



Un Maroilles artisanal et engagé

Interview originale en français

Les globe-reporters de l'école UNIREA, à Brasov, en Roumanie, souhaitent en savoir davantage sur le patrimoine et la cuisine de terroir des Français, plus particulièrement leurs fromages. Pour cela, rien de mieux que de poser leurs questions à un producteur de Maroilles AOP, produit typique du nord de la France, plus exactement en Thiérache. Notre envoyée spéciale va à la rencontre d'un véritable passionné, David BATTESTI, moniteur responsable de la fromagerie de la Ferme du Pont de Sains, à Féron.

Question 1

Qui êtes-vous ? Pouvez-vous présenter la Ferme du Pont de Sains ?

Bonjour. Donc, moi, c'est David BATTESTI, moniteur principal à l'ESAT de la ferme du Pont de Sains. Un ESAT est un établissement de service d'aide par le travail. Il accueille des personnes en situation de handicap pour travailler, la réinsertion et l'apprentissage de métiers autour d'activités professionnelles.

L'ESAT fait partie de l'association Trait d'union. Dans cet ESAT, il y a l'atelier fromagerie dont j'ai la charge. Il accueille 30 personnes en situation de handicap, accompagnées de 5 moniteurs, autour de 2 activités principales ; la fabrication d'un maroilles au lait cru entier bio et la fabrication flamiches au maroilles, qui sont des produits transformés à partir d'une pâte levée.

Question 2

Quel est votre parcours ?

Je suis à la base cuisinier. J'ai travaillé en cuisine. J'ai réalisé un apprentissage Je suis ensuite parti dans une autre voie. J'ai voulu reprendre la cuisine. Je suis arrivé ici dans l'association un peu par hasard, puisqu'après une dizaine d'années, j'avais besoin de remettre les mains dans la cuisine pour retrouver la maîtrise professionnelle. Et j'ai découvert le handicap.

Depuis cette date. Je suis restée ici. En fait, on a la chance de permettre à nos travailleurs d'apprendre un métier, d'être responsabilisé et de leur donner la chance de pouvoir revendiquer qu'ils ont des compétences professionnelles dans le milieu extérieur.

On m'a confié tout d'abord l'atelier de production de flamiches. Cela s'est très bien déroulé. On m'a ensuite confié la production du maroilles et ça fait 26 ans que je travaille ici.

Aujourd'hui, mes motivations, c'est surtout, c'est surtout le handicap, donner la chance à nos travailleurs de pouvoir réaliser leurs rêves au travers d'un métier.

Question 3

Qui travaille à l'ESAT ? Comment fonctionne cet établissement ?

Nous on emploie le terme « travailleurs » parce que ce sont des gens qui travaillent et on respecte cette valeur. Vulgairement, on parlerait de personnes en situation de handicap. Nous, dans l'association, on emploie le terme de travailleurs. Les travailleurs, pour moi, peuvent tout faire à partir du moment où on prend en compte la difficulté de la personne et on construit de l'individualisation, de l'adaptation et de l'accompagnement. Partant de ce schéma-là, nous sommes soumis à toutes les réglementations de n'importe quel producteur de fromage ou de produits transformés. La seule différence, c'est que nous, on va intégrer les travailleurs dans une équipe. Alors pourquoi une équipe ? Parce que si on fait la somme des compétences pour faire une tâche, peu de travailleurs pourraient accéder à ces postes. Donc, on travaille 1 poste autour d'une équipe où chacun amène ses compétences. La somme des compétences permet à

chacun de faire l'activité. Donc, partant de ce principe-là, nos travailleurs peuvent tout faire. Alors, ils font, notamment si on décortique toutes les étapes de transformation du maroilles, toutes les étapes d'affinage, toutes les étapes de conditionnement, toutes les étapes de traçabilité et gestion de traçabilité informatique. Ils s'occupent également de la gestion des stocks, du roulement des stocks. Bref, ils occupent le poste que n'importe quel ouvrier-technicien en agroalimentaire pour occuper dans n'importe quelle entreprise. La seule chose qui change, c'est qu'on a adapté pour que chacun puisse obtenir ce poste.

Question 4 :

Question bonus : Comment adaptez-vous le lieu aux travailleurs ?

Il y a un principe de base dans le monde du travail du handicap : il faut essayer de se mettre à la place de la personne. Il faut donner une information, il faut s'assurer qu'elle soit comprise et demander qu'elle soit retranscrite. On n'a pas les mêmes notions d'analyse que dans le milieu ordinaire.

Je prends un exemple. Pour la fabrication du fromage, on a besoin d'être extrêmement précis sur des temps, sur des temps de repos, des temps de brassage, des temps de découpage. Donc, dans le milieu ordinaire, on donnerait comme compétences nécessaires savoir lire l'heure. Savoir lire l'heure, pour moi, c'est trop vague. Aujourd'hui, si je demandais à un travailleur s'il sait lire l'heure pour pouvoir transformer le lait en fromage, je pense que j'aurais une personne sur dix.

Comment on adapte ? On prend un tableau, une craie. Si les personnes ne savent pas lire l'heure comme nous on l'entend. Il y a deux solutions : soit on utilise des chiffres parce que les personnes savent lire des chiffres, donc elles lisent les chiffres et j'adapte le temps. Ou alors on dessine une horloge avec les aiguilles. Ce qui fait qu'on regarde l'horloge. On regarde si le dessin correspond à l'horloge et on fait l'action qu'on a demandée, ce qui fait que les gens, même sans savoir lire l'heure, peuvent faire la tâche. Ça, c'est une adaptation.

Question 5

Pourquoi cette conversion au bio ?

Alors le maroilles bio. On produit du maroilles depuis 1986 sur le site. On a fait une reconversion en 2015, pourquoi ? Parce que sur notre établissement, on travaille sous une convention collective qui encadre les conditions de travail qui sont adaptées à un travail d'accompagnement social et non de production animale, de production de lait. Ce qui fait que ça a engendré énormément de coûts. Financièrement, ce n'était plus possible.

On a arrêté la production de lait. Et on a décidé de maintenir la production de maroilles en allant collecter du lait chez les producteurs locaux. En même temps, on a fait en 2015, notre conversion bio.

Question 6

Comment est produit votre Maroilles ?

Le principe aujourd'hui. Chaque jour, nous allons collecter un volume moyen de 1 200 litres de lait chez les producteurs identifiés, qui répondent à la fois au cahier des charges bio et au cahier des charges maroilles, puisque le maroilles est un fromage AOP (appellation d'origine protégée).

On collecte le lait la veille, on le transforme le lendemain. Dans les étapes de transformation, les grosses étapes de transformation - on est en lait cru - donc, au maximum, on ne peut chauffer le lait qu'à 39°.

Le lait est chauffé, il est placé dans des cuves. Dans ces cuves, on va y mettre des ferments pour acidifier le lait. Une fois le point d'acidité obtenu, on va emprésurer le lait, avec de la présure. Donc là, le principe, c'est de cailler pour récupérer les matières solides du lait.

Une fois que l'emprésurage est fait, il y a différentes étapes de découpage et de brassage pour obtenir un grain et un taux d'humidité dans le grain.

Le lait caillé est moulé, donc il est basculé dans des blocs moules. Jusqu'au lendemain, il y a plusieurs étapes de retournement pour favoriser l'égouttage. Une fois les fromages égouttés, ils vont attaquer ce qu'on appelle l'étape de démoulage et de réessuyage. Donc, à cette étape, les fromages vont être démoulés. On a 2 types de fromages. On a des gros et des petits. Les gros fromages vont être salés à sec sur les talons. Le principe, c'est d'extraire de l'humidité grâce au sel. Cette action va permettre de durcir les

côtés du fromage pour éviter qu'ils se déforment sous leur propre poids. C'est ce qu'on appelle un détalonnage.

Cette action de soutirage d'humidité des talons va durer toute la nuit. Le lendemain, les fromages vont être saumurés. Le saumurage, c'est l'action d'assaisonnement du fromage. On va saler le fromage à cœur. On va encore laisser égoutter toute la nuit.

Pour les petits formats, il n'y a pas besoin de saler les talons, donc on va directement saumer. On égoutte toute la nuit.

Ensuite, il va y avoir une étape où on va sécher les fromages pour maîtriser le taux d'humidité. Si on a trop d'humidité, les fromages, pendant l'affinage, peuvent couler.

S'ils sont trop secs à la fin de l'affinage, ils seront très durs, ce qu'on appelle les fromages crayeux, donc ils ne seront pas bons. Donc, il faut trouver le juste équilibre.

Après cette étape de séchage, on attaque l'affinage. Chez nous, ces 5 semaines d'affinage minimum en conditions d'affinage. Après l'affinage, les fromages vont être triés. Pour l'opération de tri, tout fromage qui ne répond pas au cahier des charges, soit en termes organoleptiques, le goût, aspect, couleur, défaut, texture seront écartés de la vente et seront utilisés pour la fabrication des flamiches, les tartes au maroilles. Ça nous permet de valoriser les fromages écartés. Les fromages bons à la commercialisation, eux, seront commercialisés dans les réseaux spécialisés bio, bio-cop, etc. Nous avons également un point de vente direct pour vendre nos fromages et nous avons également un rayonnement sur l'ensemble des chaînes de grandes et moyennes surfaces en région lilloise, valenciennois et maubeugeois.

Question 7

Quelle est la particularité de votre Maroilles ?

Pour moi, un maroilles traditionnel, c'est simplement du lait, des ferments, du sel et un peu de présure. C'est ce qu'on fait.

Pour fabriquer un bon fromage, il faut un bon lait. Pour avoir un bon lait, selon ma vision d'un bon lait, ce sont des animaux qu'on respecte dans leur cycle de vie, ce sont des animaux adaptés à leur terroir. Et des animaux qu'on nourrit uniquement ce que le terroir peut leur donner. Donc, en l'occurrence de l'herbe. Lorsqu'on a des animaux adaptés au terroir, ce sont des animaux qui ne tombent pas malades. L'animal est moins stressé, donc produit un lait de qualité. Lorsqu'on nourrit avec ce qu'il est censé manger, naturellement il produit un lait de qualité.

L'histoire du fromage en France, c'est récupérer des protéines et essayer de les conserver pour pouvoir les valoriser plus loin dans le temps. Mais à l'origine, tous les fromages étaient fabriqués avec un lait entier cru. Lorsque je parle de terroir, c'est un peu comme un vin. Chaque terroir est différent, chaque lait est différent puisque dans le lait, on va trouver des flores naturelles. Ces flores naturelles vont participer aux qualités organoleptiques du produit fini. Donc, nous, on utilise uniquement un lait cru entier, avec des animaux qui ne sont nourris qu'à l'herbe dans le terroir, avec des races locales.

Question 8

Qu'est-il resté des anciennes méthodes de préparation et de fabrication ?

On est sur les mêmes méthodes artisanales, tout en restant dans les critères du cahier des charges.

Le maroilles est un maroilles AOP. Donc, il est protégé au niveau national et au niveau européen. C'est le principe d'une AOP. Pour pouvoir le protéger, il a été écrit par l'organisme de gestion du maroilles un cahier des charges. Il définit comment on doit alimenter les animaux. Il définit également les conditions, les souches de ferments qu'on a le droit d'utiliser pour fabriquer un maroilles. Donc on colle au maximum aux traditions pour fabriquer notre produit dans le respect du cahier des charges.

Question 9

Comment procède-t-on pour la conservation du fromage ?

Généralement, quand on parle de conservation, il y a 2 choses. Il y a les qualités organoleptiques du produit, donc l'évolution du goût dans le temps. Et y a l'aspect pathogène, l'aspect sécurité alimentaire.

Un fromage, lorsqu'il quitte notre entreprise, est systématiquement analysé ; pas chaque unité, mais

chaque lot de fromage est systématiquement analysé pour s'assurer de l'absence totale de germes pathogènes. Une fois qu'on s'est assuré de l'absence totale de germes pathogènes, il ne reste que l'organoleptique. Le fromage a besoin d'être conservé dans une température froide pour stabiliser son point d'affinage. On le conserve au réfrigérateur. Comme c'est un fromage qui dégage beaucoup d'arômes et d'odeurs, je préconise de le conserver dans un Tupperware, par exemple dans le bac à fromage, mais surtout ne pas l'emballer. Un fromage est un produit vivant et si on l'emballer tous ces ferments naturels, on les étouffe. Une fois qu'on étouffe tout ce qu'il y a de vivant dans un fromage, on le dénature et on le tue. Donc, il ne correspond plus à ce qu'il doit être. Donc, un fromage doit être conservé dans son emballage. C'est un papier microperforé qui permet au produit de respirer et on peut le conserver dans un contenant pour limiter les odeurs dans le frigo, mais surtout pas l'emballer sous vide ou l'emballer dans un film alimentaire.

Question 10

En quoi la nourriture pour les animaux est-elle importante pour la qualité du fromage ?

Au niveau du goût, c'est la flore naturelle. Ensuite, on a les caractéristiques - pas chimiques - techniques du lait. Pour fabriquer un fromage, on a besoin de matières grasses et de protéines. Il existe 2 types de protéines : des protéines solubles et des protéines insolubles.

Aujourd'hui, dans le monde de la production laitière, un producteur de lait ; pour pouvoir être rémunéré, il a besoin de beaucoup de protéines et beaucoup de matière grasse.

Un fromager, lui, a besoin d'un équilibre entre la matière grasse et la matière protéinique, mais il a également besoin que cette matière protéinique soit insoluble pour pouvoir la récupérer et en fabriquer un fromage.

Si on nourrit cet animal dans le respect de son cycle de vie, il va produire naturellement un lait équilibré entre les matières grasses et les matières protéiniques, mais il va également produire des protéines insolubles, donc, on peut les récupérer. Généralement dans le monde de la production laitière quand on cherche à produire énormément de protéines ou de matières grasses. Le but est plus de récupérer ces matières dans un cycle industriel et qu'elles soient solubles ou insolubles, c'est beaucoup moins important.

Donc, il faut faire la différence entre une production laitière pour fournir de grosses entreprises qui vont fabriquer des produits pasteurisés ou des produits transformés, ou produire un lait pour le vendre en bouteille. Ce sont 2 laits différents.

Question 11

Combien de tonnes de Maroilles produisez-vous chaque année ?

Alors, chaque année, on produit en moyenne 30 tonnes de fromage. Je pense que ça fait une centaine de milliers d'unités. Tout dépend les formats qu'on produit. Donc, on fabrique 30 tonnes de fromage. Et encore une fois, c'est un tonnage qui s'adapte à la fois aux qualités du lait et aux conditions de production pour le producteur. Les périodes de sécheresse qu'on vit actuellement, depuis quelques années, notamment dans le nord de la France qui est normalement une région tempérée, ont des incidences directes sur les volumes de lait disponibles pour pouvoir fabriquer du fromage. Pourquoi ? Parce que s'il n'y a pas d'herbe, il n'y a pas de lait et on ne va pas compléter avec des compléments extérieurs à l'exploitation.

On s'engage auprès de nos clients à fabriquer un produit dans le respect de la tradition : respecter les animaux, respecter le bocage. Si on s'y engage, on s'y engage.

Question 12

Question Bonus : Vous avez participé au Salon de l'Agriculture. Que vous apporte cette participation ?

On a participé et nos produits ont été mis en avant dans le stand de AOP maroilles géré par l'ODG.

Au salon à Paris, sur l'ensemble de la gamme de nos produits, on a des récompenses tous les ans. A Paris, on a une médaille d'argent en 2017.

Sur le salon de La Capelle, donc, il y a la foire aux fromages de La Capelle, qui est un salon qui nous correspond mieux, puisque c'est un salon du terroir. Les fromages sont jugés par les professionnels de la production de maroilles au sein de l'AOP, et je dirais que c'est une période de l'année qui correspond mieux

aux capacités à fournir ce qu'on peut faire de mieux.

Aujourd'hui, le salon à Paris se déroule au mois de mars. Ce sont des laits d'hiver. On travaille dans des caves naturelles. Les conditions ne sont pas celles qu'on maîtrise, ce sont les conditions que la nature nous donne et on doit s'y adapter. Ça ne permet pas de sortir le meilleur potentiel qu'on puisse faire.

Sur La Capelle, si on prend quelques médailles, et on a eu en 2014 une médaille d'argent, or en 2015, argent en 2021. Et puis des médailles de bronze, on en a tous les ans sur les concours.

Question 13

Question bonus : Vous ne produisez pas que du Maroilles bio. Quelles sont les autres activités de la ferme ?

Aujourd'hui, la mission première de la ferme du Pont de Sains, l'ESAT, c'est d'accueillir et d'accompagner des personnes en situation de handicap autour de différents métiers. Donc là, on parle de la production de fromages et de flamiches. Y a également un centre équestre. Il y a un atelier création et entretien des espaces verts, il y a du maraîchage, donc tous les métiers autour de la nature et de la production agricole dans le terroir sont représentés.

La ferme du Point de Saint, c'est permettre à des personnes en situation de handicap d'avoir un métier. Mais bien souvent, c'est aussi de pouvoir réaliser un rêve. Si on prend des exemples, on en a tout plein. J'ai notamment un jeune homme qui travaillait à l'équitation. Il a quitté sa famille dans le sud de la France pour venir travailler ici, intégrer un foyer, parce que son rêve, c'était de travailler avec des chevaux.

Et je crois qu'on est le seul établissement ESAT en France à avoir des chevaux. Donc, on a répondu à son rêve.

Si on va au-delà du métier. J'ai vu des travailleurs arriver à l'ESAT. Ils ont appris un métier, ils ont une rémunération, ils ont appris des valeurs, les valeurs travail. Ils ont découvert une copine ou un copain. Ils se sont mis en ménage. Ils ont acheté une voiture, ils ont passé leur permis, ils ont des enfants. Ils vont en vacances. Bref, ils se sont construit une vie. Juste autour, ou grâce à un établissement qui est là à l'origine juste pour leur apporter la possibilité d'avoir un métier.

Question 14

Constatez-vous une évolution dans les goûts des consommateurs ?

Oui, je dirais que depuis une dizaine d'années, on sent que les gens ont envie de manger, alors je ne vais pas forcément dire mieux, mais différemment. On a beaucoup de consommateurs qui consommaient beaucoup et pas cher, qui ont redécouvert des produits locaux, des produits traditionnels. Et on voit se développer quand même des possibilités de commercialisation sur l'évolution de ces modes de consommation, qui tend à manger moins et mieux avec des produits qui ont une histoire et des valeurs.

Aujourd'hui, les gens qui souhaitent manger nos produits - on est quand même un petit producteur - donc des gens, par exemple sur Paris, Marseille, qui souhaitent manger nos produits, se regroupent au travers d'AMAP et organisent la livraison de leurs produits pour éviter les surcoûts engendrés par la distribution de nos produits à nos clients.

Question 15

Avez-vous un message pour les globe-reporters ?

Le message que j'ai à passer. En France, on a la chance d'avoir une grande diversité dans nos fromages. Je pense que dans le monde, on a une grande diversité culinaire, puisque je suis d'abord cuisinier.

Je pense que, au fil des années, on a tendance à perdre nos savoir-faire et les goûts ont évolué pour s'adapter aux modes de conservation et au mode de distribution.

Il faut aussi réapprendre à oser goûter, ne pas s'arrêter à une odeur, ne pas s'arrêter à un aspect, puisqu'on a été formaté pour consommer aujourd'hui et il y a des choses qu'on a peur de goûter ou de manger.

Si j'ai un message à faire passer en termes de fromage, je pense que même en Roumanie, on doit voir des petits producteurs de lait superbe. Vous avez des terroirs. Et je pense que même chez vous, il y a la possibilité de valoriser ces matières pour faire des produits locaux et les défendre et les valoriser au niveau national ou européen.