



Zone de production

France
Région Auvergne

Producteur
Guy Chambon
Président Association Tradition Salers
St-Martin Valmeroux
Tél. +33 471692149



Fromage d'Auvergne au lait de race Salers

L'association internationale **Slow Food**, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans 153 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

Sentinelles soutenues par



Coordinateur de la sentinelle

Hervé Laurent
Association Tradition Salers
15140 Saint-Bonnet-de-Salers
Tél. +33 471780568 - herve.laurent@cantal.chambagri.fr

www.slowfoodfoundation.org

ITA092011 - Foto Dominique Julien - Oliver Porte - Valeria Necchio



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Tradition Salers: une poignée de résistants

C'est au cœur de la France, en Auvergne, région verte, connue pour sa fabuleuse chaîne de volcans, ses stations thermales, ses sources mais aussi par son patrimoine fromager qui représente un quart de la production française en AOC avec le Cantal, le St Nectaire, le Bleu d'Auvergne, la Fourme d'Ambert et le Salers, plus petite appellation par son tonnage.

Dans ce riche panorama, se cache la pépite « du système traditionnel salers » : la Salers, belle vache rouge aux cornes en forme de lyre, race historique, autochtone et rustique, est connue pour son instinct maternel sur développé : impossible de la traire sans la présence physique de son veau, attaché à sa patte ! Moins productive, exigeant plus de main d'œuvre et de temps de traite, l'intensification aidant, elle s'est trouvée délaissée pour ses qualités de laitières au profit de ses qualités de race à viande.

En parlant de chiffres, sur les 200.000 vaches salers en France, seulement 3000 (1,5%) sont des Salers traites, ce qui correspond à une production d'environ 2500- 3000 litres de lait annuels (versus 6000 à 8000 litres en moyenne dans le Cantal).

Pourtant, elle est moins fragile, son lait est très fromageable et elle nourrit un veau ... un système plus complet mais moins « tendance ». Dans un contexte agricole déjà difficile, cette production, plus encore que les autres, souffre d'un déficit d'attractivité : il n'y a eu qu'une



La Sentinelle

Le regard de Slow Food, positif, valorisant, différent, avec sa capacité à faire rayonner ce produit peut contribuer à ce déplacement de valeurs. Le travail qui s'engage aux côtés de cette filière portera essentiellement là-dessus.

L'autre levier, incontournable et redoutablement efficace, c'est la valeur ajoutée : différencier les niveaux de prix, de manière significative ; le Salers AOP représente un tonnage de moins de 1000 tonnes versus 18 000 pour son « frère » le Cantal AOP, dans cette déjà toute petite goutte, ce ne sont pas plus que 100 tonnes produites annuellement, en cumulant Cantal et Salers au lait de Salers ; il faut donc trouver les bons canaux de distribution en capacité de percevoir cette différence et de lui donner sa vraie valeur.

Et puis, il faudra montrer, démontrer, chiffres à l'appui la performance économique d'une exploitation plus autonome, moins exigeante en intrants, en soin ... et montrer aussi que le temps passé à traire, plus long certes, n'est pas moins qualitatif que celui passé à régler ses machines, et qu'en termes de sérénité, il a une vraie valeur qui n'entre pas malheureusement dans les bilans comptables !



seule installation en Salers traite depuis de nombreuses années. Sur l'échelle de la performance technique et de la fuite en avant vers le toujours plus, la Salers laitière est placée bien bas. C'est juste cette échelle de valeurs qu'il faut faire évoluer, juste ça et seulement auprès de l'enseignement agricole, auprès des instances diverses qui conseillent, orientent, auprès des banques qui accordent leur crédit, leur adhésion aux projets ... ou pas.

Il ne reste aujourd'hui qu'une soixantaine de producteurs de lait de Salers. Ils ont plusieurs options pour valoriser leur lait.

6 transforment en « Tradition Salers » : l'AOP Salers est caractérisée par sa nature exclusivement fermière, entre avril et octobre lorsque les vaches sont nourries à satiété à l'herbe, au lait cru, bien évidemment, mis en œuvre dans une gerle en bois et affiné 3 mois minimums. Parmi les 60 producteurs de Salers, les 6 Tradition sont reconnaissables par une empreinte sur l'une des faces du fromage. Encore, 4 producteurs transforment en AOP St Nectaire fermier alors que 45 producteurs rassemblés en 3 associations depuis quelques années, font transformer le lait en une tome locale pour l'une, en AOP Cantal au lait pasteurisé pour l'autre et en AOP Cantal au lait cru pour la dernière. Bien sûr, pour l'instant seule la dernière coopérative est intégrée dans la démarche de la sentinelle.

Enfin, une dizaine de producteurs ne valorisent pas du tout leur spécificité et voient leur lait mélangé à celui des autres races lors de la collecte ...

