

AGRO-ALIMENTAIRE

Fromagerie Lincet à Vaudes : la « Formule 1 » du chaource

La fromagerie Lincet, à Vaudes, produit chaque année 1 200 des 2 500 tonnes du réputé fromage AOC. Visite dans les coulisses de cette « Formule 1 » très lactée...

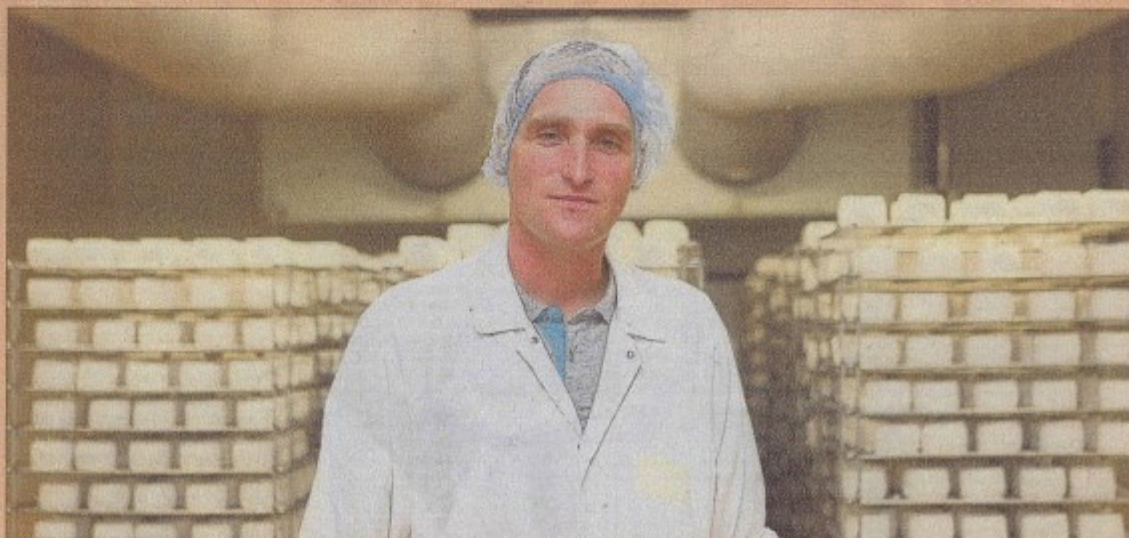
C'est un ballet réglé comme du papier à musique qui vient alimenter la plus importante des unités de fabrication de chaource. Chaque jour, les camions-citernes collectent le lait dans les fermes des soixante-six éleveurs disséminés dans les prairies grasses du bocage chaourçois et de l'Yonne voisine : de 19 h à 11 h le lendemain matin, quelque 35 000 litres de lait sont ainsi déversés dans les grandes citernes de la fromagerie Lincet à Vaudes.

Chauffé à 67°C pendant 27 secondes pour l'assainir, le lait collecté dans les fermes est ensuite ensemencé de ferments lactiques qui produiront la fermentation. « Ces ferments sont des bactéries lactiques. Sans bactérie, il n'y a pas de fromage. Ces ferments sont des souches naturelles, cultivées sur notre site. Ce ne sont pas des ferments congelés. Cela nous permet de mieux conserver le goût du terroir. La fermentation dure environ quatre heures, en fonction de l'acidité du lait », explique Didier Lincet, le patron du groupe éponyme (lire par ailleurs).

Après sa fermentation, le lait est emprésuré. « On ajoute la présure à la main : ce sont des enzymes qui vont faire cailler le lait, en le rendant solide. C'est le temps le plus long : cette coagulation prend douze heures au minimum. Chez nous, c'est plutôt de quinze à seize heures. Ensuite, on va transférer le caillé dans des moules perforés qui vont donner la forme : le chaource va rester en salle d'égouttage entre vingt et vingt-quatre heures à 28°C avec une humidité saturée à 100%. Ce n'est que le lendemain matin, entre 6 h et 8 h, qu'il sera démolé puis retourné sur des grilles « les claies », précise Hervé Debout, le responsable de production.

20 % de la production destinée à l'export

Mais, c'est encore loin d'être fini : séché, ressayé, puis salé au sel sec, le chaource est vaporisé de pénicillium. C'est là qu'il va voir fleurir sa fameuse croûte blanche aux arômes de noisettes. Encore tout frais, il est dirigé vers les haloirs (les caves) où commence son affinage : quatorze jours



« À partir de la fin octobre, on produit 7 jours sur 7. Le chaource, insiste Hervé Debout, est un produit festif recherché pour les fêtes. » Photos Ludovic PETIOT



Éleveurs sélectionnés et qualité de lait irréprochable : Lincet produit 200 t de chaource au lait cru

entre 10 et 12°C avec une humidité de 80 à 95%. Ce n'est qu'après vingt et un jours que le chaource est conditionné puis emballé : les 35 000 litres de lait journaliers ont été ainsi transformés en 16 000 pièces : 13 000 en petits chaources de 250 g, et 3 000 en

gros de 500 g. Tous les chaources partent ensuite sur la plate-forme logistique de Lincet à Torvilliers avant d'être expédiés chez les clients. Ils seront vendus sous des marques maison (Lincet, Hugerot, Gaugry) ou sous des marques distributeur (Destroyer chez Aldi. Nos régions ont du talent chez Carrefour, etc.). « Les fromages sont livrés chez les crémiers, les grossistes et dans les grandes surfaces. Notre plate-forme de Torvilliers nous permet de livrer partout en France en 24 h. Mais on exporte aussi 20% de notre production, notamment aux États-Unis », indique Didier Lincet qui surveille de près la production automnale.

De septembre à décembre, la fromagerie de Vaudes tourne en effet à plein régime. « De fin octobre à mi-décembre, on passe de cinq jours de production à 7 jours sur 7. Le chaource, insiste Hervé Debout, est un produit festif qui est très recherché pour les fêtes de fin d'année, mais aussi pour Pâques ».

THIERRY PÉCHINOT

2 000 TONNES CHAQUE ANNÉE

Lincet, 1^{er} fabricant de chaource

Le groupe Lincet est le premier fabricant de chaource. Chaque année, il produit 2 000 des 2 500 t de ce fromage AOC : 1 200 t à Vaudes et 800 t à Saligny (Yonne), près de Sens. Les 500 tonnes restantes sont fabriquées par la fromagerie d'Auxon, la fromagerie de Mussy à Chaource, auxquelles s'ajoutent les deux chaources fermiers de Lionel Dosne à Ery-le-Châtel et Cédric Leclerc à Soumaintrain (Yonne).

Le groupe Lincet, qui produit plus de 4 000 tonnes de fromage chaque année (dont la moitié en chaource), réalise aujourd'hui un tiers de son chiffre d'affaires de 36M € à l'export. Outre la fromagerie de Vaudes (35 personnes)

et la plate-forme de Torvilliers (10 personnes), Lincet possède également une fromagerie à Saligny, près de Sens (90 personnes) où sont fabriqués notamment du chaource, du brillat-savarin et du délice de Bourgogne.

Depuis 2012, Lincet a également pris le contrôle de la fromagerie Gaugry (32 personnes), à Brochon près de Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), qui fabrique de l'époisses et du soumaintrain. La plupart des sites sont en croissance : Gaugry s'est étendu de 800 m² en 2014 et des travaux sont en cours à Saligny pour porter la surface à 2 000 m². Récemment, le traitement du lait a également été modernisé à la fromagerie de Vaudes.

UN MARCHÉ EN LÉGÈRE PROGRESSION

► La consommation de fromages reste plutôt stable en France. Le chaource, comme d'ailleurs l'époisses et le soumaintrain, voit ses ventes

augmenter de 1% chaque année. Le brillat-savarin, un fromage triple crème, progresse de 3% et se vend très bien à l'export.

LE CHIFFRE

1 Grâce à un outil très performant, la fromagerie de Vaudes affiche un taux de déclassement très faible de seulement 1%.

DES CONTRÔLES QUALITÉ À TOUTS LES ÉTAGES

De la qualité du lait à celle du produit fini, le chaource subit de nombreux contrôles qualité. Outre les contrôles sanitaires classiques, chaque lot est tracé et vérifié par le laboratoire interne et par un labo extérieur. Le chaource fait aussi l'objet d'un contrôle gustatif.