; limiter les engrais ; éviter les rats et les taupes ; maîtriser l'état du foin ; avoir des litières propres... Il y a une notion d'équilibre à trouver, mais on ne peut pas prétendre être dans une optique stérile de zéro défaut. Ensuite : nettoyer et sécher le trayon (sans le désinfecter :

¹ Découverte de la listériose dans un camembert Lepetit en 1997 (un vieux camembert ayant été soumis semble-t-il à des conditions d'hygiène, chaleur... déplorables. Lepetit n'a pas retrouvé le niveau de 1999. D'où problème AOC dans le camembert.

la désinfection entraîne une réduction de la flore microbienne) ; avoir une traite « tranquille » favorisant le bien-être des vaches ; éviter les bouses, les mouches... avoir une machine bien réglée. Donc un auto-contrôle au quotidien de l'éleveur. Le matériel de traite doit être nettoyé (mais pas forcément désinfecté : on a des cas de lait contaminé avec du désinfectant)².

Marie de Metz-Noblat – Expert conseil en marketing fromager

Le lait cru et les consommateurs : argument de vente ou repoussoir ?

En 1986 : listeriose Mont d'Or

1997 : Lepetit : gros pépin médiatique

Le lait cru est tantôt un argument de vente, tantôt pas.

Le plus important est la position du consommateur, très sensible aux artifices du marketing, et la notion de goût est très subjectif.

Dominique Lanaud – directeur INAO Aurillac

L'AOC, un faisceau de conditions de production

L'AOC représente 18% de la production française de fromages. Le lait cru représente 72% des AOC, réparti entre : 72% vaches, 90% chèvres, 85% brebis.

L'AOC est un emblème lié au terroir dans ses deux aspects géographique et humain, la protection d'un nom et d'un produit.

Dans le contexte de l'AOC, comment se positionne le **lait cru** ?

1) c'est un élément fédérateur entre les acteurs d'un produit : les relations entre producteurs et affineurs, entre les acteurs est très forte : le lait cru renforce la notion de **filière**.

2) c'est un révélateur de terroir : les pratiques doivent respecter les atouts du lait cru et ces pratiques doivent être en relation avec le milieu vivant ; ces pratiques de transformation très riches renforcent la valeur patrimoniale de l'AOC.

3) le lait est élément important, mais il n'est pas le seul. Au-delà du lait cru, il y a tout ce qui vit avec, les pratiques de production et de transformation. Une AOC n'est pas seulement un élément, c'est un ensemble d'éléments : une race, une alimentation, une technologie, une pratique d'affinage. Ce qui est fondamental, c'est ce **faisceau de pratiques** qui donnent naissance à un produit unique non reproductibles : si on enlève un élément, on perd du lien, donc de la typicité du produit.

C'est ce qui a été rappelé récemment par l'INAO à propos du camembert, et la décision n'était pas facile à prendre : l'INAO a réaffirmé une prise de position sur le lait cru accompagné de prises de position sur une aire géographique, la « normandisation » des troupeaux, le foin, la technologie, etc. Donc tout un ensemble de pratiques pour remettre le camembert de Normandie dans les bons rails de la typicité.

Conclusion : Donc oui au lait cru, mais avec tout ce qui va avec.

Note : « l'AOC n'est pas déterminée par des micro-organismes. Il faut éviter 2 écueils : l'ensemencement allogène, et se reposer uniquement sur la flore 'locale'. Une trop grande définition de la 'recette' biologique serait en effet préjudiciable à l'AOC car le risque serait que les industriels l'appliquent sans tenir compte des autres aspects de l'AOC. Donc il faut faire prendre conscience des pratiques qui appauvrissent et de celles qui mettent en valeur la flore ».

² Un producteur visité disait mettre sur le trayon à l'issue de la traite un adhésif permettant d'éviter l'introduction de bactéries jusqu'à la fermeture du sphincter (1 heure et demie après la traite). Alors que semble-t-il le sphincter se referme aussitôt dans la traite manuelle.

André Valadier – Président de la coopérative Jeune Montagne (Laguiole)

Le lait cru représente un autre métier. Les autres productions ont aussi leur raison d'être, mais pour certains territoires et produits, dans le cadre d'une démarche AOC, il y a un risque d'affaiblissement du concept s'il n'y a pas une prise de conscience et une prise en compte des fabrications au lait cru.

Dans le Massif central, le fromage est une production vivrière, et le lait une denrée fragile. La fabrication du fromage est un tour de force consistant à transformer un produit à vie courte, le lait (1 jour ½), en un produit durable (1 an et demi), un liquide en un produit solide d'un dixième de son poids composé d'une matière sèche utile et de sel. Cette mission est accomplie en cave. Les fromagers avant savaient ce qu'il ne fallait pas faire, mais ne « savaient pas » ce qu'ils faisaient. Aujourd'hui, grâce à la connaissance scientifique, on le sait.

Si on revient sur le démarrage de l'AOC vers 93-94, 3 critères étaient visés : le territoire ; la situation des acteurs ; et la performance comme critère économique comprenant les revenus de production, les emplois induits, la sauvegarde environnementale.

Aujourd'hui, 200 000 tonnes sont produites en AOC, dont 100 000 représentent les appellations les plus significatives en volume, 10 appellations se partageant la moitié du volume global.

Le lait cru apparaît comme un élément positif en faveur de ces 3 critères – territoire, situation des acteurs, performance économique. C'est un trait d'union essentiel entre éleveur, territoire, produit.

Mais la performance n'est obtenue que si le producteur redevient un fromager.

La production tend à faire du producteur un « apporteur » plutôt qu'un « élaborateur ». L'AOC est une parcelle de la planète, cette parcelle demande un traitement.

Aujourd'hui, grâce aux consommateurs (qui sont favorables au lait cru), grâce aussi à Slow Food, les valeurs que nous défendons peuvent s'exprimer. Mais ce ne sont pas des valeurs mécaniquement mesurables. Ce sont des valeurs soumises à appréciation humaine, des valeurs décisives : sensorielles, émotionnelles, culturelles, esthétiques.

Un directeur des caves de Roquefort disait : « dans la gamme aromatique, avec le lait cru, j'ai 8 notes, avec le lait thermisé 3 notes ».

Depuis 3 ans, on exporte du Laguiole aux Etats-Unis (San Francisco et Seattle), par l'intermédiaire du groupe Old Food : surprenant !

C'est le résultat d'une longue démarche, d'apprentissages, de recherches. Il faut du temps pour remettre une AOC en ordre de marche. Il faut savoir travailler la teneur du produit dans le pis de l'animal.

Pour le choix génétique, il faut le cheptel approprié : on a abandonné l'Aubrac. Pour l'alimentation, il faut tenir compte du sec et l'humide.

On a été dans le sens de la « cellule totale » (expansion du froid dans les fromageries), et connu des problèmes de développement ; on est allé alors vers le « chaud » et connu d'autres problèmes. On est revenu à la collecte quotidienne, pour permettre un stockage du lait à 12° et non à 4°.

Mais on s'est rendu compte que les écrémeuses provoquaient une agression mécanique sur le produit.

On tient compte aussi dans l'insémination de la capacité du taureau à détériorer la matière grasse.

L'INAO permet de mettre des cliquets, mais il ne faut pas avoir de nostalgie mal placée par rapport au terroir : le terroir n'est pas un enclos qui arriverait à vivre sur lui-même, il doit s'ouvrir à l'extérieur.

Patrice Chassard – Président producteurs Saint Nectaire

En 1955, 1^{er} décret pour une appellation fermière.

Aujourd'hui : 6000 tonnes, 1^{ère} production fermière de France, 240 producteurs (ou ateliers) agréés, pour 2 fabrications par jour (après chaque traite).

En 1963, modification du décret : possibilité de faire du St Nectaire laitier = aujourd'hui 8000 tonnes en lait pasteurisé.

Donc au total St Nectaire = 14 000 tonnes.

Le prix pour le consommateur : 13 euros/kg, pour le producteur 4/5 euros (?), pour le revendeur 8/9 euros (?).

Actuellement production en augmentation.

Les objectifs : augmenter les prix, donc augmenter la qualité sur 3 axes : sanitaire ; organoleptique ; spécificités liées au terroir.

Mais passage difficile du lait pasteurisé au lait cru, dans le cahier des charges conflits entre les évolutions à faire et à ne pas faire, donc compromis et synthèse très difficile.

Pour la distribution : 40% à la ferme, 30% hard discount, aussi les crémeries, mais pas la grande distribution.

Il faut donner des visibilités à long terme aux jeunes producteurs.

La zone AOC représente 69 communes. 90% de l'exploitation doit être en prairies permanentes, 70% de la ration de l'herbe de la zone, 30% maximum en apports extérieurs.

La moyenne d'âge des exploitants est de 40 ans, la surface moyenne de 100 ha.

La production de référence est de 230 000 litres / an , la fermière supérieure à la laitière.

Les exploitants fermiers sont moins nombreux que les laitiers (30 de moins), mais plus actifs.

En 2006-2007 : 35 projets d'installations, dont 1/5ème dans le Sancy, et la moitié de la transformation fermière.

Gilbert Della Rosa – Histoire de l'AOC Ossau-Iraty : un échec pour le fromage au lait cru et les AOC

L'AOC a été créée au sein d'une crise, lorsqu'en 1970 Roquefort a cessé de s'approvisionner en lait des Pyrénées occidentales, il a fallu trouver pour la production d'autres débouchés. Les producteurs fermiers de la région (Ossau est en Béarn, Iraty au Pays-Basque) ont demandé à des industriels (représentant aujourd'hui 80% des 2000 tonnes de fromage produites), dont la Fromagerie des Chaumes, de faire partie du collège de l'AOC constitué en outre des livreurs de lait.

Les industriels ont lancé des campagnes TV pour capter une clientèle au-delà de la zone Aquitaine : Bretagne, Belgique, Allemagne.

De leur côté les producteurs ont créé des coopératives pour répondre à la demande d'homogénéisation et de standardisation de la grande distribution. D'où utilisation de ferments artificiels entraînant une banalisation du goût. Conclusion : on ne retrouve plus la typicité ni le goût du produit.

Au contraire, aujourd'hui, on a du fromage industriel avec de la croûte en polyvynyle colorée, des ferments et un goût douceâtre.

La Fromagerie des Chaumes a créé la marque Etorcky (« origine » en basque) et s'est retirée de l'AOC.

Du côté des fermiers, on a 2 techniques différentes pour 2 registres gustatifs différents :

- des saloirs humides, lavage de la croûte avec de l'eau saumurée
- une atmosphère plus sèche.

Donc l'idée de SF : ne pas garder 2 fromages différents dans une même AOC

- ⇒ créer 2 sentinelles SF pour les fromages de montagne car les bergers ne font pas de l'AOC leurs cabanes, ils ont été recalés lors de la demande d'AOC.
- ⇒ Créer une sentinelle de fromage de montagne : convaincre les fermiers d'utiliser les ferments produits par eux mêmes et non des ferments artificiels