

>> Actu
**La vie de
la filière**



>> Tradi
**Le détail
en détails**



>> Bries
**Les AOP
évoluent**



Profession fromager

LE MAGAZINE DES FROMAGES DE TRADITION

N°92. MAI-JUIN 2020. 15 €

La fromagerie
Les Bons Pâturages
à Lille.

Origines
**La vallée
du Rhône**

Technique
**Maîtriser
les croûtes
morgées**

Rebondir!
**Des pistes pour
l'après-Covid**

Réunion de producteurs
de caillé doux.



Vallée du Rhône

Caillé doux de Saint-Félicien

Objectif AOP!

Attention aux homonymes! Le caillé doux de Saint-Félicien, à ne pas confondre avec le saint-félicien, veut conquérir une AOP. Le premier est fabriqué au lait cru de chèvre au nord de l'Ardèche, où est implanté le village de Saint-Félicien, alors que le second est produit au lait de vache enrichi, le plus souvent thermisé, plutôt de l'autre côté de la vallée du Rhône, en Isère et dans la Drôme.

>> Une lente désaffection

Méconnu hors des frontières locales, le caillé doux se présente sous la forme d'une galette très tendre à croûte fleurie d'une centaine de grammes. « Ce fromage traditionnel était produit localement dans de petites structures, souvent mal situées par rapport aux zones de collecte du lait, en raison du relief difficile et de routes très étroites, explique Karine Mourier-Duvignaud, productrice depuis trois générations, également présidente de l'ODG du picodon. Il a failli tomber dans l'oubli. Depuis 2019, nous

nous sommes redonné pour objectif d'en faire une AOP après une première tentative il y a trente ans. »

En 1980, un Syndicat de producteurs du caillé doux de Saint-Félicien s'était constitué et avait écrit un cahier des charges, délimité une zone et enregistré une marque collective, renouvelée tous les



dix ans depuis 1980. « Entre 1990 et 2010, le déclin du caillé doux s'est accéléré, reprend la fermière, en particulier en raison des nouvelles normes d'hygiène, jugées trop contraignantes par un grand nombre de producteurs. » Les fermiers ont ainsi abandonné peu

à peu le caillé doux au profit du caillé lactique, certains optant pour le picodon. Une publication des années 80 raconte que les Ardéchois, ne trouvant plus de travail dans leur région, étaient partis dans le Lyonnais et la Drôme où ils avaient appris à travailler en lactique.

Seuls quelques-uns ont gardé la recette présure. Ils sont aujourd'hui sept producteurs fermiers, qui fabriquent le caillé doux de mars à décembre, à s'être fédérés autour du projet. Depuis 2019, ils ont réécrit toute la partie technique du dossier avec l'aide d'un technicien.

« Sur notre territoire, raconte-t-elle, les deux technologies, lactique et présure, coexistaient depuis longtemps. Les premières traces du picodon ont été retrouvées à Tournon-sur-Rhône et datent du XVII^e siècle. Ces picodons étaient produits sur les montagnes alentour, donc sur notre territoire de Saint-Félicien. Pour ce qui est d'une époque plus récente, celle de nos grand-mères, les fermières faisaient ou de la tomme aigre (caillé lactique pour le picodon) ou de la tomme douce pour le caillé doux ou, ●●●

●●● *pour certaines, les deux, mais on me parle souvent de telle paysanne réputée plutôt pour l'aigre ou d'une autre pour le doux. Chez mon mari, l'une de ses grand-mères ne faisait que du lactique et l'autre que du caillé doux. C'est bien pour cela que nous sommes attachés autant au picodon qu'au caillé doux de Saint-Félicien.*»

Le terroir revendiqué est celui du Haut Vivarais, une zone de moyenne montagne (450 à 1 000 mètres d'altitude), située à la confluence du Massif central et de la vallée du Rhône, avec des sols granitiques, séchant et de fortes pentes. Une étude botanique menée sur la ferme de Karine en 2018, a identifié plus de 60 espèces de plantes spécifiques du territoire.

La plupart des fromages sont vendus localement en direct. «*Seuls deux producteurs ont l'agrément européen. Nous sommes tous affineurs*», explique la présidente.

>> «De longue haleine»

Elle et ses voisins sont allés rencontrer les producteurs de brousse du Rove. «*Leur histoire nous correspond un peu, nous nous inspirons de leur démarche. Nous sommes conscients que c'est un travail de longue haleine, mais la plupart d'entre nous ont environ 40 ans, avec beaucoup de bonne volonté et de dynamisme pour étoffer ce dossier et donner*

de la notoriété à notre fromage.» Ils peuvent compter sur l'aide de l'association *Terroir du Pays de St Félicien* et de la Chambre d'agriculture de l'Ardèche. Ils ont participé à des manifestations, comme les *Entretiens du Terroir en Pays de Saint Félicien* (automne) et la *Fête de la chèvre et du fromage à Saint-Félicien* (en août) pour faire connaître le caillé doux.

« Sur notre territoire, les deux technologies, lactique et présure, coexistaient depuis longtemps. » L'une a donné le picodon, l'autre le caillé doux.

«*Selon le cahier des charges écrit par nos grand-parents en 1980, le caillé doux de Saint-Félicien est un fromage fermier de technologie présure. Le lait, à peine sorti de la mamelle, est mis en fabrication, ce qui permet de limiter l'acidification naturelle du lait. Réchauffer le lait est proscrit*», détaille Karine Mourier-Duvignaud. L'égouttage est spontané et chaque fromage est tourné trois fois, le jour même de sa fabrication. En fin d'après-midi, il est

démoulé sur un paillon. Le salage s'opère à sec le lendemain. Il est vendu à l'issue de 7 jours minimum d'affinage, quand il revêt une croûte fleurie de couleur crème, blanche ou bleue. Avec une semaine de plus, il présente une croûte fine légèrement orangée ou blanche feutrée.

Karine Mourier-Duvignaud et son époux Aurélien sont producteurs à la Ferme de l'Amélie, une exploitation de polyculture-élevage du Haut-Vivarais. «*Notre ferme est très diversifiée. Nous élevons des chèvres, des vaches et des cochons. Les troupeaux se complètent et permettent de ne gaspiller aucune ressource.*»

>> Pâturage

Avec une soixantaine d'hectares, elle est autonome en fourrage et partiellement en céréales. «*Dès que le temps le permet, les chèvres trouvent leur alimentation au pâturage. Les biquettes adorent la variété : herbe, luzerne, serpolet, sauge, broussailles, arbrisseaux, glands, châtaignes... Nous complétons leur ration avec des grains de maïs et du soja provenant de Rhône-Alpes, sans OGM.*» Sa gamme comprend le caillé doux de Saint-Félicien (20% de la production), le picodon (65%) et des spécialités de la ferme, comme la pyramide cendrée, le *Tonnelier*, des faiselles et des bouchons apéritifs (15%). ■

Rigotte de Condrieu

Relever le défi climatique

Pour l'AOP rigotte de Condrieu, confrontée à des épisodes récurrents de sécheresse, il est de plus en plus difficile de répondre à l'objectif de 80% d'autonomie alimentaire assigné par son cahier des charges. Toutes les exploitations sont situées au sein du Parc naturel régional du Pilat, une petite région en forte concurrence avec la vigne et les céréales, située entre la vallée du Rhône et celle du début de la Loire.

>> Prairies multi-espèces

«*Les printemps sont de plus en plus précoces et les étés de plus en plus chauds*, témoigne Bernard Piney, chevrier à Saint-Chamond, où il élève 350 Alpines élevées sur 63 ha. *Cette année, j'ai mis les chèvres*



dehors le 20 février. Jamais elles n'étaient sorties aussi tôt.»

L'éleveur produit 200 000 litres de lait par an. Il en transforme 80% en fromage : rigotte de Condrieu AOP (un tiers du volume), tommes et bleus, tous au lait cru, et yaourts. Il commercialise en direct sur les marchés et à travers des affineurs telle la Maison Mons.

«*Nous travaillons au niveau de l'ODG avec le Parc, les Chambres d'agriculture et le Contrôleur laitier pour identifier des espèces plus adaptées à la nouvelle donne, capables de résister au climat et d'offrir de bons rendements*», explique Alice Teinturier, animatrice de l'ODG. Pour gagner en autonomie, la filière a mené des essais entre 2010 et 2018 sur les prairies multi-espèces. «*Deux ans après, les producteurs s'engagent de plus en plus dans cette voie*», constate-t-elle.

«*Les mélanges multi-espèces semblent tirer leur épingle du jeu*, confirme Claude Boucher, président de l'ODG. *Mais pour faire face aux évolutions climatiques et pour reprendre un vieil adage, "il ne faut jamais mettre tous ses œufs dans le même panier".*»

Dans un document de synthèse, plusieurs



FRANÇOIS BÉLOUZE

producteurs racontent leur expérience. « Avant l'étude, j'avais l'habitude de renouveler mes prairies, en associant notamment du Ray Grass et du trèfle violet. Depuis les essais, nous avons osé des mélanges plus complexes, en semant des légumineuses comme des pois. La prairie profite ainsi de l'azote libérée par la légumineuse », raconte Florent Satre, producteur sur la commune des Haies, où il élève 85 chèvres et 120 brebis sur une ferme de 54 hectares. Mickaël Flechet, producteur à Sainte Croix-en-Jarez (230 chèvres, 74 ha), adhère complètement au prairies multi-espèces.

« Elles permettent d'assurer de bons rendements, avec une production régulière sur l'année. C'est aussi très appétant pour les chèvres. Sur le plan économique, le rendement est deux fois plus important en multi-espèces qu'en espèce pure. Mais, il n'est pas toujours facile de trouver le bon mélange », avoue-t-il.

>> Rotations de parcelles

Bernard Piney a lui aussi opté pour les prairies multi-espèces et investi dans un bâtiment de séchage en grange. « J'utilise le "mélange suisse", une variété de luzerne, ray-grass, trèfle blanc et violet, et d'autres. Cela m'aide beaucoup. Par exemple, en 2019, on a manqué de fourrage, car le printemps a été très chaud. Nous avons perdu 30% à la première coupe. L'été, nous avons eu des canicules et en automne de la pluie. Nous avons donc été obligés de semer à nouveau pour regarnir

ces prairies qui étaient en train de se dégrader... », explique-t-il. Les prairies semées ont une durée de vie d'environ 4 à 5 ans, même jusqu'à 6 ans si l'on en prend vraiment soin. Nous procédons à des rotations de parcelles. Tous les jours, les chèvres pâturent sur une aire différente du Parc. Nous menons depuis deux ans des essais sur des mélanges de céréales, ça

« Les mélanges multi-espèces semblent tirer leur épingle du jeu. »

ne se passe pas mal, mais il faut être patient pour voir les résultats », dit-il.

Le fermier mène parallèlement des essais sur le plateau de Condrieu : « Nous recouvrons les prairies de compost pour les protéger, c'est assez technique. Les prairies naturelles sont très appréciées pour la biodiversité, mais elles apportent peu de rendement », pondèret-il. Il réfléchit désormais à diminuer la taille de son troupeau. « L'idéal serait d'avoir 30 ou 40 chèvres de moins, pour réagir mieux aux aléas climatiques et pallier le manque de fourrage lors des périodes de sécheresse. »

>> Démarche HVE

L'ODG a désormais les yeux tournés vers 2030 : « Nous suivons les travaux commencés par l'Inao et le Cnaol, pour intégrer des mesures agro-environnementales à notre cahier des charges et, de ce fait, anticiper le changement

climatique. Il va falloir intégrer, d'ici à cette date, des pratiques prévues par le dispositif de certification Haute valeur environnementale (HVE), précise Alicia Teinturier. Celui-ci s'appuie sur des indicateurs de performance environnementale sur l'intégralité de l'exploitation. La certification permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes...) sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages) est réduite au minimum. » ■

Repères

La production de rigotte diminue : 108 tonnes en 2017, 91 t en 2018, 75 t en 2019 (dont 26 t fermières). Bien que le nombre d'opérateurs reste constant, la diminution de production s'explique par des mesures de sécurité. « La Fromagerie Guilloteau, établissement du Pilat (groupe Eurial), souhaiterait pouvoir développer le lait cru, l'AOP rigotte de Condrieu et répondre à la demande, explique-t-on à l'ODG. Mais, pour ne pas prendre de risque vis-à-vis des Stecs, elle a transféré depuis 2018 une partie du lait destiné à fabriquer de la rigotte vers d'autres technologies. Néanmoins, la production de rigotte de Condrieu fermière se développe chaque année. »

Picodon

Opération sauvegarde des souches du terroir



« **D**epuis plusieurs années, nous observons un appauvrissement général du lait en microflores, avec la crainte de perdre en authenticité. Au sein de l'AOP, quelques producteurs travaillent avec des méthodes de repiquage des ferments natifs du petit-lait, d'autres préfèrent utiliser des ferments du commerce, les laiteries notamment. Nous avons voulu protéger ce patrimoine car, dans d'autres AOP déjà, le lait ne "démarré" plus, l'utilisation de ferments standard est généralisée », raconte Karine Mourier-Duvignaud, présidente de l'AOP picodon.

Le projet a été initié en 2016. Une technicienne a recensé une dizaine d'exploitations qui n'avaient jamais utilisé de ferments du commerce. « Pour démarrer la fabrication, les fromagers utilisent du petit-lait surgelé de la dernière saison ou procèdent par lacto-fermentation en laissant du lait frais s'aci-

difier à des températures contrôlées », précise-t-elle. Des prélèvements ont été effectués dans l'ambiance des fermes, le lait cru, le caillé et le fromage affiné. Puis l'Enilv et Actalia ont isolé, sélectionné des souches et constitué quatre cocktails de ferments d'acidification, des mésophiles homo ou hétéro-fermentaires, qui ont été fournis à la Ferme expérimentale du Pradel pour des essais de fabrication.

>> Patrimoine

Les commissions organoleptiques ont jugé favorablement les produits. « Tout le monde était satisfait par le goût des fromages. L'un des cocktails a été moins bien jugé en raison de son rendement fromager moins bon », précise-t-elle.

L'ODG réfléchit désormais à l'exploitation de cette souchothèque. « Pour l'instant, c'est très compliqué de la rentabiliser, il nous faudrait un laboratoire qui accepte de lyophiliser les ferments et de nous les vendre. Des sondages effectués auprès des producteurs nous disent qu'ils sont très contents de savoir que ce patrimoine est préservé et conservé dans des conditions optimales. Si dans dix ou quinze ans, le lait est trop appauvri, nous pourrions nous en servir. » ■



Saint-Marcellin Coupé dans son élan

Alors qu'elle espérait une augmentation de ses volumes, la filière du saint-marcellin IGP a subi « une baisse de 30 à 40% pendant les trois premières semaines du confinement », explique Bruno Neyroud, président de l'ODG. La reprise est encourageante, mais nous ne savons pas encore à quelle hauteur le Covid-19 va peser sur les résultats de l'année. »

Le petit fromage crémeux du Dauphiné capitalisait sur plusieurs campagnes de communication lancées ces dernières années. Comme beaucoup de filières, en coulisses, l'ODG se préoccupe beaucoup de la qualité sanitaire des laits. L'IGP a subi une crise sanitaire en mars 2019 due à la présence de Stecs dans les produits d'une laiterie, d'un artisan et d'un fermier. « Depuis six ans, nous travaillons beaucoup sur la qualité de l'alimentation des animaux et sur les conditions de traite et de stockage du lait », explique Jean-Michel Bouchard, président de l'Union des producteurs laitiers du saint-marcellin, une association créée il y a huit ans. Nous mettons en parallèle les résultats des analyses quotidiennes effectuées lors du ramassage du lait et les pratiques des fermes pour mieux comprendre et identifier l'origine des soucis. Malheureusement, tout ce que nous faisons n'évite pas les crises, constate-t-il. Nous sommes le plus vigilant possible, mais il suffit, à un moment donné, que des vaches soient stressées pour retrouver des Stecs dans le lait... »

La filière compte 140 producteurs de lait, 17 fromageries et 6 fermiers. ■



Le jury de dégustation en plein travail.