

Croisade. *Slow Food en a fait son nouveau cheval de bataille: ses «Sentinelles du goût» devront désormais prohiber l'usage de ferments du commerce. Derrière le terme de «fromages naturels», se profilent des aspirations philosophiques fortes... à l'épreuve des exigences et des réalités du commerce.*

Fromages «naturels», jusqu'où?

PAR DÉBORA PEREIRA

La problématique des laits paucimicrobiens

Peut-on se contenter de ferments indigènes si les laits sont pauvres (moins de 10 000 UFC/ml)? Si les psychotropes sont dominants, comme c'est généralement le cas, des problèmes d'acidification vont se poser. De plus, les pools enzymatiques des psychotropes risquent de provoquer des problèmes sensoriels.

Le prochain festival de l'association *Slow Food, Cheese*, qui se déroulera du 15 au 18 septembre prochain à Bra en Italie, aura pour thème la défense des fromages au lait cru «naturels», n'utilisant aucun ferment du commerce. «C'est une question de préservation de la biodiversité, résume Piero Sardo, fondateur du mouvement. Aujourd'hui, tout le monde utilise les mêmes sources, la capacité de lier les produits à leur terroir disparaît. C'est aussi une question de survie pour les petits agriculteurs. Je suis étonné, enchaîné-t-il, de la difficulté qu'ont les Français à aborder cette question, il n'y a pas de logique à travailler au lait cru tout en utilisant des ferments du commerce», estime-t-il.

Hormis la brousse du Rove, la majorité des fromages «sentinelles» français comme le salers traditionnel, le laguiole ou les fromages d'estive des Pyrénées basques, recourent à des ferments exogènes.

• Repiquage

Le principal défi à relever pour tous ceux qui se lancent dans la production de ces fromages naturels est celui de la régularité. Marie-Christine Montel, microbiologiste retraitée de l'INRA d'Aurillac, se souvient que l'arrivée des ferments du commerce dans la filière saint-nectaire AOP a beaucoup aidé,

à l'époque, à solutionner des défauts, des problèmes d'acidification notamment.

En France, une dizaine d'AOP, essentiellement des chèvres lactiques, prescrivent l'usage exclusif de ferments naturels. Une alternative médiane consiste à

« Une démarche qui a surtout du sens pour des ateliers transformant de petites quantités, juste après la traite. »

puiser dans les souchothèques constituées par certaines AOP: reblochon, comté, picodon... L'abondance AOP a ainsi procédé, avec l'aide d'Actalia de la Roche-sur-Foron, à la sauvegarde d'une flore locale spécifique mise à disposition des producteurs. «La souchothèque n'est pas une fin en soi», explique Joël Vindret, animateur de l'ODG. C'est un outil com-

plémentaire, nous travaillons beaucoup sur des pratiques permettant de garantir un apport de flore utile au fromage, comme l'interdiction de désinfecter les mamelles avant la traite», explique-t-il.

« Utiliser une souchothèque locale, c'est toujours mieux qu'acheter des ferments du commerce, estime Piero Sardo, mais ce n'est pas la vraie solution parce que chaque micro-terroir a ses propres caractéristiques. » Slow Food dispose d'un technicien, Gaiarin no Gaiarinto, qui aide les producteurs italiens à travailler avec leurs propres ferments et donne des formations à l'étranger sur demande.

• Une démarche globale

Pour Marie-Christine Montel, ce concept de « fromages naturels » va bien au-delà de la prohibition des ferments du commerce. « Pour moi, cet aspect n'est pas le principal enjeu. C'est une question de cohérence d'un système de production, de l'alimentation jusqu'au produit fini. C'est une démarche globale, attentive au développement durable, au bien-être animal. Elle privilégie une alimentation la plus proche possible de la nature, le pâturage, affectionne les productions à petite échelle. Mais elle implique de savoir observer et réagir aux variations de la matière première. Il faut ajuster les paramètres de fabrication d'un jour sur l'autre, selon le climat, les saisons... L'industrie ne peut faire tout cela, elle est limitée dans sa marge de manœuvre. Cette démarche a d'autant plus de sens que les ateliers transforment de petites quantités, juste après la traite. Reste que le fromage n'est pas un produit naturel, ne serait-ce que pour piloter la fermentation. Une fermentation spontanée a peu de chance d'aboutir à un fromage de qualité. Il y a toujours intervention de l'homme. Si c'est un homme qui respecte la biodiversité dans toutes

Humeur

Jacky Mège : « ne pas aller trop loin ! »

Jacky Mège est l'ancien technicien fromager de l'Association des éleveurs transhumants des trois vallées béarnaises (AET3V)

« Je trouve la décision de Slow Food très intrusive : les citadins montrent aux agriculteurs comment il faut travailler. J'ai le même sentiment à l'égard des vegans, qui imposent des principes qui leur plaisent sans en mesurer toutes les conséquences. Mais comment contrôler et vérifier qu'il n'y a pas de flore achetée dans un fromage ? Un producteur peut-il travailler avec une flore indigène inconnue avec tous les risques sanitaires, gustatifs ou de régularité qui sont liés ? On connaît quelques vigneron « nature » qui ont perdu une bonne partie de leur production. Je suis à 100% pour une production de fromages ensemencés en flore de la ferme, repérée, maturée, cultivée et suivie par le producteur. C'est une démarche ambitieuse et difficile qui donne de bons résultats chez les producteurs qui se sont lancés, mais dans une région où l'ensemencement n'est pas traditionnel, la mise en place d'une culture maison n'est pas aisée : chaque ferme est spécifique, chaque fermier aussi. Brandir la menace d'une interdiction n'est peut-être pas le meilleur moyen de faciliter la mise en place d'une pratique. » ■

ses dimensions, le fromage sera plus « naturel »... », résume la chercheuse. « Toutes ces dimensions concourent à la valeur qualitative et sociétale du fromage, avec un vrai potentiel commercial », estime Bronwen Percival, en charge des achats pour les boutiques de Neal's Yard Dairy, en Angleterre. « Nous travaillons, par exemple, avec un fabricant de fromages de chèvres lactiques basé dans le Staffordshire, absolument superbes, élaborés uniquement avec des ferments repiqués sur du lactosérum. La croûte naturelle est issue du *Geotrichum* présent dans le lait cru. Ils sont très cohérents dans la fabrication. Nous avons besoin de cette cohérence. » ■

Projet. Un camembert sentinelle ?

Patrick Mercier : « un défi à relever ! »



Fabricant de camembert de Normandie AOP, fermier, au lait de foin STG, issu à 100% de vaches de race Normande, président de l'ODG camembert de Normandie, Patrick Mercier a eu, lors des dernières Rencontres de Cambremer, une discussion avec des représentants de Slow Food pour lancer une « Sentinelle du goût » pour le camembert traditionnel. Une Sentinelle qui devra donc se passer de ferments du commerce. Pour l'instant, lui-même utilise à très faible dose des ferments exogènes (indication + précise ???). « Cela me permet d'assurer des productions et des

horaires réguliers, un aspect important lorsque l'on a des employés, explique-t-il. Les quatre fois où nous avons oublié d'ajouter des ferments, nous avons fini à 22h le soir, l'acidification a été plus lente. Sans les ferments du commerce, nous avons des profils d'acidification très variables. Des bactéries se développent, consomment quelques nutriments, d'autres enchainent, mais cela peut ressembler à une montagne russe, les horaires deviennent anarchiques. » Pour parvenir à transformer sans ferments du commerce, le fromager écarte d'emblée le repiquage sur sérum. « Pour des pâtes molles comme le camembert,

justifie-t-il, très riches en humidité, nous n'avons pas assez de temps d'affinage pour assurer qu'il n'y aura pas de contamination négative. » Il explore une autre voie avec l'Université de Caen. « Ils vont nous aider, explique-t-il, à identifier des flores spécifiques à chaque ferme. L'idée est que chaque fermier dispose ainsi d'un levain spécifique et sûr. C'est un défi complexe à relever mais le jeu en vaut la chandelle. Je pense que c'est même vital de le faire et que nous sommes capables de trouver des solutions pour fabriquer des fromages sans défauts sans les ferments du commerce. Le défi me plaît ! » ■

Interview. David Asher, auteur de « *The Art of Natural cheesemaking* » (traduit en français l'an dernier chez Ulmer), est l'un des ambassadeurs de cette approche. Partenaire de Slow Food, il donne des formations dans le monde entier (il sera en France et en Italie mi-2019).

David Asher, l'apôtre



► **Comment résumer votre approche ?**

DA : Les fromages naturels s'inscrivent dans la même philosophie que la fabrication des pains au levain ou de la vinification naturelle. L'idée fondatrice est qu'un aliment cru contient tous les bons microbes nécessaires à sa fermentation. Nous croyons que le lait cru est destiné à sa propre fermentation, il est riche d'une incroyable communauté de micro-organismes bénéfiques.

Ces microbes du lait sont essentiels au bon développement du tractus gastro-intestinal des bébés et jouent un rôle important dans leur système immunitaire.

Les cultures naturelles sont beaucoup plus "bio-diversifiées", elles contiennent de nombreuses espèces de bactéries ainsi que des levures et moisissures qui aident à l'affinage de nombreux types de fromages. Dans les cultures lactiques commerciales, des souches différentes sont sélectionnées, isolées et destinées à fabriquer un style de fromage. Avec les cultures naturelles, un seul ferment peut être utilisé pour créer presque toutes les familles de fromages, c'est avec le levier de la technologie que le fromager sélectionne les bons micro-organismes pour obtenir les caractéristiques organoleptiques souhaitées.

► **Cette approche est-elle compatible avec les exigences du commerce moderne, le besoin de constance et de sécurité ?**

DA : Je réfute l'idée selon laquelle les méthodes traditionnelles sont imprévisibles et incohérentes. Beaucoup de personnes en parlent avec ignorance, elles ne veulent pas prendre le risque de gaspiller du lait dans une cuve pour mener des expériences. Aussi, cette approche séduit surtout des nouveaux fromagers, non « formatés », des personnes déjà adeptes de méthodes naturelles

d'agriculture ou qui cherchent à se démarquer. En réalité, nous devrions renverser la situation et nous interroger si les ferments commerciaux sont efficaces et cohérents. Du point de vue de la fabrication du fromage fermier, ils ne le sont certainement pas, car ils ne peuvent être utilisés qu'une seule fois ! Et puis ils sont plus sensibles aux phages, ces virus qui détruisent les bactéries. Ce n'est pas un problème

pour les fromages naturels grâce à la diversité de microbes contenus dans le lait cru.

► **Quelle taille de marché imaginez-vous à l'avenir pour ces fromages ?**

DA : S'il existe un marché pour le vin naturel, il y en a un pour les fromages naturels. Les consommateurs recherchent de plus en plus des produits fabriqués avec le moins d'interventions possibles et sans ingrédients industriels. Nous devons sensibiliser le public aux avantages d'une fabrication au lait cru sans souches du commerce !

► **Comment les autorités sanitaires américaines considèrent-elles ces pratiques ?**

DA : Grâce à Peter Dixon, fromager dans le Vermont, ces méthodes commencent à être reconnues par la FDA. L'utilisation de cultures lactiques maison n'a jamais été interdite aux Etats-Unis. ■

« Cette approche séduit surtout des nouveaux fromagers, non « formatés », des personnes déjà adeptes de méthodes naturelles d'agriculture ou qui cherchent à se démarquer. »

Façons de faire

Il existe quatre grandes méthodes pour cultiver des souches maison :

- repiquage sur lactosérum d'une fabrication à l'autre (chèvres lactiques fermiers, par exemple),
- repiquage sur lait fermenté (tomme du Béarn, par exemple),
- utilisation de grains de kéfir,
- utilisation d'outils « ensemencés par l'usage », telle la gerle en bois du Salers qui permet à quelques fermiers de se passer de ferments.



Témoignages. Le mouvement des «fromages naturels» compte des adeptes dans le monde entier: Etats-Unis (Vermont en particulier), Canada, Amérique du Sud, Royaume-Uni, Pays-Bas, Russie, Hongrie...

Convaincus et convertis !

• Charlotte Salat (France)



Ancienne productrice de Salers AOP, Charlotte Salat fabrique aujourd'hui son *Salat Tradition* sans ajout de ferments. «En début de saison, explique-t-elle, nous transvasons le petit-lait dans notre gerle de 400 litres pour le "remettre en route". Cela ne fonctionne que si la gerle est de petite capacité et non désinfectée. Ceux qui utilisent des gerles de milliers de litres n'ont d'autre choix que d'ajouter des ferments», raconte-t-elle.

• Carolina Vilhena (Brésil)



La fromagerie *Belafazenda* (Etat de São Paulo) produit une gamme d'une douzaine de fromages en utilisant du kéfir pour acidifier le caillé: pâtes pressées cuites et non cuites, cheddar, mozzarella, bleus... Son principal problème, explique-t-elle, a été la post-acidification: «Le pH du fromage descend très vite, il faut le surveiller attentivement, surtout lorsqu'il fait très chaud.» Elle a notamment créé le *Bleu de Bofete*, un type stilton acidifié au kéfir. Elle fabrique elle-même du pain au levain naturel, le tartine de fromage bleu et laisse moisir pour ensuite incorporer la moisissure au lait. «J'ai passé plus d'un an pour réussir à maîtriser la technique, avoue-t-elle,

mais aussi pour changer toute la conception de l'élevage et l'adapter à la philosophie du naturel: les vaches ne consomment plus d'ensilage, elles sont plus libres pour pâturer, leurs veaux sont toujours proches, elles sont plus heureuses, enchaîne-t-elle. Nos relations avec les animaux ne s'opèrent pas sous la forme d'une exploitation, mais d'une relation plus juste.»

• Doetie Trink (Pays-Bas)



Productrice de chèvre à Jubbega, à 150 km au nord-est d'Amsterdam, Doetie Trink utilise du kéfir pour l'acidification de yaourts, crème, beurre, fromage blanc, brie ainsi qu'un type valençay, le *Swarte Toer*. Elle réalise aussi ses propres présures à partir d'estomacs de chevreuil. Elle motive ses voisins à transformer naturellement et propose des formations, «pour les débutants comme pour des professionnels plus expérimentés, et qui souhaitent découvrir une nouvelle voie.»

• Martin Gott et Nicola Robinson (Royaume-Uni)

La Ferme Holker propose le *Saint James*, une pâte molle de brebis à croûte lavée élaborée à partir de cultures maison. «Nous voulons capturer véritablement notre terroir», explique Martin Gott. Le lait provient d'une centaine de brebis qui pâturent dans les champs et ne sont traitées qu'une fois par jour, «ce qui en fait un animal moins stressé et fournit un lait de meilleure qualité», justifie le producteur. Le *Saint James* est fabriqué à très petite échelle, à raison de 100 litres par jour. «Les lots peuvent varier en saveur et en texture, allant



du moelleux au coulant, du ferme au crayeux selon le déroulement des saisons, poursuit-il. Si les clients souhaitent savoir comment nos lots se présentent actuellement, ils peuvent nous téléphoner. Mais ils seront assurés que, quel que soit le style, le fromage sera toujours délicieux... et typiquement *Saint James*», assure le fromager.

• Victor Chirkin (Ukraine)

La Ferme Forestière a intégré la production fromagère dans un contexte d'éco-tourisme et de permaculture. La famille de Victor Chirkin fabriquait déjà des tommes. Après un voyage en Suisse et en Italie, il a voulu développer de nouvelles recettes et a demandé à sa grand-mère comment elle procédait avant l'arrivée des ferments industriels. «C'est en janvier 2016 que j'ai lu le livre de David Asher, raconte-t-il, j'ai alors compris que je pourrai produire n'importe quel fromage à partir des ressources microbiologiques du lait de mes chèvres. Ici, les hivers sont très rigoureux et les étés très chauds, cela change la façon de faire le fromage, les microbes du lait réagissent beaucoup plus vite en été, il faut être en harmonie avec l'extérieur pour comprendre», dit-il. Il a créé en 2018 une chaîne Youtube pour partager ses expériences. ■

