

OSSAU-IRATY

Les jeunes fromages au lait de brebis à pâte pressée non cuite (PPNC), dont l'AOP Ossau-Iraty, sont régulièrement frottés et humidifiés à la main. Une fois les ferments de croûte suffisamment développés, les tomes sont affinées pendant plusieurs mois dans les caves du site d'affinage de la coopérative, à Saint-Jean-Pied-de-Port, à 25 kilomètres de là.



Coopérative Laitière du bâtit son indépendance

LES ALDUDES [Pyrénées-Atlantiques] ▷ La coopérative a construit une fromagerie très polyvalente de ses éleveurs de brebis et de vaches. Un projet stratégique de **6 M€**, garant de l'autonomie

REPÈRES

- **CA 2013** : 5,5 M€ (90 % revende de lait, 10 % fromage).
- **EFFECTIFS** : 17 salariés (9 en production).
- **PRODUCTION (PROJECTION 2015)** : 120 t de fromages à pâte molle lactique, 60 t de pâtes pressées non cuites dont 30 t d'Ossau-Iraty AOP, 1 Ml de lait de consommation UHT et 30 t de beurre.
- **VENTES (PROJECTION 2015)** : 45 % GMS locales, 45 % crémeries et restauration, 10 % ventes directes (magasin de la coopérative et adhérents).



↑ **LE SITE** de 1 500 m² a été conçu par le cabinet d'ingénierie SNC Lavalin.





← RÉCEPTION

Les laits, vache et brebis, sont stockés dans des tanks extérieurs (3 x 25 000 l). Éventuellement pasteurisés et écrémés (équipements GEA), ils sont maturés (fromage à caillé lactique) ou orientés vers l'atelier de fabrication des PPNC.

↓ BEURRE

À partir de la crème extraite pour faire du lait demi-écrémé, la coopérative élabore du beurre Bleu Blanc Cœur (plaquette de 250 g, bûchette de 150 g et bûche de 1 kg pour les professionnels).



← LA GAMME

Bûches et bûchettes de fromages de brebis, frais ou affinés, en minicave ou sur plateau en bois, beurre demi-sel ou au piment d'Espelette, ossau-iraty, tomes et tomettes affinées... et lait UHT demi-écrémé Bleu Blanc Cœur.



Pays Basque

pour valoriser la collecte
des producteurs.



← CROIX BASQUE

La coopérative a créé une filière en forme de croix basque qui s'adapte à un poussoir (Handtmann). Cet outil original permet d'obtenir, après découpe, des fromages ou des bûchettes de beurre de section quadrilobée (petit et grand format).



→ ÉGOUTTAGE

Après environ 24 heures de maturation, le caillé lactique est égoutté dans une soixantaine de poches de filtration en toile (équipements Tecnal). Le caillé égoutté de brebis peut être congelé pendant la saison de lactation (de décembre à juin) pour une production différée.

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

Le lait cru ou pasteurisé est emprésuré à 36 °C, dans une cuve de 4 000 l. Le caillé est soutiré dans un bac de prépressage. Découpé en cubes, le « gâteau » de caillé est déposé dans des moules microperforés [trois formats : 600 g, 1 kg, 4 kg], puis mis en presse pendant deux à trois heures. Démoulés, les fromages frais sont plongés jusqu'à trente-six heures dans un bain de saumure [équipements Roussel Inox].



↑ EAUX USÉES Implanté en zone Natura 2000, le site est équipé d'une station d'épuration munie d'un bioréacteur à membranes souples, capable de traiter 100 m³ d'effluents par jour soit 250 kg/j de DCO [ensemblier Hydrel].



← LABORATOIRE

Attendant à l'atelier de réception, écrémage et pasteurisation, un petit laboratoire équipé d'un lactoscope permet d'adapter, en fonction de la composition du lait, le schéma fromager.

Une technologie lactique transférée du lait de chèvre à la brebis

Fondée dans les années 1970, la Coopérative Laitière du Pays Basque (CLPB) de Saint-Jean-Pied-de-Port, dans les Pyrénées-Atlantiques, collecte la production de 65 éleveurs de brebis et 25 de vaches. Ils produisent 2,5 millions de litres de lait de brebis conformes au cahier des charges de l'Ossau-Iraty, la seule AOP fromagère du Sud-Ouest, et 4,5 millions de litres de lait de vache labellisé Bleu Blanc Cœur depuis deux ans. Cette démarche consiste à améliorer le profil nutritionnel des aliments par une alimentation animale adaptée. Après quarante ans de collecte pour plusieurs transformateurs de la zone, la CLPB s'est engagée dans la transformation fromagère afin de valoriser, en toute indépendance, la totalité de la collecte de ses adhérents. « Nous nous donnons deux à trois ans pour atteindre cet



DAVID PAGÈS, DIRECTEUR.

« Outre les ventes en grande distribution régionale ou dans les réseaux traditionnels de crémeries, la coopérative vise le marché de la restauration collective. Nous misons pour cela sur notre ancrage basque et les atouts de la filière Bleu Blanc Cœur. La technologie lactique nous permet aussi de proposer des ingrédients très divers et propices à la cuisson. Le marché des PAI est une voie de développement à laquelle nous croyons beaucoup. Je suis d'ailleurs à la recherche de partenaires utilisateurs. »

objectif », estime David Pagès, directeur. Après la création d'une cave d'affinage d'une capacité de 70 t et d'un magasin de vente directe en 2006, la CLPB vient d'investir dans une fromagerie, située aux Aldudes, au cœur des Pyrénées basques. Cette petite vallée enclavée connaît un développement agroalimentaire singulier. Outre la nouvelle Fromagerie des Aldudes, elle accueille un séchoir collectif de 30 000 jambons, exploité notamment par le charcutier

Pierre Oteiza, une coopérative de transformation de viandes, et cela à quelques kilomètres en amont des bassins d'élevage des célèbres truites de Banka. La construction de la fromagerie a mobilisé un investissement de 6 M€ : 3,5 M€ pour le foncier et le bâtiment relais loué à la communauté de communes et 2,5 M€ pour les équipements. Le site est ouvert depuis février 2014 et pleinement opérationnel depuis l'été dernier. Le projet a permis la création de

neuf emplois. Cet outil polyvalent a été conçu pour fabriquer des fromages à pâte pressée non cuite, type ossau-iraty, et une large gamme innovante de bûches et bûchettes à pâte molle lactique, fraîches ou affinées. Pour cette dernière production, une technologie issue du fromage de chèvre a été adaptée au lait de brebis.

Depuis quelques mois, la CLPB a lancé un lait de consommation demi-écrémé Bleu Blanc Cœur sous la marque Etchaldia, conditionné en brique UHT par une coopérative espagnole voisine. « Nous devrions en vendre un million de litres cette année », prévoit David Pagès. Toujours au rayon crémier, la coopérative propose un beurre Bleu Blanc Cœur et réfléchit au lancement d'une crème fraîche. Toujours 100 % basque. ★

FRANÇOIS BIAGGINI

PHOTOS : CÉDRIC FAIMALI