

La Cabrache

« La » Tomme du Morvan...

Oui, mais...

Origines du fromage

Les origines du fromage sont relativement récentes dans notre histoire.

Pour faire du fromage il faut du lait, il a donc fallu être en mesure d'identifier puis de domestiquer certaines espèces de mammifères.

Les spécialistes estiment généralement que cette pratique aurait pu commencer au Néolithique, il y a environ 8 à 10 000 ans, avec la domestication de chèvres et de brebis au Proche-Orient. La domestication des bovins serait, elle survenue bien plus tard.

Toutefois, une hypothèse voudrait que cette découverte soit fortement liée à un probable accident de conservation, une sérendipité, une découverte accidentelle.

En effet, en ces temps reculés, le « stockage » et le transport de certains aliments comme le lait, se faisait semble-t-il dans des récipients naturels, en l'occurrence des estomacs d'animaux.

La présence de présures dans l'estomac aurait favorisé la transformation du lait en caillé et petit lait.

Cet accident serait donc à l'origine du fromage. Une chance, car nous le savons aujourd'hui, pour être conservé (hors techniques actuelles dites de « longues conservations »), le lait ne peut qu'être transformé sous forme de fromage.

La France, le pays des fromages mais...

La France et l'Italie sont les championnes du nombre d'appellations fromagères (respectivement 54 et 53), loin devant l'Espagne (28), la Grèce (21) et le Royaume Uni (17) ...

Les Etats-Unis sont les champions toutes catégories de la production, 3 fois plus que la France.

L'Allemagne de son côté réussit l'exploit d'être à la fois le deuxième producteur, le premier exportateur et aussi, c'est moins connu, le premier importateur... (N'aimerait-elle pas le fromage qu'elle produit au point de l'échanger ?)



Pos.		Pays (production de fromage en 2019)	Tonnes
1		États-Unis d'Amérique	6 315 293
2		Allemagne	2 297 400
3		France	1 938 600
4		Italie	1 327 300
5		Pays-Bas	953 260
6		Pologne	867 950
7		Fédération de Russie	702 318
8		Turquie	696 800
9		Égypte	607 202
10		Canada	593 078
11		Royaume-Uni	461 530
12		Danemark	457 000
13		Argentine	444 128
14		Espagne	442 230
15		Nouvelle-Zélande	380 000
16		Australie	377 000
17		Iran	307 786
18		Irlande	278 400
19		Venezuela	234 834
20		Biélorussie	209 624

(source : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture 2018 & Office statistique de l'Union européenne 2019)

Pos.		Pays exportateurs (2019)
1		Allemagne
2		Pays bas
3		France
4		Italie
5		Danemark
6		États-Unis d'Amérique
7		Nouvelle-Zélande
8		Pologne
9		Belgique
10		Irlande

Enfin, 96% des français mangeraient du fromage et 47% en mangeraient tous les jours...
 Tout cela pour une consommation annuelle individuelle de 23,7 kg...
 (Il y en a qui mangent ma part...).



Origines de la Cabrache

Tout d'abord une idée... puis un gros travail parfaitement résumé par Sylvain Mathieu, Président du PNR Morvan...

Si vous êtes sur Facebook :

- <https://www.facebook.com/sylvain.mathieu.562>



Sinon voici la transcription en PDF => :

Le fromage « Morvan »



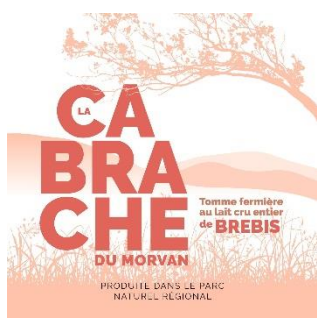
Image d'après le célèbre fromager « Androuet »
(Cliquez pour ouvrir le lien)

Un clin d'œil pour ceux qui pourraient croire que le Morvan a attendu la Cabrache pour avoir du fromage...

Contrairement à la Cabrache, c'est un petit chèvre « de Bourgogne » bien fondant qui a pris le nom du Parc Naturel Régional et se consomme frais (avec un petit « Chablis ») du printemps à l'été.

Résumons-nous !

Si vous avez bien lu les liens relatifs aux origines de la Cabrache, vous avez pu voir qu'il ne n'agissait non pas d'1 mais de 3 fromages, que le nom a été imaginé et choisi par les producteurs et qu'il a été testé et validé par 5 agences de communication (pas 5 boîtes de com, 5 « Agences »), et qu'il symbolise les 3 espèces laitières : **CA** pour caprine (les chèvres), **BR** pour les brebis et **ACHE** pour les vaches... **CABRACHE**...



Là, l'histoire devient (« ACHement ») compliquée !

Je ne suis pas un grand futé, loin s'en faut, mais le même nom pour trois fromages, c'est osé !

Je m'explique :

Il existe « des » camemberts, de marques différentes certes, mais tous, même les plus tristes « Clacos » sont au lait de vache...

Il existe « des » Epoisses, des Saint Marcellin et tant d'autres, mais au lait de vache...

Je me suis livré à une petite recherche sans jamais trouver 2 fromages aux laits différents (et non aux différents laits) portant le même nom, donc encore moins 3.

Si vous en connaissez, merci pour l'info !

Donc, pour prendre un exemple, une recette à la Cabrache c'est fait avec laquelle ?

Je vous passe les « Je voudrais de la Cabrache... Oui Madame laquelle ?... » Etc...

Mais ce n'est pas tout.

Entrez dans une crèmerie et demandez de la Cabrache. S'ils en ont (à mi-2022 ce n'est pas gagné), ils vous en vendront, mais ils ne vous vendront que ce qu'ils ont, de la brebis par exemple (d'la BREU, d'la BREU...), parce que des autres ils n'en ont point !

Avec un peu de chance, vous aurez droit à une explication très amicale mais quelque peu vaseuse pour vous dire qu'il ne s'agit pas d'un fromage aux 3 laits mais de 3 fromages mais qu'on ne sait pas où se procurer les autres... Ah !

Qui peut produire de la Cabrache et où la trouve-t-on ?

Comme moi vous tenez bon, vous passez outre les explications de la crèmière, vous voulez votre plateau aux 3 Cabraches.

Une seule solution, sortir la carte des producteurs et distributeurs.

CA BRACHE DU MORVAN

Les producteurs laitiers du Parc naturel régional engagés dans le collectif « Cabrache du Morvan »

Où trouver la tomme Cabrache du Morvan ?
chercher les producteurs entourés ○○○

LES BREBIS DE PAULINE
Etrée, Magny
Vente à la ferme, marché Avallion
Facebook: @LesBrebisDePauline
06.31.22.11.27

FERME DES PORONS DE GRANIT
Rouvray
Marché Saint-Andeux – Quarré-les-Tombes
06.70.04.98.60

BERGERIE DU CONRIEUX
Saulieu
Marché Alligny-en-Morvan – Saulieu
06.40.58.26.18

GAEC LA FERME DE ROUSSILLON (vache-chèvre)
Jeusot, Roussillon-en-Morvan
Vente à la ferme – marché Autun
Facebook: @FermeDeRoussillon
03.85.52.71.01

FROMAGERIE DES MONTIGOTS
La Celle-en-Morvan
Vente à la ferme
Marchés Autun – Saulieu – Epinac
07.49.03.26.11

LES CHÈVRES DE CHARMASSE
Mesvres
Vente à la ferme – marché Mesvres
06.30.81.11.29

CHÈVRERIE LA CAPRINE
La grainetterie, Saint-Père
Vente à la ferme
Email: lacaprine@gmail.com

CHAMP DE LA FONTAINE
La Velotte, Brassy
Vente à la ferme, marché Brassy
Email: champdelafontaine.brassy@gmail.com

FERME DES VIGNES (vache – chèvre – brebis)
La Grande-Verrière
Vente à la ferme ; Marché Autun
Website: www.fromagedesvignes.fr
Facebook: @fermesdesvignes71

LA FERME DU REBOUT (vache – chèvre)
Saint-Léger-sous-Beuvray
Vente à la ferme ; marchés Saint-Léger – Nevers – Château-Chinon
Email: fromage.rebout@gmail.com
Facebook: @FermeRebout

FERME DES TERRES CHAUDES (vache – chèvre)
Les Terres Chaudes, La Boulaye
Vente à la ferme
Email: lachevredes terreschaudes@orange.fr

Espèces:
● Brebis
● Chèvre
● Mixte
● Vache

▲ Communes principales



Les Fascicules d'Eulglod

www.eulglod.fr/morvan

La Cabrache

7 juin 2022

Page 4








Là nous voyons un peu plus clair.






Pour se fournir dans les 3 variétés, il faut visiter le Morvan.

Le Morvan c'est environ 90km du Nord au Sud et 50 km d'Est en Ouest.

Une seule ferme produit les 3 tommes mais avoue n'avoir que 3 vaches laitières (Si, si, relevé sur leur site Web en Juin 2022 : « notre troupeau étant de petite taille (3 vaches laitières), nous proposons 3 différents fromages au lait de vache: le fromage frais, le fromage mi-sec et la tomme de vache. ») ...

Et puis dans la carte, il y a ceux qui ont déjà le droit à l'appellation « Cabrache » et ceux qui l'attendent... (et ceux qui ne portent pas le même nom dans la carte ou le tableau...)

Exploitations ayant obtenues la marque « Cabrache du Morvan »		
Coordonnées des producteur-rices		Espèce
Fromagerie des Montigots 71400 LA CELLE-EN-MORVAN Anne BESSIÈRE-DUGARDIN 07 49 03 26 11	 	Vache
GAEC de la Voie Lactée Ferme des Vignes 71990 LA GRANDE-VERRIÈRE www.fromagedesvignes.fr	 	Chèvre, Vache, Brebis
GAEC Les Fromagers du Rebout Le Rebout 71990 SAINT-LÉGER-SOUS-BEUVRAY fromage.rebout@gmail.com	 	Chèvre et Vache
La Bergerie de Conrieux Didier LOISON 21210 SAULLIEU 06 40 58 26 18		Brebis
Les Brebis de Pauline 13, grande rue d'Etrée 89200 MAGNY 06 31 22 11 27		Brebis

Exploitations en cours de marquage		
Coordonnées des producteur-rices		Espèce
La Caprine Catherine ANDRAL La graineterie 89450 SAINT-PÈRE lacaprine@gmail.com		Chèvre
GAEC La Ferme de ROUSSILLON Jeusot 71550 ROUSSILLON-EN-MORVAN 03 85 52 71 01		Chèvre et Vache
Ferme des Porons de Granit 21530 ROUVRAY 06 70 04 98 60	 	Chèvre
Les chèvres de Charmasse Mélanie MARTIN 71190 MESVRES 06 30 81 11 29		Chèvre
Champ de la Fontaine Christine PÉCASSE 58140 BRASSY champdelafontaine.brassy@gmail.com	 	Brebis
Ferme des Terres Chaudes <i>(en cours d'intégration du collectif)</i> LA BOULAYE lachevredesterreschaudes@orange.fr		Chèvre et Vache



Comme vous le voyez, un plateau de Cabrache, si l'on compte les kilomètres et le prix du carburant, cela se mérite.

Mais le Morvan est magnifique et même si votre GPS vous propose des chemins que vous ne connaissiez pas, le fromage n'en sera que meilleur.



Vous aussi vous êtes déjà passé ici ?



Et au final, « les » Cabraches de mon plateau étaient délicieuses (même celle qui n'avait pas encore le « Label »).

Et comme disaient nos anciens au moment du « fromaize » : « *Vingt Dieux que l'vin est bon !* »

Peut-on faire du fromage avec différents laits ?

C'est le moment d'en parler.

Oui ! On peut !

C'est ce que l'on appelle un fromage au lait mixte, fabriqué avec plusieurs types de lait. Chèvre, vache, brebis ou même chamelle, yak ou bufflonne entrent dans leur composition.

Généralement, il s'agit là de valoriser une production de lait(s) de fermes aux cheptels constitués de différentes espèces.

Selon les spécialistes, il ne serait en revanche pas possible de fabriquer des fromages avec du lait pur d'ânesse ou de truie par exemple.

La composition du lait de tels animaux et leur capacité à cailler seraient incompatibles en raison leur proportions en lactose et en caséine.

En revanche, les vaches, chèvres et autres brebis, fabriquent un lait moins riche en lactose et plus concentré en caséine.

Cette dernière est une protéine qui constitue la majeure partie des composants azotés du lait et qui facilite la coagulation par adjonction de présure (cette fameuse présure que l'on retrouvait dans les estomacs d'animaux qui servaient de gourdes à nos ancêtres préhistoriques).

Toutefois, certains fromagers ont trouvé la solution pour fabriquer du fromage avec le lait « incompatible » d'autres animaux, ils le mélangent à de fortes quantités de lait de vache, de chèvre ou de brebis permettant ainsi la coagulation du mélange.

Un exemple de fromage aux 3 laits, « Le Pic du Vieux Chaillol »

Fabriqué dans les Hautes Alpes, il s'agit d'un fromage « à pâte molle et à croûte fleurie » dit « de mélange » de laits thermisés de vache, brebis et chèvre (chauffés pendant au moins 15 secondes à des températures comprises entre 57 et 68 °C).

Ce fromage contenant 45 % de matière grasse, est conditionné sous forme de petite tomme de 300 grammes.



Cliquez sur l'image pour accéder à
La page Wikipédia



Rappel : Quels sont les producteurs de Cabrache ? (Juin/2022)

C'est le PNRM qui nous le dit le mieux...

- <https://www.parcumorvan.org/wp-content/uploads/2021/12/liste-eleveurs-cabrache.pdf>

- https://www.parcumorvan.org/wp-content/uploads/2021/12/carte_producteurs_cabrache_vf.pdf

Une recette

Une recette d'Eric Meunier,

Chef à l' Auberge de la Grousse à la Chapelle-sous -Uchon (71)

Recette et photo extraites du Magazine du Parc de décembre 2021 (Calaméo)

Croustillant d'escargots, pied de cochon, poireau et Cabrache.

Cuire et désosser les pieds de cochon.

Laver, émincer et cuire les poireaux rapidement à l'huile d'olive, égoutter et assaisonner les escargots.

Monter le croustillant avec de la pâte filo avec les poireaux, les dés de pied de cochon, les escargots et une belle tranche de Cabrache, dorer la pâte au jaune d'œuf.

Cuire au four à 200° pendant 10mn et servir avec une belle salade de roquette.

Mais là encore nous ne savons pas avec quelle Cabrache il fait ça le Chef ? **Ca**, **Br** ou **Ache** ?

Le goût ne doit pas être le même...



Sympa les Nems Morvandiau

Sources documentaires :

- <https://www.cabrachedumorvan.fr/>

