



>> **Actualité**  
**Les initiatives**  
**des entreprises**



>> **Belgique**  
**Le herve dans**  
**la tourmente**



>> **Pyrénées**  
**L'ossau-iraty**  
**assume sa diversité**

# Profession **fromager**

LE MAGAZINE DES FROMAGES DE TRADITION

N°68. SEPT.-OCT. 2015 15 €

La fabrication du niolo  
chez Ange-Toussaint  
Pietrucci.

## **MONDIAL DE TOURS**

Les lauréats  
du concours  
produits

## **AOP**

Les critères  
qui font  
la différence

**Corse**

# **Le niolo** en quête de reconnaissance



origines

En vedette

Le poinçon fermier :  
une tête de brebis  
vue de face

ALYX-PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

# L'OSSAU-IRATY assume sa diversité

**D**epuis sa validation, le 25 juin, par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), l'ossau-iraty dispose d'un cahier des charges remanié qui « marque un véritable aboutissement », comme l'explique Julien Lassalle, président de l'Organisme de gestion de l'appellation pyrénéenne. Désormais, les producteurs fermiers fabriquant l'été en altitude pourront utiliser la mention « estive » pour leurs fromages. « L'Ossau-Iraty d'estive a toujours existé, rappelle-t-il. Seulement, le cahier des charges interdisait aux producteurs fermiers d'utiliser toute autre mention que celle de "fermier" sur l'étiquetage. La modification du cahier des charges ne fait que rétablir un fait avéré. »

Les conditions à respecter pour pouvoir prétendre à la mention « estive » sont les mêmes que pour la production hivernale ou de printemps avec des restrictions supplémentaires : par exemple, pas d'apport de concentrés car les brebis doivent exclusivement pâturer, « mis à part quelques grains de maïs pour les attirer à la traite », précise le président. La cabane du berger doit

être différente du lieu d'hivernage, « ce qui peut être frustrant pour certains bergers dont l'exploitation se situe en montagne et qui ont recours aux pâturages d'estive tout en transformant sur leur ferme ».

Les laiteries ne peuvent pas prétendre à la mention « estive », le lait devant provenir d'un seul troupeau.

Des discussions  
sont en cours  
concernant  
le marquage des  
fromages d'estive.

L'objectif est de contribuer au développement de cette pratique qui persiste bel et bien encore aujourd'hui. « Nous sommes l'un des rares bassins laitiers à utiliser la transhumance ; cette pratique permet de valoriser le terroir et d'obtenir un produit rare et de qualité », souligne Julien Lassalle. Parallèlement, le nouveau cahier des charges réintègre dans sa zone d'appellation une partie du territoire

qui contribue fortement à l'autonomie fourragère des bergers. Il s'agit d'un espace de plaine d'environ 800 hectares, situé aux alentours de Pau, appelé le « Pont-Long », et qui appartient juridiquement au Haut-Ossau. Lors d'une phase précédente de révision du cahier des charges, la zone a été réduite pour mieux coller à la partie montagnaise et de coteaux du

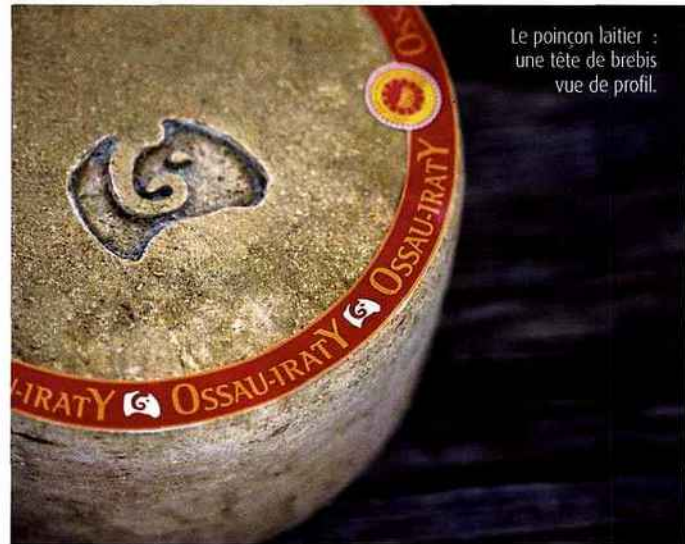


«Chaque opérateur doit trouver sa place dans la filière, car être dans l'appellation demande un effort pour lequel chacun doit être reconnu.»

Pays basque et du Béarn, et cet espace de plaine a été éliminé. Or cette zone, qui était historiquement une zone de transhumance hivernale, est aujourd'hui une aire de production de maïs et de fourrages. «*Nous avons donc réintégré cet espace à la zone de l'AOP, pour permettre aux bergers du Haut-Ossau en priorité, mais également aux bergers de toute la zone d'appellation, de pouvoir s'approvisionner en aliments issus de la zone pour leurs brebis.*»

Le cahier des charges complète également les dispositions prises en 2012 concernant la différenciation entre fromages fermiers et laitiers. Les conditions de production, sont les mêmes dans les grandes lignes, mais comportent des différences que le syndicat de l'ossau-iraty entend clairement afficher. En particulier pour le fromage fermier : lait cru issu d'un seul troupeau et typicité basque et béarnaise bien marquée. «*Cette volonté se traduit par la création de logos spécifiques et la mise en place d'une charte graphique collective que les opérateurs peuvent reprendre sur leurs étiquettes privées, notamment un bandeau rouge périphérique, avec la mention ossau-iraty et le logo AOP*», poursuit le président.

Ces logos ont été validés et introduits dans le cahier des charges en 2012. Deux types de marquage «*réalisés entre les phases de moulage et de démoulage*» sont apposés sur les fromages : une tête de brebis de face, portant la lettre F pour les fabrications fermières, et une tête de brebis de profil pour les productions laitières. Ces logos sont visibles en creux ou, prochainement, sous forme de plaques de caséine, «*car la croûte naturelle du fromage absorrait parfois le marquage en creux lors d'un affi-*



Le poinçon laitier :  
une tête de brebis  
vue de profil.

nage long», ajoute Julien Lassalle. Des discussions sont en cours concernant le marquage des fromages AOP d'estive : «*c'est un choix difficile, plusieurs solutions s'offrent à nous, mais chacune avec des avantages et des inconvénients. Nous pouvons choisir d'apposer la tête de brebis de face, associée à un autre marquage par exemple la marque d'estive déjà existante, (lire «Profession Fromager» n°63), ou faire le choix de créer un tout nouveau marquage.*»

Avec cette politique de différenciation, l'ODG tente de répondre à la demande de plusieurs opérateurs, tout en expliquant aux consommateurs la diversité de la production d'ossau-iraty, qui avait acquis l'AOC en 1980 et l'AOP en 1996.

«*Chaque opérateur doit trouver sa place dans la filière, car être dans l'appellation demande un effort pour lequel chacun doit être reconnu. Le consommateur doit également pouvoir comprendre la diversité de l'ossau-iraty, avec par exemple un fromage laitier plus doux, un fermier basque sec et astringent, un fromage béarnais plus onctueux, qui sont des découvertes gustatives dont la diversité est assez difficile à promouvoir*», souligne Julien Lassalle. ■

K.P.

## Repères et points-clefs

### Production fermière : 10% des volumes

- En 2014, 3 763 tonnes d'ossau-iraty ont été vendues, soit une progression régulière de 2% à 3% par an.
- 3 357 tonnes ont été fabriquées en laiterie, et 405 tonnes en fermier, soit un peu plus de 10% de la production.

- Sur les 3 357 tonnes produites en laiteries, la part du lait cru représentait 271 tonnes (8%). «*La production en lait cru existe réellement en laiterie, et même si le tonnage est pour l'instant modeste, il progresse chaque année, jusqu'à 20% entre 2012 et 2013*», précise Céline Barrère, l'animatrice du syndicat.

### L'adhésion de la région

- 1 500 opérateurs de la zone travaillent dans le respect du cahier des charges de l'AOP «*notamment toutes les laiteries, sauf une. 130 producteurs fermiers sont en AOP, soit plus de 40% de la population totale des producteurs fermiers du bassin. Entre 200 et 300*

*éleveurs, surtout dans la région béarnaise, n'ont pour l'instant pas souhaité entrer dans l'AOP, mais la grande majorité des opérateurs est sous appellation,* » souligne l'animatrice.

- La modification du cahier des charges peut être consultée sur le site Internet de l'INAO : [www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCOssouiraty2015.pdf](http://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCOssouiraty2015.pdf)