

Reportage

Une fromagerie artisanale

Par : Richard Good Durée : 10.32
septembre 2008

"Comment voulez-vous gouverner un pays qui compte autant de fromages que de jours dans l'année ?"

disait le Président Charles de Gaulle, et c'est vrai que le fromage fait partie de l'identité de notre pays. Aujourd'hui dans les supermarchés on tombe beaucoup sur des produits d'origine industrielle, mais si on prend le temps d'explorer la campagne, on peut toujours trouver des délices. Visite guidée d'une fromagerie artisanale.

-Tout le monde s'est servi en fromage? Ça, c'est du fromage qui a moins d'une semaine. Alors, est-ce que je laisse la croûte volontairement, ou je l'enlève? Parce que c'est du pénicillium naturel, hein. C'est uniquement que du sel, hein.

-On le laisse. Laisse. On mange tout.

-Au moins pour découvrir, quand même. Si vous aimez pas, vous recrachez. Hé! Hé!

Philippe Ouvrard adore faire partager ses fromages. Propriétaire d'une ferme en Charente Maritime, il y travaille avec sa femme, ses deux fils et ses quatre ouvriers. Pour la visite, c'est portes ouvertes!

-Bon, alors bienvenue à la ferme Ouvrard! On se trouve sur la commune de Marans. Alors, là, vous êtes dans le marais, sur une ferme de marais, dans le Marais Poitevin. On est tout près de la mer, à cinq kilomètres. Il y a 130 laitières sur l'exploitation - vaches laitières. Alors, pour qu'une vache fasse du lait, ben, il faut qu'elle ait un veau. Elles font leur premier veau aux alentours de 27-28 mois. Elles produisent aux alentours de 9 000 kilos. C'est 30 kilos/jours à peu près, quoi. Parce que les vaches sont traites matin et soir, 365 jours.

-Alors là, vous avez des petits veaux. Là, il y en a qu'un petit, là, qui a deux jours. Après, ça, c'est des veaux qui ont trois semaines à peu près. Parce qu'ils restent une semaine dans la niche, et après on les met en cases individuelles. Ils sont nourris avec le lait de la

"How can you govern a country which has as many cheeses as days in the year?"

President Charles de Gaulle used to say and it's true that cheese is part of our country's identity. Today, in supermarkets one frequently comes across factory-made products, but if you take the time to explore the countryside, you can still find some delights. A guided tour of a cheese farm.

-Did everyone help themselves to some cheese? That there is cheese which is less than a week old. So, shall I deliberately leave the rind on or do I take it off? Because it's natural mold. It comes entirely from salt, eh.

-Let's leave it on. Leave it. We'll eat it all.

-At least to try it, if nothing else. If you don't like it, spit it back out. Ha! Ha!

Ouvrard loves to share his cheeses. He's the owner of a farm in Charente Maritime, where he works with his wife, his two sons, and four work hands. When it comes to visiting, the door's wide open!

-Well, welcome to Ouvrard's Farm! We're located in the village of Marans. So, here you're in a marshland area, on a marsh farm, in Marais Poitevin. We're very close to the ocean, five kilometers away. There are 130 dairies on the farm - dairy cows. So, for a cow to give milk, she has to have a calf. They have their first calf at around 27-28 months. They produce about 9,000 kilos. That's about 30 kilos a day, that. Because the cows are milked day and night, 365 days.

-So over there, you have the little calves. There, there's just one little one, two days old. After that, you have the calves which are about three weeks old. They remain on a bed of hay for one week and then we put them in individual stalls. They're nourished with their

mère, enfin... la première semaine. Après, c'est en lait collectif, mais ils boivent que du lait entier, hein. C'est pas du lait reconstitué. Chez nous, c'est que du lait entier. S'il y en a qui veulent voir comment ça tête, vous mettez votre doigt et il va téter votre doigt. Non, non, il va pas le croquer parce qu'ils ont pas de dents en haut. Ils ont des dents qu'en bas. C'est un peu rugueux, hein!

Les vaches sont nourries en quantité et en qualité.

-Alors, une vache laitière mange à peu près 50 kilos de bouffe par jour. Je vais vous donner grosso modo ce qu'elle mange à l'heure actuelle: elle mange 20 kilos d'ensilage de maïs, 20 kilos, euh 18 kilos d'ensilage de luzerne, trois kilos de foin de luzerne, 3 kilos de maïs grain, deux kilos de blé, deux kilos de soja, un kilo de mélasse, et puis après des vitamines - calcium, phosphore, bicarbonate de soude - du sel et un peu, ouais, un peu de vitamines.

Les contrôles aujourd'hui sont informatisés.

-Alors vous voyez, elles ont un bracelet à la patte avant, c'est un podomètre. Ça nous permet, ben, de reconnaître les vaches, ben, de quantifier la quantité qu'elles font, la qualité du lait et à chaque fin de traite on va voir sur le PC les vaches à problèmes, quoi. Le bracelet, comme il sert de podomètre, ça nous donne des indications. Une vache qui a pas une activité normale, mettons comme celle qui a mal à la patte, on va voir, son activité, qu'elle est nulle pratiquement. Par contre s'il y a une vache qui rentre en chaleur, elle a une activité intense et nous, ça nous permet de dire attention, elle rentre en chaleur, il faut la faire inséminer, quoi.

-Tiens là, il y en a une qui boîte!

-Il y en a une qui a mal à une patte, ouais. Je lui ai fait une piqûre ce matin et elle va être parée en début de semaine prochaine.

-'Parée', ça veut dire quoi?

-'Parée', ben on va lui faire... on va la passer dans une cage pour lui faire de la pédicure, quoi. On va lui gratter la patte. Et souventes fois* elles ont une infection, comme elles sont toujours plus ou moins dans le fumier, plus ou moins à l'humidité. Eh ben, si ça se trouve, c'est peut-être un caillou, un caillou qu'elle a entre les deux onglons, qui est resté entre les deux onglons et qui lui fait une infection. Et il

mother's milk, well... for the first week. Afterwards, it's milk collected from all the cows, but they only drink whole milk, eh. It's not powdered milk. On our farm, it's whole milk. If there's someone who wants to see how he sucks, you can put your finger in, and he's going to suck on your finger. No, no, he's not going to bite on it because they don't have any upper teeth. They only have lower teeth. It's a little rough, eh!

The cows are nourished both in quantity and quality.

-So, a dairy cow eats about 50 kilos of foodstuff per day. I'll give you roughly what she's eats at the moment (this time of year): she's eating 20 kilos of maize silage, 20, uh, 18 kilos of alfalfa silage, 3 kilos of alfalfa hay, 3 kilos of corn grain, 2 kilos of wheat, 2 kilos of soya beans, 1 kilo of molasses, and then, after some vitamins - calcium, phosphorous, sodium bicarbonate - some salt and a few, yeah, a few vitamins.

Today, control checks are computerized.

-You see here, they have an identity band on the foreleg, it's a pedometer. That allows us, well, to recognize the cows, to measure the quantity of their production, the milk quality, and at the end of each milking, we can see on our PC which cows are having problems. Since the band serves as a pedometer, it gives us indications. A cow which doesn't have a normal level of activity - let's take the one who has a sore hoof - we're going to see that her level of activity is practically nil. Other the other hand, if there's a cow which is in heat, she has intense energy, and that allows us to say, watch it, she's in heat, we need to inseminate her.

-Look over there. There's one that's limping!

-There's one with a sore hoof, yeah. I gave her a shot this morning, and she's going to be "dressed" at the beginning of next week.

-"Dressed", what does that mean?

-"Dressed", well, we're going to give her... we're going to put her in a cage to treat her hoof. We're going to scrape her hoof. And often, they have an infection, since they're always, more or less in the manure, more or less in the dampness. And well, it might turn out to be, it's possibly a pebble, a pebble which is stuck between the two claw capsules and which has caused an infection. And it's

faut lui gratter. Il faut lui tailler la corne, quoi, hein. On fait la pédicure deux fois par an aux vaches.

-Comme ma femme, pareil!

M. Ouvrard commercialise aussi la viande de ses vaches laitières, qu'il préfère même à celle des bêtes élevées spécialement pour la boucherie.

-Une vache, ça peut vivre jusqu'à 17-18 ans, mais bon, on les garde pas 17-18 ans parce que, bon, on les réforme avant, quoi, hein.

-Là, c'est de la viande qui va partir entre 3,50 euros et 4,20 euros, mais c'est de la viande que vous allez toucher aux alentours de 15 euros dans le supermar..., dans le commerce, quoi.

-Ah oui, c'est ça, c'est celle que j'achète.

-Une bonne côte de boeuf, là.

-C'est une bonne qualité de viande, ça!

-Je vais vous dire...

-Ah, dites-nous!

-...gustative, je préfère manger de la vache laitière que de manger de la Blonde d'Aquitaine.

-D'accord...

-Mais bon, je vais dire, le boucher va gagner plus d'argent avec celle-là qu'avec celle-ci, parce que là, vous avez une bête qui va peser aux alentours de... entre 450 et 500 kilos de viande, alors que là vous allez avoir une bête qui va peser aux alentours de 300 kilos de viande. Mais bon, grosso modo ça va être, à quelque chose près, le même squelette. Alors au point de vue rendement en travail, il y a moins de rendement là que là. Et puis là, vous avez plus, on va dire, de pièces à bouillir, à braiser que là.

-Alors ça veut dire que quand on achète -enfin, moi, j'achète en grandes surfaces- de la Blonde d'Aquitaine, c'est... vous payez juste...? C'est pas la qualité de la viande que vous payez?

-Ça dépend, au goût, puisque vous dites que c'est...

necessary to scrape it and to trim the hoof horn, there. We give the cows a pedicure twice a year.

-Just like my wife!

M. Ouvrard also markets the meat from his dairy cows, which he prefers even to that from those animals specially raised for butcher shops.

-A cow can live to be 17-18 years old, but well, we don't keep them that long because we send them away before then.

-That's beef which goes for 3.50 euros to 4.20 euros, but it's the kind of beef that around here would go for 15 euros in the supermar... in the shops.

-Ah yes, that's what I buy.

-A good side of beef, there.

-It's good beef quality, that!

-I'll tell you...

-Oh, tell us!

-...Taste-wise, I prefer to eat dairy-cow beef rather than Blonde d'Aquitaine.

-Alright...

-But okay, I'll tell you what, the butcher will earn more money with that one (Blonde d'Aquitaine) than with the other because you have there an animal which is going to have around 450 to 500 kilos of beef, and with the other you have an animal which has around 300 kilos of beef. But okay, roughly, it's going to be pretty much the same anatomy. So, from a productivity standpoint, there's less productivity with that one than with this one. And then, you're going to have more, you might say, pieces to boil, to braise, than with the other.

-So, that means that when one goes to buy-well, as for me, I buy at the superstores-the Blonde d'Aquitaine, you're paying simple for...? ...It's not the meat quality that you're paying for?

-That depends, as for the taste, since you're saying that it's...

-Non, non, parce que je veux pas non plus payer... Non, parce que nous on le sait pas, alors on vous pose la question aujourd'hui, voyez-vous.

-Vous faites le test. Vous achetez une entrecôte de Blonde d'Aquitaine et une entrecôte de vache laitière.

-Ouais

-Et puis c'est vous qui allez faire la différence.

-Oui mais moi je me dis que c'est pas forcément... que le prix -enfin, c'est peut-être idiot, hein, mon raisonnement- que le prix...

-...se justifie?

-Non, c'est pas ça. Que le goût n'est pas forcément, euh, bon... ça participe à la qualité de la viande, bien sûr. Mais je me dis, d'une viande à une autre, même si moi, il me semble que le goût serait meilleur que celle-là, je me dis qu'au niveau...

-Que parce qu'elle est plus chère...?

-Oui, quelque part. C'est peut-être idiot mon raisonnement.

-Peut-être plus naturelle?

-Oui, plus saine, oui. Voyez, alors, est-ce que c'est vrai ou est-ce que c'est pas vrai? Parce que si vous me dites non, j'achète celle-là, moi, maintenant.

-Saine, ça va dépendre où elle va être élevée.

-Oui. Je sais pas, moi, j'achète à Carrefour.

-Non mais entre les deux, vous, vous prenez votre vache laitière?

-Oui, moi, je préfère manger ma vache laitière que la Blonde d'Aquitaine parce que j'aime une viande qui a du goût. Là, vous avez une viande qui a pas de goût. À l'heure actuelle 70 pour cent des consommateurs aiment une viande qui a pas de goût. C'est comme le lait cru: vous buvez du lait cru de chez moi et vous buvez du lait cru que vous achetez, vous direz, ben, le lait cru de la ferme il a un goût fort que vous aimerez pas. Pourquoi? Parce que vous avez perdu l'habitude du goût. Je suis un peu désolé de vous dire ça...

-No, no, because I don't want to pay if... no, because we don't know, so we're asking you the question today, you see.

-You take the test. You buy a Blonde d'Aquitaine steak and a dairy cow steak.

-Yeah...

-And then you're the one who decides the difference.

-Yes, but I'm telling myself that it's not necessarily...that the price, well, it may be idiotic, uh, my reasoning says that the price...

-...is justified?

-No, it's not that. It's that the taste isn't necessarily, well... it contributes to the beef's quality, of course. But, I say to myself, comparing one type of beef with another, even if I... even if it seems to me that the taste would be better than that one, I say to myself if you think about...

-That because it's more expensive... ?

-Yes, somewhat. My reasoning is perhaps somewhat idiotic.

-Perhaps it's more natural?

-Yes, more healthy, yes. So then, is it true or not true because if you tell me it's not true, I'm going to buy the other one, now.

-Healthy, that's going to depend on where it was raised.

-Yes. I don't know myself. I buy it at Carrefour.

-No, but between the two, you, you would buy your dairy cow?

-Yes, I prefer my dairy cows to the Blonde d'Aquitaine because I like a beef which has flavour. With the other, you have a tasteless beef. Currently, 70 per cent of consumers like a beef which is tasteless. It's like raw milk: you drink raw milk on my farm and you drink raw milk which you buy. You'll say the raw milk from the farm has a strong taste that you don't like. Why? Because you've lost your ability to taste. I'm a bit sorry to tell you that...

-Non, non, mais c'est dans tous les produits.

-No, no, that's like with all products.

-Ah ben oui, euh...

-Ah well, yes, uh...

-C'est comme les tomates en grappes, on le voit dans des tomates en grappes.

-It's like with tomatoes on the vine. You see it with tomatoes on the vine.

-Ah ben oui. C'est comme les gamins -on fait des dégustations où, on reçoit beaucoup d'écoles, eh ben vous donnez du lait pur, allez, la moitié des enfants vont dire, "ah mais il est pas bon". Vous mettez un petit peu de vanille ou un petit peu de fraise dedans, il est bon! Pourquoi? Ben, parce qu'ils sont pas habitués au goût. C'est un peu... Et la viande c'est pareil. Moi, j'aime une viande qui a du goût. Là, vous avez une viande neutre. Vous aurez de la viande tendre mais elle aura pas de goût. Mais enfin, bon, ça, c'est une histoire de... On n'a pas tous les mêmes qualités et les mêmes défauts et heureusement, parce qu' autrement, on serait standar... euh...

-Ah well, yes. It's like with the kids. We do some tastings when, we get a lot of school visit, and, well, you give them pure milk, and half the children are going to say, "oh, but it's not good". You put a little vanilla or strawberry in there, and it's good! Why? Well, because they're not used to the taste. It's a little... And with the beef, it's the same thing. I like a meat which has flavour. You have there a neutral taste. You can have tender meat, but it won't have any taste. But, at the end of the day, it's a question of... We don't all have the same strengths and weaknesses, and that's fortunate because otherwise, we would be standardised...uh...

Beaucoup de travail, mais beaucoup de plaisir aussi :

It's a lot of work, but a lot of fun, too:

-Oh, ben moi, c'est ma façon de travailler, c'est les animaux, c'est le contact, ben je sais pas. J'aime mon métier, tout simplement. J'aime bien mes racines, c'est tout. Je suis né sur la ferme, puis j'y travaille, alors, bon, moi, ça me plaît.

-Oh, for me, it's my way of working. It's the animals, the contact, I don't really know. Quite simply, I like my work. I like my roots, that's all. I was born on the farm, I work on it, and for me, I like that.

Une fois la visite terminée, il est temps de goûter les fameux fromages de la Ferme Ouvrard :

Once the visit has come to an end, it's time to taste the famous cheeses from the Ouvrard Farm:

-On fait plusieurs sortes de fromages. Là, c'est de la tome. On fait du fromage faisselle. On fait du fromage blanc. On fait des affinés. Nous, c'est 90 pour cent de notre production, c'est de la tome, quoi. Disons que c'est un fromage -enfin vous verrez tout à l'heure- c'est un fromage qu'on peut commercialiser à partir de 3 jours jusqu'à 6-7 mois, voire plus, quoi. Et on est dans une région où les gens n'aiment pas le fromage fait. Ils aiment un fromage jeune. Je vais vous dire, les tomes fraîches -comme on appelle ça-, il y a 60 pour cent de notre fromage qui part comme ça, allez, dans les 10 premiers jours. Enfin vous verrez, déjà on a un goût qui est bien développé parce qu'on nourrit beaucoup avec de la luzerne, là. On nourrit à 50 pour cent avec de la luzerne, alors ce qui donne un goût au fromage, quoi.

-We make several kinds of cheeses. That one, that's a tome. We make faisselle. We make fromage blanc. We make matured cheeses. For us, 90 per cent of our production is tome. Let's say that this is a cheese-well, you'll see shortly-that this is a cheese you can sell from 3 days old up to 6-7 months, even longer. And we're in a region where people don't like matured cheeses. They like young cheeses. I'll tell you that the fresh tomes, as they're called, 60 per cent of them are gone, just like that, within the first 10 days. Well you'll, to start out with the taste is already well-developed taste because we feed a lot with alfalfa. We feed up to 50 per cent on alfalfa so that is what gives flavour to a the cheese.

Une grande partie de sa production est vendue directement aux particuliers dans le magasin de la ferme.

A large portion of his production is sold directly to individuals at his farm store.