

V – LES FROMAGES DE FRANCHE COMTE ET DE SAVOIE, AVEC LEURS FRUITIÈRES TOUJOURS PRESENTES

Le **Comté** issu de vaches de la race Montbéliarde, **obtient dès 1958 son AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée), du fait d'une organisation particulière dans la région : les « fruitières ». **Les fruitières ou coopératives existent toujours dans deux régions : la Franche-Comté et la Savoie.** En Franche Comté, elles sont de petites tailles, très nombreuses et disséminées sur le territoire. En 2006, on y dénombrait 202 fruitières, composées de 135 coopératives et 67 établissements privés.

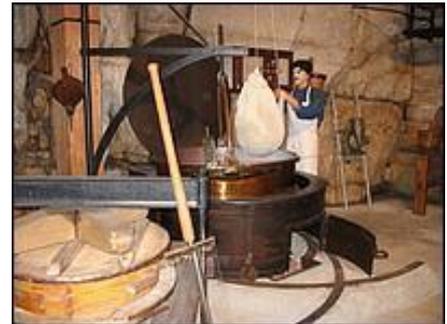
Une fruitière est un local destiné à recevoir chaque matin le lait des alentours. Le lait est versé dans des cuves en cuivre pour y être chauffé. Le fromager ajoute de la présure qui transformera le lait en un caillé, qui sera ensuite brassé et chauffé. Le contenu est ensuite soutiré, déversé, et pressé dans les moules à Comté. Quelques heures plus tard, l'ouverture de ce moule délivrera un Comté qui partira ensuite dans une cave d'affinage. Pour produire une meule de Comté de 40 Kg, il faut 450 litres de lait !



Quel que soit le mode de collecte du lait, la fruitière reste un lieu d'échanges



Le tranchage du caillé du Comté



L'égouttage du caillé avant la mise en moule de plus de 60 cm de diamètre.

C'est **un bel exemple d'entraide et d'esprit de groupe de paysans éleveurs**, pour la création d'un produit très innovant au XIII^{ème} siècle, qui peut s'exporter toute l'année, dans une région à l'origine très difficile d'accès et éloignée des grands centres urbains. Démarré dans le Doubs, ce système s'est étendu dans le Jura et les Alpes du Nord. **Dans l'histoire de l'Agriculture française, la fruitière est le symbole de l'esprit communautaire des villages. Son fonctionnement repose sur le principe d'indivision des biens et de dépense commune. Le lait de tous les élevages de la petite région est mis en commun pour permettre au fromager de le transformer en Comté. Un sociétaire de la coopérative ne peut pas vendre du fromage. Seule la coopérative le peut.** Ces éleveurs ont prévu avant l'heure la nécessité de la mise en commun quand l'individualisme ne suffit pas.

51 - LES FROMAGES DU JURA ET DE LA REGION FRANCHE COMTE

La Franche Comté est, dit-on, un pays éminemment fromager, puisque 80% de la collecte laitière est transformée en fromage. La spécialité se situe dans les pâtes cuites pressées : pour les 4/5^è, le Comté et l'Emmenthal.

En réalité, le Comté est fabriqué surtout dans le Jura, région historiquement à l'origine de la fabrication fromagère fruitière. Des confusions persistent au sujet du mot « gruyère ». Certains parlent du « gruyère de Comté » appellation erronée.

En fait, il faut distinguer le Comté qui a une AOC, du Gruyère français qui a droit depuis 2010 à l'appellation IGP et non plus à celle de l'AOP qui lui avait été accordée en 2007 par la Commission Européenne à la Conférence de Stresa, pour le motif suivant : « sa zone d'affinage débordant très largement de sa zone de production ». Il est vrai que la zone d'affinage occupe une bonne part de l'Est de la France, depuis Lons-le-Saulnier jusqu'à la Haute-Marne incluse, alors que les 3 bassins de production laitière et de transformation fromagère sont circonscrits autour de Chambéry/Annecy – Doubs - Vesoul.



Carte du Jura



Carte de la Franche Comté

La région du Haut Jura fut donc la première, dès la fin du XIII^{ème} siècle, à remplacer les petites fromageries des paysans du territoire par des fromageries de village appelées les « Fruitières », suivies de près par la région de Savoie. D'après certains, l'origine du mot « fruitière » viendrait du fait que les hommes mettaient en commun le « fruit » de leur travail, en l'occurrence le lait pour le transformer en Comté, mais aussi en beurre, crème ou fromage blanc.

« **Les locaux installés dans la petite région de production** reposent sur le principe d'indivision et de dépense commune. **Les fruitières** recevaient chaque matin, les laits en provenance de leurs troupeaux, apportés par les paysans. Sitôt le lait arrivé à la fruitière, le fromager entreprend le long travail de préparation du caillé suivi d'autres opérations. C'était le résultat d'une volonté de ces producteurs de mettre en commun leurs produits laitiers, d'améliorer les conditions de fabrication pour obtenir des fromages de qualité et de créer entre eux une relation sociale particulière à la Franche-Comté. Ils se sont rassemblés pour produire un gros fromage, à pâte dure, consommable été comme hiver et surtout commercialisable au loin : le Comté. Les vaches appartiennent à la race Montbéliarde.

Au XIXe siècle, l'association évolue : du statut de fromagerie, on passe à celui de coopératives. La production se diversifie : Bleu de Gex et Morbier*, fromages traditionnellement fermiers, sont désormais adaptés à la fruitière. Depuis, les fruitières du Haut-Jura ont été modernisées et adaptées aux nouvelles règles d'hygiène. Comme elles ont du se regrouper, leur nombre a diminué. Certaines collectes de lait peuvent se faire en camion. **En 2010, on compte 180 fruitières.** Elles sont à ce jour principalement des coopératives mais aussi des ateliers privés. Elles restent le principal outil de valorisation du lait des éleveurs d'un secteur géographique bien défini. **Les trois grands fromages du Jura ayant bénéficié de ce système sont le Bleu de Gex appelé désormais Bleu de Gex/Haut-Jura, le Comté et le Morbier.**

Sur la carte à droite, le **Mont d'Or ou Vacherin du Haut Doubs est à part.** C'est une pâte molle non cuite à croûte lavée fabriquée 7 mois par an seulement et présentée encerclée dans une sangle d'épicéa.



Zones AOC de la Franche Comté.
De haut en bas : Mont d'Or, Morbier, Comté, Bleu de Gex /Haut Jura

52 - Liste des fromages du Jura et de la Franche Comté (Ils proviennent de vaches de race montbéliarde ou pie rouge).

1. Le Comté (AOC en 1958) – pâte pressée cuite (le fromage préféré de Cyrus à 5 ans)

C'est le plus célèbre des fromages jurassiens. Il faut prévoir 500 litres de lait pour obtenir un Comté de 40 kg environ. Il est toujours fait à partir de lait cru de vache montbéliarde, naturellement sans additif ou colorant. Onctueux et fruité, il garde un arôme de noisette. La durée d'affinage fait varier la qualité : Doux (+ de 8 mois) – Fruité (+ de 12 mois) – (+ de 18 mois).

2. Le Bleu de Gex ou Septmoncel (AOC en 1977) - pâte persillée non pressée et non cuite

Il est issu des plus hauts pâturages de la montagne du Haut Jura. Fabriqué à partir de lait cru de vaches montbéliardes, il est affiné en cave fraîche pendant 3 semaines pendant lesquelles sa pâte devient ivoire et bleu tendre. Son goût est moins corsé que celui des autres bleus mais il est de saveur plus parfumée.

3. Le Morbier (AOC en 2000) – pâte pressée non cuite

Il est né en 1875 à Morbier. Les meules qui pèsent 6 à 7 kg sont affinées pendant 2 mois. Sa raie centrale à base de suie de bois l'empêchait autrefois d'aigrir entre la traite du matin et celle du soir, car la moitié du bas faite à partir du lait du matin est recouverte le soir par la seconde moitié correspondant à la traite du soir. Pâte onctueuse, saveur et odeur doucement parfumées. Fabriqué à partir de lait de vache montbéliarde.*

**Irène, Philippe et Pauline ont visité une fruitière de Morbier lors d'un séjour près du lac de Joux et ont assisté à la fabrication du fromage du matin ainsi qu'à la dépose de la couche de suie.*

4. Le Vacherin du Haut- Doubs ou Mont d'Or (AOC en 1981) – pâte molle à croûte lavée, produit saisonnier

Il est fabriqué uniquement du 15 août au 31 mars, dans une zone précise délimitée par la source du Doubs à Mouthe, la frontière suisse et le Haut-Doubs. A base de lait de vache, c'est un fromage à pâte molle entourée d'une écorce d'épicéa, dans une boîte, d'où son goût caractéristique, délicat et fin.

5. La Cancoillotte

C'est un produit de tradition franc-comtoise, une spécialité fromagère de lait cru, écrémé et caillé (appelé le "méton"). Celui-ci est ensuite affiné et *fondue accompagné d'eau, sel, beurre et aromates.*

Conseil : Bien conditionnée dans son pot fermé, elle est facile à transporter et se conserve sans problème au réfrigérateur. Elle se déguste à température ambiante sur du pain ou chaude accompagnée de saucisses ou de pommes de terre, ou comme une fondue.

6. La Raclette

Ce fromage est *traditionnellement fondue* et la Raclette, plat du même nom, consiste à chauffer un morceau de fromage jusqu'à ce que le dessus fonde assez pour être raclé et étalé sur des pommes de terre à la vapeur, accompagnées de cornichons et charcuterie.

7. L'Emmental Est-Central - pâte pressée cuite

D'origine suisse, l'Emmental est produit dans le Doubs et la Haute-Saône. C'est un fromage plus industriel que le Comté, mais pourtant bien moins aseptisé et standardisé que dans les énormes usines de l'Ouest (Bretagne et Pays de Loire). Le lait est fortement réfrigéré, le goût beaucoup plus neutre. *L'emmenthal se fabrique en meules de 80 à 100 kg, légèrement bombées, avec de nombreuses ouvertures plus ou moins circulaires.* Selon l'INA0, il existe deux variétés d'Emmental français au lait cru avec une IGP : *l'Emmental de Savoie, affiné 10 semaines minimum et l'Emmental Est-Central (Massif des Vosges et du Jura, plus Nord des Alpes), affiné 12 semaines minimum.* Les producteurs de l'Est-Central ont adopté la charte Label Rouge et la marque collective « Emmental Grand Cru » pour se démarquer des autres régions de production. Nous le reverrons avec les fromages de Savoie. A part ces deux Appellations, *l'emmental est devenu le fromage européen le plus industrialisé, il est actuellement fabriqué dans six pays de l'Union Européenne.*

8- Le Gruyère Français (AOP en en 2010 en remplacement de l'AOC en 2007) - pâte pressée cuite

Il est produit sur les plateaux de la Haute-Saône à la Savoie. C'est un fromage au lait de vache entier et cru, à pâte pressée et cuite. Il faut un peu plus de 400 litres de lait pour fabriquer une *meule d'environ 40 kg.* Après salage, la meule reste *une dizaine de jours en caves froides (4°C)* ce qui permet le développement de la croûte. Le fromage passe ensuite *en caves chaudes (15°C) durant 3 semaines.* C'est là que viennent les trous... parce que sous l'action de la chaleur, les bactéries s'activent (*fermentation propionique*). Du gaz se forme qui voudrait bien sortir, mais la croûte l'en empêche, alors le gaz se regroupe en bulles, d'où les trous. *L'affinage dure 4 mois minimum.* Sa texture est souple. Son goût est fruité et aromatique.



Gruyère suisse AOC



Gruyère français IGP



Le Comté



Le Bleu de Gex ou Septmoncel



Le Morbier



Le Vacherin ou Mont d'Or



La cancoillotte



La Raclette

53 - LES APPELLATIONS « GRUYERE »

Le gruyère tire son nom du district suisse de la Gruyère dans le canton de Fribourg. Depuis des siècles, il est fabriqué de part et d'autre de la frontière franco-suisse. En France, il est produit dans le massif jurassien et au nord des Alpes. **En 1951, la Conférence de Stresa** avait déclaré le terme gruyère comme propriété franco suisse. Mais la situation a évolué :

* **le Gruyère Suisse a obtenu l'AOC *en 2001 et l'AOP en 2011.** Il est fabriqué dans le district de Gruyères, commune suisse de 1800 habitants. Il se reconnaît au marquage sur son talon. **Sa pâte a une quasi absence de trous ou au plus quelques fentes ou trous très petits de 4 à 6 mm.** *L'affinage du gruyère suisse varie de 5 à 24 mois (gruyère jeune ou vieux).* Il est corsé et plus ou moins salé.

* **le Gruyère français** qui avait obtenu l'AOP** en 2007, se l'est vu retirée en août 2010, « *sa zone d'affinage débordant très largement de sa zone de production* ». Il est vrai que la zone d'affinage occupe une bonne part de l'Est de la France. Par contre, *il vient d'obtenir l'IGP*** en 2013, car l'aire géographique comprend une zone de production laitière et fromagère ainsi qu'une zone d'affinage et de pré-emballage.*

La zone géographique de l'IGP recouvre les départements du Doubs, du Jura, de la Haute-Saône, de la Savoie, de la Haute-Savoie, du Territoire de Belfort, ainsi qu'une partie des départements de l'Ain, de la Côte-d'Or, de la Haute-Marne, de la Saône-et-Loire, des Vosges et de l'Isère. **Il a de petits trous dont la taille va de celle du petit pois à celle de la cerise.** Son affinage est de 4 mois minimum.

*AOC : Appellation d'Origine Contrôlée - ***IGP : Indication Géographique Protégée – AOP** : Appellation d'Origine Protégée.

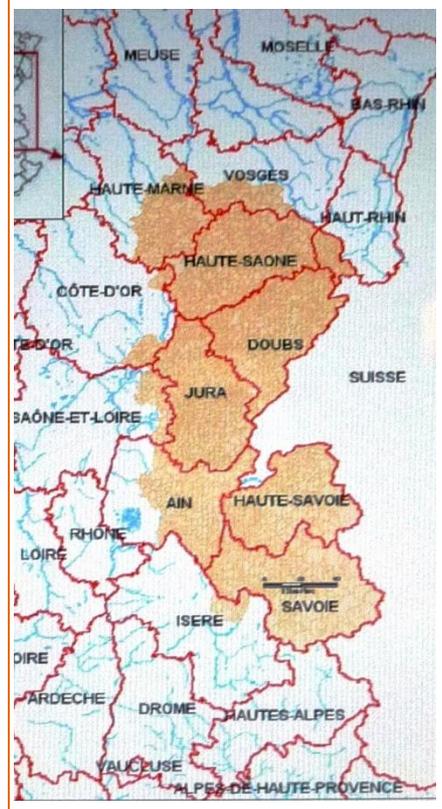
Zone IGP du Gruyère Français

Départements en entier :

- 25 Doubs
- 39 Jura
- 71 Hte Saône
- 73 Savoie
- 74 Hte Savoie
- 90 Territoire de Belfort

Une partie des départements suivants :

- 01 Ain
- 21 Côte d'or
- 52 Hte Marne
- 71 Saône et Loire
- 88 Vosges
- 38 Isère



Carte de la zone de l'Indication Géographique Protégée du Gruyère Français obtenue en Février 2013.

[selon www.inao.gov.fr/fichier/CDCIGPGruyere.pdf](http://www.inao.gov.fr/fichier/CDCIGPGruyere.pdf)

54 - LA TRADITION DE LA COULEE

De nos jours, dans les fromageries, lorsque des villages isolés ne produisent pas assez de lait pour justifier le passage d'un camion de ramassage après chaque traite, un mode de collecte particulier se perpétue dans le Jura : « la coulée ». Matin et soir, les producteurs apportent à la fromagerie le lait de la traite où il est pesé puis pompé à l'état cru dans les chaudières (cuves en cuivre). Le soir, le lait est partiellement écrémé puis refroidi à 10° pour passer la nuit en attendant celui du matin, auquel il est mélangé pour être transformé en Comté.

** À la Chapelle-des-Bois, (dans le Doubs), on pratique la coulée. Un rendez-vous régulier qui rythme la vie de la fromagerie. Avec 1,1 million de litres de lait en production biologique, le volume de collecte ne justifie pas l'investissement dans un camion de ramassage et la coopérative, relativement isolée dans ce type de production, n'a pas la possibilité d'organiser un ramassage en commun avec une autre fromagerie. Les huit fermes apportent leur lait frais matin et soir. Pour la coulée du soir, le fromager n'est*



A la fromagerie, le lait est pesé puis pompé dans les cuves.

n'est pas présent. Le premier producteur arrivé, vers 19h00, installe le tuyau. Chacun note sur son carnet le poids de lait apporté. Le dernier range le matériel de la coulée. Chacun a ses habitudes horaires et ce sont souvent les mêmes qui se croisent pour discuter ».

Neuf fromageries en coulée. Dans l'histoire du Comté, la coulée garde une image forte. Celle des retrouvailles biquotidiennes de tous les sociétaires apportant leur lait à la fromagerie. L'évolution de l'agriculture a conduit vers d'autres pratiques, le ramassage remplaçant ce double rendez-vous qui concernait encore 74 fromageries en Comté au début des années 1990.

Quelques fromageries perpétuent encore cette tradition, une dans le Jura, à Ivory et 7 dans le Doubs, les fromageries de Bouverans, Saint-Antoine, Frasne, Sombacour, Chapelle-des-Bois, Ouhans et Les Fins Suchaux (à 65 %). Dans le Doubs, le litrage à la coulée représente 3.72 % de la collecte des coopératives, soit 12,1 millions de litres sur les 325 millions collectés chaque année.

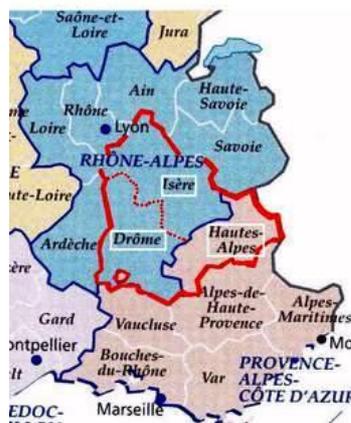
* Site <http://www.comte.com/31>

55 - LES FROMAGES DE SAVOIE DANS LA REGION RHÔNE ALPES

La région de Savoie produit des fromages dont l'histoire rappelle celle du Jura. Pline en parle déjà dans son Histoire naturelle.

Au Moyen-Âge, on parle de fromages portés sur un bâton. Les gros « lombes gras » (appelés aussi lombes) étaient percés au centre d'un bâton pour les faire tenir et se mangeaient un peu comme le fromage de raclette. En 1477, Pantaleone da Confianza parle des ces éleveurs Montagnards qui « entrent dans des sociétés où chacun donne son lait à tous et une fois les fromages faits, ils les répartissent en proportion du nombre de bêtes ». Il cite également les vacherins de Tarentaise « bons à fondre » mais « pouvant à peine vieillir ». C'est au XVIIIe siècle que se développe un groupe d'éleveurs capables de s'enrichir avec la production et la vente de gruyère.

Sous la Révolution, la conquête de la Suisse par les armées françaises, permet aux Savoyards de connaître des techniques de fabrication restées secrètes. Le XIXe siècle verra l'essor des alpages et des fromages. Cependant, le conflit de 1914/1918 entraînera un exode rural, une inorganisation rurale et un risque de disparition des fromages traditionnels.



Ancienne Province du Dauphiné (tracé rouge)

La Savoie et la Haute-Savoie se situent au nord du Dauphiné lequel correspond actuellement aux départements de l'Isère et des Hautes-Alpes, de la plus grande partie de la Drôme et d'une partie de l'Ain.

Le pays est unifié en 1029 par les Comtes d'Albon qui prennent au XIIe siècle le titre de Dauphin, d'où le nom de la Province. Celle-ci acquise en 1439 par Philippe VI tombe dans la succession du roi et sa réunion définitive au domaine royal date de 1560. En 1788, la réunion de 600 notables des Trois Ordres du Dauphiné au château de Vizille, préluda la Révolution, en réclamant notamment des Etats Généraux.



Une Appellation d'Origine correspond à un territoire précis et à l'observation d'une charte spécifique.

Des sept fromages de Savoie : Abondance, Beaufort, Chevrotin, Emmental de Savoie, Tomme de Savoie, Reblochon de Savoie - la Tomme serait la doyenne.

Exemple de l'Aire d'Appellation Beaufort (en rouge). Elle couvre la partie haute montagne du département de la Savoie : massif du Beaufortain, vallées de la Tarentaise et de la Maurienne et une partie du Val d'Arly.

Ce n'est qu'à partir de 1950 qu'une renaissance aura lieu grâce à la ténacité d'une élite paysanne. Le Beaufort obtient l'AOC dès 1960, suivi du Reblochon (1958) et de l'Abondance.

*Au fil des siècles, par rapport au Jura, la Savoie s'est le plus souvent mieux organisée et adaptée aux circonstances. Il existe encore en Savoie plus de 2.000 ateliers de producteurs de lait regroupés dans une centaine de coopératives et 60 ateliers de transformation. Elle compte également 300 producteurs de fromage fermier. La fabrication des fromages de Savoie en Alpage reste fermière, car elle n'utilise que du lait cru et la flore microbienne naturelle du lait. Les vaches sont issues de trois races principales : la race Abondance et la race Tarentaise ou Tarine, nées dans les vallées respectives du même nom, dans les Alpes du Nord, puis la race Montbéliarde venant du Jura situé plus au nord. Pour mémoire, précisons que **la tomme était fabriquée avec le lait écrémé restant de la confection du beurre.***

Les territoires de Savoie disposent de pâturages variés privilégiés qui permettent non seulement d'accueillir en été de grands troupeaux de bovins, d'ovins et de caprins, mais aussi fournissent une quantité appréciable de foin pour la nourriture des bêtes pendant l'hiver. Autrefois, la traite dans les alpages était manuelle, ce qui demandait beaucoup de temps, les troupeaux étant généralement importants pour produire une telle quantité de lait. Aujourd'hui certains chalets d'alpages, ces petits édifices en pierre et en bois souvent au-dessus de 2.000 mètres d'altitude, sont équipés de salles de traite en plein air, ce qui permet de traire en 2 heures un troupeau de 200 vaches. Il y a même des éleveurs qui préfèrent transporter la cuve de 1000 litres en cuivre de la fruitière avec un camion sur place pour continuer à fabriquer les meules selon leurs habitudes, dans une pièce du chalet réservé à cet usage. Et dans une cave voisine, on maintient les fromages en les salant et en les retournant régulièrement.

Si les pâturages de Savoie très riches et variés permettent de préparer des fromages de qualité, la nature des sols ou l'exposition des versants conduisent cependant à des produits de terroir un peu différenciés. **La région produit plus de vingt variétés de fromages dont plusieurs ont justifié une A.O.C.**



Abondance



Tome des Bauges



Emmental Grand Cru



Beaufort



Reblochon



Gruyère français

56 - LISTE DES FROMAGES DE SAVOIE AVEC AOC

1. L'Abondance (AOC en 1990) - pâte pressée mi-cuite

Il est produit dans le Pays d'Abondance, dans le Chablais, en Haute-Savoie. Proche du Beaufort, il est un peu plus doux. 3 mois d'affinage. On le dit « fermier » s'il est fabriqué dans les Alpagnes (plaque ovale) et « laitier » s'il est fabriqué dans des Fruitières (plaque carrée).

2. La Tomme (fromage à partir du lait écrémé après la fabrication du beurre)

Le Savoisien fait une distinction très importante entre la Tomme de Savoie (IGP en 1996) - issue de la Maurienne et de la Tarentaise - et les autres fromages, car la tomme est présente à tous les repas : dans la soupe, avec des pommes de terre à l'eau, avec le café au goûter ... Il existe plusieurs tommes, de goûts différents et bien typés. La meilleure et la plus réputée est la **Tome des Bauges (AOP depuis 2002) - pâte pressée non cuite** - (la seule à s'écrire avec un seul m) pesant de 1,2 à 1,5 kg – la **Tomme d'Abondance**, d'un poids moyen de 3 kg, la **Tomme du Mont-Cenis**, entre 5 et 6 kg, et la **Tomme de la Charentaise**, de 2 à 2,5 kg. Il y a *trois types de fabrication* : la « fermière » de qualité, mais aussi d'excellentes fabrications « fruitière » et « industrielle ».

3. L'Emmental de Savoie (fromage à pâte pressée cuite)

C'est le fromage le plus courant fabriqué dans pratiquement toutes les fruitières de Savoie. Initialement fabriqué en Suisse, il est désormais admis **depuis 1981 que les producteurs français ont droit à un label rouge emmental « grand cru » si le lait est cru et si les meules sont affinées dans l'est de la France.** Le label « Savoie » indique que l'emmental a été fabriqué en Savoie ou en Haute-Savoie pour une durée minimum d'affinage de 75 jours. *L'emmental, fromage à trous gros comme une noix, appelés « yeux », est souvent confondu à tort avec le gruyère. La meule d'emmental français pèse de 80 à 100 kg.* Plus de 60% de la production française est consommée sous forme râpée.

4. Le Beaufort - pâte pressée cuite

Son aire de production a des limites très précises dans le massif du Beaufortain en Tarentaise débordant très légèrement sur la Haute-Maurienne. Il est considéré comme le Prince des Gruyères, mais il n'a **pas de trous**. *Les meules varient de 20 à 70 kg.* Le Beaufort d'été est le meilleur.

5. Le Reblochon (AOC en 1958) - pâte pressée non cuite

Son aire de production est située dans le Massif des Aravis et autour. Il a *trois labels* signalés par des pastilles bleue, rouge et verte : *fermier, fruitier et industriel*. Deux produits proches existent : La *Palouse des Aravis*, double Reblochon affiné comme une Tomme et *Le Tamié*, fabriqué par les trappistes de l'Abbaye de Tamié près d'Albertville.

6. Français (IGP en 2010) - pâte pressée cuite

Nous avons vu avec les fromages de Franche Comté la raison pour laquelle l'AOC dont ce fromage avait bénéficié en 2007, lui a été retirée pour être remplacée en 2010 par l'IGP, appellation au moins équivalente et plus conforme à la réalité. Le gruyère français est produit sur les plateaux de la Haute-Saône à la Savoie. C'est un fromage au lait de vache entier et cru, à pâte pressée et cuite. Il faut un peu plus de 400 litres de lait pour fabriquer une *meule d'environ 40 kg*. Après salage, la meule reste une dizaine de jours en caves froides (4° C) ce qui permet le développement de la croûte. Le fromage passe ensuite en caves chaudes (15°C) pendant 3 semaines. C'est là que viennent les trous... parce que sous l'action de la chaleur, les bactéries s'activent (*fermentation propionique*). Du gaz se forme qui voudrait bien sortir, mais la croûte l'en empêche, alors le gaz se regroupe en bulles, d'où les trous. L'affinage dure 4 mois minimum. Sa texture est souple. Son goût se rapproche de celui du Comté, fruité et aromatique... Sur la carte de la page 509, vous pouvez observer que la partie sud de la zone de production et de transformation fromagère du Gruyère français est située dans la partie Savoie de la région Rhône-Alpes.

7. Autres fromages

Citons en premier le **Chevrotin des Bauges** (chèvre) qui a obtenu son AOC en 2002, puis : **La Tomme de chèvres**, le **Grataron d'Arèches**, les **persillés de La Clusaz, de Thones et des Aravis** (petits fromages mixtes - vache et chèvre - qui doivent leur nom à la mie de pain dont on les saupoudrait à l'origine et qui leur donnait une structure interne cariée, en en faisait ainsi une sorte de fromage "bleu"), le **Tignard**, le **Bleu de Terminion**, le **Toupin** (fromage laitier à pâte cuite de la vallée d'Abondance), le **Hauteluçe**, le **Bosson** (petit fromage de chèvre macéré dans de l'alcool et des aromates), le **Brisecous ou berzecous et les Vacherins**, semblables à ceux du Jura mais très différents en goût, cerclés d'épicea ou de bouleau lavé au vin blanc dans les Bauges.

Signalons aussi pour mémoire que la région Rhône-Alpes produit d'autres fromages, notamment dans le Vercors et dans le sud vers la Drôme et l'Ardèche. Exemples : **Bleu du Vercors-Sassenage** (AOC 1998), *pâte persillée*, **Tomme du Vercors**, *pâte pressée non cuite*, **Picodon** (AOC 1991), **Saint Marcellin**, **Saint Félicien**.

57 - TABLEAU DES FROMAGES DE LA REGION RHÔNE-ALPES AVEC AOC

Nous avons déjà parlé des fromages préparés dans les fromageries et autres laiteries de l'Est de la France et notamment dans les Alpes où sont nés Taline, Cyrus et Danaé. Pour eux, je voudrais récapituler les fromages de la Région Rhône-Alpes ayant obtenu une AOC. Les voici.

RANG	NOM	IMAGE	ORIGINE LAIT	TYPE DE PATE	DATE APPELLATION
1	Abondance		Vache	PPC	1990
2	Beaufort		Vache	PPC	1968
3	Bleu du Vercors-Sassenage		Vache	PP	1998
4	Chevrotin		Chèvre	FC	2002
5	Fourme de Montbrison		Vache	PP	1972

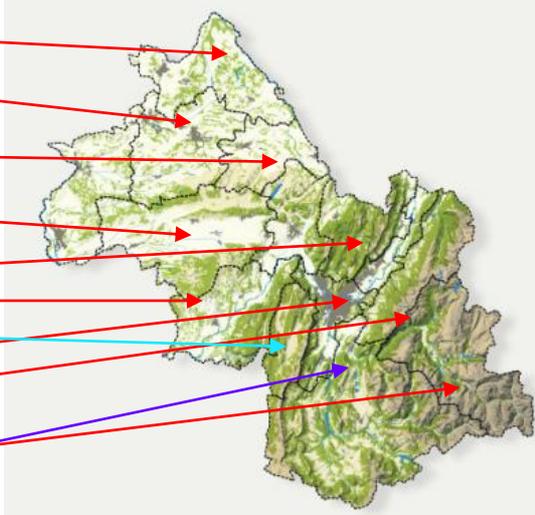
6	Gruyère Français <i>(également en Franche-Comté)</i>		Vache	PPC	2007 (AOC) et 2010 (IGP)
7	Picodon		Chèvre	FC	1991
8	Reblochon		Vache	PPNC	1958
9	Rigotte de Condrieu		Chèvre	FC	2009
10	Tome des Bauges		Vache	PPNC	2002

PPC : Pâte pressée cuite - PP : Pâte persillée - PPNC : Pâte pressée non cuite - FC : Fromage de chèvre

58 – LES FROMAGES DE L'ISERE

En dehors des grands fromages tels que le Bleu du Vercors-Sassenage ou le Saint Marcellin, il y a des producteurs de petits fromages fermiers sans Appellation, mais très appréciés.

Sur les 14 territoires de l'Isère, voici le nombre de producteurs de fromages fermiers présentés par territoire.

<ul style="list-style-type: none"> • Isle Crémieu (2) : chèvre • Porte des Alpes (2) • Pays Viennois • Vals du Dauphiné (21) : chèvre et 1 au lait de vache entier • Bièvre Valloire (14) : chèvre • Pays Voironnais • Chartreuse (23) : chèvre, vache ou les 2 laits • Sud Grésivaudan (15) : chèvre, vache et brebis • Vercors (4) : 3 chèvre et 1 vache • Grenoble Alpes Métropole (2) • Belledonne (1) : divers • Sud isère • Oisans (17) : chèvre • Trièves (3) 	
---	--

Mais il y a aussi la Brique, la Tomme de Belledone, le Crottin de chèvre aux noix... On dit qu'en Isère, le fromage, frais ou à pâte molle, est une religion. Plusieurs siècles après son apparition grâce aux moines Chartreux, sa fabrication se porte comme un charme.

Source : [Office de tourisme de l'Isère](#)

Nous quittons ici les fromages de la Région Rhône-Alpes. Il est temps maintenant d'évoquer les produits laitiers et les fromages de la région PACA, incluant la Provence, région de François et d'Héloïse.

VI – LA PROVENCE ET LES PRODUITS LAITIERS

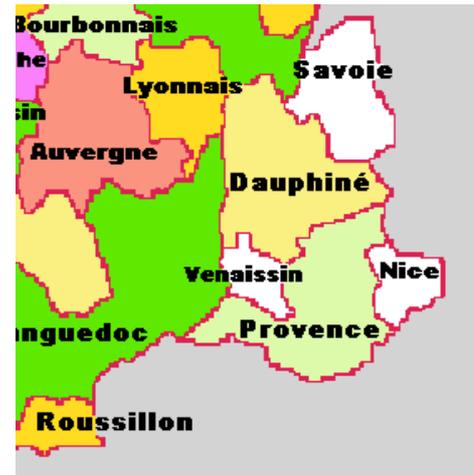
61 - Bref aperçu historique de la Provence.

L'ancienne province royale de la Provence, y compris le Comtat Venaissin, enclave de la Papauté, était limitée par le Dauphiné, la Méditerranée, le Piémont et le Rhône.

L'ancienne Provence correspond actuellement à la quasi totalité de la région administrative PACA qui recouvre les départements des Alpes-de-Haute-Provence (04), des Hautes-Alpes (05), des Alpes-Maritimes (06), des Bouches-du-Rhône (13), du Var (83) et du Vaucluse (84).

Les départements issus de l'ancien royaume et ancienne province royale française ont été inclus dans la région administrative de Provence-Alpes- Côte d'Azur qui recouvre les départements des Alpes-de-Haute-Provence (04), des Hautes-Alpes (05), des Alpes-Maritimes (06), des Bouches-du-Rhône (13), du Var (83) et du Vaucluse (84).

Culturellement et historiquement, on peut aussi considérer que la partie sud des départements de l'Ardèche (07) et de la Drôme (26), ainsi que la partie est du Gard (30) sont provençaux.



Provinces du Sud - Est de la France
sous l'Ancien Régime

62 – Evolution de l'Agriculture provençale dans le contexte historique

1. **Sous Louis XI (fin du XV^e),** venant des vallées alpestres du Piémont, de petites colonies agricoles s'installent dans le Luberon et remettent en culture quelques terrasses abandonnées tout en utilisant l'espace déboisé.

2. **XI^e et XII^e siècle :** Les défrichements sont très importants et donnent lieu à des extensions de nombreuses terrasses.

3. **XIV^e et XV^e siècles :** périodes sombres accablées par trois grands fléaux : guerre, famine, peste.

4. **XVI^e siècle :** du fait de la stagnation des cultures pendant les siècles précédents et d'un essor démographique, les défrichements reprennent au grand dam de ceux qui craignent la disparition des bois.

5. **Sous Louis XIV et au cours du XVIII^e siècle :** les villes s'urbanisent, les villages s'agrandissent mais le climat d'insécurité oblige la plupart des paysans à résider à l'intérieur des remparts. Ils ne gardent en plaine qu'un cabanon. L'implantation des villages en plaine, aux carrefours des voies de communication, va peu à peu permettre une nouvelle exploitation des sols. De grands travaux sont entrepris comme l'assèchement des marais. Après les épidémies de peste dont celle de 1720 qui entraîna plus de 40.000 morts à Marseille, celles-ci ont été une raison supplémentaire pour le maintien d'un habitat en plaine qui permettait de fuir les villes et les bourgs où la contagion sévissait. Si les cultures de céréales et l'élevage sont en stagnation, la vigne se développe ; on exporte de l'huile, du vin. On importe du blé qui transite par Marseille, prenant ainsi une première place pour le commerce maritime. Le paysan continue à vivre dans le village en ordre groupé ; les plus audacieux s'installent dans les mas.

A partir de 1745, le commerce et l'économie redémarrent engendrant un essor de population sans précédent. Il en résulte que des champs sont aménagés dans les terres incultes jusqu'au sommet des collines et ce jusqu'en 1850. C'est à cette époque que la superficie cultivée de Provence a été la plus importante entraînant par un déboisement excessif des risques d'érosion des terres par les pluies et même des terres de pâture. Des surfaces nues et rocheuses émergent. **Des dispositions sont prises en 1767 par le Parlement d'Aix, pour l'obligation de construction de murets en cas de défrichements en pente et contre l'élevage abusif de chèvres.** Dans ces périodes d'importante croissance démographique, ces territoires se sont transformés extrêmement rapidement ; **leurs aménagements sont loin d'être le résultat de travaux multiséculaires (150 ans maxi en 1950).** A cette dernière grande époque des aménagements de terrasses, **deux types de bâtisseurs coexistaient : - d'une part les petits agriculteurs qui montaient leurs murs en famille - d'autre part des spécialistes,** ou tout au moins des façonniers de terre, **ayant acquis la technique de la maçonnerie sèche sur les grosses propriétés ou les cultures de rapport** (surtout des italiens).

6. En 1787, la perspective de la suppression des Etats provinciaux va exacerber l'antagonisme existant entre les privilèges et la condition paysanne qui demeure très précaire avec **la révolte populaire entraînée par la cherté du pain au printemps 1789, épisode marquant de la Révolution.**

7. **Sous Napoléon Bonaparte** on assiste, non à une nouvelle invasion, mais à un phénomène tout aussi générateur d'insécurité, engendré par le mécontentement et la pauvreté : **le brigandage.**

8. Sous le Second Empire et la IIIe République, la situation des agriculteurs reste stagnante et la production traditionnelle : blé, élevage de moutons, oliviers et vignes se maintient sans véritable progrès. L'extension du trafic ferroviaire va permettre le transport des marchandises et une plus grande spécialisation de la production : *marais, primeurs, fleurs*. Ces grandes mutations n'épargnent pas l'activité agricole. Il faut savoir évoluer. Disparition de la garance tuée par les colorants chimiques, déclin de la sériciculture au moment où l'élevage du ver à soie donnait un plus au revenu de l'agriculture, crise du phylloxéra qui va stopper les étendues viticoles.

9. Jusqu'au milieu du XIXe siècle, la Provence n'était connue que par ses ports, elle était méconnue du touriste. On parlait le plus souvent provençal.

10. Au XXe siècle, la guerre de 1914 épargne son sol mais non le sang des hommes. La vocation touristique annoncée par le Second-Empire va se confirmer peu à peu et au début de ce siècle, prend un essor décisif. La Seconde Guerre Mondiale semble épargner le Midi, déclaré zone libre. Après 1942, la Provence payera elle aussi son lourd tribut. **Après 1958 et surtout après la guerre d'Algérie, le retour des Français (plus forte proportion de rapatriés que dans les autres régions de France) va redonner une croissance économique et un nouveau départ aux agglomérations de Marseille, Aix, Toulon, Avignon.** On construit pour les accueillir des "résidences" et des cités entièrement nouvelles. **La vocation touristique de la Provence va devenir son fer de lance.**

L'agriculture traditionnelle subsiste mais en se spécialisant. Dès la 2ème moitié du XIXe, l'exode rural devient « une véritable hémorragie alpine », causé par des calamités comme les crises de la sériciculture et du phylloxéra et par le surpeuplement relatif. Face à ces crises, l'essor de l'industrie, le développement de l'agriculture de plaine lié à l'important développement du réseau hydraulique et à la création du chemin de fer, **drainent les populations hors des montagnes.** Les systèmes de terrasses, que nous avons sous les yeux aujourd'hui, se sont mis en place principalement de 1750 à 1860, s'appuyant sur des ensembles plus anciens qui se sont superposés dans le temps.

<http://www.net-verdon.com/histoire-provence> + <http://www.pierre-seche-en-vacluse> + www.aix-en-provence.com/provence-architect/histoire/histoire

63 –LE LAIT ET LES FROMAGES EN PROVENCE

631 – La production de lait de vache en 2004

Compte tenu du relief et du climat de cette région, **toute la production laitière est concentrée principalement sur le département des Hautes-Alpes qui produit environ 80% du lait de la région. Sur les 27 000 tonnes de lait, 96% sont achetées par des laiteries.** La vente directe depuis l'exploitation ne concerne que 15 producteurs, dont 11 qui vendent également en laiterie, ce qui représente seulement 1 tonne de lait par an. **En 20 ans, le nombre de producteurs est passé de 1 080 en 1984 à 234 en 2004, avec un volume de production constant.**

632 : La production de lait de chèvre et de brebis en 2004

Elle concerne **38 éleveurs caprins, pour une production totale de 1 500 000 litres de lait de chèvre et 9 producteurs ovins, pour une production totale de 430 000 litres de lait de brebis.** Elle recouvre deux grands systèmes d'exploitation différents : les producteurs fromagers fermiers et les producteurs laitiers livrant en laiterie.

1 - Les producteurs fromagers fermiers : 26 producteurs fromagers caprins et 4 producteurs fromagers ovins transforment l'ensemble de leur production de lait sur leur exploitation et commercialisent directement leurs fromages. Les exploitations caprines comptent 50 chèvres et produisent 25 000 à 30 000 litres de lait par an chacune. Certains éleveurs utilisent uniquement des parcours (30 à 50 ha) pour faire pâturer et achètent tout leur fourrage, d'autres travaillent de 15 à 20 ha de surface fourragère pour nourrir leur troupeau, et visent un minimum d'autonomie fourragère, même s'ils complètent par des achats de foin (environ 25 %). **Les exploitations ovines comptent 100 à 120 brebis et produisent 15 000 à 20 000 litres de lait par an.**

2 - Les autres producteurs : 12 producteurs laitiers caprins et 5 producteurs laitiers ovins livrent l'ensemble de leur production de lait en laiterie. Les exploitations caprines comptent 160 à 180 chèvres, avec une forte tendance à l'accroissement des effectifs, et produisent 70 000 à 100 000 litres de lait par an chacune. Elles cherchent à produire tout leur fourrage, et nécessitent 20 à 30 ha de surface fourragère pour nourrir leur troupeau. **Les exploitations ovines comptent soit 150 à 200 brebis produisant 15 000 à 30 000 litres de lait par an, soit 350 à 400 brebis produisant 70 000 litres de lait par an.**

Selon www.hautes-alpes.chambagri

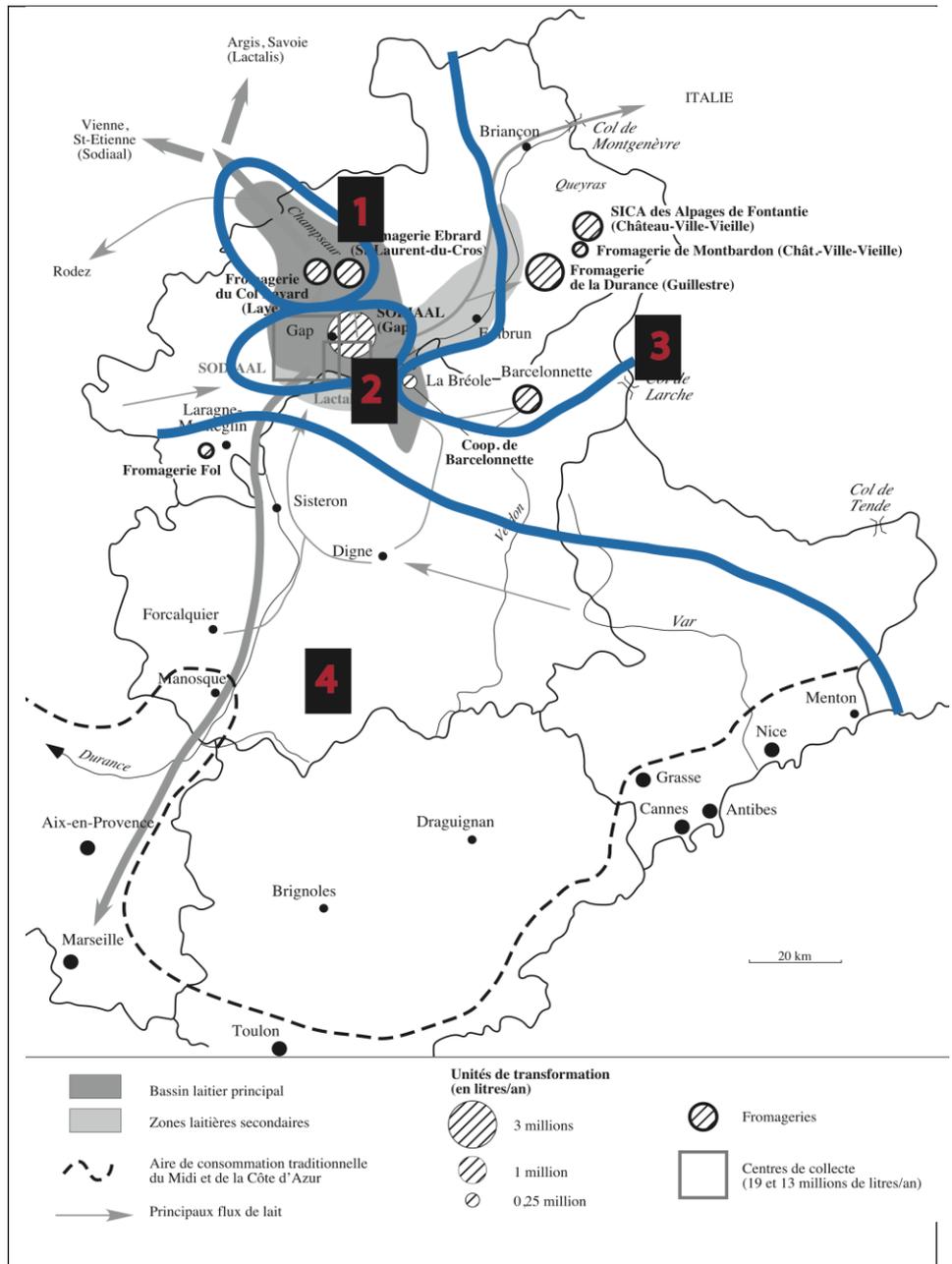
NB : En dehors des Hautes-Alpes, 53% des vendeurs directs se situent dans les Bouches du Rhône et dans les Alpes Maritimes.

Une étude prospective sur le devenir de la filière lait dans la région PACA réalisée en 2010, qui a atteint un seuil critique, aboutit aux conclusions suivantes :

1 : Développer les circuits courts, **2 : Accroître l'identification du produit au terroir.** Il s'ensuit un renforcement des partenariats entre les laiteries et les ateliers de fabrication déjà existants sur les bassins du Champsaur et du Gapençais, voire la création d'un atelier pour la zone de consommation de Manosque dont l'ITER* modifie le contexte. * *International Thermonuclear Experimental Reactor*

L'Agence ITER France, créée au sein du Commissariat à l'Énergie Atomique et aux Énergies Alternatives – CEA, en cours de construction, va donner naissance à un surplus de population de haut niveau.

Par ailleurs, il est nécessaire de créer une identification « terroir » des produits – une orientation de la production plus biologique – une amélioration de la qualité du lait en passant d'un lait commercialisable à un lait fromageable.



FILIERE LAITIERE EN PACA

www.hautes-alpes.chambagri

La carte présente les zones d'élevage de vaches laitières ainsi que les fromageries existantes en 2010.

Le bassin laitier principal se situe autour de Gap et dans le Champsaur, avec une extension secondaire vers Embrun. Les fromageries sont implantées autour de Gap et du Col Bayard et sur un axe Barcelonnette – Queyras. La commercialisation s'oriente vers les grandes villes situées dans un rayon de 200 km autour de Gap, tous azimuts.

Au début du XXe siècle en PACA, les vaches étaient beaucoup plus nombreuses et elles étaient présentes dans des zones réservées à l'agriculture, extérieures aux zones de montagne. **Mais au cours du XXe siècle, certaines terres agricoles ont dû céder la place à une forte urbanisation, tandis que l'exode rural vidait les campagnes d'une main-d'œuvre indispensable.** La commune de Montfavet près d'Avignon par exemple, renommée pour la qualité de ses prairies, comptait jusqu'aux années 1950-1970, de nombreux petits troupeaux laitiers dont le lait était livré à la Laiterie de la commune. Celle-ci se situait à l'emplacement du Centre Social actuel, non loin de l'Eglise. De nos jours, seules les régions montagneuses avec alpages des Hautes Alpes continuent l'élevage, comme le précise la carte précédente.

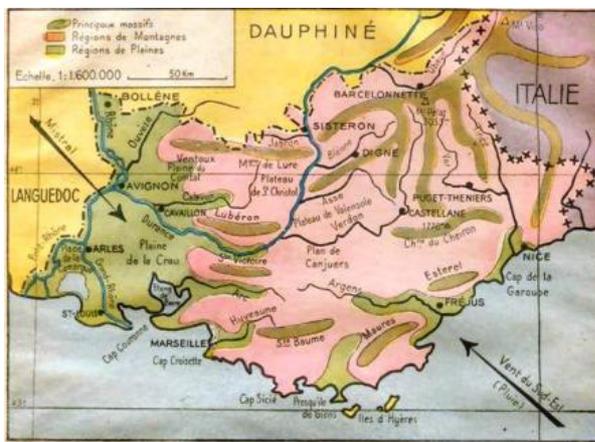
L'élevage ovin apparaît en PACA dès le Néolithique. En 1480, d'après les écrits de Noé de Barras, entrepreneur de transhumance, il existait à son époque deux grands types de fromages de brebis : le fromage au lait entier, égoutté en faisselle et les "séras" fabriqués à partir du petit lait résultant des premiers. Fromages fabriqués sur les montagnes et descendus en vallée et en basse Provence. A cette époque, les fromages étaient de grosses pièces d'environ 1.5 kg. Plus tard, ces deux techniques complémentaires continueront d'exister, puis on verra apparaître les fromages bleus,

les fromages fermentés ainsi que les brousses. Aux XVIIIe et XIXe siècles pour plusieurs raisons, le lait de vache va peu à peu remplacer celui de brebis. L'orientation de la filière ovine vers la laine puis la viande va rendre de plus en plus confidentielle la production de fromage. Aujourd'hui, il reste quelques producteurs de fromages de brebis mais la plupart d'entre eux et même les habitants de hauts lieux de cette tradition fromagère sont surpris d'entendre que le fromage au lait de brebis a été autrefois une réalité.

L'élevage caprin a laissé des traces sur le pourtour de la Méditerranée 7.000 ans avant J.C. En France, les caprins font partie de la culture gallo-romaine. Le cheptel a commencé à diminuer après la guerre de 1870, avec le départ des populations vers les villes industrielles. Depuis quelques années, on assiste dans la région PACA à une nette relance de l'élevage caprin pour une double raison : la demande des consommateurs d'une part, le débroussaillage des sous-bois et des pare-feux d'autre part. Par ailleurs, des mesures incitatives ont été créées par l'établissement d'un Plan d'Action Caprin afin de ralentir le recul des activités agricoles et rurales et favoriser la survie de territoires ruraux.

633 - LES FROMAGES DE LA REGION PACA

Si on les classe par type de fabrication, on trouve : 21 fromages lactiques, 17 pâtes pressées, 6 pâtes molles, 9 spécialités et 6 caillés de lait. Comme ailleurs, les fromages sont liés au relief de la région et à son histoire. Or la région PACA est une région au relief et au climat contrastés. Aujourd'hui, les vaches sont présentes seulement dans les Hautes Alpes, les brebis et les chèvres se partagent les zones de certains plateaux et garrigues. Par ailleurs, les influences culturelles de l'Italie et même du pays de Roquefort ont laissé des traces sur quelques fromages.



Entre l'Ancienne Province de La Provence et la Région Administrative actuelle PACA, il y a peu de différence.



La Durance : un fleuve capricieux mais aménagé au XIXe siècle : de nombreux ouvrages permettent d'irriguer les terres voisines et de produire de l'électricité

Des reliefs contrastés entre le versant sud des Préalpes, le bassin de la vallée du Rhône et le littoral

Dans cette région, 85% des fromagers fabriquent du fromage de Provence de type lactique. C'est la production dominante pour seulement 50 % d'entre eux, pour les autres la fabrication qui domine est la pâte pressée. La pâte molle est surtout produite dans les exploitations des systèmes mixtes et herbagers. Des structures d'exploitation de petites tailles qui dépassent rarement les 50 ha de SAU. Une alimentation des troupeaux basés sur la pâture. 30 % des troupeaux partent en estive. Un tiers des producteurs commercialisent plus de 75% de leur production en direct.

Voici une liste non exhaustive des fromages de Provence par type de lait. Ils sont nombreux et diversifiés.

A. LES FROMAGES DE VACHE :

Ils ne sont pas les plus nombreux et se situent dans le haut pays niçois, notamment dans la haute vallée de l’Ubaye à 1100 m, située à l’extrême Nord des Alpes provençales. On y trouve des pâtes pressées, dont certaines avec des micro-appellations en provenance soit de petits producteurs soit de la Coopérative de l’Ubaye située à Barcelonnette. Voici les principales. Les tommes sont toutes au lait de vache sauf une, celle d’Annot ou d’Entrevaux qui est mixte.

<p>* LA CARLINE 3 présentations : Le Postroum de 600 g - La Carline de 1,5 kg - La Carline gros modèle de 5 kg . C’est un fromage à pâte pressée non cuite à croûte naturelle grise. Affinée au moins 10 semaines en cave entièrement naturelle.</p>	
<p>* LE DELICE DU CHAMBEYRON Fromage frais de vache égoutté et légèrement salé. A consommer le plus frais possible.</p>	
<p>* LE FROMAGE DE LA CIME C’est un fromage au lait de vache frais affiné (type Saint-Marcellin). Il peut se consommer frais ou bien coulant pour les amateurs. Il pèse 80 g.</p>	
<p>* L’ISOLA est un fromage au lait de vache, à pâte dure, avec ouvertures, pesant de 20 à 25 kg, originaire de la haute vallée de la Tinée dans les Alpes-Maritimes.</p>	
<p>* LE VALDEBLORE, OU LA TOMME DE VALDEBLORE, est un fromage au lait de vache, originaire du pays niçois. Il se range parmi les pâtes pressées, sa croûte sèche et grise est le fruit d’un affinage de 3 à 6 mois. Jeune, sa pâte tendre offre un goût doux et onctueux. Avec l’âge, il devient beaucoup plus typé et piquant. Il prend la forme d’un large cylindre plat, de 30 à 35 cm de diamètre, de 6 à 8 cm d’épaisseur et pèse 9 à 12 kg. Il se consomme en fin de repas.</p>	
<p>* LA TOMME DE L’UBAYE : C’est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte fleurie. Il est d’un diamètre d’environ 10 cm et d’une épaisseur de 6 cm. Il est <i>produit par la Coopérative Laitière de la Vallée de l’Ubaye, établie à Barcelonnette</i>. Fromage à pâte molle au goût très doux et à la pâte onctueuse, 30% ou 50% de M.G.</p>	
<p>* LA TOMME AU GENEPY Fromage à pâte molle (250 g ou 400 g à 30 ou 50 % MG). Fromage à croûte lavée orangée présentée dans une boîte en épicea. L’ajout de <i>Génépy (liqueur des Alpes)</i> dans le lait, confère à cette Tomme un arôme particulier).</p>	
<p>* LA TOMME DE LA VESUBIE C’est une pâte pressée de vache, au lait cru, qui se présente sous la forme d’une grosse tomme de 25 cm de diamètre et de 8 cm de haut pour un poids d’environ 6 Kg. Le lait est chauffé au feu de bois dans un chaudron, puis moulé et pressé. En cave le fromage est fréquemment retourné, la croûte brossée pour permettre un ensemencement homogène en moisissures. Sa durée d’affinage est d’au moins de deux mois. <i>Des premiers jours de juin à la fin septembre, les éleveurs conduisent leur troupeau durant toute l’estive vers les alpages et y fabriquent les tomes.</i></p>	

B) LES FROMAGES PUR CHEVRE :

* **LE BANON DE BANON AOC** petit fromage au lait cru et entier de chèvre, qui a obtenu l'AOC en 2003, est présenté dans des feuilles de châtaignier brunes liées par un brin de raphia composant 6 à 12 rayons. L'addition de ferment lactique acidifie le lait pour atteindre le pH désiré pour l'emprésurage. Cette étape est importante car elle conditionne le degré de minéralisation et l'extrait sec de la pâte du fromage. L'emprésurage consiste à ajouter la présure (caillette de chevreau) à l'acidité désirée. Le caillage du lait ou coagulation consiste à faire coaguler entre elles, les protéines du lait. Le moulage consiste à répartir le caillé doux ou lactique dans des moules. Une répartition globale du caillé puis une reprise de chaque moule pour une égalisation des poids sera effectué. Après le moulage, le temps de l'égouttage en moule varie selon le produit fini souhaité. Il permet de régler l'extrait sec des fromages. Le salage permet de diminuer l'activité de l'eau et de ce fait, de sélectionner le développement des micro-organismes utiles à l'affinage. Pendant l'affinage des tommes à l'ancienne de Banon, les fromages sont retournés régulièrement.



LA ZONE D'APPELLATION DU BANON
 compte 179 communes réparties sur 4 départements : une partie des Alpes de Haute-Provence (04), quelques cantons des Hautes-Alpes (05), de la Drôme (26) et du Vaucluse (84).

L'affinage dure au minimum 15 jours dont 10 jours sous les feuilles, dans une cave fraîche et humide, mais il peut être consommé frais. Le goût de ce fromage de caractère est un mélange de douceurs et de saveurs fortes. Son nom vient d'un petit village adossé au Plateau d'Albion entre la montagne de Lure et le Mont Ventoux, dans les collines chères à Jean Giono. Il était déjà connu à l'époque romaine. Il est produit sur les versants de la montagne de Lure, dans les Alpes de Hte-Provence, uniquement sur des zones de garrigue.



Autrefois on le faisait macérer dans l'eau-de-vie et cela lui donnait du caractère. Aujourd'hui, on l'affine une dizaine de jours, on le trempe dans du marc, puis on l'affine à nouveau dans la feuille, de châtaignier bien sûr, séchée (rousse, pas verte). C'est le fromage de l'automne. Frais, on le vend nature ou rehaussé d'épices ou de sarriette. Il prend alors le nom de banon au poivre d'âne.



* **LE BANON BUCHETTE** développe des arômes de garrigue, thym et romarin. Très décorative, cette buchette se détache bien au milieu d'un plateau de fromage. Fromage de chèvre au lait cru entier, issu d'un caillé lactique et façonné à la main. La Bûchette de Banon est un fromage frais de chèvre de forme cylindrique de 4 cm de long et 3 cm de diamètre, décoré d'un brin de sarriette.



* **LE BANON GROU DE BANE** est un fromage frais de chèvre au lait cru entier, issu d'un caillé lactique, de forme ronde décorée d'un brin de sarriette. Ce fromage est consommé principalement sur plateau pour finir un repas copieux. Il aide à bien démarrer la digestion.



* **LE BANON TOMME A LA SARRIETTE** est un fromage de chèvre au lait cru entier, issu d'un caillé lactique moulé à la louche. La Tome Fraîche de Banon est un fromage rond, décoré d'un brin de sarriette ou de deux brins ou bien de feuilles de sarriette moulues pour le parfumer. Ce fromage fabriqué à Banon dans les Alpes de Haute-Provence est consommé principalement sur plateau ou en "Chèvre chaud" dans les salades.



<p>* LE BANON TOMME A L'ANCIENNE a la particularité de ne pas être emballée dans les feuilles de châtaignier comme le véritable Banon de Banon AOC. Fromage au lait cru entier de chèvre, la tomme à l'ancienne de Banon est issue d'un caillé doux moulu à la louche. Le temps d'affinage varie entre 10 jours et deux semaines.</p>	
<p>* LE BANON TOMMETTE AUX BAIES ROSES est un fromage au lait cru de chèvre relevé par des herbes de garrigue et des baies roses.</p>	
<p>* LE BANON TOMMETTE A L'HUILE est un fromage frais très agréable l'été sous la chaleur du midi. Son goût est sensiblement noiseté et long en bouche.</p>	
<p>* LA BROUSSE DU ROVE (AOC EN COURS) est un fromage très frais fabriqué exclusivement avec du lait cru de chèvres de la race Chèvre du Roque. Immédiatement après la traite, le lait est monté progressivement en température jusqu'à 82/85° C, laissé refroidir jusqu'à 70° C, puis l'éleveur-fromager ajoute du vinaigre d'alcool ou de vin blanc. Il recueille les grumeaux obtenus avec une écumoire et les moule dans des formes coniques allongées de 12 cm de longueur. Le taux de matières grasses est de 45g par litre de cette brousse.</p> <p>Le fromage tire son nom de la commune du Rove située sur la chaîne montagneuse entre l'Estaque et Martigues, près de Marseille. Les bergers y élevaient une chèvre très rustique et munie de cornes imposantes et torsadées. Contrairement à son nom, la Brousse du Rove n'est pas faite à partir de lactosérum. Les amateurs de Brousse la consomment nature, légèrement acide, d'autres la préfèrent un peu salée, avec des herbes ou en omelette ou avec des douceurs (confiture d'abricots...).</p>	  <p style="text-align: center;">La chèvre du Roque</p>
<p>* LA BUCHETTE DE PROVENCE est un fromage fermier au lait cru de chèvre, issu d'un caillé lactique et façonné à la main. Il est à pâte molle, à surface lisse et sans croûte. Ce fromage est à consommer frais, à peine égoutté. Il se présente sous la forme d'un petit cylindre de 14 cm de long, de 3 cm de diamètre. Son poids est d'environ 120 g. Pour lui donner un caractère plus provençal, on dispose un ou deux brins d'herbes de Provence à sa surface. La marque en est Bûchette de Banon. Ce fromage est consommé principalement en plateau.</p>	
<p>* LE CABRIGAN est un pavé triangulaire fabriqué exclusivement au lait cru de chèvre qui peut se déguster frais ou affiné. Il s'agit d'un caillé lactique. Jeune, le Cabrigan est fondant, frais, un peu acidulé avec une texture fine et souple. Plus sec, son goût devient plus marqué et sa texture agréablement cassante.</p> <p>Le Cabrigan est récent. Il est né en 1990, suite à la volonté de producteurs de promouvoir les produits fermiers auprès des amateurs de fromages au lait cru.</p>	
<p>* LE CABRICIME OU CABRICHON OU CABRICLETTE</p> <p>Ces trois fromages, exclusivement au lait cru entier de chèvre, sont produits par des producteurs fromagers fermiers adhérents à la coopérative CAPR'ALP basée sur le département des Hautes-Alpes et comprenant un canton limitrophe avec les Alpes de Haute-Provence : celui du Lauzet-Ubaye.</p> <p>Le Cabricime est une tomme de montagne, souple et parfumée, longuement affinée en cave. C'est une pâte pressée non cuite qui existe en 2 formats : Diamètre : 17 / 18 cm ou 8 / 10 cm - Hauteur : 7 / 8 cm ou 3 / 4 cm - Poids : 1,7 kg ou 0,25 kg.</p>	 <p style="text-align: center;">Le Cabricime</p>

<p>* LE CABRICHON est un fromage à <i>pâte molle</i> au caractère marqué tout en étant onctueux et moelleux. D'un diamètre de 9,5 cm pour une hauteur de 2,5 cm et un poids de 0,25 kg, il s'affinera au minimum 30 jours.</p>	
<p>* LA CABRICLETTE est un fromage à <i>pâte pressée non cuite qui peut se consommer nature ou fondue sur des pommes de terres</i>. C'est un fromage de grand format : diamètre 25 cm, hauteur 7 cm, poids 3,5 kg, qui s'affine au moins 2 mois.</p> <p>Ces fromages de garde permettent de reporter leur consommation.</p>	
<p>* LE FOUJOU est le nom dialectal donné au fromage fort élaboré au voisinage du mont Ventoux. Il a deux sources de matière première : la recuite de précédents égouttages ou de babeurre d'une part, l'emploi de fromages de chèvres bien écoulés et broyés d'autre part.</p> <p><i>Si on emploie la recuite</i>, on la malaxe et on la forme en boulettes qu'on laisse sécher et qu'on broie. Ensuite on la dépose dans la brèche de terre cuite avec du sel, du poivre, de la moutarde et que l'on humecte de beurre fondu, ou d'huile, d'eau-de-vie de marc étendue de petit-lait.</p> <p><i>Si on emploie des fromages</i>, il faut mélanger des frais et des secs réduits en miettes, les déposer dans le vase et arroser le tout avec de l'huile d'olive et de l'eau-de-vie de marc, sans oublier des herbes de la garrigue sèches et réduites en petits fragments. On bouche le pot et après un mois, on l'ouvre pour faire une pâte lisse en malaxant. On referme et on attend le moment où elle se recouvre d'une couche rougeâtre qui marque la fin de la fermentation, à point <i>pour les amateurs de sensations fortes</i>.</p>	
<p>* LE MONT VENTOUX est aussi appelé Cachat. Le fromage du Mont -Ventoux est fabriqué avec le lait de chèvre de race Rove, une race autochtone en voie d'extinction. L'affinage du Mont Ventoux, s'effectue en cave aérée à sec pendant quatre semaines. Ce fromage a un goût très parfumé.</p>	
<p>* L'OLIVIA est un fromage de chèvre lactique dont le caillé est pré-égoutté avant la fabrication. Ce fromage de Provence qui a été créé en 1995 marie deux produits traditionnels locaux, le fromage de chèvre et la crème d'olive. Pesant 120g, l'Olivia a tout d'abord commencé par séduire les restaurateurs de la région. Puis c'est en 1998 lors du concours fromager "Goût et avenir" qu'il se voit décerner une médaille d'or. Par l'intermédiaire de ce titre, des débouchés importants s'ouvrent en France ainsi qu'à l'étranger car ce fromage véhicule ainsi au delà de son territoire d'origine, l'image et les saveurs de sa région.</p> <p>Après des années de transhumance dans les Alpes, la famille Donneaud s'installe en 1984 dans la vallée du Jabron pour y développer un élevage de chèvres communes provençales et produire un fromage fermier de qualité. Aujourd'hui le troupeau comporte 230 chèvres. La production laitière est transformée à la ferme autour d'un savoir faire qui allie tradition et création</p>	
<p>* LOU PEBRE D'AI OU POIVRE D'ÂNE, grand classique de la fromagerie provençale, est un fromage de <i>chèvre ou de brebis</i> qui a une forme circulaire de 8 cm de diamètre et près de 3 cm d'épaisseur. Il se déguste à merveille à la fin d'un repas bien copieux. Le goût poivré de ce fromage de Provence atténue l'acidité du lait de chèvre frais.</p> <p>« Pèbre d'AI » est une marque déposée par l'association « Les Elevages d'Alpes Provence » qui donne aux seuls fromagers fermiers le droit d'apposer cette étiquette.</p>	

<p>* LA ROVE DES GARRIGUES est un fromage au lait de chèvre de Rove qui tire son nom des pâturages de la garrigue .</p> <p>Les chèvres broutent des herbes aromatique telles que le thym, la lavande, le romarin... Le parfum riche en arômes est donc parfaitement naturel.</p> <p>On trouve des Roves fraîches, cendrées ou affinées.</p>		
<p>* LE ROVETHYM est un fromage au lait cru de chèvre dont le nom est en rapport direct avec la particularité de son goût, le thym et le lait de la race de chèvre, la Rove. Il est produit selon la méthode traditionnelle. Son affinage dure trois semaines. Le Rovethym se rapproche de la Rove des Garrigues. En effet, ces deux fromages sont aromatisés au thym. Cependant, chez le Rovethym, le parfum de thym est rajouté lors de la fabrication, contrairement au Rove des Garrigues.</p>		
<p>* LE SAINT DOMNIN DE PROVENCE est un petit fromage fermier fabriqué près de Sisteron dans les Alpes de Haute-Provence. Ce fromage fondant est recouvert d'un brin de lavande typique de la région qui apporte une note parfumée. Il est fabriqué à la ferme du Petit Jabron qui se situe à la limite de la Provence et des Alpes, entre le lit de la rivière "Le Jabron" et la colline du Mont Gervis, à 4Km de Sisteron, ville historique et gardien. C'est la ferme de la famille Donneaud qui a mis au point l'Olivia. Le nom du fromage Saint-Domin provient d'une chapelle des environs située dans le quartier du Thor au sud de Sisteron.</p>		
<p>* LE TETOUN DE SANTA AGATA OU LE TETON DE SAINTE AGATHE est fabriqué selon une méthode traditionnelle. Il tire son nom de sa forme : un sein. Le Tétoun de Santa Agata ou téton de Ste Agathe est un fromage frais au lait cru de chèvre, qui présente en son sommet un grain de poivre. Il est ensuite posé sur un lit d'huile d'olives et d'herbes, ce qui lui donne un goût aromatique particulier et original.</p>		
<p>* LA TOME D'ARLES est sans doute un des fromages les plus anciens de la Provence méridionale. Il s'agit d'un <u>caillé présure de brebis, ou de chèvre ou des deux laits mélangés</u> dans des proportions variables que l'on met directement à la louche dans des faisselles ronde ce qui donne un fromage rond de 6 cm de diamètre et de 1,5 cm d'épaisseur. En bouche, c'est une pâte souple, crémeuse, au goût remarquablement fin et subtil, aux parfums élégants.</p>		
<p>* LA TOME DE PROVENCE OU TOMME A L'ANCIENNE est recherchée essentiellement pour sa finesse. Elle est fabriquée à partir de lait cru et entier de chèvre et se présente sous forme d'un palet de 8 cm de diamètre et de 2 à 3 cm de haut. Sa technique de fabrication (caillage présure) remonterait à l'époque de la domestication de la chèvre 5 000 à 6 000 ans avant JC. Elle est produite dans toute la Provence et s'affine entre dix jours et trois semaines ce qui lui accorde un caractère crémeux. Une Appellation (AOC ou IGP) est projetée.</p>		
<p>* LA TOME DES QUATRE DAMES DE FORCALQUIER est une petite tomme de chèvre fermière recouverte de 4 feuilles de châtaignier en l'honneur des 4 reines que la sous-préfecture des Alpes de Haute-Provence compta au 13ème siècle. Affinée à sec en caves ventilées, elle développe un goût de noisette relevé des odeurs de la garrigue.</p>		
<p>* LA TRUFFE DE VALENSOLE est un fromage de chèvre dont la forme rappelle celui de la truffe, bien connue à Valensole. Il est recouvert de cendres ou de sangles végétales. La pâte de la truffe de Valensole est très blanche et onctueuse lorsque le fromage est jeune ce qui lui donne un goût frais de caprin.</p>		

* NB SUR LA CHEVRE DU ROVE

Pour mériter l'appellation, le fromage devra être réalisé avec 100% de lait cru de chèvres passant chaque jour au moins 6 heures en zones sèches des Bouches du Rhône. Le périmètre de l'Appellation inclura sans doute quelques extensions dans l'ouest du Var et dans le sud du Vaucluse. Son goût typique est lié à deux facteurs : la race de la chèvre du Rove d'une part, qui produit peu de lait (250 à 400 litres/chèvre/an), mais a un bon rendement fromager (200g de fromage par litre) – l'alimentation des chèvres d'autre part dans la garrigue où elles se nourrissent presque exclusivement de plantes rustiques – argelas (*Genista scorpius*), chêne kermès (*Quercus coccifera*), chênes blanc et vert – qui donnent son goût typique à la brousse.

La chèvre du Rove est une chèvre armée de cornes remarquables, torsadées et en forme de lyre. Les cornes de certains boucs peuvent atteindre 1,20 m d'envergure. Ces caractéristiques leur confèrent une prestance et une élégance toute particulière. Le poil est court et doux, les robes sont variées. Elles peuvent être rouges ou noires (ces couleurs sont dominantes dans les troupeaux), mais il y a aussi des "blau" (grise cendre), des "cardalines" (rouges moucheté de blanc), des "sardines" (rouge mêlé de gris), des "boucabelles" (noire avec feu aux oreilles, sous les yeux, le museau et l'extrémité des pattes), des "Tchaïsses" (noire devant, rouge derrière), et d'autres combinaisons possibles.



C) – LES FROMAGES PUR BREBIS :

Actuellement, on compte 4 162 brebis laitières sur la région PACA. L'effectif moyen des troupeaux est de 135 têtes mais avec de grands écarts (de 14 à 800 brebis). C'est dans le système laitier que les effectifs sont les plus élevés (360 brebis en moyenne). La race qui domine est la Lacaune. On la trouve dans tous les départements et dans tous les systèmes de production. La race Brigasque est localisée dans le sud des Alpes Maritimes et du Var. Les races autres que la Lacaune se retrouvent essentiellement dans les systèmes pastoraux. Seize élevages sur trente possèdent au moins une autre espèce que des brebis laitières. Pour 50 % d'entre eux, un troupeau de chèvres est associé aux brebis. On compte 490 chèvres dans ces troupeaux. Elles sont pour la plupart des cas conduites de la même façon que les brebis laitières. Les rendements par brebis sont très variables d'un troupeau à l'autre, moins de 100 litres à 300 litres par brebis. Les plus élevés se trouvent dans les systèmes laitiers et herbagers.

D'après le site : <http://www.brebislait.com>, très intéressant à consulter si vous voulez approfondir l'historique, les fromages de brebis sont fabriqués à partir d'une logique d'économie et de récupération :

1. **LES TOMES**, fromages frais, sont fabriqués à partir du lait entier, le mot fromage (**froumage**) semble désigner la plupart du temps, en Provence du moins, la forme affinée des tomes.
2. **LES SERAS OU BROUSSES** issus du lactosérum, provenant de l'égouttage du caillé : petit-lait ou de la fabrication du beurre : babeurre - ou du lait entier.
3. **LES CACHATS OU CACHAILLES** ... à base de restes de tome, d'autres fromages et de brousses que l'on ne peut plus consommer tels quels. Ils sont à leur tour transformés en une spécialité fromagère pétrie et fermentée, connue sous différentes appellations. Ces pratiques se retrouvent dans toute la région PACA.
4. **LES TOMES PERSILLÉES**, les seuls fromages de brebis ayant une origine exclusivement montagnarde. Ce sont des pâtes pressées.

NB : Quatre types de fromages au lait entier de brebis ont subsisté depuis le XIII^e siècle : la Tome d'Arles, le Banon, la Tome de la Brigade, la Brousse du Var.

C1. LES FROMAGES PUR BREBIS AU LAIT ENTIER APPELÉS TOMES

* **LE GARDIAN OU TOME DE CAMARGUE OU TRIDENT OU TOME D'ARLES** est un fromage frais de type caillé à la présure.

Sans croûte, elle se présente nue, recouverte d'une feuille de laurier. Le lait était tout d'abord traité à 60 °C pendant 30 minutes, ce qui correspondait à une pasteurisation basse, obligatoire pour éviter la brucellose, ou fièvre de malte ou fièvre ondulante. Les contrôles vétérinaires actuels dispensent de cette opération. Le lait n'était pas écrémé. L'emprésurage se faisait à une température de 30 à 33 °C, avec environ 35 ml de présure pour 100 litres. La coagulation durait 60 à 90 min, selon la température ambiante, de 25 à 30 °C. Le caillé était découpé au sabre en cubes de 5 cm, sauf pour " l'Arlésienne ", afin de soutirer le sérum.

Le moulage était individuel et à la louche, dans des faisselles en terre ou en fer et plus récemment en plastique (8 cm de diamètre et 6 cm de haut). Le pressage se faisait par la voie naturelle, on tournait le fromage toutes les deux heures (sauf " l'Arlésienne " qui n'était pas retournée) et le démoulage s'effectuait au bout de 24 heures. " Lou Gardian " était salé, poivré, et saupoudré de thym, laurier, fenouil en poudre et recouvert d'une feuille de laurier entière. Ce même gardian pouvait aussi être vinaigré ou trempé dans l'alcool.



La commercialisation de la Tome d'Arles a commencé en 1923. A cette date, il y avait : un fromage frais et nu : L'Arlésienne - un fromage demi-sel : Lou Gardian - un fromage plus sec : Lou Pastre. De nos jours, c'est le Gardian demi-sel qui est toujours vendu sur les marchés. Discret en goût, il se consomme frais avec un trait d'huile d'olive.

Fin XVIIIe, on trouvait en Crau et en Camargue trois grandes catégories de troupeaux : 1 - Ceux qui venaient des Alpes : troupeaux de transhumance inverse, 2 - Ceux qui appartenaient aux éleveurs arlésiens qui ne possédaient aucune terre, « les troupeaux de nomades », 3- Les « troupeaux des tenants du foncier », les plus nombreux que l'on trouvait sur l'ensemble de la Crau et sur les espaces incultivables de la Camargue.



Camargue, XIXe : Troupeau de Mérinos d'Arles

Au XIXe, des travaux d'assèchement diminuent l'espace des troupeaux. La vieille race locale croisée avec le Mérinos d'Espagne va créer une nouvelle race : le Mérinos d'Arles rustique et résistant. Au printemps, la Camargue était envahie de grands troupeaux de moutons transhumants vers les basses Alpes. Autrefois, les troupeaux transhumants étaient menés par des boucs castrés, dont les cornes s'étaient ainsi développées, les " menons ". Ces boucs appartenaient à la race du Rove ; ils sont aujourd'hui remplacés par des moutons conducteurs appelés floucats. Leur nombre est variable pour chaque troupeau, environ un pour 200 ou 300 bêtes environ.

Les chèvres qui accompagnaient les troupeaux, fournissant du lait pour améliorer la nourriture des bergers et aussi fabriquer des fromages, voient leur nombre diminuer d'année en année. Il y avait près de 3 900 chèvres dans les troupeaux transhumant vers les Basses-Alpes en 1946. Actuellement, dans les Hautes Alpes, des éleveurs ont encore un troupeau de brebis, chèvres et quelques vaches pour produire en agriculture biologique, toute l'alimentation du troupeau.

* **LE BANON** se retrouve également dans les fromages pur brebis, même si les représentants de l'Association Brebis lait Provence, n'ignorent pas que l'AOC est réservée au lait de chèvre, dont la dénomination est décidément très convoitée. Ils se fondent sur les usages et les archives pour maintenir ce nom dans le cas du lait de brebis, car des historiens mentionneraient plusieurs fois le fait.



Retenons pour exemple cet extrait du dictionnaire du manosquin J.T. AVRIL, en 1840 " fromagi de banoun : fromage fait du lait des chèvres et des brebis qui paissent le thym et le serpolet de la montagne de Lure et que les habitants de cette contrée viennent vendre aux foires de Banon, Apt et Forcalquier ", ou encore un témoignage recueilli par Emmanuel JEANTET à Banon où une famille traitait des brebis dans les années 1960 pour en faire des tomes et des banons. De nos jours, certains fromagers présentent le Banon fabriqué dans la Drôme et surtout dans le Vaucluse comme « un fromage de brebis l'hiver, de chèvre l'été et de vache entre les deux ».

* **LE BREBIDOUX**, pâte lactique pur brebis de 270 g environ, proposée crémeuse, produit fermier des Hautes-Alpes.

<p>* LA BRIQUE DU BERGER, pâte lactique de 230 g environ, produit fermier chez un producteur de brebis Lacaune à Cruis, 04230.</p>	
<p>* LA BROUSSE DU VAR (83) Devenue rare, <i>la brousse du Var est un caillé doux, à base de lait entier de brebis</i>, vendu dans des faisselles cylindriques de 5 centimètres de diamètre sur 2,5 de hauteur, pesant une cinquantaine de grammes. Le lait est emprésuré à une température de 37-38 °C. La coagulation prend moins d'un quart d'heure. Le fromage est aussitôt moulé individuellement. Le démoulage est actuellement inutile, car les fromages sont vendus dans des faisselles en plastique jetables. Ce fromage à manger frais, sucré avec de la confiture ou du rhum, pouvant entrer dans la confection d'un gâteau (de type gâteau au yaourt), peut se aussi se saler (omelette à la brousse). Ce fromage était fabriqué aussi sur le littoral varois, notamment près de Toulon. Traditionnellement, les bergers trayaient les brebis de race Mérinos et Commune, à partir de Pâques pendant 1 à 1,5 mois...le fromage n'était ni salé, ni égoutté.</p>	 <p><i>Cette Brousse du Var au lait entier de brebis ne doit pas être confondue avec les Brousses de lactosérum</i></p>
<p>* LA JARLANDINE, pâte pressée pur brebis, de 1 à 4 kg, vendue à la coupe, produit fermier à Château-Arnoux, 04160.</p>	
<p>* LOU PEBRE D'AI OU POIVRE D'ÂNE, <i>grand classique de la fromagerie provençale, est un fromage de chèvre ou de brebis</i> qui a une forme circulaire de 8 cm de diamètre et près de 3 cm d'épaisseur. Il se déguste à merveille à la fin d'un repas bien copieux. Le goût poivré de ce fromage de Provence atténue l'acidité du lait de chèvre frais.</p> <p>« Pèbre d'Ai » est une marque déposée par l'association « Les Elevages d'Alpes Provence » qui donne aux seuls fromagers fermiers le droit d'apposer cette étiquette.</p>	
<p>* LE MOULAREN, pâte pressée molle de 100 à 400g, en mélange brebis/chèvre, produit fermier à Château-Arnoux, 04160.</p>	
<p>* LA PETITOME est un petit pavé fermier en forme de cœur, de caillé lactique de pur brebis, proposé en tailles diverses de 80 à 250 g, et à des états divers, frais à sec. Voir la ferme à Château-Arnoux, 04160.</p>	
<p>* LA TOME D'ARLES est sans doute un des fromages les plus anciens de la Provence méridionale. Il s'agit d'un caillé présure <u>de brebis, ou de chèvre ou des deux laits mélangés</u> dans des proportions variables que l'on met directement à la louche dans des faisselles rondes ce qui donne un fromage de 6 cm de diamètre et de 1,5 cm d'épaisseur. En bouche, c'est une pâte souple, crémeuse, au goût remarquablement fin et subtil, aux parfums élégants.</p>	
<p>* LA TOME DE LA BRIGUE <i>La Brigue est une commune de la vallée de la Roya, dans les Alpes Maritimes. Proches de la frontière italienne, La Brigue ainsi que Tende, commune voisine, sont françaises seulement depuis le référendum de 1947. La tome de la Brigue se présente sous la forme d'un carré de 20 cm de côté et de 5 cm de haut et pèse environ 1,5 kg. Elle est produite à partir du lait des brebis brigasques qui vivent aux confins des Alpes Maritimes et de l'Italie.</i></p> <p>De forme carrée obtenue grâce à un égouttage du caillé dans une toile de lin (la reiola), elle est découpée en quatre ou six parts égales afin de favoriser le séchage. Ce fromage, produit de la mi-novembre à fin juillet, était vendu au jour le jour, très frais, sur le marché de Menton notamment. Il ne persiste que grâce à une poignée d'éleveurs.</p>	 <p><i>Brebis brigasque</i></p>  <p><i>La Brigue est obtenue à partir des brebis brigasques</i></p>

* **LA TOMME D'ENTREVAUX OU D'ANNOT** est un fromage au *lait de brebis ou au mélange de lait de vache et de chèvre*, qui est *fabriqué dans les alpages de moyenne montagne de l'arrière-pays niçois*, dans la vallée du Var. Il tire son nom d'un village des Alpes-de-Haute-Provence, Annot. Il s'agit d'un disque épais, d'un diamètre de 16 à 22 cm et d'une épaisseur de 4 à 5 cm, son poids oscillant entre 0,6 et 1,2 kg. La *pâte pressée non cuite* est recouverte d'une croûte naturelle brossée, homogène et de couleur claire.

L'Annot arrive à maturation au bout de deux mois, placé en cave humide. Il se déguste tout autant en casse-croûte qu'en dessert, accompagné d'un rosé ou d'un blanc des environs, tels que le Bellet, le Saint-Jeannet ou le Villars-sur-Var.



Tomme d'Entrevaux fraîche



Tomme d'Entrevaux vieille

C 2. LES FROMAGES DE BREBIS AU LACTOSERUM OU PETIT LAIT

• C 21 - LES SERAS ET LES BROUSSES

d'après : <http://www.brebislait.com/produits/seras> et le CETTAL
(Centre d'Etudes des techniques traditionnelles alimentaires)

A. DEFINITIONS ACTUELLES ET TECHNIQUES de ces deux « produits laitiers »

Les Séras et les Brousses sont fabriqués à partir de lactosérum et non de caséine. Ces produits laitiers ne justifient pas pour certains l'appellation fromage, au sens strict du Décret du 27 avril 2007 qui réserve le mot fromage au « produit fermenté ou non, obtenu par coagulation de la caséine du lait, de la crème ou de leur mélange, suivi d'égouttage ». **Le lactosérum, résidu de la coagulation de la caséine du lait (autrement dit des fromages en général) contient principalement du lactose, des protéines et des matières minérales.** Pour plus de commodité, j'emploierai cependant le mot fromage, car l'expression « fromage de brousse » ou « fromage de lactosérum » est devenue courante.

* **LE SERAS** est un produit laitier préparé à partir du *lactosérum réchauffé avec ajout de ferments acides : acide lactique et ou acide acétique*. La différence avec la Brousse est subtile. **Le petit-lait est chauffé à 88-92 °C, puis l'ajout d'un ferment acide (acide lactique ou vinaigre ou encore à l'ancienne avec une recuite d'ancien petit-lait acide)** provoque une coagulation, de l'albumine principalement et des autres protéines restantes. Comme il est produit à base de petit-lait, il est composé essentiellement de protéines et comporte peu de matière grasse. Il est moulé dans une forme appelée *sérac* ou ailleurs *faisselle, fourme, moule* etc. puis après 24 heures, il est *démoulé et mis à sécher dans un endroit frais ou mis à fumer au-dessus de la cheminée*. Il se mange frais

de préférence, moins de l'affiner. Quand il est destiné à la commercialisation et frais, il a une date limite de consommation d'une semaine à une température inférieure à 6 °C. Il peut être aromatisé avec du sel ou des épices.



Le Sérac

* **LA BROUSSE** est un fromage blanc et granuleux fabriqué à partir du lactosérum, partie liquide issue de la coagulation de la caséine du lait lors de la préparation des fromages, notamment de la Tomme. *En principe le lactosérum provient de lait de chèvre ou de brebis*. C'est un produit typique de la Provence.

Le petit-lait ou lactosérum est porté à 90° et mis à coaguler avec un peu de vinaigre blanc. Il se forme alors en surface une sorte de mousse que l'on récupère et que l'on met dans un moule spécial où elle s'égoutte. Vendue le jour même, la brousse doit être consommée très rapidement. Juste sortie du chaudron et encore chaude, c'est un régal que seuls ceux de la montagne connaissent... Ce type de transformation à base de lactosérum a été très répandu dans les milieux ruraux et paysans, mais il revêt différents noms en fonction du lieu de fabrication :

- * *recuite*, à partir de petit-lait de lait (de brebis) dans l'Aveyron
- * *brousse* en Provence ou *Brouso*
- * *brous* dans l'arrière pays niçois
- * *sérac* en Savoie et Haute-Savoie (petit lait de vache, brebis ou chèvre)
- * *ricotta* en Italie qui veut dire *recuite*
- * *brocciu* en Corse. Toutefois dans le cas du Brocciu, l'ajout de lait (avant ou après la recuite) puis la fermentation lui permettent d'avoir l'appellation de fromage.

La Brousse à base de lactosérum est un aliment sain, maigre et très digeste qui peut se consommer nature, sucrée ou salée ou relevée par des piments ou de l'alcool. Le petit-lait a en effet une très grande richesse nutritionnelle. Ses protéines sont des précurseurs du glutathion, un puissant antioxydant.

Une fois ce principe établi, il y a *des exceptions à la règle*. Certains rajoutent au lactosérum, une part de lait entier (brebis, chèvre ou vache). D'autres fabriquent de la brousse uniquement à partir de lait entier de vache, chèvre ou



La Brousse fraîche



Brousse de chèvre faite maison au jus de citron



Brousse mise en panier de démoulage

brebis ou de mélanges de lait. **Le seul point commun devient alors l'utilisation de vinaigre** pour faire coaguler les protéines. La brousse est présentée en paniers ou en moules en forme d'étui (voir Brousse du Rove, page 520).

Voici une autre présentation des Brousses par un expert fromager :

A l'origine, la brousse est un fromage au **lait de brebis frais**, emprésuré et partiellement égoutté, sans affinage et consommé aussitôt. *On le fabriquait, à Roquefort, dans le sud-ouest, en-dehors des périodes de collecte du lait, en fin d'hiver et début de printemps. Mais cette même utilisation existait aussi en Camargue, en Corse et dans toutes les régions où sont élevées les brebis à lait.* Dans les campagnes, ces fromageons étaient mis dans l'huile d'olive avec sel, thym et laurier. Ils acquéraient alors un goût prononcé et piquant.

On trouve également une brousse élaborée avec le **petit-lait issu de l'égouttage des fromages de brebis ou de chèvre, voire de vache**. Ce lactosérum est bouilli et l'on récolte la matière coagulée que l'on fait égoutter et que l'on mange fraîche, traditionnellement arrosée d'eau-de-vie (Armagnac dans le sud-ouest ou Marc de raisin en Provence) ou de café noir.

Actuellement, il existe plusieurs produits fromagés portant le nom de "**brousse**" :

- différents selon le ou les laitages de base :- lait de vache- lait de chèvre - lait de brebis.
- différents selon la fabrication : - fromage au lait frais caillé et égoutté partiellement- fromage fabriqué à base de petit-lait (de type "séré, "brocchiu" ou "ricotta").

La brousse provençale au lait de chèvre est du même type. **La Brousse Bourdin** est un fromage doux de la *Vallée du Rhône*, mi-frais, fabriqué au lait de vache, pasteurisé, 43 % de matière grasse, pesant 400 grammes, non affiné. A l'origine, cette brousse s'accompagnait d'une vinaigrette ou, dans sa version sucrée, d'eau de fleur d'oranger et de sucre.

Pour conserver la brousse achetée dans le commerce : la placer au réfrigérateur entre 2 et 4°. Quant à la brousse **achetée sur le marché** ou directement chez le producteur, il est préférable de la manger immédiatement, toute fraîche et onctueuse. La brousse est riche en minéraux et en matières grasses.

B. DEFINITIONS ANCIENNES des Séras et des Brousses

Les Séras et les Brousses sont présents dans toute la région PACA. Quand on se réfère à leur histoire, la distinction entre les deux types de fromage n'est pas évidente, mis à part qu'ils sont une production complémentaire à celle du lait entier. En tout cas, le Séras est le plus ancien. **« Les écrits de Noé de Barras, entrepreneur de transhumance, en 1480 attestent la quasi exclusivité du lait de brebis et l'existence de deux grands types de fromages : le fromage au lait entier, égoutté en faisselle et les " séras " fabriqués à partir du petit lait résultant des premiers. Fromages fabriqués sur les montagnes et descendus en vallée et en basse Provence ».**

Dans le site : <http://www.brebislait.com/produits/seras.html>, la confusion existe parfois, ce qui peut traduire les traditions locales. Voici quelques extraits :

Pour les Séras : d'après le recueil périodique des archives des Hautes Alpes de 1902 et selon des textes remontant à la fin du Moyen-Age :

« Quant au seracium, il doit correspondre au fromage de seconde qualité qui se fabrique encore avec le petit-lait, le serum lactis (en patois, lachà), et qui, lorsqu'il est dur, s'il est râpé, sert à assaisonner les aliments surtout de pâtes, les crosetons, les lasagnes, etc.), et qui, s'il reste mou, après addition de sel et de poivre, forme un produit très employé dans les familles des paysans alpins, qu'on appelle toujours seras et dont le parfum âcre, piquant et agréable au goût, rappelle le caviar des Russes.

Un autre produit du lait, surtout de brebis, non écrémé et assaisonné seulement avec du sel, est très recherché des gourmets ; il s'appelle brousse, brousse ou rebrous. Il en est qui l'utilisent avec du sucre et l'emploient, dans les dîners les plus somptueux, comme plat doux. "

Dans ce passage, il est confirmé que le séras est fabriqué à partir de lactosérum, mais il est affiné et séché, peut-être fermenté, comme les fromages genre cachat que nous verrons plus loin. Puis on nous décrit en clair la différence entre les Séras et les Brousses, fabriquées surtout avec du lait entier (de brebis) et consommées à l'état frais.

Et Simone Martin Villevielle l'évoque aussi :

" Quant au séras, sérasses, séracs,' céras : ainsi nommé car il a une consistance proche de celle de la cire, parents de la ricotta italienne, on les obtenait en chauffant le petit lait résultant de la fabrication des fromages, et en recueillant les grumeaux caséux qui se forment alors; puis la matière ainsi produite était égouttée dans des carrés de toile, où on la pressait ensuite. Le fait qu'on ramenait ces séracs de la montagne en même temps que les fromages et qu'on indiquait s'ils étaient frais ou non, prouve qu'il ne s'agissait pas d'une brousse simplement égouttée ».

D’après Nicolas de Bonnefons : « Pour ne pas laisser perdre le petit lait on fabriquait le séras, baptisé brousse au XVIIe siècle et réputé hors de la Provence.... Du petit lait qui distille de tous les caillés, vous en ferez un fromage fort agréable que les Provençaux appellent de la brousse et pour y parvenir, ce lait étant encore doux, vous le mettez dans un chaudron sur le feu, le faisant chauffer tout le plus qu’il pourra sans bouillir et en cas qu’il jetât ses premiers bouillons, vous y verserez promptement le lait clair qui sera froid pour arrêter son bouillon, vous le tournerez continuellement de crainte que le bat beurre ne s’attache au fond et au côté du chaudron et écumerez ce qui surnage, qui est la brousse, que vous dresserez à mesure sur un plat et la poudrez de sucre quand vous la voudrez servir ». d’après : <http://www.brebislait.com/produits/seras>.

Dans cette description, le mot Séras qui vient de sérum a précédé le mot Brousse apparu seulement au XVIIème siècle et utilisé par les provençaux, mais les deux mots désignent un produit frais résultant de la coagulation de type lactique. Néanmoins sa fabrication et le lait d’origine varient. Ainsi, des pages précédentes, **on peut retenir deux Brousses non issues du petit-lait :**

*** la Brousse du Var à base de lait entier de brebis, emprésuré**

*** la Brousse du Rove à base de lait cru de chèvres du Rove, avec ajout de vinaigre d’alcool, peut également provenir d’un mélange de laits de vache et de brebis. L’AOC en cours ne concernera que la Brousse issue de lait de chèvre.**

Dans le paragraphe suivant, nous allons évoquer les vraies Brousses fabriquées à partir du lactosérum. Les mots en usage aujourd’hui sont La Brousse le plus souvent, ou Recuite, Broussa, Serasse (Queyras), Sera (Briançonnais).

C 22 - LES BROUSSES D’AUJOURD’HUI issues du lactosérum ou petit-lait

*** LA BROUSSE DE LACTOSERUM**

De nos jours, la brousse peut être issue de lactosérum de lait de vache, de brebis, de chèvre ou de mélange de laits. Elle se fabrique essentiellement en Provence. Elle est produite à base de petit-lait (autre nom du lactosérum, liquide d’égouttage qui s’écoule après fabrication des fromages) et de lait chauffé qui caillent grâce à l’adjonction de vinaigre. Fraîche et légèrement granuleuse, la brousse est un fromage frais doux et léger, légèrement mousseux, qui fait penser à de la ricotta. Elle se présente sous forme de « tuyaux » (sorte de faisselles très allongées percées seulement de trois trous) ou bien sous forme de panier de 300 à 400g. Le Bruccio corse avec AOC ne doit être issu que de lactosérum de lait de chèvre ou de brebis.

Elle est traditionnellement employée en dessert : dans des gâteaux type fiadone corse, qui fait penser au flan et au cheese-cake, ou tout simplement servie avec du miel de châtaignier. On l’associe aussi aux épinards, à la façon de la ricotta italienne, pour farcir des cannellonis ou garnir des lasagnes.



Brousse de lactosérum de brebis de Lozère



Brousse de la Vésubie avec Appellation, au lactosérum de chèvre ou de brebis



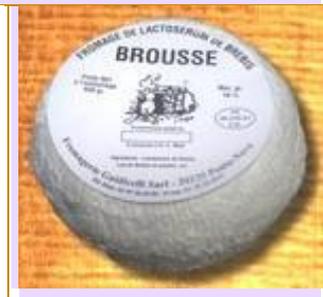
Brousse de lactosérum de vache



Brousse corse de lactosérum de brebis fraîche



Brocciu corse de lactosérum de brebis crémeux (A.O.P.)



Brousse corse au lactosérum de brebis sec

C 23 – SERAS D’AUTRES REGIONS

Depuis l’industrialisation du lait, à partir des années 1960, la plus grande partie du lactosérum est jetée, bien que l’industrie ait mis au point des techniques permettant de le déshydrater et d’en faire divers additifs qui entrent dans la composition de produits et suppléments alimentaires, de moulées animales et de cosmétiques.

Le petit-lait a une très grande richesse nutritionnelle. Ses protéines sont des précurseurs du glutathion, un puissant antioxydant. Voilà pourquoi certains souhaiteraient pouvoir trouver facilement du petit-lait frais et le moins possible transformé, c’est-à-dire cru ou chauffé à moins de 64 °C, température au-delà de laquelle ses protéines seraient

modifiées et perdraient leurs propriétés. De tels produits existent dans certains pays par exemple au Québec, mais ils sont rares et ne se trouvent que dans quelques boutiques spécialisées.

- **En Europe**, il en existe encore dans des régions rurales près la chaîne des Alpes (*Urda en Roumanie*), qui ont conservé l'usage d'utiliser le sous-produit résultant de la fabrication des fromages fermes de montagne.
- **En Suisse**, pays voisin, on y fabrique depuis des lustres, le **Sérac, dont il est originaire**, et que les Allemands appellent le *Ziger* :

« Le lactosérum (petit lait) est obtenu après caillage du lait à l'aide de présure et de bactéries lactiques sélectionnées. Il est ensuite chauffé à environ 90°C. La précipitation des protéines du petit lait (albumine) s'obtient par diminution du pH, soit par adjonction d'acide (lactique, acétique ou citrique). Les parties solides sont ensuite récupérées à l'aide d'une passoire et versées dans des moules percés dans lesquels on laissera le produit s'égoutter et, donc, s'affermir. Contrairement à la caséine, qui sédimente au fond de la cuve, l'albumine flotte à la surface du liquide. Dès le lendemain, le sérac est prêt à la vente et à la consommation. Le sérac frais n'a que peu de goût. Pour un goût plus prononcé, on peut, à souhait, affiner et/ou fumer le sérac. On peut également ajouter du sel et/ou des herbes aromatiques. Le solde du liquide de cuisson peut être acidifié et conservé au froid pour la prochaine fabrication. Cette préparation se nomme « azi ». Il faut environ 40 litres de lait pour produire un kilogramme de sérac.

Conseils pour la consommation : le sérac ayant peu de goût, on le saupoudre généralement de sel et de poivre, et on le consomme frais, frit ou poêlé. Dans ce dernier cas, on le coupe en tranches pas trop fines, on le saupoudre de sel, de poivre et éventuellement de ciboulette puis on le fait rôtir dans une poêle avec un peu d'huile. Le sérac entre enfin dans la préparation de pâtisseries très appréciées en plusieurs régions de la Suisse alémanique (notamment la Suisse centrale et Zürich). Ces *Zigerkrapfen* sont des beignets fourrés d'une garniture à base de sérac sucré et aromatisé ».

- **En France**, en Savoie et Haute-Savoie, on trouve trace du Sérac : « Fabriqué à partir du petit lait (de vache, de brebis, de chèvre) chauffé jusqu' au frémissement, le précipité est ensuite mis en faisselle, vendu en moule ou en motte, le tout devant être consommé rapidement. Ce fromage maigre était réservé autrefois à la consommation familiale surtout dans les milieux pauvres. Actuellement sa consommation est de moins en moins répandue et recherchée (les fromageries réservant le petit lait à des élevages annexes et plus fructueux de porcs) ». Je n'en ai pas parlé dans le tableau des fromages de la région Rhône-Alpes, car je me suis limitée aux fromages avec AOC.
- Dans la **Vallée d'Aoste**, en Italie, près de notre frontière, le sérac est encore fabriqué. Il se consomme surtout frais, découpé en tranche et accompagné de la polenta ou de pommes de terre bouillies ou encore assaisonné avec de l'huile et du poivre sur du pain complet. Le *Salignon* s'obtient en mélangeant le Sérac avec de l'ail, de l'huile, du sel, du piment, du genièvre, du fenouil et du cumin.
- La Brousse fraîche existe également au **Pays Catalan**, en **Aveyron**, en **Auvergne**. Les lactosérums varient suivant les laits et les fromages de la région. Leur consommation reste réservée aux amateurs.



C 3. LES FROMAGES DE BREBIS FERMENTES

De façon générale, ces fromages désignaient dans l'ancienne Provence, des fromages forts de goût et d'odeur, pétris et fermentés, fabriqués à partir de restes de fromages de brebis (tomes trop sèches ou faisandées...) dont on voulait tirer un dernier usage. Il existait plusieurs variantes de recettes qui prenaient des noms différents suivant les régions.

* **LE CACHAT OU LA CACHAILLE** : encore appelé **toupina, rhubarbe, rebarbo, coussignous, brous, broussin, gaspo** ... selon les régions les localités. On en trouve trace dans les Hautes-Alpes, le Var, les Bouches-du-Rhône et les Alpes Maritimes. Présente dans l'Ubaye, elle résulte de la fermentation de différents restes de fromages trop secs que l'on arrose au départ d'eau-de-vie, et que l'on aromatise avec sel, poivre, ail, oignon, noix ou raisins secs. Cette préparation fromagère aux arômes puissants et au goût souvent violent trouve toujours des amateurs d'émotions fortes. Conditionnée en pot, cette crème onctueuse, de couleur crème, vaguement jaunissante ou bleuissante, apparaît en nombres d'endroits de la région provençale sous des noms variés : « cacheille » à Banon (au pied de la montagne de Lure), « bosson macéré » dans la Crau, « catcha » dans le Haut-Verdon, « broussin » sur le littoral varois (Maures), « brous » dans l'arrière-pays niçois (vallée de la Vésubie), « toupina » dans le Briançonnais, « cachat » autour du mont Ventoux, ce dernier cousinant avec la « pétafine » aux confins de la Provence et du Dauphiné...

Les connaisseurs affirment qu'on peut la conserver pendant 20 ans à condition de la réalimenter en fromage... (cela rappelle l'entretien du levain pour le pain que l'on réalimentait avec de l'eau tiède et de la farine). Elles se mangeaient au casse-croûte du matin, sur une épaisse tranche de pain. Mais le raffinement de la chose consistait à manger la Cachaille avec des figues, sèches l'hiver, fraîches l'été, afin que la douceur et la violence se marient en bouche.



La cachaille est une présentation fromagère fondée sur l'association et la fermentation de restes de fromages avec ou sans ingrédients tels que : oignon, ail, huile d'olive, eau-de-vie, vin blanc, sel, poivre... Elle est conditionnée en pots.

Il convient toutefois de distinguer **deux sortes de cachailles** : celles où la fermentation n'a pas eu le temps de se développer (le produit étant consommé dans les jours suivant sa fabrication, un peu comme du boursin) et celles où la fermentation est nécessaire pour « digérer » les vieux restes de fromage (ce type de préparation fonctionnant généralement en « feu continu », un peu comme pour l'entretien du vinaigre, une quantité équivalente de fromages étant rajoutée après chaque ponction, afin que le pot ne désemplisse pas...).

* **LE BOSSON MACÉRÉ** est un petit fromage de brebis des Alpilles, de fin de saison, préparé en pots pour l'hiver. Les tomes de chèvres sèches ou défraîchies sont coupées, pilées et versées dans un pot de grès dans lequel est déjà un mélange d'huile d'olive et du marc de pays aromatisé. Après un mois de station dans une cave fraîche, on broie le tout à la spatule pour former une pâte, puis on rebouche le pot. On le laisse encore deux mois avant de le rouvrir. Les fromages sont une crème dont on fait des tartines que l'on consomme sur place. *Cette spécialité n'est pas vendue.*

* **LE COUSSIGNOUS** était fabriqué à Signes. Ce fromage appelé « cuisant » parce qu'il brûlait la bouche était vendu dans des foires (St Jean Garnier près de Gemanos, Ollioules). Il se présentait sous forme de pâte mi-liquide que le Toulonnais étendait sur le pain et consommait accompagné d'oignons crus ou d'échalotes. *On vendait le coussignous dans les rues de Toulon, enfermé dans une sorte de petit baril et on le servait aux clients avec une spatule.*

* **LE BROUS** est encore fabriqué aujourd'hui dans l'arrière pays niçois (Vallées de la Tinée et de la Vésubie). On le consomme frais, comme un fromage blanc, ou plus souvent étant donné l'éloignement des alpages, séché et fermenté. *« Ils défaisaient tout pour que ça s'égoutte bien et puis ils mettaient ça dans une espèce de mastro et après ils broyaient, ils faisaient comme de la pâte et ils laissaient ça dans un coin avec du sel et ça fermentait. A l'automne, c'était fait, c'est ça le brous ». En dehors de ces vallées, on n'en fabrique plus guère, car « il avait une odeur de pierre à fusil ! - On le confectionne avec du lait caillé de vache, chèvre, brebis. Chacun a ses proportions, c'est un fromage familial. Tu enfermes tout ça dans un bocal, avec une dizaine de gousses d'ail haché, du poivre passé au moulin et de la branda. Tu attends quelques semaines, il faut que ça fermente. Et tu me manges ce brous sur de belles tranches de pain de seigle passé au four : l'hiver, en bouche, c'est tenace, mais il n'y a rien de comparable, ni de meilleur. Sinon tu as le caillé ... »*

* **LE BROUSSIN** est une autre espèce de fromage qu'il ne faut pas confondre avec la Coussignous ou Broussou des Dauphinois. On le fabrique en Provence, notamment dans le Var. D'après les récits, le broussin devait désigner en premier lieu un caillé (calhat) et en second lieu un fromage fait de lait caillé, un fromage mou et frais que Mistral décrit comme « un fromage à la crème fait en forme de pelote, avec du lait de brebis, sans présure, et qu'on mange tout frais ». Le premier type de fromage était un fromage plus long à préparer, soit à base de lait caillé, soit à base de fromage, pétri, épicé et fermenté lequel se présentait au final comme un fromage à pâte molle de saveur très piquante.

Dans le blog du Toupin, publié par Le Monde, la recette suivante du Broussin est donnée par la petite-fille de Louis Dauphin, d'origine rurale provençale : « Dans nos villages, autrefois, chaque famille avait son "broussin", conservé dans une terrine sur une étagère, dans la cave, bien au frais. Les bergers élevaient quelques chèvres, quelques brebis pour la provision de lait et de fromage. **Le broussin se faisait le plus souvent avec du lait de brebis, parfois avec du lait de chèvre.**

RECETTE ANCIENNE DU BROUSSIN : *Après avoir traité le lait, on le fait cailler. On met le caillé (appelé brousse)* dans des faisselles et on laisse bien égoutter. Lorsque cette brousse a bien séché, on l'émiette dans un plat. On enferme le plat dans un placard à température un peu chaude et on l'y laisse plusieurs jours, voire plus. Le fromage devient jaune paille, prend du goût, devient « piquant ». Le voilà devenu broussin. C'est le moment de le déguster.*

On peut aussi l'améliorer en y ajoutant des morceaux de fromage un peu secs. Ils vont fondre et devenir à leur tour de la crème. Le véritable amateur de broussin attend qu'il y ait des petits vers sautillants appelés « quiquets ». Pour le connaisseur, c'est le « fin du fin », le moment où le broussin est le meilleur (sic). Tous ces fromages étaient si appréciés qu'ils étaient appelés souvent « rhubarbe », du nom de ce fruit également très recherché.

C 4. LES FROMAGES BLEUS DE BREBIS de la Région PACA

On trouve des fromages bleus de brebis dans le Briançonnais, le Queyras, le Valgaudemar et le Champsaur.

C 41 - Le « Roquefort des Hautes Alpes » a vraiment existé

Le célèbre fromage de Roquefort a eu pour conséquence cette production imitative (on dirait aujourd'hui : contrefaçon) qui a existé réellement entre 1850 et 1925 environ, dans les Hautes-Alpes, conformément aux incitations de l'Inspecteur des Forêts : F. BRIOT, dans un rapport de 1884, qui souhaitait revaloriser le lait de brebis produit dans les Hautes-Alpes, et selon lui :

« En 1840, deux habitants du Queyras, Messieurs BERTRAND et GORLIER firent construire à Aiguilles (en Queyras) une cave sur le modèle de celles aux environs de Roquefort, sur trois étages où séjournent successivement les fromages. De larges couloirs et des soupiraux nombreux établissent des courants d'air favorables à la fermentation. En même temps, le suintement de plusieurs sources développe le degré d'humidité nécessaire. L'approvisionnement se pratique comme dans l'Aveyron : cinq communes voisines : Arvieux, Château Ville Vieille, Aiguilles, Abries, Ristolas. Les tomes sont préparées dans les maisons individuelles ou dans les fruitières du pays et ramassées deux fois par semaine par un employé qui les place dans des caisses à compartiments pouvant contenir douze pièces. On cherche autant que possible à ne recevoir que du lait de brebis. Il était de règle il y a quelques années de n'accepter que le lait des propriétaires nourrissant une vache au plus, pour 10 brebis... Mais la race bovine ayant pris plus d'importance dans le Queyras, le règlement a du fléchir. On admet aujourd'hui le lait de vache dans de plus fortes proportions. Les tomes provenant des fruitières de fromages bleus sont les plus estimées parce que dans ces fromageries, la séparation est faite avec soin entre le lait de vache et celui de brebis...

Le travail des caves dure du 1er mai au 1er novembre. Il est opéré par trois femmes dont une venue de Roquefort, les deux autres sont des élèves formées par la première.... ». Fin de citation.

La fromagerie d'Aiguilles existe toujours, c'est aujourd'hui l'hôtel Bellevue. Cet hôtel est encore appelé aujourd'hui dans le village " la fabrique ". On peut y voir les traces des caves. Elles auraient eu sept niveaux mais certains se sont écroulés.

Avec l'aide du site : <http://www.brebislait.com/produits/bleus.html>

On connaît la suite. Le fromage de Roquefort a obtenu dès 1925 la première Appellation d'origine fromagère jamais créée. Et c'est en Aveyron, que doit avoir lieu l'affinage d'un produit fabriqué selon des méthodes immuables et non ailleurs.

Toutefois, l'AOC Roquefort, modifiée par le décret du 22 janvier 2001 permet le ramassage du lait en région Provence Alpes Côte d'Azur, dans les départements des Alpes Maritimes, des Bouches du Rhône, du Var ; dans les arrondissements de Barcelonnette et Castellane pour les Alpes de Haute Provence ... mais pas dans les Hautes Alpes ... Fin de l'échappée du célèbre Roquefort dans les Hautes Alpes.

On peut cependant considérer qu'il y a eu une suite dans ce département avec le Bleu du Queyras toujours présent, que nous verrons page suivante.

Dans le Queyras, jusqu'au début du XXe siècle, le lait de brebis très gras, était réservé à la consommation familiale ; il permettait de réaliser les fameuses poutilles, soupes de farine abondamment arrosées de lait de brebis que l'on consommait matin et soir et dans lesquelles on trempait le pain dur, au préalable émiétté grâce au chanestro.

A Aiguilles s'était formée une compagnie qui faisait le commerce du fromage. Cette compagnie avait à Avignon son principal entrepôt et des correspondants qui expédiaient le fromage pour Toulon, Marseille, Montpellier, Perpignan. Elle a fonctionné encore au cours du XIXe siècle et son activité s'est achevée au début du XXe.

Selon : <http://www.queyras-montagne.com>

C 42 - LES FROMAGES PERSILLÉS DE LA REGION PACA

Compte tenu du contexte de la production laitière de la région PACA déjà évoquée, les fromages persillés actuels proviennent de différents laits : vache, brebis, chèvre.

• LE BLEU DU QUEYRAS

C'est un fromage de la famille des Persillés à la fine croûte fleurie bleu gris et à la pâte ivoire tachetée de bleu dans les cavités. La tome mesure 18 cm de diamètre et 7 cm de haut. **On raconte et c'est vrai, que ce fromage était autrefois le "Roquefort des Hautes Alpes". En effet il était fabriqué à partir de lait de brebis et affiné dans des caves similaires à celles de Roquefort. Mais l'hiver étant très long dans le Queyras, et la production de fromage de brebis n'étant pas très rentable et trop saisonnière, le lait de vache remplaça peu à peu celui des brebis.** Moelleux et fondant en bouche, saveur salée et goût caractéristique de bleu marqué. Bien persistant en bouche. La moisissure servant à l'élaboration de ce bleu provenait du pain de seigle moisi, qui était vendu aux habitants à l'épicerie du village.



Le Bleu fermier du Queyras



Part de Bleu fermier du Queyras

Revenons à la période des XIXe et début XXe siècles pour connaître l'histoire de ce fromage. *Les producteurs se sont à une époque organisés en coopératives locales : les fruitières. D'après Madame MEYER-MOYNE, La première fruitière dans le Queyras date de 1830, à Arvieux : c'est la fruitière de Rochebrune, fondée par MM. Simond et Toy-Riand. Le lait était acheté dans 30 hameaux du village et le fromage bleu fabriqué était affiné dans les caves de Ville Vieille.*

*Dans le Queyras, chaque hameau avait sa fruitière, comme le raconte **Blanche DAO-LENA**, mémoire vivante du village d'Aiguilles : " il y en avait partout dans tous les petits hameaux, chaque hameau avait sa fruitière, dans le Queyras et à Aiguilles. La fruitière d'Aiguilles se trouvait à l'emplacement de l'épicerie actuelle l'Ancolie. Il y en avait une autre sur la route de l'église : les fromages fabriqués étaient collectés par la fromagerie Gravier, de Briançon. Le petit lait était conduit en contrebas, où il y avait un élevage de cochons. Le petit lait du beurre, lui, servait à faire des brosses... Au début du siècle, une femme qui était sur place fabriquait du beurre, du bleu et de la brousse qui étaient récupérés par la laiterie Gravier. Les burraïres* transportaient le beurre et le fromage vers Marseille. Les gens qui partaient d'ici devenaient la plupart crémiers en ville. Cela a duré jusqu'à la guerre de 14... "*

**ou burraïres : transporteurs et marchands de beurre, jusqu'au XXe siècle.*

Henry Tivot évoque aussi les fruitières dans le Queyras et le Champsaur : " En mai 1887, ouvertures de fruitières (Orcières, Chabottes, Ristolas) Excellents résultats aux trois derniers exercices, nos vingt sociétaires hivernaient en général 600 moutons ou brebis ... ". Fin de citation.

Il semblerait, d'après plusieurs sources, que ces fruitières aient disparu dans les années 1930, quand la Société Nestlé développa le ramassage du lait.

Avec l'aide du site : <http://www.brebislait.com/produits/bleus.html>

			
Bleu bio du Queyras Lait de vache	Elaboré selon la méthode du siècle dernier Bleu bio de Saint Véran de la fromagerie de Château-Queyras	Tome persillée du Queyras vendue à Rungis (chèvre et vache), 50 cm diamètre.	Bleu de chèvre du Queyras Produit fermier des Hautes-Alpes (Follard)

Depuis la disparition du « Roquefort des Hautes-Alpes » issu de lait de brebis, **tous les Bleus du Queyras sont fabriqués à partir de lait de vache.** A consommer tels quels, mais Il convient de les sortir du réfrigérateur deux heures avant. On peut également les faire fondre pour agrémenter les légumes vapeur ...

► **UNE CHARTE DE LA MARQUE DES FROMAGES DU PARC NATUREL REGIONAL DU QUEYRAS A ETE CREEE EN 2005.**

Les races de troupeaux de montagne autorisées sont :

- **Vaches laitières** : *Tarine ou Abondance.*
- **Chèvres** : *Alpines, Saanen, Rove.*
- **Brebis** : *Préalpes du Sud, Commune des Alpes, Fabrosana, Biellese, Brigasque, Lacaune, Thônes et Marthod, Manech, Basco-béarnaise.*

Les fromages à base de lait de brebis qui existent encore ne sont pas des fromages persillés. Vu le nombre de races de brebis autorisées et l'esprit de la Charte de la marque des Fromages du Parc naturel Régional du Queyras, on peut espérer que dans le cadre de l'identité du territoire et du terroir, de nouveaux produits issus des trois types de lait verront le jour et notamment des Bleus à base de lait de brebis... pour renouer avec l'histoire du Queyras d'autant plus que les changements climatiques ont tendance à rendre les hivers moins rigoureux...

• **LE PERSILLE DU COL BAYARD**

est un fromage au lait de vache de vache cru, de la famille des petits bleus élaborés en montagne, à la fois doux et typé. La couleur verdâtre due aux moisissures est diffuse et la consistance granuleuse. Le col de Bayard est situé à 4 km au nord de Gap sur la RN 85, dite route Napoléon. La zone de production est le Champsaur, pays des Hautes-Alpes, dans la haute vallée du Drac.



Persillé du Col Bayard (Laiterie)

• **LE PERSILLE DES ARAVIS**

est originaire des massifs de Thônes ou du Grand-Bornand. C'est une pâte molle, légèrement pressée, à l'origine au lait de chèvre pur ou aux laits mélangés de vache et chèvre, l'été en transhumance ou l'hiver à la laiterie. Son nom est issu de la nature de la pâte et de sa zone de production. Il est à moisissure internes et se présente sous la forme d'un petit cylindre, pesant au minimum 500 grammes et au maximum 1 kilogramme. La croûte du Persillé des Aravis est fine et rugueuse et la pâte lisse est non cassante. Il est affiné deux mois à sec en cave humide avec brossages.



Persillé des Aravis

► **PARENTHÈSE SUR LE BEURRE DE BREBIS**

La fabrication du beurre de brebis est très ancienne dans le département des Hautes Alpes, surtout dans le Briançonnais et le Queyras. De nos jours, le beurre au lait de brebis a fait l'objet d'un dossier d'innovation MASTERNOVA l'année dernière (INAPG / INRA). Et un beurre au lait de brebis a été mis en vente en 2000 par la Société Papillon à Roquefort.

Sur le site web de la société **Papillon**, on peut commander le beurre de brebis en ligne, ce produit est décrit ainsi : « *Elaboré à partir du lait de brebis, selon une très ancienne recette, ce beurre exceptionnel présente une couleur jaune pâle, un très léger goût de crème, une délicieuse sensation de fraîcheur et une texture fine et fondante exclusive. Des qualités originales et spécifiques d'ordre sensoriel et diététique dues à la composition particulière des matières grasses du lait de brebis (digestibilité, vitamines et nutriments essentiels) ... Présenté en terrine de 125 gr, le beurre de brebis est une spécialité de terroir pour les gourmets amateurs de beurres fins et subtils* ».



Présentation des paniers de beurre de brebis à vendre en ligne sur le site des fromageries de Roquefort Papillon. www.roquefort-papillon.com

D) – LES FROMAGES MIXTES :

D 1. MELANGE VACHE-CHEVRE OU MELANGE VACHE-BREBIS OU MELANGES DES TROIS LAITS

* **LA BROUSSE DU ROVE.** La Brousse du Rove dont l'AOC sera réservée au fromage de chèvre, *peut être fabriquée cependant à partir de mélange de lait de vache et de brebis.* La fabrication est la même. Mais il est évident que le goût final est différent, non seulement à cause du lait mais aussi de l'alimentation des animaux. Cette variation de l'origine du lait pour un même nom est fréquente dans la région.



<p>* LA TOMME D'ANNOT OU D'ENTREVAUX est un fromage au <u>lait de brebis*ou au mélange de lait de vache et de chèvre</u>, qui est fabriqué dans les alpages de moyenne montagne de l'arrière-Pays niçois, dans la vallée du Var. Il tire son nom d'un village des Alpes-de-haute-Provence, Annot. Il s'agit d'un disque épais, d'un diamètre de 16 à 22 cm et d'une épaisseur de 4 à 5 cm, son poids oscillant entre 0,6 et 1,2 kg. La pâte pressée non cuite est recouverte d'une croûte naturelle brossée, homogène et de couleur claire. L'Annot arrive à maturation au bout de deux mois, placé en cave humide. Il se déguste tout autant en casse-croûte qu'en dessert, accompagné d'un rosé ou d'un blanc des environs, tels que le Bellet, le Saint-Jeanet ou le Villars-sur-Var.</p> <p>* Déjà vue page 526 en tant que tomme au lait de brebis entier.</p>	 <p><i>Tomme d'Entrevaux fraîche, la vieille vire au jaune.</i></p>
<p>* LA TOME AUX DEUX LAITS : <u>vache et chèvre</u>. La présence du lait de chèvre permet un affinage plus crémeux que dans celle à base de lait de vache. Proposée par la Laiterie du Col Bayard.</p>	

D 2. CHEVRE OU (ET) BREBIS

<p>* LE (BANON) MASCARE est un fromage au lait cru entier <u>de chèvre et de brebis</u>, issu d'un caillé lactique. C'est un fromage frais de forme carrée, enveloppé d'une feuille de châtaignier. Le Mascaré de Banon est généralement consommé sur plateau.</p>	
<p>* LA BROUSSE DE LA VESUBIE (<i>Marque créée en 2003</i>) est un petit fromage frais de Provence au lait <u>de chèvre ou de brebis</u>. Cette brousse est issue de la fermentation du lactosérum de brebis ou de chèvre avec du sel. La matière fromagée est alors mise en forme dans un panier de moulage. On la déguste fraîche, blanche et crémeuse. Dans la vallée de la Vesubie, les éleveurs la produisent selon une recette originale, en incorporant du lait (en plus du lactosérum) à la préparation.</p>	
<p>* Le MASCARE, petit chèvre carré de Provence, emprunte au Banon sa feuille de châtaignier pour mieux s'affiner et fait appel à la sarriette pour lui conférer un goût original; d'autant plus que ce fromage est, en général, fabriqué avec un <u>mélange de laits de chèvre et de brebis</u>.</p>	
<p>LE PÈBRE D'AI OU POIVRE D'ÂNE, grand classique de la fromagerie provençale, est un fromage de <u>chèvre ou de brebis</u> qui a une forme circulaire de 8 cm de diamètre et près de 3 cm d'épaisseur. Le producteur ajoute à la pâte un ou deux brins de sarriette ou bien la saupoudre de feuilles de sarriette moulues pour le parfumer. « Pèbre d'AI » est une marque déposée par l'association « Les Elevages d'Alpes Provence » qui donne aux seuls fromagers fermiers le droit d'apposer cette étiquette.</p>	
<p>* LA TOME DE PROVENCE OU TOMME A L'ANCIENNE que nous avons déjà vue dans les fromages pur chèvre, peut également être issue de lait cru pur brebis ou de <u>mélange brebis /chèvre</u>. C'est un caillé lactique doux qui peut être affiné en cave et être proposée en demi- sec ou en sec.</p>	
<p>* LA TOME D'ARLES est sans doute un des fromages les plus anciens de la Provence méridionale. Il s'agit d'un <u>caillé présure de brebis, ou de chèvre ou des deux laits mélangés</u> dans des proportions variables que l'on met directement à la louche dans des faisselles ronde ce qui donne un fromage rond de 6 cm de diamètre et de 1,5 cm d'épaisseur. En bouche, c'est une pâte souple, crémeuse, au goût remarquablement fin et subtil, aux parfums élégants.</p> <p>La commercialisation de la Tome d'Arles a commencé en 1923. A l'époque, il y avait : Un fromage frais et nu : L'Arlésienne - Un fromage demi-sel : Lou Gardian - Un fromage plus sec : Lou Pastre. De nos jours, c'est le Gardian demi-sel, qui est toujours vendu sur les marchés.</p>	

**Brebis et chèvres
dans une ferme des Hautes-Alpes**



CONCLUSION

Chers petits-enfants, *voici terminé le chapitre relatif aux fromages de vos régions d'origine respectives*, qui ont fait partie de la vie de nos ancêtres terriens. Bien entendu, tous les produits n'ont pas été mentionnés. Pour la région Rhône-Alpes, en particulier, je vous laisse découvrir au fil du temps, les autres fromages, sans Appellation, dont la dégustation vous plaira sans doute. Je souhaite avoir contribué à vous faire découvrir quelques aspects de votre région de naissance.

Je n'ai pas parlé spécialement du travail de la femme paysanne ou exploitante agricole dans la fabrication fermière des fromages. Considérez qu'à chaque fois que l'on a parlé d'éleveurs, de producteurs... la femme a toujours joué un rôle actif à certains stades de la filière et elle continue. Certes, jusqu'aux années 1950, son rôle n'a pas été officiellement reconnu, mais il est devenu davantage. Que l'on fabrique du beurre dans les fermes de l'ouest de la France ou du fromage dans les régions montagneuses, la transformation à la ferme de certains produits a d'abord été un moyen d'alimenter la famille, puis un moyen d'échange ou un complément de revenu, dont la personne responsable de la famille était partie prenante au premier chef.

Cependant, je dois m'interroger sur le rôle des femmes dans les Fruitières. Quand les Fruitières sont évoquées et que l'on vante leur caractère social et chaleureux le soir à la coulée, il m'a semblé que seuls les hommes s'y rendaient. Il n'est pratiquement jamais question de femmes au rendez-vous de la Fruitière. *Le seul récit que j'ai trouvé est celui-ci extrait de « La Fruitière jurassienne au XVIIIe siècle » par Robert Latouche, Revue de Géographie alpine, Persée, 1938, N°26 :*

« Au XVIIIe comme au XXe siècle, le lait était apporté tous les jours à la Fruitière. Au prix de quelles peines ! **De nombreuses suppliques insistent sur le mauvais état des chemins et en soulignent les difficultés.** Les habitants de Monnet-le-Châtel ayant prétendu contraindre ceux de Monnet-le-Bourg à former avec eux une fruitière commune, *ces derniers protestent en faisant observer que Monnet le Châtel est situé au-dessus de la montagne où pour grimper, il faut près d'un quart d'heure et demi par un chemin scabreux et très difficile; leurs femmes qui sont souvent obligées de faire cette besogne pourraient-elles dans un état de grossesse monter bien aisément par un si mauvais chemin avec un seau plein sur la tête ?* »

Dans cet écrit il semble que ce sont les femmes qui portent « souvent » le lait à la fruitière, « avec un seau plein sur la tête ». L'argument avancé par les maris de Monnet-le-Bourg pour refuser le projet est très estimable. J'ignore la suite du projet ...

On peut penser que, quelle que soit la période et l'activité laitière de la ferme, la paysanne y a été toujours associée. L'évolution actuelle importante se situe au niveau de l'organisation et de la gestion de l'atelier de fromagerie fermière. Dans certains cas, la femme est devenue responsable de l'ensemble des activités résultant de cet atelier, dont le revenu s'ajoute à celui de l'exploitation.
