

LE MÉTIER

d'affineur

Le fromager-affineur est le lien fort de la filière fromage, il permet de relier les hommes du producteur au crémier ou au restaurateur et par conséquent au consommateur.

Mais que se passe-t-il dans le secret des caves ?

Aujourd'hui l'hygiène, et la traçabilité des fromages sont le quotidien de l'affineur. Mais il doit aussi s'appuyer sur la tradition et le savoir faire des anciens et ses matériaux nobles comme le bois, la terre battue, la pierre ou la paille. Les fromages se classent en famille et chaque famille a son propre temps d'affinage, sa propre évolution, des soins réguliers particuliers, des températures et des taux d'humidité différents.

C'est donc bien dans des caves distinctes que mûrissent, Salers et Comté, Camembert de Normandie et Brie de Meaux, Epoisses et Maroilles ou Charolais et Pouligny...

Les pâtes molles à croûte lavée nécessitent un taux d'hygrométrie très élevé et une ventilation légère pour que le produit ne sèche pas. Les Epoisses et Langres sont frottés au pinceau avec de l'eau et du Marc égrappé de Bourgogne.

Par contre la famille des chèvres, ou la croûte se fait naturellement a besoin d'un pas-

sage au hâloir qui est capital pour la suite de son affinage.

Les pâtes pressées, Beaufort, Comté ou Salers sont aussi appelées fromages de garde car le fromager va les « dorloter » en les retournant, les brossant, et les « morgeant » pendant 18 ou 24 mois dans sa cave avant de les vendre. Ce stockage, ajouté aux soins prodigués, va avoir un coût que le consommateur doit oublier en dégustant le fromage...

La France est réputée pour sa gastronomie et ses bons produits

Dans le monde fromager, l'affineur prône l'excellence de ses fromages et le respect des paysans qui les fabriquent. Ce métier demande une exigence





page le fromager-affineur. C'est un moment extraordinaire où les affaires se traitent, l'affineur va en effet acheter une partie du labeur de tout un été : on sent que l'instant est solennel.

Mais grâce à la confiance, acquise au fil des années, c'est surtout un moment de fête et de convivialité.

rare, une passion sans cesse renouvelée et surtout une envie forte de la partager. Ce métier exige aussi le respect de la nature et des produits qui en proviennent tout en laissant le temps faire son œuvre.

Le fromager-affineur est un artisan, il a besoin autour de lui de regrouper des hommes et des femmes qui partagent son goût du travail bien fait. Chaque geste est important, chaque collaborateur est responsable du produit à son niveau et doit connaître l'intégralité du « process » et des intervenants. L'affineur entretient un lien privilégié avec ses fournisseurs.

Ces derniers, qui fabriquent le fromage, ont confiance en lui. Ils respectent son travail, l'affineur leur permet de mieux vendre leur fromage et de gagner leur vie.

Les « Alpagistes » qui font leurs fromages dans la montagne attendent avec impatience, à la fin de l'été, la venue du fromage. Le Bleu de Termignon fabriqué à 2000 m d'altitude, dans le parc naturel de la Vanoise, en est un bon exemple. Odile et Catherine qui produisent ce fromage exceptionnel par sa texture, son goût, sa fabrication toute particulière, sa rareté, sont ravies d'accueillir dans leur chalet d'al-

Autour du Bleu de Termignon et d'un verre de vin, les rires fusent et les histoires de fromagers s'égrènent pour faire de cet instant un moment inoubliable. C'est maintenant l'heure de la traite et l'affineur va redescendre dans la vallée, son camion plein de fromage et la tête pleine d'histoires à raconter à ses clients, lorsqu'il vendra son Bleu de Termignon parfaitement affiné, au moment des fêtes de fin d'année.

Hervé Mons est affineur à Saint-Haon le Châtel. Avec son équipe d'une vingtaine de personnes il a une clientèle française bien établie, plus de 10 000 clients, 150 restaurateurs. En 2000, il obtient le titre prestigieux de « Meilleur Ouvrier de France Fromager ». Il gère avec son frère Laurent, trois boutiques de détail à Roanne, Montbrison et Renaison.

L'exportation est en plein essor il fait découvrir ses fromages dans plus de vingt pays aujourd'hui. Il est à l'origine du 1^{er} Concours international de fromagers « Le Caseus Award » au S.i.r.h.a de Lyon en 2005. Cette compétition connaît une belle réussite avec dix nations représentées et permet de valoriser aux yeux du public le travail du fromager. ■ H. Mons

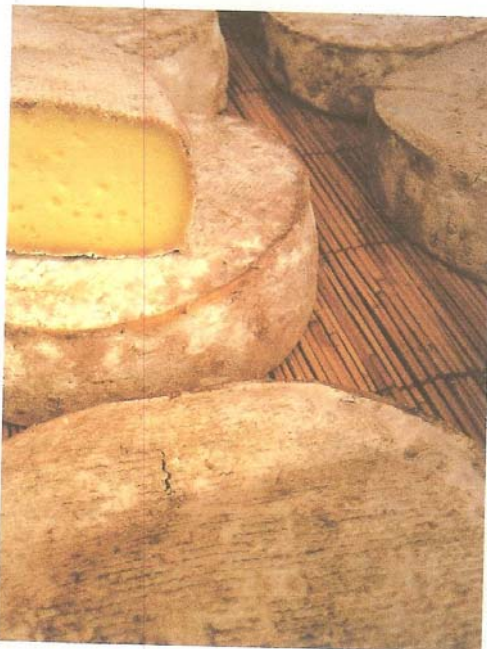


PHOTO : JACQUES PAULT - FOTOLIA



*Les Caves
du Pré Normand*



42370 SAINT-HAON-LE-CHÂTEL

Tél. +33 (0)4 77 64 40 79

Fax + 33 (0)4 77 64 44 18

E-mail : mons@mons-fromagerie.fr