



Parution semaine 42, 2009

Le Cantal AOC à l'honneur

Le Cantal AOC était l'invité d'honneur du Salon des alpages. Gilbert et Anne Delorme présents sur le stand livrent leur lait à une coopérative de vingt-deux producteurs collectant 1 400 000 kg de lait. Depuis 2004, ils se sont orientés vers la production de Cantal, un fromage AOC dont le cahier des charges est très exigeant. «Nous avons été étonnés de voir en Suisse des troupeaux aux multiples races. Chez nous, la production de Cantal AOC doit se faire exclusivement avec du lait de la race Salers», explique les paysans du Massif central français.

La particularité de cette race est qu'elle ne donne son lait qu'en présence de son veau. Les vaches sont entravées à l'étable et les veaux sont détenus en groupe derrière leur mère. Pour traire une vache, on l'appelle par son nom, aussitôt le veau sort du lot et se précipite vers sa mère. C'est lui qui prépare la vache à la traite puis le trayeur pose la machine à traire. Durant toute la traite, le veau reste vers la mère. Lorsque la machine est retirée, c'est le veau qui égoutte le lait restant.

Un travail laborieux permettant d'obtenir une valorisation du lait au travers de l'AOC Cantal.

Anne et Gilbert Delorme vendent leur lait à 31 centimes d'euro le litre, ils obtiendraient 26 centimes d'euro le litre en lait industriel. Si l'AOC apporte une plus-value, celle-ci est jugée encore trop modeste par les éleveurs dont l'objectif est d'atteindre rapidement au moins 40 centimes d'euro par kilo de lait.

Tout dépendra de la capacité de la coopérative à faire reconnaître la spécificité de son produit sur les marchés.

Christian Pidoux
<http://www.agrihebdo.ch>