

SAUVAIN PRODUITS DU TERROIR

Il fait la principale fourme artisanale reconnue AOP

Elle sera à la fête tout ce week-end et son succès ne s'essouffle pas. La fourme de Montbrison et son appellation protégée ne laissent pas indifférents. Rencontre avec Hubert Tarit, l'un de ses quatre producteurs.

Sur les montagnes du Haut Forez, à Sauvain, Hubert Tarit semble courir après le temps. Peu de temps avant les 55^e journées de la Fourme de Montbrison, il trouve tout de même un moment pour parler de son activité. Non sans une pointe de fierté, il annonce d'emblée l'obtention le week-end dernier de la médaille d'or au concours régional des fromages AOP (Appellation d'origine protégée).

Près de vingt ans de métier dans son exploitation artisanale

Une distinction qui vient honorer près de vingt ans de métier dans son exploitation artisanale, la fromagerie des Hautes Chaumes. « Lors que mon père a vendu la laiterie à une autre fromagerie, j'ai monté la mienne à ce moment-là, en 1999, pour maintenir l'artisanat et la tradition. Je voulais mon indépendance, j'ai démarré modestement. » Seul alors pour assurer le ramassa-

ge du lait, la fabrication et la livraison, il s'attache rapidement d'un puis plusieurs salariés. L'année dernière, il a transformé 500 000 litres et fabriqué 55 tonnes de fromage. Dont 42 tonnes de fourme de Montbrison ce qui représente 18 000 fromages. « Je commence à me faire une petite renommée. »

Le seul fromager du syndicat de la Fourme de Montbrison à n'utiliser que du lait cru

L'homme discret et modeste peut toutefois se targuer aujourd'hui de vendre aisément ses produits, tant au niveau local, dans sa propre boutique à Sauvain, dans les circuits courts ou dans les grandes surfaces, qu'auprès de grossistes, en région parisienne. Ses fromages se retrouvent également sur les tables de restaurants réputés, comme ceux de Troisgros. S'il bénéficie de l'AOP, Hubert Tarit a fait le choix de produire un fromage encore plus « haut de gamme ». « C'est le seul de nos fromagers à n'utiliser que du lait cru. Les vaches sont nourries exclusivement avec du foin l'hiver et de l'herbe l'été », précise Aurélie Passel, animatrice du syndicat de la Fourme de Montbrison.



■ Hubert Tarit est un des quatre producteurs de fourme de Montbrison AOP (Appellation d'origine protégée). Photo Jérémy PAIN

Les temps d'affinage, de trente-deux jours minimum, peuvent monter entre soixante et quatre-vingt-dix jours dans les caves de pierres, refroidies naturellement par une eau de source. Des bâtiments de 1936 ayant déjà appartenu à son grand-père et dans lesquels Hubert Tarit est fier de poursuivre la tradition familiale et artisanale.

J.P.

PRATIQUE
Fromagerie des Hautes Chaumes : visites sur rendez-vous.
Renseignements : 04.77.76.89.12

Tout va bien pour la fourme de Montbrison

2016 fut une très belle année pour le fromage AOP puisque 361 tonnes de fourmes ont été vendues. Y compris à l'international dans certaines crémeries au Japon, en Allemagne ou aux Etats-Unis. Le Syndicat de la Fourme de Montbrison recense soixante-dix producteurs de lait et quatre fromagers. Pour obtenir l'appellation AOP, le fromage doit entre autres respecter un format, un affinage de trente-deux jours minimum et un égouttage sur chenaux en bois d'épicéas qui donne sa couleur caractéristique jaune à la fourme. Vous pourrez la déguster ce week-end sur le stand du Syndicat, place Bouvier.