



Dernière heure ... [Le prochain Aïd à la grande mosquée de Strasbourg?](#) ... [Sainte-Marie-](#)



- A LA UNE**
 Monde
 France
 Sports
 Spécial foot
 Les autres sports
 Bilingue
 Courrier des lecteurs
- ABONNÉS**
 Actu région
 Éditions locales
 Economie - bourse
 Faits divers
 Spécial foot
 Les autres sports
 Culture et loisirs



- ANNONCES**
 Emploi
 Immobilier
 Auto - Moto
 Annonces.net
 Légales
 DNA PME
 Nos suppléments

Strasbourg
Strasbourg / La défense du lait cru par Slow Food

Agrandir le texte
T + + + +

De moins en moins de producteurs

Slow Food Alsace, le Schnaেকেle, a organisé hier à travers la ville des animations, avec des ateliers et des tables rondes, pour défendre la cause du lait cru. Notamment celui dont on fait les fromages que le monde entier nous envie.

Fromage et vin étant indissociables, c'est dans la belle cave voûtée des Domaines de Strasbourg que René Tourrette et Cyrille Lorho, maîtres fromagers affineurs ont plaidé en faveur du lait cru devant un auditoire attentif. René Tourrette a expliqué l'importance de la diversité des sols,



Et vous ?

www.gdfsuez.com

L'ÉNERGIE EST NOTRE AVENIR, ÉCONOMISONS - LA !

des races animales et des flux climatiques de notre hexagone entouré de trois mers. « C'est ce qui fait la richesse et la particularité de notre pays, le seul à produire plus de 700 fromages au lait cru ».

« Il faut laisser du temps au temps »

Autre impératif, respecter la saisonnalité. « Un bon fromage au lait de chèvre se déguste entre novembre et mars. Pour la vache, il y a trois saisons. Au printemps, le lait est tendre, en été fruité et riche et en automne très aromatisé ». Ainsi, explique-t-il, il vaut mieux choisir le brie de Meaux entre juillet et mars. Le problème, reconnaissent les deux fromagers, c'est qu'il y a de moins en moins d'artisans qui fabriquent du fromage.

« Le vrai souci, c'est l'élevage de vaches et de chèvres 365 jours par an. Le lait, c'est contraignant. Le fromage au lait cru, c'est un produit vivant qui évolue. Il faut laisser du temps au temps. Alors qu'avec le lait pasteurisé, on stabilise la matière. C'est un confort de travail », souligne Cyrille Lorho. Qui, bien entendu, n'affine quasiment que du fromage au lait cru, comme son confrère René Tourrette.

Le consommateur craint-il les problèmes de listéria ? Trouve-t-il le fromage au lait cru trop cher ? « La listéria est le plus souvent présente dans les produits pasteurisés. Et il faut valoriser le produit au juste prix », répond Cyrille Lorho qui rappelle que, dans les années 1960, plus de 50 % du budget de la maison servait à se nourrir, alors qu'aujourd'hui cette part n'est que de 14 %.

C.G.

Édition du Dim 28 sept. 2008



Pourquoi privilégier le fromage au lait cru ? C'est la question à laquelle ont répondu nos deux fromagers affineurs strasbourgeois. (Photo DNA - Michel Frison)

[Pour zoomer, cliquez sur une image](#)

Tous les autres titres

- [Un nouveau morceau de ville](#)
- [Des problèmes d'accessibilité ?](#)
- [Où frémissent les roseaux](#)
- [Un parc des expositions pour quoi faire ?](#)
- [Pyramide de chaussures contre les bombes](#)
- [Emmaüs solidaire d'Abribus](#)
- [Une rentrée sous le signe de la jeunesse](#)
- [Deux voix discordantes](#)
- [Tous les âges de la vie](#)
- > De moins en moins de producteurs**
- [Etat civil](#)
- [Sur deux roues à travers le «Parc naturel urbain»](#)
- [Dépoussiérer les éprouvettes](#)
- [Bric-à-brac au milieu des commerces](#)
- [Des trains en moins, des cars en plus](#)
- [Comment gérer son traitement ?](#)
- [Prochains rendez-vous](#)
- [Aujourd'hui / Permanences - Services - Urgences](#)
- [Le mystère du Lancaster](#)
- [En souvenir d'un été fleuri](#)
- [110 000 m² à Strasbourg](#)
- [Puits de captage à Plobsheim](#)
- [Décès du père Daniel Muff](#)
- [Tournage de télévision : déviations en vue](#)
- [L'agenda](#)
- [La foi en mouvement](#)
- [L'agenda](#)
- [L'agenda - Politique](#)
- [Le carnet](#)
- [L'agenda](#)
- [L'agenda](#)
- [Le rugby fait sa pub](#)
- [Contact et Promotion : recherche de bénévoles](#)
- [Solidarité des aveugles](#)
- [Sous le signe de la convivialité](#)
- [L'agenda](#)
- [L'agenda](#)
- [Christine Boutin vient à la rencontre des Strasbourgeois](#)
- [Visite à l'école élémentaire](#)
- [L'agenda](#)
- [Le carnet](#)

Vous êtes abonné aux DNA version papier ?