

**18 000**

tonnes  
de fromage  
fabriqués  
par an



**2 200**

producteurs  
de lait sur l'aire  
d'appellation



**90**

producteurs  
fermiers

**23**

collecteurs

**17**

ateliers de  
transformation  
coopératifs  
ou privés

**24**

affineurs

**les chiffres**

**10**

litres  
de lait pour  
obtenir 1 kg  
de Cantal



un fromage de

**35 à**

**45 kg**

**33 h**

pour fabriquer  
un Cantal

**2007**

un nouveau  
décret





**La France est un grand plateau de fromages. Chaque région possède les siens, éléments vivants de la culture locale. L'Auvergne n'échappe pas à cette règle. Elle a su hisser le travail de la terre au rang d'économie régionale par la force de la tradition et de la qualité. Cette volonté se retrouve dans l'élevage, la production laitière et une histoire fromagère millénaire.**

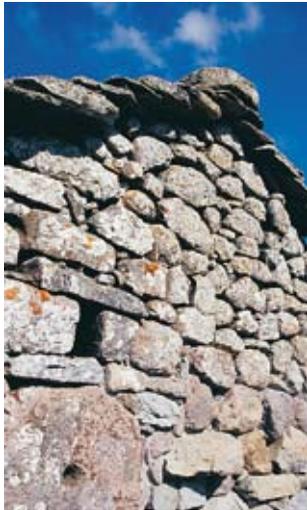
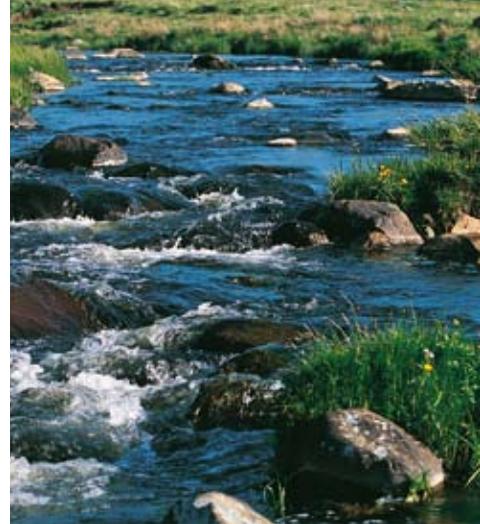
**E**n savourant le Cantal, ou Fourme de Cantal, les Hautes Terres d'Auvergne qui l'ont vu naître se livrent à vous : terre fertile des volcans arrosée par les pluies de l'Atlantique, bercée par le vent qui va de cimes en vallées, horizon ponctué de forêt et de hameaux, de torrents et de ruisseaux. **Le Cantal est l'un des cinq fromages d'Auvergne à bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1956,** ce qui en fait l'une des plus anciennes de l'hexagone.

Portant le même nom que le département, officiellement dès 1298, il symbolise ainsi cette Haute-Auvergne où il puise son origine, ses secrets de fabrication, son caractère et son goût.

Il est à l'image des hommes de ce territoire préservé, agriculteurs dans l'âme, généreux et patients dans leur labeur encore rythmé par les saisons. L'élevage est ici une évidence ! Il marque de son empreinte l'ensemble du paysage, des drailles de l'Aubrac, aux pâtures du Cézallier. **Avec tant d'abondance naturelle, la vache est reine des estives.**

Le fromage Cantal, c'est une union plus que millénaire avec un pays. Comme ses congénères des zones de montagne, il fait partie de ces fromages volumineux qui s'affinent en cave durant de long mois avant d'offrir le meilleur de lui-même. Tel un long hiver, durant lequel chaque chose prend patience avant de goûter à pleine dent le retour des beaux jours.

# Le territoire



Il est tel qu'il est, là où il est fabriqué suivant un mode qui n'a pas changé. Derrière une croûte marbrée se cache une pâte au goût de beurre, de noisette et de réglisse. Aux premières saveurs qui se dégagent en bouche, il évoque ces pentes de l'ancien cratère, couvertes d'un épais tapis d'herbe verte et de bruyère capable de nourrir des milliers de bovins. Il incarne une nature forte et solide. Il rappelle l'ambiance de la traite dans la chaleur de l'étable, la tournée du laitier de ferme en ferme, l'ambiance feutrée de la laiterie lorsque le lait quitte son état liquide et sa blancheur pour devenir solide. **Il symbolise la richesse de l'homme** dans un pays austère où le fromage prend une valeur marchande de première importance pour un peuple de montagnards.

Ce n'est pas par hasard si le fromage a pris le nom de cette terre. Il est beaucoup pour ceux qui l'habitent.

**Sur la table, il est une invitation au partage.** Jeune, entre-deux ou vieux, au lait cru ou

**"Ce n'est pas par hasard si le fromage a pris le nom de cette terre."**



pasteurisé, de Planèze, de Châtaigneraie ou d'Artense, on parle du Cantal comme du vin, comme une âme divine. On le célèbre à la Fête de l'Estive à Allanche à la fin du mois de mai, à la Fête des Fromages de tradition à Pailherols en juillet. On le déguste fièrement à la Festa del País à Saint-Flour début août et au Festival de Théâtre de Rue d'Aurillac quelques semaines plus tard.

une **qualité**  
encore plus **ancrée**  
dans la **tradition**  
et le **savoir-faire**



## Les premiers écrits de Pline

De nombreuses références historiques établissent la très longue histoire du Cantal.

Pline l'Ancien, dans le livre XI de son *Histoire naturelle* note que le fromage le plus estimé à Rome était celui du "Pays de Gabalès et du Gévaudan".

Au VI<sup>e</sup> siècle, Grégoire de Tours dans son *Histoire de France* signale que les toiles à fromage étaient lavées dans le lac de Sailhens et parle de "formes" devenues plus tard "fourmes".



## L'Encyclopédie de Diderot

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'Encyclopédie d'Alembert et de Diderot décrit la fabrication du Cantal, illustrée par une planche gravée où figurent tous les instruments nécessaires à cette fabrication.

## Emile Duclaux

Les techniques ont évolué entre 1890 et 1900. Emile Duclaux, disciple de Pasteur, qui possédait une propriété à Marmanhac (Cantal) a largement contribué au développement de l'économie fromagère du Cantal en décrivant la fabrication du Cantal dans un traité resté célèbre, daté de 1893, intitulé *Principe de laiterie*.

Les premières laiteries industrielles ne virent le jour qu'en 1910.



Le 17 mai 1956, le Cantal se voit décerner ses lettres de noblesse par un jugement du Tribunal Civil de Saint-Flour qui consacre l'Appellation d'Origine Contrôlée Cantal ou Fourme de Cantal en application de la loi du 6 mai 1919.

A cette époque, 1 500 producteurs fermiers fabriquaient 8 000 tonnes de Cantal.

En suivant les évolutions du monde agricole, d'une fabrication fermière, la production s'est regroupée dans les coopératives puis au milieu du XX<sup>e</sup> siècle sont apparues les productions plus "industrielles" concentrant de gros tonnages.

Ce type de transformation n'est toutefois pas incompatible avec le monde coopératif qui représente à ce jour environ 75% du volume global.



La zone de production de lait communément appelée le "Pays vert" s'étend sur près de 600 000 hectares au cœur de l'Auvergne. L'abondance de l'eau qui jaillit de toutes parts, la nature des sols, riches en acide phosphorique, en potasse et en magnésie favorisent la pousse de l'herbe.

Toute entière dominée par le Massif des Volcans et dotée d'une flore riche et originale, la zone de production offre aux éleveurs les conditions idéales pour produire le meilleur lait.

# la production de lait

L'élevage bovin a, de tous temps, constitué la base de l'économie agricole du Massif cantalien.

Les éleveurs ont su, au fil des siècles, mener leurs troupeaux pour s'adapter à la vie et au climat des monts d'Auvergne.

Aujourd'hui, à travers le nouveau décret AOP Cantal, ils s'engagent à respecter ces critères patrimoniaux.

**L'élevage extensif, l'obligation de pâturage dès que les conditions le permettent et l'optimisation des prairies en sont les points forts.**

Le nouveau décret codifie le savoir-faire ancestral de l'éleveur cantalien pour le protéger. C'est l'assurance d'une production d'un lait de qualité afin de fabriquer un fromage Cantal d'Appellation d'Origine Protégée.

# L'élevage

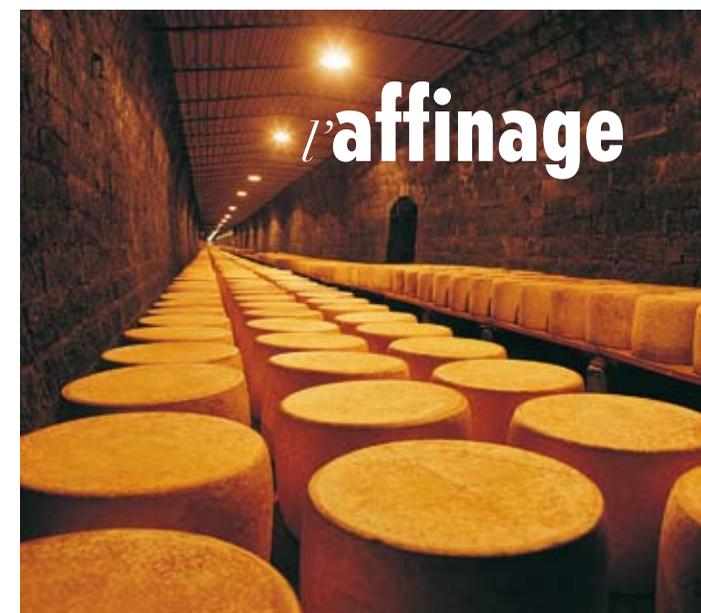


# la fabrication AOP CANTAL

Le Cantal est un fromage au lait de vache à pâte pressée et non cuite. Les fromages Cantal ou Fourme Cantal se présentent sous la forme caractéristique d'un cylindre d'un poids de 35 à 45 kg, fabriqués dans des moules d'un diamètre de 36 à 42 cm. Pour obtenir l'Appellation Cantal, les fourmes doivent afficher un minimum de 30 jours d'affinage. Il s'agit alors d'un Cantal dit "jeune". On trouve également deux autres catégories de Cantal affiné, "l'entre-deux" et le "vieux".



une **qualité**  
encore plus **ancrée**  
dans la **tradition**  
et le **savoir-faire**



## l'affinage



Le fromage sort de la fromagerie pour entrer en cave d'affinage. Il y restera au strict minimum 30 jours pour obtenir le droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée mais aussi et sur-

tout pour avoir le temps de commencer à acquérir sa texture si particulière et à exprimer toutes ses saveurs.

Le maître affineur sera à son service pour lui apporter toute l'attention et les soins nécessaires à son expression.

Pour cela, il va le retourner régulièrement, le frotter, contrôler son vieillissement dans des caves dont la température est comprise entre 6 et 12°C et l'hygrométrie jamais inférieure à 95%.

Au fil des mois, la pâte, ferme, de couleur ivoire à jaune foncé, souple pour les fromages les plus jeunes, peut devenir légèrement friable pour les plus affinés. Elle est enrobée d'une croûte évolutive : d'abord de couleur gris-blanc puis dorée et enfin brune pouvant être parsemée de boutons de couleur ocre à brune.

Le goût, lactique, qui peut être légèrement acidulé en début d'affinage, va s'enrichir au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant.

**Cantal jeune : 30 à 60 jours**

**Cantal entre-deux : 90 à 210 jours**

**Cantal vieux : 240 jours minimum**

# le savoir-faire fromager

<b>Emprésurage/ Coagulation</b>	Température du lait entre 30 et 34°C
<b>Découpage et Brassage</b>	Jusqu'à obtention d'un grain de caillé d'une taille comprise entre un grain de blé et un grain de maïs
<b>Egouttage 1<sup>er</sup> pressage</b>	Passage du caillé au presse-tome pour obtenir la tome
<b>Maturation tome</b>	Durée 10 h minimum
<b>Broyage/Salage</b>	Temps d'attente 1 h minimum
<b>Moulage</b>	En couches successives avec tassage manuel ou mécanique
<b>2<sup>e</sup> pressage</b>	Temps minimum 12 h pour un petit Cantal, 18 h pour un Cantal avec pressage progressif
<b>Démoulage</b>	Départ pour l'affinage

**33 heures sont nécessaires  
à la fabrication d'un Cantal**

Le schéma de fabrication détermine "la recette type". Toutefois, chaque fromager, au-delà de ses compétences techniques et technologiques, va apporter sa sensibilité, son ressenti face à ce lait, matière vivante, sa touche personnelle pour fabriquer "son" Cantal.



# l'économie

**L'**AOP Cantal fait partie des fromages reconnus au sein de la France, le pays du fromage.

200 000 tonnes de fromages AOP sont consommées chaque année.

**Avec 18 000 tonnes, le Cantal est la troisième Appellation d'Origine Protégée derrière le Comté et le Roquefort.**

Il représente une part importante de l'activité économique pour le département ; 16% de la population agricole et 12% de la population active.

Sur l'ensemble de la zone, plus de 400 millions de litres de lait sont produits chaque année par (un peu) plus de 2 200 producteurs.

40% de ce lait sera transformé en fromage AOP Cantal.

## **Quelques chiffres sur les consommateurs et la perception du Cantal**

**27% des foyers français** consomment du Cantal en moyenne 4 fois par an. Parmi ces acheteurs de toutes les catégories socio-professionnelles :

- 60% ont plus de 50 ans ;
- 50% sont plutôt aisés ;
- 57% habitent en zone rurale ou en ville < 50 000 habitants ;
- 40% sont retraités ;
- 80% vivent en couple ;
- 62% habitent dans le centre-ouest, le sud-ouest et le sud-est de la France et à Paris.

# le Cif

**L**e comité est géré par un conseil d'administration composé de 12 membres représentant les producteurs et les affineurs.

C'est une structure interprofessionnelle, créée par décret en 1965, en charge de la gestion de l'Appellation d'Origine Protégée Cantal. Le Cif gère également l'AOP Salers. Pour cela il doit :

- **Assurer la défense des AOP** en veillant à l'application des textes ; il peut également ester en justice ;
- **Favoriser la concertation** contractuelle entre les divers acteurs des filières ;
- **Contribuer à la gestion des marchés** par une meilleure adaptation des produits aux plans qualitatifs et quantitatifs ;
- **Mettre en œuvre les mesures** visant à améliorer la traçabilité des produits dans l'intérêt de la filière et des consommateurs ;
- **Mettre en œuvre des actions de recherche**, de développement et d'appui technique visant à conformer les produits aux impératifs de qualité et de sécurité alimentaire ;
- **Mener des opérations de promotion**, de communication et d'information collectives (publicité, PLV, fiches-recettes... accueil de presse...).

une **qualité**  
encore plus **ancrée**  
dans la **tradition**  
et le **savoir-faire**