



● FROMAGES DE MONTAGNE : CHEVRES, BREBIS ET AUX 3 LAITS

Après notre sujet du mois dernier consacré aux fromages à base de lait de vache, nous vous proposons ce mois-ci une sélection, en Sud-Isère, de producteurs et de produits fromagers ou lactiques à base de lait de chèvres, de brebis ou de lait de mélange.

En effet, notre territoire est riche d'une grande biodiversité, d'altitudes variables, permettant aux éleveurs et producteurs des créations multiples et toujours savoureuses. Des petites séries, aux formes bien identifiables, que l'on trouve à la ferme, dans nos marchés locaux, les magasins de producteurs, mais aussi, et de plus en plus, comme produits d'appel dans les petites et moyennes surfaces locales.

Commençons par un petit rappel des principales étapes de la fabrication du fromage

La fabrication du fromage est toujours régie par les mêmes règles ancestrales. Pour certains fromages en particulier, des étapes sont à peine exécutées, mais elles demeurent essentielles après que le lait ait été sélectionné. La qualité du lait d'origine et son goût viennent de l'espèce, des conditions d'élevage et aussi de la nature du terroir.

La pasteurisation qui vise à débarrasser le lait de certains micro-organismes indésirables consiste à chauffer le lait pendant 15 secondes à 72°C. Cette étape n'est pas obligatoire, selon que l'on fabrique un fromage à partir de lait cru ou de lait pasteurisé. En France, nous avons su conserver notre production de fromage à base de lait cru en nous autorisant à conserver quelques heures le lait à basse température (7°C) entre la traite et la mise en production fromagère.

Le caillage vise à séparer au sein du lait, le petit lait (lactosérum) d'une matière gélatineuse : la pâte qui va constituer la base du fromage. Le caillage est obtenu grâce à l'apport de ferments issus de la traite précédente. Le dosage effectué est très important car il va conditionner la texture du fromage obtenu.

L'égouttage s'effectue ensuite, soit en utilisant une presse, soit en laissant le caillé dans un linge ou un moule et en laissant le poids exercer la pression. Il permet d'évacuer l'excédent d'eau. Selon le type de fromage souhaité, on pressera plus ou moins longtemps et fortement.

Le pressage prolonge l'égouttage. Plus on extrait d'eau, plus la pâte sera sèche et meilleure sera la conservation.

Le moulage consiste à donner une forme au fromage : on définit, sa forme son poids et ainsi l'incidence sur son affinage.

Le salage est un élément incontournable de la fabrication, il est un exhausteur de goût, un conservateur et sa concentration aura un effet sur la souplesse du fromage. Le sel est ajouté à différents moments de la fabrication du fromage jusqu'au terme de l'affinage, soit de façon manuelle, soit par trempage dans un bain de saumure.

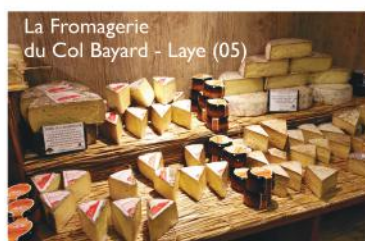
L'affinage est une étape cruciale pour le fromage. On le place dans un environnement (cave) où il va s'épanouir au plan gustatif et visuel : les ferments naturels du lait vont agir sur la pâte tandis que la

croûte naturelle du fromage se crée. Elle renferme les odeurs et les saveurs jusqu'au moment où sa dégustation est optimale. Les fromages de grandes tailles, type Comté ou Beaufort sont affinés jusqu'à plusieurs mois.

Le lavage : au cours de l'affinage - dès que sa croûte commence à se former - le fromage est frotté avec une liqueur, de l'eau salée, un mélange d'herbes ... Cette opération est pratiquée notamment pour les fromages (à croûte lavée) comme le Munster ou l'Epoisses, dont le goût est particulièrement typé.

En Champsaur, côté Hautes-Alpes, on élève traditionnellement vaches, chèvres et brebis ensemble. Cette tradition ancestrale permet d'offrir des fromages à base de laits de mélange des plus savoureux, comme l'on peut en trouver notamment dans les deux principales laiteries situées des deux côtés des deux départements, en Champsaur, et en Sud-Isère.

La Laiterie-Fromagerie du Col Bayard, située à 1.150 m d'altitude près de Laye (station de la vallée du Champsaur), transforme le lait provenant exclusivement de la vallée et vous propose plus de 120 fromages artisanaux dont 40 issus de sa production propre : fromages à base de laits de mélange, une tomme de brebis frottée au gènepi, des bleus de vache, chèvre et brebis Elle est adossée à son restaurant, que le guide Michelin mentionne très favorablement comme « une étape incontournable pour les amateurs de fromage ! », avec son plateau de plus de 60 fromages provenant pour la plupart des Alpes ! La vue est magnifique et les dégustations parfaitement en rapport !



La Laiterie du Mont-Aiguille dans le Trièves propose également un choix généreux de fromage de chèvre (Chevrette du Trièves, Crottin de chèvre, Brion, Dédé de chèvre, Tomme de chèvre) et de brebis (Dédé de brebis, Tomme de brebis) ainsi que Les Trois Pis, une sorte de délicieux camembert fondant et savoureux aux trois laits.

Chloé avec ses chèvres de la Ferme de St-Guillaume



En Sud-Isère, les amateurs de fromages de chèvres sont les bienvenus !

Cette année, François Chabert qui est le plus important producteur de fromages fermiers et de chèvre en Isère fête, avec sa femme Jackie, 30 ans d'activités. D'abord à Villard-Reculas pendant 25 ans, puis depuis 5 ans à la Combe d'Andrieux, à Cornillon en Trièves, où le couple a déménagé et fait construire une nouvelle fromagerie qui abrite leur troupeau de 250 chèvres.

« Ici, à 900 mètres d'altitude les chèvres pâturent à l'extérieur pendant 6 mois de l'année et si elles consomment du foin et des céréales, ils proviennent exclusivement du Trièves ou de l'Oisans, pour garantir au fromage une saveur traditionnelle et authentique liée à la nature de notre territoire. Je suis très attaché à cette territorialité, et ce depuis toujours, quand d'autres en redécouvrent les bénéfices pour le goût et l'authenticité » précise François Chabert.



Trois principaux types de fromages sont produits ici : les petits fromages de chèvres comme Le Cabrioul dont la dénomination est déposée. Il se consomme frais, demi-frais ou demi-sec, nature ou épicé. Le Cabretin qui est un fromage au lait de chèvre de type Reblochon. Il est notamment utilisé pour les fameuses Tartichèvres : la tartiflette à base de reblochon de chèvre !! Et oui ! Et enfin, le Chatel cendré, une tomme de chèvre affinée pendant au moins deux mois, comme sa cousine, la Tomme de Savoie.

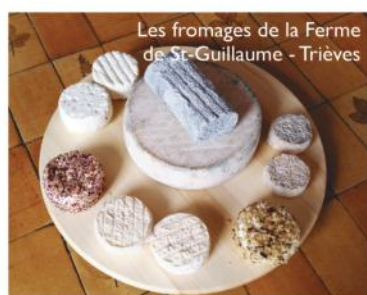
Chloé Quoy-Roussilat a repris depuis janvier 2015 la Chèvrerie de Saint-Guillaume, l'exploitation familiale gérée auparavant par ses parents sur les contreforts du Vercors. Elle pratique l'agriculture raisonnée : pas d'engrais chimique, ni pesticide. Les chèvres, de races alpines chamoisées et croisées nubiennes, sont dehors huit mois et par an et se nourrissent le plus



Agriculture et produits du terroir en Sud-Isère

● FROMAGES DE MONTAGNE : CHEVRES, BREBIS ET AUX 3 LAITS

naturellement possible, avec du foin de montagne produit sur l'exploitation ou par le fermier voisin, ainsi que des granulés en complément. Chloé produit exclusivement des fromages à base de lait de chèvre ainsi que du lait de chèvre cru, vendu au détail.



Les fromages de la Ferme de St-Guillaume - Trièves

Des fromages avec 15 arômes différents, la Tomme de chèvre, « une nouveauté qui répond à la demande de la clientèle » explique Chloé, ainsi que des cendrés : buche, pyramide et rond cendrés. Retrouvez ses produits aux marchés de Monestier-de-Clermont, de Tavernolles, à Brie et Angonnes, et de Gresse-en-Vercors, à la ferme, ainsi qu'aux Halles Charly Primeurs à Seyssinet et au Marché fermier Miège à Echirrolles (cours Jean Jaurès).

Un petit coup de projecteur sur Sylvain Bernard qui par amour des chèvres a tout quitté pour réaliser son rêve d'enfant en créant la Ferme de la Chèvre Gourmande à Mont-Saint-Martin. Découvrez ses fromages de chèvre de fabrication artisanale dans sa boutique à la ferme ainsi qu'à « Un bout de campagne », à Claix (voir publicité au dos du journal).

« Un bout de campagne » où vous trouverez aussi, comme au marché Hoche de Grenoble tous les samedis matins, la délicieuse tomme de Berrièves et les yaourts de fabrication traditionnelle à base de lait cru entier de brebis Lacaune, pour ne citer qu'elles, de Sophie et Christophe Clot-Godard de



Les fromages du Rif Clar, Un Bout de Campagne

« La Bergerie de Rif Clar » à Saint-Andéol (Trièves), leur exploitation nichée à 1.000 mètres d'altitude.

En Sud-Isère, les éleveurs producteurs de produits lactiques et fromages à base de lait de brebis se comptent sur les doigts d'une main. Ils sont trois entre Trièves et Beaumont, et la Bergerie de la Lignarre est la seule exploitation pour ce lait en Oisans.

Installés depuis 2008 à la Bergerie du Lignarre, Emilie Salvi et son double Jimmy Haussler arrivent à vivre de l'élevage de leur soixante-dix brebis. Ils transforment la totalité de la production laitière (20.000 litres/an) en fromages frais ou affinés et produisent 10 variétés de fromages différents : les délicieux yaourts

au lait de brebis bien crémeux, les petits carrés que l'on consomme aussi bien frais qu'affinés, la tomme de brebis – du type du Fromage des Pyrénées, du bleu ainsi qu'un fromage à pâte molle de type reblochon, mais au lait de brebis exclusivement. Pour trouver ces délicatesses à prix très accessibles, rendez-vous à « La Combe Gourmande » du Sonnant d'Uriage, au marché de Bourg d'Oisans le samedi ou bien directement à la ferme.



Bergerie de la Lignarre Emilie et Jimmy à la manoeuvre



Consommer du fromage fermier (bio ou pas) c'est contribuer à l'économie locale et réaffirmer son attachement à notre paysage, qui demeure une formidable source d'émerveillement.

Marguerite Masson

● Les différents points de vente et exploitants :

Sud-Grenoblois - Métro :

- Chèvrerie du Loup Blanc - Séchillienne - 06 88 47 08 99
Fromages de Chèvre (Le Loup Blanc), boutique à la ferme, marchés.

- La Ferme des Maquis - St-Martin d'Hères - 06 95 38 32 28.

- La Ferme de la Chèvre Gourmande à Mont Saint-Martin - 06 83 35 20 35.

Fromages de chèvre, boutique à la ferme, magasin Un Bout de Campagne.

- La Petite Ferme - Notre Dame de Commiers - 04 76 99 92 42
Produits du terroir.

Oisans :

- La Ferme de Chatillon - Bourg d'Oisans - 06 15 18 38 53 / 06 72 10 11 60

Fromages de chèvre et brebis, boutique à la ferme.

- Bergerie de la Lignarre - Ornon 06 15 25 36 85 - 06 20 85 18 15
Fromages de Brebis, boutique à la ferme, marché de Bourg d'Oisans.

- La Chèvre...rie - Villard-Reculas - 06 73 16 53 19 - 04 76 79 14 06 ou 04 76 80 45 69

Fromages de chèvre, boutique à la ferme (7j/7 de 17h30 à 19h30), marché de Bourg d'Oisans.

- La Chèvrerie de l'Eterlou - Allemont - 06 25 78 32 83
Fromages de chèvre.

Matheysine - Beaumont :

- Bergerie de la Pierre Percée - La Motte d'Aveillans - 04 76 30 67 37 / 06 72 48 08 39

Fromages de chèvre.

- La Ferme de Roche Brune - La Salette-Fallavaux - 04 76 81 17 49
Fromages de chèvre.

- Alain HARET - La Salette-Fallavaux - 04 76 52 92 53
Fromages de chèvre et brebis.

- La Bergerie de Peyragüe - Les Côtes de Corps - 06 67 38 36 49
Fromages de brebis.

Trièves :

- Laiterie du Mont Aiguille - Clelles 04 76 34 09 47
Magasin ouvert 7j/7.

- GAEC des Vorsys - St-Martin de Clelles - 04 76 34 96 70 - 06 07 14 87 76
Magasin Un Bout de Campagne, marchés de Vif et Grenoble Hoche.

- Ferme du Clot - Cornillon en Trièves - 04 76 34 69 09
Fromages de chèvre, boutique à la ferme, marchés de Bourg d'Oisans, La Mure, Vif et St-Egrève.

- La Chèvrerie de Saint Guillaume 06 16 88 09 56
Fromages de chèvre, marchés de Monestier de Clt, Brie et Angonnes et Montbonnot.

- La Chèvrerie des Eyguillères - Saint Guillaume - 06 40 06 50 85
Fromages de chèvre et brebis, marchés de Vif, Varcès et Grenoble St-André, grandes surfaces (Super U et Intermarché La Mure) et magasins sur grenoblois (Fromagerie Bayard, Les Alpes...).

- GAEC Chabuel - Saint Sébastien 04 76 34 90 86
Fromages de chèvre, marchés de La Mure et de Mens (depuis 16 ans), Laiterie du Mont Aiguille.

- La Bergerie de Rif Clar - Saint-Andéol - 06 09 74 01 93
Fromages de brebis - Magasin Un Bout de Campagne, marchés de Villeneuve, Vif et Grenoble Hoche.

Hautes-Alpes :

- Laiterie et Fromagerie du Col Bayard - Laye (Champsaur) - 04 92 50 50 06.

- Salim Zammit - Chauffayer (Valgaudemar) - 06 77 55 99 27
Fromages de chèvre (Les Sensinoux).

- Ferme de Coste Joffre - St-Bonnet en Champsaur - 04 92 50 17 02
Fromages de chèvres, laits de chèvre et vache.

- GAEC du Bois Noir - Ancelle (Champsaur) - 06 82 31 65 36
Fromages de chèvre, boutique à la ferme.

- Fromagerie Ebrard - Chabottes (Champsaur) - 04 92 22 39 76
Fromages de chèvre, brebis et vache.