



28

CRÈMERIE

LE CHEVROTIN AOP: UN FROMAGE DE CHÈVRE DIFFÉRENT

Unique fromage de chèvre à pâte pressée non cuite et croûte lavée, le Chevrotin issu des pâturages de Savoie et Haute-Savoie a obtenu son AOP en 2005. 24 producteurs et 5 affineurs travaillent ce fromage exclusivement fermier.

Dans leur ferme, les producteurs transforment le lait de leur troupeau composé de chèvres Alpine et de Savoie mais aussi de quelques chèvres de couleur claire pour repérer le troupeau plus facilement en alpage ; une particularité qui a été conservée dans le cahier des charges de l'AOP. Leur alimentation est constituée majoritairement d'herbe pâturée et de foin avec un complément de céréales pour équilibrer les apports énergétiques. Aucun aliment fermenté n'est autorisé.

À savoir :

Le Chevrotin AOP existe également en Bio grâce à trois producteurs bio dans la filière.

Le chevrotin est ainsi fabriqué à la ferme et à la main à partir de lait cru entier ; aucun mélange de lait n'est possible. Dans les 14 heures maximum suivant la traite, le lait est emprésuré à une température comprise entre 30 et 38 °C. Les grains de caillé sont ensuite répartis dans des moules tapissés d'une toile de coton ou de lin où ils s'agglomèrent pour former une masse compacte qui est retournée, marquée d'une plaque de caséine puis lestée d'un poids pour finaliser son égouttage. Une fois démoulé et salé en saumure ou à sec, chaque fromage est pré-affiné durant 5 à 9 jours, dans une pièce humide, sur des planches d'épicéa ; une étape qui prépare l'implantation de la flore d'affinage. Il est ensuite lavé à l'eau claire pour ôter les premières levures développées sur la croûte et ainsi entrer dans la catégorie des fromages « à croûte lavée ». Son affinage dure 2 semaines, en cave, là encore sur des planches d'épicéa, chez le producteur ou chez l'un des deux affineurs agréés. Enfin, chaque Chevrotin est emballé avec une planchette d'épicéa pour réguler l'humidité.

À savoir :

Il faut environ 3 litres de lait cru en entier pour faire un chevrotin de 250 à 300 g. ●



© SIC-L Madelon



© SIC-L Madelon

PORTRAIT DU CHEVROTIN

Fromage de chèvre au lait cru

 9 À 12 CM DE DIAMÈTRE	 3 À 4,5 CM DE HAUTEUR	 UN POIDS DE 250 À 350 G
--	---	---

CROÛTE :
lavée rosée recouverte d'une fine pellicule blanche
PÂTE :
souple et onctueuse parsemée de quelques trous
SAVEUR :
douce et délicate de chèvre avec un léger piquant

LES CONSÉQUENCES DE LA SÉCHERESSE

La sécheresse printanière et estivale a pénalisé la production fromagère dans plusieurs régions. Faute d'herbe en quantité suffisante dans les pâturages pour nourrir les troupeaux, certains éleveurs ont entamé dès l'été leur fourrage d'hiver et se sont vus dans l'obligation de stopper leur production.

En Auvergne, les producteurs de Salers AOP, dans l'incapacité de respecter le cahier des charges de l'appellation, ont été contraints mi-août, d'interrompre leur production pour une durée indéterminée et se sont tournés vers le Cantal AOP dont les obligations sont plus souples. En effet, la production de Salers étant saisonnière, exige que les vaches s'alimentent « à satiété » d'herbe de pâturage avec un maximum de 25 % de complémentation (foin et concentrés), alors que celle du Cantal, annuelle, permet aux éleveurs de compléter, dès le mois d'août, l'alimentation du troupeau en basculant vers une alimentation à base de foin.

En Savoie, la filière a également souffert d'un été trop chaud. L'herbe ayant littéralement grillé par endroit, des pâturages entiers ont disparu dans les vallées et les alpages. Les vaches ont donné moins de lait et un lait moins riche, aux dires des éleveurs. L'Association des fromages traditionnels savoyards (AFTAIP) a d'ailleurs annoncé une production laitière inférieure de 15 % par rapport à l'an passé. Plusieurs dizaines d'éleveurs ont entamé leur fourrage pour nourrir leur troupeau - laissant craindre une pénurie de foin durant l'hiver - et poursuivre la production de fromages au lait cru : Reblochon, Tomme, Beaufort, Raclette ou Emmental. ●

