



PARIS 2020
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



À LA RENCONTRE DES MEILLEURS PRODUCTEURS





À LA FROMAGERIE D'ORVAL, LA TRADITION BERRICHONNE A TOUT BON !

Dans cette région de bocage à l'élevage laitier qu'est le Berry, la fromagerie existe depuis les années 20'. La famille Passat en est propriétaire depuis 1957, date à laquelle René Passat, qui avait travaillé dans cette fromagerie tenue par son cousin pendant la Seconde guerre mondiale, la rachète. Il y fabrique alors des fromages de campagne, authentiques, simples et naturels, à l'image du terroir fait de collines et de pâturages. Parmi les fromages traditionnels qui y sont élaborés, la Fromagée du Berry est le plus emblématique.

Michel, qui a intégré l'entreprise familiale en 1978 au décès de son père, perpétue la tradition. Il s'approvisionne en lait de vache (et un peu de lait de chèvre) de qualité, auprès de 13 producteurs installés dans un rayon de 30 km autour de la fromagerie. En son temps, son père devait collecter le lait de 150 producteurs

pour un volume quasi identique, c'est dire le phénomène de concentration qui a eu lieu au cours des dernières décennies !

Michel Passat ne s'ennuie jamais. En plus de tout le travail que lui demande la gestion au quotidien de la fromagerie d'Orval, il n'a pas hésité à prendre de nouvelles responsabilités. En effet, son entreprise a intégré en 2000 Les Fromagers de Tradition, aux côtés des Fromageries de Châtillon-sur-Cher, du Curé nantais et de la Houssaye. Et c'est lui qui est en charge de la commercialisation de ce groupement depuis 2012.

Cela n'empêche pas Michel de toujours cultiver de nouveaux projets. Il n'a de cesse, par exemple, de diminuer la pénibilité du travail à l'atelier. Pour se faire, il est aidé d'un ergonome qui identifie les points à améliorer et le conseille dans les dispositifs à faire évoluer.

- **1920** : création de la fromagerie.
- **1957** : René Passat, le père de Michel, reprend la laiterie d'Orval.
- **1970** : agrandissement de l'atelier et fabrication de la «Fromagée du Berry».
- **1984** : Michel prend la direction de la société et la restructure pour lui donner de l'essor.
- **2000** : la Laiterie d'Orval intègre les Fromagers de Tradition.

**23 route de Culan
18 200 Orval
02 48 96 23 43
fromagerie.oral@wanadoo.fr
www.oral-fromagerie.fr**



LE PRODUIT RÉCOMPENSÉ : FROMAGE FRAIS SALÉ OU FAISSELLE NATURE

La Fromagerie d'Orval produit des fromages de campagne, à l'ancienne, moulés à la louche, entièrement à la main. Pour faire un kilo de Fromagée du Berry, il faut environ 1,8 litre de lait de vache. Le fromage blanc de campagne diffère de la faisselle car il n'est pas vendu égoutté dans un panier... si bien qu'il nécessite moins d'emballage. Pour le reste, le procédé est proche. Le lait est collecté de nuit et livré chaque matin à l'aube par camion citerne. Le lait entier, transféré dans le tank réfrigéré de la laiterie, est immédiatement pasteurisé, porté quelques secondes à 85°C. Refroidi, il est ensuiteensemencé de ferments lactiques pour l'acidifier. Une fois réparti en bassines de 100 litres en début d'après-midi, on lui ajoute de la présure, pour le laisser cailler pendant 16 h dans une salle climatisée. Le lendemain matin, le caillé est moulé à la louche d'un geste sûr, pour ne pas "casser" le caillé lactique, fragile. Pendant 24 h, il reste dans sa faisselle, un panier percé de petits trous par lequel s'égoutte le petit lait. Enfin, il est renversé dans un pot, sans sa faisselle donc, et acheminé vers les consommateurs qui auront la chance de s'en régaler.



1

Prix d'Excellence
2020



3

Médailles d'Argent
2017, 2018, 2019



2

Médailles de Bronze
2017, 2019



LES CHIFFRES CLÉS



32
salariés



13
producteurs de lait fournissent
38 800 litres de lait / mois à la
fromagerie d'Orval



466 000

litres de lait collectés chaque année



DÉGUSTATION

D'un blanc pur, le fromage blanc de campagne de la Fromagerie d'Orval, aussi appelée Fromagée du Berry, présente une texture fine, légère, mais non lisse puisqu'il n'a pas été battu. Il est doté d'une pointe d'acidité qui lui donne son caractère et en fait un produit si typique. Avec une date limite de consommation (DLC) de 25 jours maximum, il se conserve au frais. Les amateurs l'aiment aussi bien au naturel, que sucré ou salé. Si Michel l'apprécie avec sel, poivre, échalote et ciboulette, il le préfère encore plus en version sucrée, juste nappé de miel, au petit déjeuner comme à l'heure du dessert. En cuisine, bien égoutté, il fait de très bons cheese-cake !





Le Prix d'Excellence a, cette année, une saveur particulière, puisqu'il célèbre son 20^e anniversaire, alors même que le Concours Général Agricole fête ses 150 ans d'existence. Depuis 2000, ce prix prestigieux et particulièrement convoité, met à l'honneur les producteurs dont le savoir-faires'illustre au quotidien dans une quête continue d'excellence.

Cette édition 2020 récompense 33 lauréats de talent, dans de nombreuses catégories et partout en France, nous faisant voyager jusqu'en Guadeloupe.

Autant de femmes et d'hommes qui ont accepté d'ouvrir la porte de leur exploitation, de leur atelier, pour nous livrer leur histoire et partager leur savoir-faire. Viticulteurs, éleveurs, producteurs laitiers... ils sont la fierté de nos régions. Cet ouvrage part à leur rencontre, et nous invite à mieux les connaître, pour apprécier mieux encore à leur juste valeur, les produits d'excellence qui nous régalerent tout au long de l'année.