

Près
de chez
vous

La Fête des AOP revient, de quoi en faire tout un fromage !

Des producteurs de toute la France débarquent pour nous sensibiliser aux appellations d'origine protégée, tout en faisant découvrir leurs fromages.

IV^e

PAR DORIAN NARYJENKOFF

ENVIE de fraîcheur et d'authenticité ? Vous serez ravis d'apprendre que la Fête des AOP (appellations d'origine protégée), qui avait déjà régalé quelque 18 000 visiteurs l'an passé, a pris une nouvelle fois le chemin de la capitale. Depuis hier et jusqu'à demain, ce sont des saveurs fromagères issues de la France entière qui vont imprégner le parvis de l'Hôtel de Ville (IV^e).

Les produits ne sauront pas les seules vedettes, puisque les producteurs partageront avec vous leurs engagements. Mais au fait, c'est quoi une AOP, dont vous avez sûrement déjà aperçu le logo jaune et rouge en faisant vos courses ? « Cette appellation vient consacrer un produit et son

Derrière ces produits il y a des emplois, un environnement préservé, de la biodiversité et un lien entre l'homme et l'animal

ALAIN MATHIEU,
PRODUCTEUR LAITIÈRE



Parvis de l'Hôtel de Ville (IV^e), l'an passé. Entre dégustations et ateliers, venez à la rencontre des producteurs de produits laitiers ce week-end.

origine, par rapport au milieu géographique et au savoir-faire historique. Celui du cantal remonte aux Romains », explique Michel Lacoste, 49 ans, représentant de la filière cantal devenu éleveur par passion familiale. « Le but est de mieux faire connaître notre logo et ses valeurs », souligne-t-il. Les 50 AOP présentes proposeront 45 fromages, trois beurres et deux crèmes pour pas moins de onze comptoirs régionaux d'animations et de dégustations.

Le stand Franche-Comté regroupera les AOP comté,

morbier, bleu du Haut-Jura et mont d'or. Vous y retrouverez Alain Mathieu, représentant de la filière comté : « Mon appellation a plus de 60 ans, mais l'apparition du comté remonte au XIII^e siècle. » Ce producteur laitier de 52 ans, dont l'exploitation lui a été transmise par sa famille paysanne, rappelle qu'acheter c'est voter : « Derrière ces produits il y a des emplois, un environnement préservé, de la biodiversité et un lien entre l'homme et l'animal. »

Le traditionnel bleu est également au rendez-vous.

« Mon appellation est basée sur le massif du Jura où on a une pâte persillée qui donne un bleu doux avec une petite pointe d'amertume un peu salée. Parfait pour des raclettes ! », vante Eric Chevalier, 51 ans, représentant de la filière bleu de Gex, devenu fromager pour faire vivre le patrimoine de sa région.

A chaque région ses recettes

S'il y a bien un point sur lequel ces producteurs s'accordent, c'est la transparence, le cahier des charges étant directement

accessible au consommateur. « On s'assure que les matières premières et leur transformation ne viennent pas de l'extérieur. Le goût est garanti et contrôlé, poursuit le Jurassien. On va au-devant du consommateur pour partager nos méthodes, lui montrer la diversité des AOP et le remercier de plébisciter nos produits. »

Malgré des valeurs communes, chaque région possède ses recettes uniques et les stands ont beau être spécialisés, leurs produits n'en demeurent pas moins divers ! « La particularité du cantal est

qu'il se décline en fonction de l'âge. Avec la même origine et recette, le goût peut varier », détaille l'éleveur.

Pour Eric Chevalier, c'est plus une question de recette. « La particularité de notre bleu est liée à son salage. Il se fait en caveau quatre à cinq jours après la fabrication. On peut y ajouter une pointe de crème, des champignons des bois... Tout cela contribue à la diversité aromatique de notre fromage. » Mais c'est aussi une question de saison pour Alain Mathieu : « Le mont d'or n'est fabriqué qu'en hiver alors que le comté l'est toute l'année. Il est différent selon la saison, si les vaches sont nourries à l'herbe fraîche ou au foin. »

En plus des stands, des ateliers sont prévus pour découvrir la traite laitière, les gestes de fabrication et des recettes gourmandes !

■ Aujourd'hui de 9 h 30 à 19 heures et demain de 9 h 30 à 18 heures sur le parvis de l'Hôtel de Ville (IV^e). Entrée libre et dégustations gratuites.