



# Fromages traditionnels au lait de brebis en PACA : les pâtes persillées

## Les fromages à pâte persillée de PACA

### Le « Roquefort » des Hautes-Alpes

On trouve des fromages bleus dans le Briançonnais, le Queyras, le Valgaudemar et le Champsaur. Le célèbre fromage de Roquefort a certainement influencé cette production. En 1840, M. BERTRAND et M. GORLIER firent construire à Aiguilles une cave sur le modèle de celles aux environs de Roquefort. L'approvisionnement se pratique sur 5 communes: Arvieux, Château Ville Vieille, Aiguilles, Abries et Ristolas. Les tomes sont préparées dans les maisons individuelles ou dans les fruitières du pays et ramassées 2 fois par semaine. Autant que possible uniquement du lait de brebis. Les tomes provenant des fruitières de fromages bleus sont les plus estimées car le lait des vaches et des brebis est bien séparé avant la fabrication. Le fabricant paie le lait de brebis 100 à 120 F par 100 kg de fromage et 95 à 100 F les produits de lait mélangé. Le travail des caves dure du 1<sup>er</sup> mai au 1<sup>er</sup> novembre. Il est opéré par 3 femmes dont une venue de Roquefort. Les produits sont exportés dans toute la France pour environ 220 F les 100 kg.

### Le bleu du Queyras

Le Bleu du Queyras a été connu grâce aux Etablissements Gravier installés en 1910 à Briançon. A l'époque, le lait du Queyras était déjà transformé en bleu dans les fruitières. Celles-ci vendaient alors les fromages chacune de leur côté. L'entreprise Gravier a permis un développement important de la production grâce à une commercialisation efficace. Elle vendait sur Briançon, Grenoble, Marseille et même l'Algérie. En 1936, Nestlé s'installait à Gap et organisait le ramassage du lait dans le Queyras. Ce fut le début de la fin. Les queyrassins abandonnèrent alors leurs fruitières, dont la gestion commune semblait poser des problèmes d'entente. La production de bleu est alors transférée aux laiteries de Villar d'Arène puis à Lans en Vercors. Elle a été arrêtée à la fin des années 1950.

### Le bleu de l'Olan

Le Pic de l'Olan est un sommet qui domine la Chapelle en Valgaudemar, dans les Hautes Alpes. Entre 1900 et 1920, une petite laiterie a fonctionné sur cette commune. Les paysans apportaient le lait de leurs vaches. La laiterie ne fonctionnait que durant les mois de juin à octobre. Les vaches qui rentraient à l'écurie en hiver étaient taries à cause du manque de fourrage. La laiterie fabriquait 4 tonnes de fromage par an. Ce bleu artisanal était vendu à un grossiste qui en assurait seul la commercialisation. En 1920, des fromagers savoyards rachètent la laiterie. Ils arrêtent alors la production du bleu et tentent de fabriquer du gruyère. Par manque de lait, ils sont obligés de fermer la laiterie quelques années plus tard.



# La fabrication des fromages à pâtes persillées

## Généralités

La dénomination « Bleu » est utilisée pour un fromage affiné, à pâte légèrement salée, broyée ou non, et présentant des veines et/ou des cavités internes bleues-vertes en raison du développement de moisissures.

En France, la production totale de pâte persillée est d'environ 60 000 tonnes/an, dont :

- Roquefort : 21 200 tonnes (soit 1/3 de la production)
- Bleu d'Auvergne 7 200 tonnes
- Fourmes d'Ambert et de Montbrison : 6 300 tonnes

Sur les 45 fromages AOP français, 7 sont des pâtes persillées :

- Roquefort : 1926
- Fourme d'Ambert et Fourme de Montbrison : 1972 (séparation en 2002)
- Bleu d'Auvergne : 1975
- Bleu de Gex : 1977
- Bleu des Causses : 1979
- Bleu du Vercors-Sassenage : 1998

## Spécificités des pâtes persillées

La fabrication reprend le principe d'une technologie pâte molle, mais avec des adaptations spécifiques pour permettre l'implantation du *Penicillium roquefortii* :

- Coiffage du grain
- Ouverture de pâte (CO2)
- Piquage
- Plombage

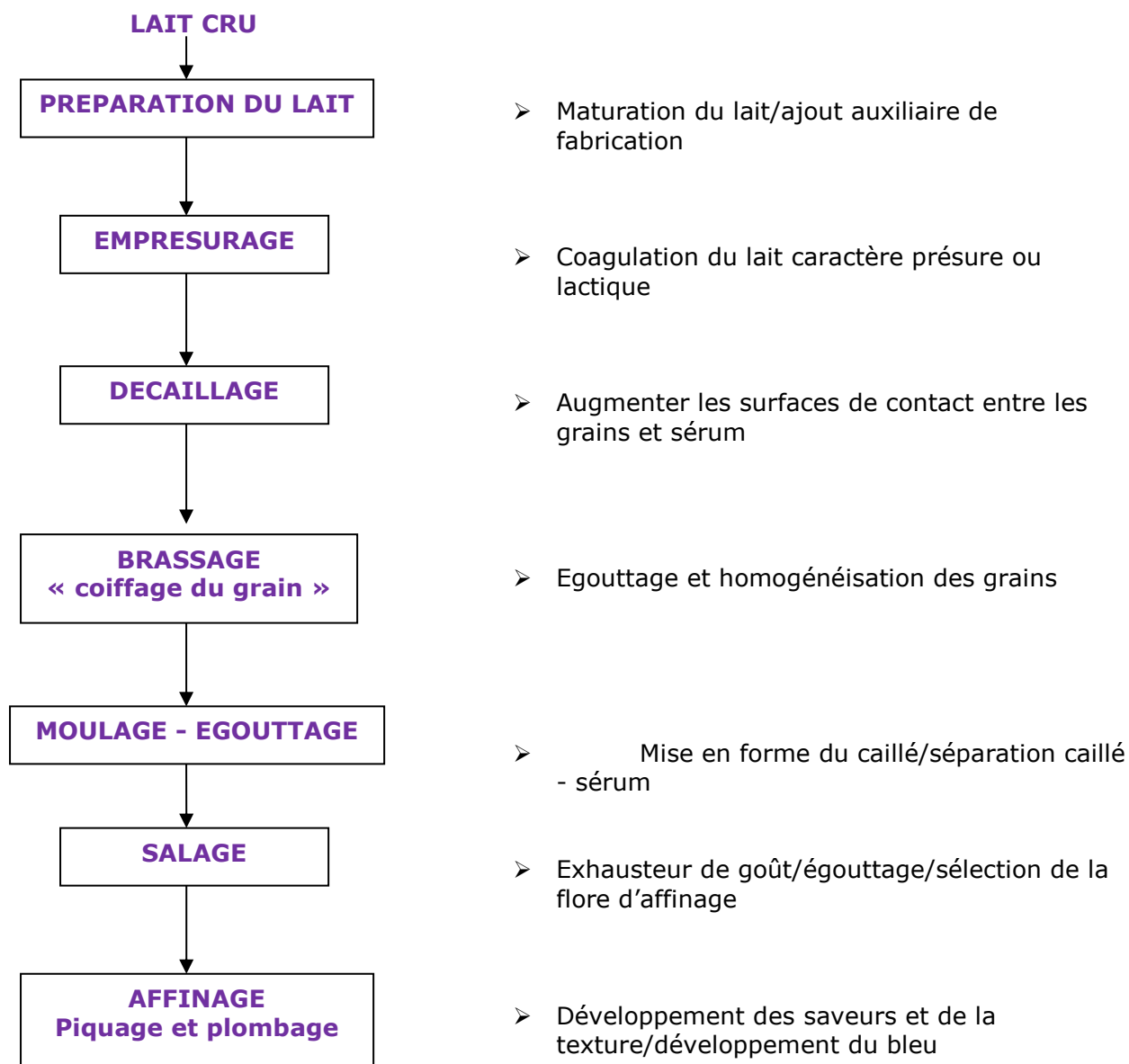
On distingue 3 grandes classes de bleus :

- Les bleus forts : pâtes persillées à tendance lactique (type Bleu des Causses, Roquefort)
- Les bleus doux : pâtes persillées à tendance présure (Bleu de Gex, de Bresse, Gorgonzola)
- Les bleus intermédiaires : pâtes persillées mixtes (fourmes, Bleu du Queyras ...)

La fabrication comporte 5 grandes étapes, et la distinction se fera selon les paramètres mis en jeu.



# Diagramme de fabrication des pâtes persillées



# Données technico-économique du Bleu de brebis

(calcul pour une fabrication de 40 litres)

Matériels : (tarifs coquard)

	taille	nombre	Tarif unitaire HT	Total
Moules petits (camembert)	100/100/100	6	2.35 €	14.10 €
Moules gros (bleu d'auvergne)	200/200/190	4	11.60 €	46.40 €
Stores baguette	625x505	1	12.60 €	12.60 €
Pique	Pique à barbecue ou aiguille à tricoter		27 € piqueuse à main 3 points	27 €
<b>Investissement total</b>				<b>100.10 € HT</b>

Consommables spécifiques pour une fabrication de 40 litres :

		quantité	Tarif unitaire HT	Total
<b>Ferments d'affinage</b>				
Alpha bleu DL1	Pour 100L de lait	0.5	2.09 €	1.05 €
Sigma 15	Pour 100 à 200L de lait	0.5	3.28 €	1.64 €
<b>Papier alu renforcé</b>	20 m	0.5	4.49 €	2.25 €
<b>Total</b>			<b>4.94 € HT</b>	

Temps de fabrication : du lait à 33°C jusqu'à la fin, il faut 4h.

Rendement technologique :

Bleu de brebis : de 16 à 25 % selon le type de bleu recherché (pâte pressée ou pâte molle) et selon le moment de lactation (meilleur rendement en fin de lactation).

Quantité de fromage à vendre pour 40 litres de fabrication :

Bleu de Brebis : de 6 à 10 kg selon le rendement  
Brousse : 1.750 kg

Prix de vente (à titre indicatif) :

Bleu de Brebis : 24 € / kg  
Brousse : 10 € / kg

Valorisation (dépend du rendement et du prix de vente) :

De 4.3 à 6.4 € / litre pour du Bleu de brebis et de la Brousse  
De 3,8 à 6 € / litre si uniquement du Bleu de brebis