



## LE SAINT NECTAIRE LAITIER AOP AFFINÉ SUR PAILLE

Au cœur des volcans endormis d'Auvergne, une petite route de campagne serpentine nous conduit dans la fraîcheur du petit matin sur les hauteurs de Tauves, dans le Puy-de-Dôme. Alors que le soleil rasant se lève dans une lumière majestueuse chassant la rosée matinale, Maxime Many vient à notre rencontre. Situé dans le lieu-dit de La Chaille, point culminant de Tauves avec ses 1070m, il est fier de nous montrer son exploitation. Le jeune homme de 28 ans, né sur ces terres, est éleveur de vaches laitières ; héritage familial depuis quatre générations.

**Ce terroir exceptionnel donne au lait de Maxime toutes les vertus de l'excellence que l'on retrouve ensuite dans le Saint-Nectaire fabriqué à seulement quelques kilomètres de la ferme, dans la laiterie de Tauves.**

Il y a six ans, Maxime récupère la ferme de son grand-père qui la tenait lui-même de son père. Le jeune éleveur « ne veut pas voir l'exploitation familiale disparaître » alors il décide de s'installer à son compte. Très courageux et travailleur, il prend soin seul de son troupeau « composé uniquement de Montbéliardes ». L'amour des bêtes et de l'élevage, il l'a « dans le sang » ; petit déjà il aidait aux travaux des champs. « Tous les week-ends et durant les vacances scolaires, j'adorais m'occuper des bêtes. Je regardais faire mon grand-père, je voulais être comme lui, et j'ai appris machinalement en l'observant ». Sans conteste, cette histoire est celle de la transmission d'une passion. Comme son grand-père avant lui, Maxime connaît toutes ses vaches « par leur petit nom » et sait « chaque détail de leur lignée ».

Très attaché au respect de l'animal, l'enfant du pays veille à ce que ses vaches laitières « puissent paître une herbe toujours fraîche », alors tous les trois jours, il « les change de parc et les mène aux alentours de la ferme pour éviter qu'elles ne se fatiguent au moment de venir à la traite ». Et justement ce matin, alors que le soleil rase les prairies et que l'air est encore frais, les vaches au pelage roux presque brillant rejoignent tranquillement l'étable. « L'alimentation naturelle que l'on trouve ici » est la clé de l'excellence, selon l'éleveur, puisque « le sol acide de la terre volcanique empêche l'exploitation de cultures qui pourraient endommager les sols ». Ce terroir exceptionnel donne au lait de Maxime toutes les vertus de l'excellence que l'on retrouve ensuite dans le Saint-Nectaire fabriqué à seulement quelques kilomètres de la ferme, dans la laiterie de Tauves. Ce n'est pas un hasard si la ferme de Maxime se trouve si proche de la laiterie, mais un choix raisonné. Seules les petites exploitations familiales des environs sont privilégiées car leur échelle humaine rassure sur la condition des bêtes. Ils sont 66 à donner leur lait à la laiterie, dont Maxime, le plus jeune d'entre eux.

**Le maître-fromager privilégie la matière sur laquelle il travaille « en laissant le temps aux ferments d'évoluer pour obtenir un goût plus prononcé ».**

Ici, on fabrique l'un des produits phare de la région : le Saint Nectaire AOP. Contrairement à d'autres établissements, tout est fait de manière artisanale jusqu'au salage uniquement réalisé à la main. Une technique qui donne au fromage son goût si subtil. Derrière ce goût unique il y a des hommes passionnés dont Jean-Pierre Canal. Fromager depuis 36 ans, il orchestre chaque étape de fabrication d'une main de maître. Sous son œil attentif, « le fromage est salé à sec sur les deux faces pour permettre aux ferments de s'exprimer ». Cette méthode permet aussi à la laiterie « de se rapprocher toujours plus d'une fabrication artisanale comme à la ferme » puisque « cette étape essentielle est effectuée manuellement ». « Un rideau de sel » recouvre ainsi le fromage, « une technique propre au lieu » qui demande aussi « plus de temps ». Le temps, Jean-Pierre en a fait son allié, « gage d'un produit de meilleure qualité ». Ici, on « refuse de brûler les étapes » alors on les rallonge. « Là où ailleurs le pressage se fait en deux heures, dans la laiterie de Tauves le temps est doublé ». Le maître-fromager privilégie la matière sur laquelle il travaille « en laissant le temps aux ferments d'évoluer pour obtenir un goût plus prononcé ». De même, au moment du démoulage réalisé ici « après douze heures » alors qu'ailleurs deux heures suffisent.



ORIGINE



Cet amour du temps et des choses bien faites se retrouve naturellement dans le Saint-Nectaire aux caractéristiques si particulières. Des brins de paille recouvrent « sa croûte lisse et moelleuse qui touche à l'ocre » alors qu'à l'intérieur, on découvre « une pâte onctueuse presque coulante ». En bouche, « le caractère subtil du fromage laisse très vite place à une explosion de saveurs printanières et à des odeurs de sous-bois », sans oublier un léger goût de noisette. Il suffit de fermer les yeux pour se retrouver dans une prairie remplie de thym, gentiane jaune, serpolet et autres délicates senteurs qui composent la flore si singulière de ce territoire du Massif central. Et l'alimentation principale des vaches de Maxime qui vivent à l'air libre six mois de l'année.

Le maître-fromager est « fier de voir la relève s'opérer avec des jeunes producteurs de lait comme Maxime ». Maillon essentiel de la chaîne, l'éleveur a su ajouter à une démarche raisonnée et artisanale de l'élevage, son regard neuf et ses nombreuses idées. Ici, c'est un peu « le mariage entre la tradition et le modernisme » qui s'opère à la grande satisfaction des anciens qui y voient « la sauvegarde de la filière et du patrimoine auvergnat ». Cet héritage, Maxime en est fier et aimerait lui aussi un jour le transmettre à son tour. Papa d'une petite Line, âgée de 16 mois, il ne cache pas sa satisfaction quand « elle vient voir les bêtes avec des étoiles dans les yeux »...



TRANSFOURMET

| ORIGINE