

Salers et enseignement agricole à l'honneur à Paris



Pauline à la découpe du fromage (crédit photo JM Morin)

Novembre 2017 - Jean-Marie Morin et Emmanuelle Zanchi (animateurs Réso'them de l'enseignement agricole)

Opération de promotion inattendue pour un lycée agricole : Pauline Herbemont, directrice de l'exploitation agricole de l'EPL d'Aurillac organisait mardi 3 octobre au restaurant « Au rêve » Paris 18ème, une animation sur la vache salers et ses produits : viande et fromage. Avec Jean-Michel Peuch, société Bruel et Jean-Christophe Prosper, société GRG Maison des viandes au MIN de Rungis, Pauline a monté cette opération concrétisée par une dégustation sous la houlette du chef Matthieu. Bien que la vache Salers soit exportée dans le monde entier pour ses qualités maternelles et de rusticité, ses productions de viande et fromage sont peu connues. « *Je ne souhaitais pas concurrencer nos élèves, futurs éleveurs sur leurs propres marchés. A l'occasion de rencontres à Rungis, Jean-Michel et Jean-Christophe m'ont convaincue qu'il fallait prendre le problème à l'envers : faire connaître le produit au plus près du consommateur avant de communiquer sur l'animal et l'élevage proprement dit* » résume Pauline.

Cette dégustation est une présentation à trois voix où chacun présente son métier et vante les qualités de la race salers. Pauline explique avec enthousiasme les caractéristiques de la traite où la présence du veau est indispensable, sans cesser de découper des fromages à base de lait de salers : St Nectaire, Cantal, Acajou et bien sûr Salers Tradition... Jean-Michel, conquis lors de sa visite au lycée agricole d'Aurillac, explique que le métier de grossiste consiste à créer du lien entre producteurs et restaurateurs. Pour lui, « *Etre grossiste, ce n'est pas que de la logistique, c'est être un trait d'union entre le monde rural et le monde urbain* ». Les éleveurs, producteurs de fromage tradition salers, présents lui donnent raison. Dans le même temps, Jean Christophe découpe des basses côtes puis de l'entrecôte devant les visiteurs impressionnés. « *La viande de salers a de réelles qualités organoleptiques, il faut qu'elle mure plus longtemps en chambre froide que d'autres viandes* » explique-t-il, tout en ajoutant « *l'animal s'adapte à tous les climats, elle mérite d'être mieux connue* ».



Jean-Michel et Jean-Christophe présentent les produits de la race Salers (crédit photo JM Morin)



Vue extérieure : Crédit (Laurent Bromberger, Paris-bistrot.com)

En avant-première, l'Ecole Nationale de l'Industrie Laitière et Viande d'Aurillac a présenté le saucisson triple Salers : viande et fromage de Salers imprégné de liqueur de gentiane ! La soirée est réussie, elle a réuni plus de 100 personnes : acteurs de la filière, association d'éleveurs Salers, services du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, presse, restaurateurs... Pauline, Jean Michel et Jean Christophe auront permis à l'ensemble des maillons des filières salers d'échanger autour de ces dégustations. Le récent passage en bio du troupeau de l'établissement d'Aurillac sera un atout supplémentaire pour la valorisation de ses produits.

Plus d'infos et contact : pauline.herbemont@educagri.fr