

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

LES FROMAGES EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

PARTIE 1: LES FROMAGES DE VACHE

Nicole BACCHELLA

En matière de fromage, une ligne imaginaire coupe la région Centre-Val de Loire en deux. Au nord de cet équateur laitier, l'Orléanais, le Vendômois et la Beauce ; là domine le fromage de vache roulé dans la cendre de bois, enrobé de foin ou de feuilles de châtaignier. Les troupeaux modestes des petites exploitations familiales fabriquaient des fromages fermiers dont les excédents étaient vendus sur les marchés. Beaucoup ont disparu, de nouveaux se créent.

Au sud, la Touraine, la Sologne et le Berry, où dominaient la polyculture et l'élevage caprin, ont donné naissance à une infinité de fromages de chèvre. C'est à un petit panorama des fromages régionaux que nous vous convions, en commençant ici par les fromages de vache, en nous intéressant à la fois aux produits de nos terroirs et aux réalisations d'entreprises locales.



Plateau de fromages de vache / © C du Centre

ORLÉANAIS, VENDÔMOIS ET BEAUCE – PETITES PATRIES DU FROMAGE DE VACHE

De tradition ancienne, les fromages de l'Orléanais, le Vendômois et la Beauce ont été répertoriés dans Le Patrimoine Culinaire de la Région Centre (Albin Michel, 2012). Ils avaient en partage une fabrication lactique et l'utilisation de la cendre, du foin, des feuilles de platane, de noyer ou de châtaignier. On les enfouissait généralement dans des coffres de bois ou ils étaient mis en caves ou en selliers frais afin d'assurer le casse-croûte des nombreux ouvriers saisonniers recrutés pour les moissons ou les vendanges par les grandes fermes. Ces modes de conservation allaient différencier leur goût.

Dès le milieu du XIX^{ème} siècle, la fermière qui vendait elle-même sur les marchés avait été remplacée par de

très nombreuses laiteries-fromageries qui vendaient jusque dans la région parisienne des fromages portant souvent le nom de leur commune d'origine comme « le Gien », « le Saint-Benoist », « le Patay », etc. Cependant, l'élevage bovin diminuant dans le nord de la région Centre dès les années 1960, le lait commença à manquer. Les laiteries disparurent progressivement, les dernières dans les années 1970. Ce sont donc des laiteries du Cher et de l'Indre qui, en 2014, perpétuent la fabrication de l'Olivet, du Pithiviers, du Frinault et de la feuille de Dreux.

OLIVET CENDRE ET PITHIVIERS AU FOIN

Fromages onctueux, ils se sont adaptés au mode de consommation moderne. En effet, si certains auteurs, dès 1767, vantaient la réputation de l'olivet, Emile Zola, en 1873, dans le *Ventre de Paris*, fait une description peu appétissante des fromages et, soulignant les puanteurs, « puis enfin, par-dessus tous les autres, les olivets, enveloppés de feuilles de noyer, ainsi que ces charognes que les paysans couvrent de branches, au bord d'un champ, fumantes au soleil. »

Dans les années 1910, des directeurs de laiteries prendront conscience, après avoir fabriqué longtemps le fromage traditionnel, que le caillage type camembert (« présure », cf. lexique ci-dessous) répondait mieux aux besoins du consommateur qui préférait une plus grande stabilité du produit et une qualité régulière. Formés en école de laiterie, ils l'adopteront pour leurs fromages cendrés ou au foin. La cendre était achetée soit auprès des boulangers, soit auprès des vignerons et saupoudrée sur le camembert pour un second affinage. A souligner que le cendrage de l'olivet est constitué de cendres de bois et non de poudre de charbon de bois. Ainsi Baur, dans son *Vademecum de l'industriel laitier, du fromager, du fermier*, souligne, au début du XX^{ème} siècle, que « la maturation de l'olivet est d'ordre purement chimique, étant due à la saturation de l'acide lactique par la potasse que renferme la cendre de bois ». Le charbon de bois utilisé sur les fromages de chèvre, a au contraire une action physique en asséchant le fromage et en formant une croûte sur laquelle se développent les micro-organismes. Quant à l'affinage au foin, c'est un affinage biologique qui donne un goût fort et puissant.

Une anecdote concernant l'olivet. En mai 1944, en raison des restrictions alimentaires dues à la guerre, un olivet de la fromagerie Marchand-Bizeau à Chécy dans le Loiret (fabriqué par le fromager Roger Vasseneix) se classera premier des fromages maigres à fabrication et affinage rapides présentés dans un « Concours du meilleur fromage maigre » où concouraient des camemberts, des coulommiers, des carrés et des bries.

Mais ces fromages restent relativement confidentiels, ils ne bénéficient que d'une gloire locale. Dès 1953, dans les Fromages de France il est noté que le « pithiviers au foin n'est pratiquement plus connu. Des fromages du type « au foin » sont encore produits par certains affineurs d'Orléans qui opèrent à partir de fromages genre Camembert, achetés blanc dans l'Aube ou l'Indre et Loire. » De nos jours, Le pithiviers tend à être remplacé par l'olivet au foin. Actuellement, pour répondre au goût du client, on les enrobe aussi de sauge ou de poivre. Ils sont affinés par la laiterie Jacquinet et fils dans l'Indre et vendus dans toute la France et également à l'export. Certains affineurs, comme Rodolphe Lemeunier à La Croix en Touraine, prennent eux-mêmes en charge la phase de maturation.

FEUILLE DE DREUX



Feuille de Dreux / © C du Centre

La Feuille de Dreux est un fromage de vache à caillé lactique traditionnellement peu riche en matières grasses mais qui a cependant une pâte onctueuse et une saveur délicate due aux feuilles de châtaigner qui l'enrobent. Au début du XX^{ème} siècle, de multiples petites laiteries fabriquaient la spécialité de l'Eure-et-Loir. On trouvait le « Fermier Drouais », le « Marsauceux

», le « Véritable Dreux », le « Fromage de Dreux », le « Vrai fromage de Dreux », le « C'est un Bizieau », la « Feuille de Dreux », etc., tous entourés de leurs feuilles de châtaigner. Il en reste une, celle de la famille Delaunay. Créée en 1925 à Marsauceux par Jules Delaunay, puis exploitée par deux générations successives. La laiterie a été reprise par la fromagerie Orval dans le Cher qui veille à conserver la fabrication traditionnelle.

FRINAULT

C'était un fromage doté d'une grande notoriété dont plusieurs laiteries successives s'attacheront à sauvegarder le savoir-faire. C'est en 1866, qu'Eugène Frinault venu de Normandie s'installe à la ferme des Aydes à Orléans. Il y fabrique et revend des fromages « non écrémés » à caillé lactique selon la tradition locale, affiné ou cendré à la cendre de sarments de vigne. Ses fromages rencontreront un grand succès, nécessitant l'agrandissement de la ferme par une grande fromagerie annexe, et recevront de multiples récompenses, dont des médailles de bronze obtenues à l'Exposition Universelle de Paris de 1878 et de 1889.

Deux générations successives poursuivront l'activité jusqu'en 1970, date où la marque et le matériel sont vendus à une laiterie de Chécy qui ferma en 1975. La marque est alors reprise pendant 20 ans par la fromagerie Triballat dans le Cher qui continua l'utilisation de la cendre de sarments de vignes collectés dans le Sancerrois et brûlés au bout des rangs de vigne. Elle fut cédée ensuite à la fromagerie Delaunay à Marsauceux dans l'Eure et Loir, société reprise ensuite par Orval dans le Cher qui en perpétue encore la fabrication lactique mais dans la version Frinault sec seulement. C'est un fromage fragilisé par le faible tonnage produit.

PETIT TRÔO

Le petit Trôo est un petit fromage au lait de vache pasteurisé, à pâte ferme et douce revêtu d'une croûte légèrement fleurie jaune crème à blanc cassé. Il est très crémeux et sa notoriété est grande chez les crémiers-fromagers. Il est produit par la petite Laiterie de Montoire-sur-le-Loir. En décembre 1951 à Trôo, village troglodytique du Loir et Cher, plusieurs agriculteurs, producteurs de lait et fabricants de fromages fermiers se sont groupés pour fonder une coopérative et mettre

en commun les moyens nécessaires à la fabrication et la commercialisation de produits laitiers. Ainsi est né le Petit Trôo. Dans le but d'améliorer la production, l'entreprise transféra en 1974 ses installations à Montoire sur le Loir. En 1991, afin de pérenniser l'exploitation, les fromagers qui se sont succédé de père en fils, la famille Charpentier, ont poursuivi et développé l'activité au sein d'une entreprise familiale. Cette laiterie produit également d'autres fromages à pâte molle, des fromages frais en faisselle, des fromages blancs et de la crème.

Ce petit tour des fromages septentrionaux du Centre-Val de Loire ne serait pas complet si l'on ne rappelait pas que l'extrémité sud de la zone AOP du brie de Meaux empiète sur quelques cantons du Loiret : la laiterie Les Courtenay, créée en 1927, confectionne plus de 1000 tonnes par an de ce fromage, une entreprise spécialisée dans cette production depuis 1984 et très souvent primée.

Mais si ce célèbre fromage, qui jouit d'une appellation d'origine depuis 1980, ne risque pas d'être délocalisé, on a compris qu'il n'en allait pas de même de plusieurs de ses congénères. Des fromages de vache historiquement consommés en Beauce se retrouvent désormais fabriqués en Berry, terre caprine par excellence. La délimitation historique tracée en commençant cet article reste marquée mais se trouve mise à mal depuis plusieurs décennies au moins. Le sud de l'Indre-et-Loire, l'Indre et le Cher ont appris à valoriser le lait de vache.

TOURAINES ET BERRY – UNE VIE EN DEHORS DES CHÈVRES

FAISSELLE DE RIANES

Rians est presque un nom synonyme de « faisselle moulée à la louche » tant ce produit phare de la laiterie éponyme est réputé. Ce fromage au lait de vache, et maintenant aussi de chèvre, à caillé lactique, est présentée dans sa faisselle baignant dans le petit lait. Fondée début du XXème siècle par Désiré et Francine Triballat dans une ferme du village de Rians dans le Berry, laiterie familiale depuis 4 générations, elle a choisi, dès les années 1960, d'orienter sa production vers les produits frais sous la marque Rians. Elle a

commencé sa croissance en reprenant une quinzaine de petites laiteries dans le département, elle a maintenant des filiales à l'international. Elle peut témoigner que la production de masse et savoir-faire ancestral ne sont pas antinomiques et a une position de leader pour la faisselle et de nombreux desserts. Elle fabrique également des yaourts, le roulé, des fromages au lait de brebis et de chèvre AOP dont le Crottin Chavignol et le Selles-sur-Cher.

FROMAGÉE DU BERRY

Fromage blanc fabriqué par la laiterie d'Orval dans le Cher – avec du lait de vache provenant des collines du Boischaud dans le Berry. Les pots sont illustrés par l'égouttoir typique des « grès du lait » réalisés dans le Bas-Berry : l'assiette ou la coupe percées et, pour recueillir le petit-lait, le coupar. L'histoire de la fromagerie d'ORVAL, situé aux confins du Boischaud et du Bourbonnais, région de petits bocages avec la vallée de Germigny et la Marche, remonte au milieu du siècle dernier et garde la tradition de fabrication de fromages du terroir au lait de vache et de chèvre.

YAOURT LE FIERBOIS



Yaourts Le Fierbois / © Fierbois Tradition

C'est un yaourt au lait entier présenté dans un pot en verre de 180 grammes (au lieu des 125 grammes habituels). La gamme propose une vingtaine de variétés aux fruits à l'étiquette : « yaourt fabriqué en Touraine ». L'activité avait commencé en 1995 sous la marque « Fromagerie de Fierbois » dans la commune de Sainte Catherine de Fierbois assurée par un exploitant agricole

qui transformait son lait sur place à la ferme. La laiterie « Fierbois Tradition » s'est ensuite implantée à Chedigny. La fabrication demeure néanmoins artisanale. Utilisant un lait acheté chaque matin à la laiterie de Verneuil, c'est un produit haut de gamme distribué par l'intermédiaire de grossistes auprès de crémiers-fromagers pour 80% situés à Paris et dans la région parisienne, 10% dans la région Centre et des hôtels de première catégorie.

Autre fromage de vache dont la production s'est également épanoui en Touraine au tournant du XXe siècle et qui s'est maintenu jusqu'à aujourd'hui : le camembert. Cas à part, nous lui avons choisi de lui consacrer un article propre.

À suivre...

Nicole Bacchella

Présidente Directrice Générale de la Société Gaudais

ÉLÉMENTS DE VOCABULAIRE

LE CAILLAGE LACTIQUE

Le caillage lactique est un caillage lent. De façon naturelle, le lait s'acidifie et coagule sous l'action des bactéries lactiques présentes. On peut stimuler la maturation par l'adjonction de

ferments lactiques du commerce ou du petit-lait de la fabrication de la veille. Quelques gouttes de présure figeront le caillé et en amélioreront la fermeté. Le caillé sera prêt à être égoutté au bout de 24 heures. On a en quelque sorte laissé faire la nature. C'est le modèle type de la fabrication domestique.

LE CAILLAGE PRESURE

Le caillage dit « présure » est un caillage rapide provoqué par une montée en température du lait à 32/35 ° et l'adjonction de 3 à 5 fois plus de présure que pour une coagulation lactique, ce qui provoque le caillage en 1 à 2 heures. Le caillé peut alors être travaillé. Cette technique nécessite une organisation du travail centrée sur la fabrication du fromage dans des ateliers équipés de matériel de chauffage du lait et de ce fait une échelle de fabrication supérieure à la production domestique. C'est le mode de fabrication type camembert, étant précisé que pour ce fromage il s'agit d'un caillage mixte puisqu'on aura, avant l'emprésurage, fait subir au lait une légère acidification lactique.

LES APPELLATIONS

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique qui donne ses caractéristiques au produit.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC et le remplace depuis 2009. Elle s'applique et protège les produits des pays de l'union européenne qui bénéficiaient d'une appellation dans leur pays d'origine.

BIBLIOGRAPHIE

- Club tyrosémiophile de France – la Passion des étiquettes de fromages. Parution de mars 1997
- Froc Jean, Balade au pays des fromages: Les traditions fromagères en France, Editions Quae, 31 déc. 2006
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la Région Centre. Ouvrage collectif. Albin Michel – 2012
- Les fromages de France – Préface de Cumonsky, prince élu des Gastronomes, Arrault, Tours, 1953
- Robert J. Courtine – les fromages- Larousse – 1973