

Connaissez-vous le gros-lait breton ?

 produits-laitiers.com/article/connaissez-vous-le-gros-lait-breton

Entre le yaourt et le lait ribot, le gros-lait est le produit phare de la race bovine Bretonne pie noir.

Le Gwell, gros-lait de la vache Bretonne pie-noir

L'histoire du gros-lait, spécialité traditionnelle du Finistère, est liée à celle de la race bovine et Sentinelle Slow Food Bretonne pie noir, qui a failli disparaître avant le lancement d'un programme de sauvegarde dans les années 1970. Vive et rustique, valorisant facilement les pâturages frustes, la petite vache locale produit peu de lait mais celui-ci est particulièrement riche en matières grasses et en protéines. La Bretonne pie noir est d'ailleurs une excellente beurrière. Mais le produit laitier le plus emblématique de cette vache noire et blanche est le gros-lait, lui aussi sauvé de la disparition par les éleveurs. Ceux-ci, réunis au sein du Syndicat des éleveurs de Bretonne Pie Noir, ont déposé en 1999 la marque Gwell, qui signifie « le meilleur » et rappelle *goell*, autre mot breton qui veut dire « ferment ». Seuls les gros-laits produits à partir de lait de Bretonne pie noir peuvent prétendre à ce nom.

Un lait fermenté unique

Doté d'une acidité marquée et d'une texture spécifique, légèrement visqueuse, le gros-lait est moins connu que le lait ribot mais tout aussi addictif pour ceux qui ont la chance de l'avoir goûté. Selon les zones, les noms diffèrent (*laez-goell, laez-hir, laez-kouedenn, laez-teo, laez-gwenn, laez-téo, laez savet, laez koulet, laez kaoulet...*), mais partout, le laitage est élaboré avec du lait entier porté à ébullition, refroidi à 30 °C etensemencé avec du gros-lait de la fabrication précédente. Après plusieurs heures de prise, il est mis en pot et réfrigéré. Contrairement au yaourt, il ne peut donc pas être fabriqué avec des ferments achetés dans le commerce. « *La spécificité du produit réside dans le fait qu'il s'agit d'un produit fermenté à partir d'un levain fermier, le seul persistant encore en Bretagne pour la fabrication d'un produit laitier* », apprend-on sur le site Bretonne Pie Noir. Ce levain se transmet de producteur en producteur.

Le gros-lait en pratique

Où l'acheter ?

En Bretagne essentiellement (fermes, marchés, AMAP...), mais aussi à Paris, où l'on trouve par exemple du Gwell chez Terroirs d'avenir (rue du Nil, Paris 2e).

Comment le déguster ?

Comme un yaourt nature, sucré, accompagné de miel, de sirop d'érable ou de confiture, avec des céréales au petit-déjeuner, au moment du goûter... Il peut aussi être servi salé et

aromatisé, par exemple en guise de dip pour des crudités, en accompagnement de pommes de terre cuites ou de galettes.

Crédit photo : Union Bretonne pie noir (<http://bretonnepienoir.com>).