



Dernière heure ... [Le prochain Aid 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](http://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 m<sup>2</sup> 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 ?**