

ESAT Bridoré

Production de pailles de seigle pour l'AOP Sainte Maure de Touraine

L'Homme est capable de grandes choses,

l'AOP Sainte Maure de Touraine en est une...

NE CONFONDEZ PAS !

Tous les fromages de chèvre ne se valent pas. Ne pas confondre les noms et les formes !

Tous les fromages en forme de bûche ne sont pas identiques ! Certains sont produits de façon industrielle à partir de laits pasteurisés ou issus d'autres régions. Il faut faire la différence entre la « dénomination Sainte-Maure » et « l'Appellation d'Origine Protégée Sainte-Maure-de-Touraine ».

FACILE À RECONNAÎTRE !

Sa robe est gris cendré. Il a la forme d'une bûche MAIS tronconique, cylindrique avec une extrémité plus large que l'autre. Il est traversé d'une paille de céréale gravée.

2,5 L DE LAIT POUR UN FROMAGE RARE !

Chaque AOP Sainte-Maure-de-Touraine, d'environ 250g, nécessite environ 2,5 litres de lait, soit la quantité journalière moyenne de lait produite par une chèvre... ce qui explique la relative rareté de ce fromage.

Véritable fromage gastronomique, l'AOP Sainte-Maure-de-Touraine a du goût mais, en fonction de son affinage, sait rester doux et fondant.



LA FABRICATION

L'AOP Sainte-Maure-de-Touraine est produit de façon traditionnelle, par seulement 39 producteurs-fermiers et 7 laiteries.

Il est exclusivement produit à partir de lait frais entier cru (pas de lait pasteurisé !). Le lait est récolté auprès de chèvres élevées dans la zone de production de l'AOP. Elles sont majoritairement nourries avec la luzerne, le trèfle, le lupin et les céréales produits par leurs éleveurs.

Le lait est rapidement emprésuré selon la recette traditionnelle afin de se transformer en caillé. Le caillé est ensuite délicatement moulé à la main dans des moules de forme tronconique héritiers des moules en osier utilisés au Moyen-Âge.

Ce moulage manuel, à l'aide d'une louche, permet de ne pas casser le caillé et ainsi de garantir au fromage sa texture inimitable.

UNE PAILLE DE CÉRÉALES EN SON CŒUR

Comme le veut la tradition, chaque producteur ajoute une paille de céréale gravée à son nom. Elle transperce le fromage.

Ces pailles de céréales nobles (seigle ou épeautre par exemple) sont cultivées et fauchées « à l'ancienne » en Touraine. Elles sont la garantie de l'authenticité du produit. Elles jouent un rôle essentiel dans la tenue du fromage.

L'AFFINAGE

Après démoulage, l'AOP Sainte-Maure-de-Touraine est cendré et salé pour mieux se conserver. Il est ensuite placé en cave d'affinage.

L'affinage pourra être prolongé jusqu'à la consommation. Il est essentiel pour développer arôme, goût, texture et donner au fromage son aspect fleuri, signe de qualité.

COMMENT LE DÉGUSTER ?

Autant les règles sont strictes pour produire un AOP Sainte Maure de Touraine, autant la plus grande liberté vous est offerte pour les consommer.



Programme

- Production et récolte du seigle
- Transformation de la paille
- Moulage et pose de la paille
- Affinage du Sainte Maure de Touraine
- Quelques chiffres



Faucheuse lieuse utilisée pour la récolte du seigle



18 hectares de
culture dont
quelques
hectares en
épeautre

Stockage et Préparation des pailles



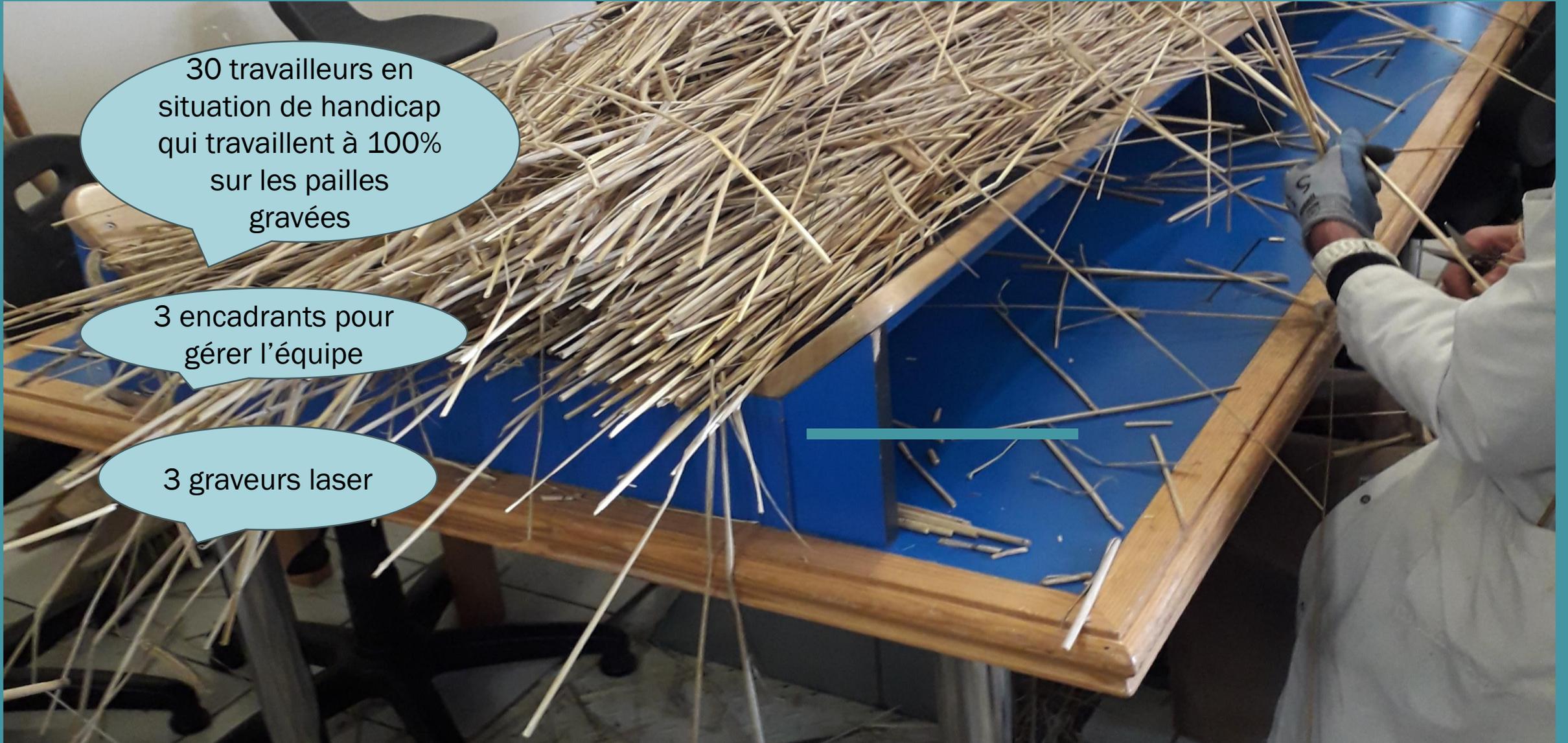
Possibilité de ventiler par le sol pour maintenir la paille sèche

Tri/”épluchage” des pailles

30 travailleurs en situation de handicap qui travaillent à 100% sur les pailles gravées

3 encadrants pour gérer l'équipe

3 graveurs laser



Calibrage et impression laser



Moulage et pose des pailles



Quelques chiffres

AOP Sainte Maure de Touraine en 2023:

- Production totale : 1829 Tonnes, dont:
 - 20% de fromages fermiers
 - 80% de fromages laitiers
- 118 producteurs de lait
- 31 transformateurs fermiers
- 7 transformateurs laitiers
- 3 producteurs livrant à des affineurs
- ESAT de Bridoré:
 - Début de la production de paille en 1980
 - 7 500 000 pailles produites chaque année

Merci

