

LA MONTAGNE Clermont-Ferrand

Pyramide

Les fromages d'Auvergne À la bibliothèque du patrimoine



Entre conférence et dégustation, les fromages d'Auvergne étaient les invités de la bibliothèque du patrimoine pour démontrer qu'ils étaient une richesse des plus importantes du territoire. «L'Auvergne est un grand plateau de fromages ». La formule, même si elle fait date, n'en demeure pas moins d'actualité, et les spécialités locales sont ardemment défendues par la Confrérie des Gourmandins et Gourmandines des fromages d'Auvergne, qui organisait, récemment, une conférence-dégustation à la bibliothèque du patrimoine.

Des critères rigoureux

Fondé en 1985 à Égliseneuve-d'Entraigues, cet ordre s'attache à promouvoir les productions locales dans toute la France. Si les cinq AOP (Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert, Cantal, Salers et Bleu d'Auvergne) sont les plus connues, les autres spécialités telles que le gaperon, le Lavour, le Murol ou le Pavin entre autre bénéficient également de son action.

« Nous échangeons avec d'autres confréries et nous participons à des conférences, à des salons et à des manifestations comme la Semaine du goût pour défendre les fromages d'Auvergne. Nous éditons également une plaquette d'information sur 'La Route des fromages et organisons des visites chez les producteurs. Mais nous ne vendons jamais nous-mêmes », confie la présidente Yolande Berzosa, dont l'association comprend plus de femmes que d'hommes.

La fabrication du fromage, en particulier ceux qui bénéficient du label AOP, répond à un cahier des charges très précis. Territoire de production, altitude des pâturages, durées minimales d'affinage, parfois période de fabrication, figurent au nombre des critères incontournables. Toutefois, le goût d'une même spécialité peut varier énormément d'un producteur à l'autre.

C'est ce qu'ont pu constater les nombreux auditeurs lors de la dégustation proposée après la conférence. Un moment toujours très convivial où chacun peut émettre un avis.