

Sylvain Mathieu 😊 se sent heureux à **Parc Naturel Régional du Morvan**.
31 7oc9Sl2p72oto0nb3lre, m12o:2r500 · Saint-Brisson ·

Ca y est, c'est officiel, le Morvan a désormais son fromage : la Cabrache !
C'est une tomme fermière, ou plutôt 3 tommes :

- une de chèvre
- une de brebis
- une de vache

Le Morvan était la seule zone de montagne française qui n'avait pas de fromage emblématique. Nous l'avons donc inventé !

Lorsque je me suis présenté à la présidence du Parc naturel régional du Morvan fin 2017, j'avais proposé ce projet un peu fou à mes collègues élus, issu de ce que j'avais pu observer dans mes fonctions de vice-président de la région Bourgogne-Franche-Comté en charge de la montagne (Jura, Vosges, Massif Central)...

Était-ce possible d'inventer un fromage dans un massif où il n'y avait pas de tradition laitière et fromagère ? Nous n'en savions rien, mais nous étions convaincus que ce projet avait du sens, nous y avons cru et nous nous en sommes donnés les moyens.

Chemin faisant nous avons découvert un exemple récent d'invention d'un fromage qui fut une réussite : le Coeur de Massif il y a 7 ans dans les Vosges.

<https://www.estrepublicain.fr/.../vosges-le-nouveau...>

Nous avons d'abord recensé les exploitations agricoles du Morvan qui produisaient du lait : 28 sur 1000, c'était à la fois peu et à la fois plus qu'on pensait...

Une dizaine sont venus à la première réunion, tous ont trouvé l'idée intéressante, une moitié était partante, l'autre moitié attendait de voir...

Nous sommes allés chercher des financements via les instances du Massif Central (Etat et [Fondation Avril](#)).

Nous avons recruté une chargée de mission qui avait des compétences pour cela : [Coralie Jean-abauzit](#)

Nous avons eu recours à l'expertise extraordinaire de la directrice du centre fromager de Bourgogne : [Guillemette Allut](#) qui nous a fait découvrir l'univers passionnant et infini du fromage !

<http://cfbourgogne.free.fr/>

Puis nous sommes rentrés dans le vif du sujet :

- quelle(s) espèce(s) ?
- quelle(s) race(s) ?
- quelles conditions d'élevage ?
- quelle alimentation ?
- comment faire un fromage le plus écologique possible ?
- quel type de fromage ? (Lait cru ? Lait pasteurisé ? Pâte molle ? Pâte cuite ? Pâte mi-cuite ? Etc.)

- quelle recette ?
- quelle taille ?
- quelle forme ?
- quelle durée d'affinage ?
- quel nom ?
- quelle étiquette ?

Nous sommes allés voir comment le Parc naturel des Ballons des Vosges avait réussi à inventer le Coeur de Massif. Merci à son président [Laurent Seguin](#), son directeur [Olivier Claude](#), son chargé de mission Julien BOURBIER et au président de l'organisation de la race vosgienne qui nous avait accueilli Florent & [Anne-Marie Campello](#)

<https://www.facebook.com/florentcampello/>

<https://www.facebook.com/Organisme-de-S%C3%A9lection-de-la-race-bovine-Vosgienne-202366269803987/>

Puis il a fallu se lancer, tâtonner, essayer, déguster, échouer, recommencer, redéguster, réajuster le cahier des charges, etc.

Chacune de ces étapes fut l'objet de beaucoup de réflexions et de discussions entre tous les acteurs du projet !

Le nom a été imaginé et choisi par les producteurs. Il symbolise les 3 espèces laitières : CA pour l'espèce caprine, BR pour la brebis et ACHE pour la vache... Il a été testé et validé par 5 agences de communication.

L'image et le récit (étiquettes et papier d'emballage) ont été travaillés avec l'agence de communication Les Pistoleros.

<http://www.pistoleros.fr/>

La dernière dégustation avant lancement officiel, a permis de labelliser 8 Cabraches issues de 5 producteurs. Nous espérons que les 6 autres pourront être labellisés au plus vite et que d'autres encore les rejoindront.

En moins de 3 ans le rêve est donc devenu réalité...

C'est avant tout une grande et belle aventure collective ! Une véritable dynamique de groupe et une émulation se sont créées entre les producteurs. Certains qui étaient un peu en retrait au départ, voyant l'affaire se concrétiser sérieusement, nous ont rejoints en cours de route.

Deux nouvelles productrices qui se sont installées en 2020 ont même décidé d'entrer directement dans le projet ce qui porte à 11 le nombre d'exploitations et à 14 le nombre d'éleveurs engagés dans l'aventure à ce jour, dont 6 exploitations bio.

D'autres jeunes ont déjà en projet de s'installer en agriculture pour produire de la Cabrache...
[Edouard Agd](#) [Amandine Goujon](#)

Où peut-on en trouver ? Directement chez les producteurs et nul part ailleurs... Attention, avant même son lancement officiel, les producteurs peinent à répondre à la demande, ce qui nous fait un slogan tout trouvé : la Cabrache on se l'arrache ! 😊

Voici les producteurs labellisés "Cabrache du Morvan" :

[Ferme des Vignes](#) (bio - chèvre + brebis + vache)

[Collectif Rebout](#) (bio - chèvre + vache)

[Didier Loison](#) (bio - brebis)

Pauline Trimoulinard (non bio - brebis)

<https://m.facebook.com/LesBrebisdePauline/>

Ferme de Montigot (non bio - vache) <https://www.facebook.com/Fromagerie-des-Montigots-103315968472962/>

Voici ceux qui produisent déjà de la tomme, mais qui n'est pas encore labellisée "Cabrache du Morvan" :

[Catherine Andral](#) (bio - chèvre)

[Anthony Chanvin](#) (bio - chèvre)

Ferme des porons de granit

[Christine Pécasse](#) (bio - brebis)

Ferme du Champ De La Fontaine Brassy

[Chèvre Terres Chaudes](#) (non bio - chèvre + vache)

Ferme de Roussillon (non bio - chèvre + vache)

<https://www.facebook.com/FermeDeRoussillon/>

Mélanie MARTIN (non bio - chèvre)

<https://m.facebook.com/Les-ch%C3%A8vres-de-Charmasse-1550786728503003/>

Un grand merci à toutes celles et tous ceux qui ont contribué à ce beau projet et à sa réussite !

[Christian Gillot](#) président du groupe de travail agriculture du PNRM.

[Alex Trimoulinard](#) chargé de mission agriculture du PNRM

[Louise Dufrene](#) ingénieure agro en stage au Parc en 2019

Rendez-vous sur cette toute nouvelle page :

<https://www.facebook.com/cabrache>



