



Scandale Orpea : l'État saisit la justice

EHPAD. La restitution de certaines dotations publiques est réclamée. **PAGE 16**



NATURE NIÈVRE

La famille des étonnants rapaces nocturnes aux très gros yeux

PAGE 8

lejdc.fr

LE JOURNAL DU CENTRE

CentreFrance dimanche

TV Mag
femina

DIMANCHE 27 MARS 2022 - 2,00 €

La Cabrache, côté coulisses



■ **PRODUCTEUR.** Basée à Saint-Léger-Sous-Beuvray, mais présente sur des marchés de la Nièvre, la ferme du Rebout produit de la Cabrache de vache et de chèvre. Elle dévoile les secrets de fabrication de ce fromage.

■ **CRÉATION.** Sur les étals depuis octobre 2021, la Cabrache est un fromage 100 % made in Morvan dont la conception rend hommage au territoire de sa création. À déguster en cette Journée nationale du fromage. PHOTO PIERRE DESTRADE

PAGES 2 ET 3

PROPOS D'UN JOUR

Victimes collatérales. En général, la plupart des dauphins retrouvés morts décèdent piégés dans des filets de pêcheurs ou des chaluts pélagiques. Mais là, point d'explication. Plus d'une vingtaine de dauphins ont, pourtant, été retrouvés morts sur une plage d'Istanbul. La Fondation turque de recherche maritime dit même observer depuis un mois une hausse extraordinaire du nombre de dauphins retrouvés morts sur les rives de la Mer noire. Les experts se demandent si ce n'est pas là une conséquence de la guerre en Ukraine, les activités militaires provoquant le départ des dauphins vers le Sud.



L'USO Nevers ramène le nul de Chalon et reste invaincue en 2022

■ **HANDBALL.** Les Neversois éprouvent des regrets car ils auraient pu ramener la victoire de leur déplacement en Saône-et-Loire.

PAGE 20



Vainqueur de Garchizy 1-0 Cosne se rapproche de la montée

■ **FOOTBALL.** À domicile, Cosne s'est contenté d'un penalty, hier soir, face à Garchizy. Le National 3 n'est plus très loin.

PAGE 19

D 0698 2,00
Nievre
ISSN 1285-6771
27/03/22

La cabrache, une saveur

Productrices

Sur les hauteurs du parc naturel régional du Morvan, Amélie Guillot et Véronique Diano, de la Ferme du Rebout, produisent de la cabrache de vache et de chèvre. Une exploitation qu'elles ont reprise, avec succès, il y a seulement deux ans.

Marie Lemaitre

marie.lemaitre@centrefrance.com

A

l'instant même où l'on commence à découper un morceau de cabrache, l'odeur légère et le craquement de sa croûte épaisse et rugueuse nous attirent. Lorsqu'on la déguste, son goût à la fois doux, fort et fruité nous emmène au plein cœur des hauteurs du Morvan.

Dans le massif, ils sont seulement cinq producteurs laitiers à vendre ce tout nouveau fromage 100 % Morvandiau. Parmi eux, Véronique Diano et Amélie Guillot qui ont repris la partie laitière de la Ferme du Rebout, à Saint-Léger-sous-Beuvray, il y a deux ans après une reconversion professionnelle. Au même moment, dans le parc régional, l'idée d'un produit commun entre les producteurs pointait le bout de son nez...

Toute l'année, elles prennent soin de leurs six vaches, des brunes des Alpes, qui leur fournissent 40 litres de lait par jour, à raison de deux traites quotidiennes. Innocemment, les vaches pâturent du bon foin du Morvan, à 700 mètres d'altitude. Il s'agit majoritairement de foin de la ferme de 12 hectares de leurs maîtresses. Les jours de beau temps, elles sont menées

jusqu'au Mont Beuvray à Bibracte où elles passent la journée. C'est même là que les vaches sont traitées grâce à la salle de traite mobile dont disposent Amélie et Véronique. Ces vaches dont elles connaissent le caractère par cœur, produisent du lait trois cents jours par an. « Le reste du temps, elles sont taries afin de leur laisser assez d'énergie pour leurs petits », explique Véronique.

« Ici ou ailleurs, nous voulions faire partie des acteurs du territoire. Donc on a foncé. »

Mais leur agenda est bien rempli, aussi, avec leurs 70 chèvres alpines, et plus récemment leurs 90 chevreaux, qui leur apportent 32.000 litres de lait par an (production de lait de février à décembre).

«Choisies» par la ferme

C'est, d'ailleurs, pour les chèvres que les deux femmes se sont lancées dans l'aventure « C'est un animal dont on est proches, elles sont faciles de caractère... Ou c'est ce qu'on croit !, rit Véronique. Une chose est sûre : elles sont très joueuses. » Les chèvres, elles, sont traitées une fois par jour. Et elles



FERME. Amélie et Véronique sont installées à Saint-Léger-sous-Beuvray. PHOTO PIERRE DESTRADE

suivent Véronique et Amélie comme leur ombre. Un petit câlin par-ci, et une petite caresse par-là. Régérées comme des horloges, elles savent quand arrive l'heure de la traite.

Arrivées depuis deux ans dans le Morvan, Véronique et Amélie recherchaient une ferme avec des chèvres. Et l'ont trouvée. « C'est la ferme qui nous a choisies », sourit Véronique qui ne connaissait pas la région avant.

« On voulait venir dans une zone de basses montagnes, on a trouvé ce qu'on voulait », déclare Amélie. Les deux productrices cherchaient, aussi, une ferme à taille humaine, qu'elles pour-

EN CHIFFRES

11

C'est le nombre de producteurs laitiers, sur la trentaine que compte le Morvan, impliqués dans le développement de la cabrache. Six éleveurs, dont un dans la Nièvre (le seul) sont encore en cours de marquage et devraient pouvoir vendre de la cabrache prochainement.

2,5

L'affinage pour réaliser une cabrache du Morvan est de deux mois et demi. C'est le temps minimum estimé par les producteurs afin d'avoir un fromage de caractère. Certains fromages peuvent être affinés plus longtemps pour être vendus tout au long de l'année.

10 à 12

Pour réaliser un kilo de cabrache, qu'elle soit de chèvre ou de vache, la Ferme du Rebout utilise dix à douze litres de lait.

Les producteurs laitiers et la marque « Cabrache du Morvan »



nationale du fromage

LE FAIT DU JOUR

du Morvan à déguster



raient développer et dans laquelle elles pourraient s'exprimer. Et du bio. « La ferme a été l'une des premières exploitations bio du Morvan dans les années 70 », relate Véronique. Et entre le tourisme et les locaux,

les deux femmes n'en doutent pas, il y a tout pour réussir.

L'importance du collectif

« Dans le secteur, le fromage de vache est très recherché, il y en a beaucoup moins qu'avant. »

Dans leur atelier, elles préparent du fromage blanc, des yaourts, des fromages, de la raclette... Et depuis peu de la cabrache. Un projet dans lequel elles se sont impliquées et qui les a séduites. « Ici ou ailleurs, nous voulons faire partie des acteurs du territoire. Donc on a foncé », se souvient Véronique.

Être productrices laitières, c'est beaucoup de temps passé avec leurs bêtes, à l'entretien de la ferme... Des moments très solitaires. Alors le collectif, c'était aussi un moyen de pouvoir échanger avec leurs confrères et consœurs de la région. « On fait ensemble, on a un vrai groupe mis en place, c'est un beau projet », reconnaît Véronique.

Dans l'attente d'une association

L'idée de réunir la filière morvandelle grâce à ce projet les a convaincues et elles espèrent que cela attirera de jeunes producteurs pour reprendre des fermes. Véronique et Amélie aimeraient voir une association se créer autour de la cabrache et attendent, impatientement, que les six producteurs en cours de marquage les rejoignent. « On pourra avoir plus de production tous ensemble et mieux se répartir sur le territoire pour qu'on puisse trouver de la cabrache partout », se réjouit Véronique.

Pour l'heure, aidées de Vincent Vandaële et Ingrid Berthier - qui gèrent eux, Les Jardins du Rebut produisant du miel, de la crème de châtaigne et s'occupant des poules pondeuses au sein de cette ferme collaborative - elles vendent leurs produits sur les marchés de Nevers et Château-Chinon, ou en direct. ■

La production au lait de chèvre sera sur les étals dans quelques semaines



FABRICATION. Un geste pour préparer la pâte à presser. PHOTO PIERRE DESTRADE

Les cabraches - des tommes à pâte pressée non cuite -, de chèvre comme de vache, d'Amélie Guillot et Véronique Diano sont produites à la ferme.

Le lait dans lequel les productrices apportent des ferments lactiques issus du petit-lait de leurs bêtes, est chauffé à 32 °C. Le mélange apporte une présure, qui permet au lait de coaguler, donc de figer. Ce mélange va être réchauffé à 38/39 °C puis mis en moule pour 24 heures. Le fromage est, alors, enfermé dans une toile. Un "couvercle", sur lequel sont ajoutés des poids est alors mis sur le moule pour bien le presser. D'un geste rapide, plusieurs fois dans la journée, Véronique les retourne, puis elle les sale, afin de donner une forme homogène à la tomme.

Après 24 heures, direction la cave pour les cabraches où elles reposent sur du bois du Morvan.

Véronique et Amélie ont choisi le douglas. Dans la cave, où l'humidité atteint les 12 °C et les 90 % d'humidité, les tommes sont stockées au moins deux mois et demi, le temps de développer leur belle croûte caractéristique. Pour cela, les deux productrices retournent les cabraches trois fois par semaine. Et comme la nature est soumise aux lois des saisons, les fromages aussi. « Selon la saison, le fromage développe plus ou moins certaines bactéries et l'affinage est parfois un peu différent », expose Véronique, retournant ses fromages et observant attentivement la formation de la croûte.

Et si les cabraches de vache sont prêtes à être dégustées toute l'année, il faudra patienter encore quelques semaines pour voir les cabraches de chèvre d'Amélie et Véronique débarquer sur les étals. ■

Guide pratique de la cabrache : un fromage en trois tommes

Depuis le mois d'octobre 2021, la cabrache a officiellement fait son arrivée sur les étals des producteurs. Un fromage typique du Morvan qui commence à faire parler de lui, mais qui a tout d'un best-seller.

Dans la conception de ce fromage, dont l'idée a commencé à germer dès 2018, rien n'est laissé au hasard. Taille, forme, texture, goût... : les éleveurs laitiers morvandiaux qui ont participé à sa conception ont pensé à tout.

Son nom d'abord tiré du mélange des mots « caprin », « brebis », et « vache » pour symboliser la diversité exploitations du parc naturel régional.

Car la cabrache c'est un fromage, mais plusieurs tommes. Elle se décline en trois variantes : au lait de vache, de brebis et de chèvre. L'objectif : s'adapter au territoire et respecter la variété des éleveurs laitiers du Morvan



TEMPS. L'affinage dure deux mois et demi. PHOTO PIERRE DESTRADE

qui peuvent avoir les trois espèces comme une seule.

Et, le choix de la tomme, et sa forme, n'a rien d'anodin. La tomme a été choisie car elle incarne les fromages de montagne. Ce type de fromage permet aussi d'être plus facilement stocké, et donc vendu toute l'année.

La cabrache existe en grand format, de 20 cm de diamètre, ou en petit, de 10 cm. Dans les deux cas, les moules sont hauts pour rappeler les montagnes morvandelles. Tout comme sa croûte, grisée, irrégulière, telle les terres de granit du parc régional.

Des bêtes nourries dans le Morvan

Les tommes sont affinées pendant deux mois et demi, sur des planches de bois... du Morvan ! Des résineux, pour donner du caractère, sans écraser non plus le goût du lait. Les éleveurs ont ap-

porté beaucoup de soin au choix du goût de leur fromage, qu'ils ont voulu fruité, aux arômes de noisette ou de fruit sec, avec un goût très doux, fort d'une légère acidité, mais sans amertume. Tout un savoir-faire.

Un fromage de caractère, qui le doit à la force de son territoire. Pour un lait plus savoureux, les animaux doivent être en pâturage six mois de l'année et 80 % de leur fourrage doit venir du parc.

Des critères, tous réunis dans le cahier des charges, et dont la commission d'examen organoleptique étudie le respect. En septembre dernier, cinq producteurs ont été reçus et peuvent vendre de la cabrache. Six autres sont en cours de marquage, et leurs tommes devraient être évaluées en juin prochain par la commission (voir infographie ci-contre). ■

Marie Lemaitre