

L'OSSAU-IRATY EN FAIT TOUT UN FROMAGE

Tout fromage labellisé en AOP Ossau-Iraty est réévalué, chaque année, lors d'une vingtaine de dégustations à l'aveugle à Mauléon ou à Ordiarp, en **Soule**. Une exigence de l'appellation depuis sa création

TEXTES ET PHOTOS > LAURENCE FLEURY

On les appelle les dégustateurs de la Commission d'examen organoleptique (CEO). Une trentaine de bénévoles, plusieurs jeudis par mois, ont le privilège de déguster une petite dizaine de fromages différents. Des fromages à pâte pressée non cuite élaborés au lait entier de brebis. Près de 20 séances de dégustation à l'aveugle sont nécessaires chaque année pour passer sur le gril les 356 échantillons de fromages en appellation Ossau-Iraty, et juger si chacun d'entre eux répond aux exigences de l'AOP. En tout, 1 008 producteurs de lait, 178 fermiers et 30 collecteurs-affineurs-transformateurs sont concernés. « L'AOP prélève deux échantillons par an chez les producteurs fermiers, trois par producteur laitier, pour être testés en Commission d'examen organoleptique (1) », explique Fabien Hourtané, président de cette commission.

PETIT « GUEULETON » À L'AVEUGLE

Il faut être très amateur de fromage pour se mettre à table à 9 h 30 du matin ! Dans une salle du Centre multiservices de Mauléon, en Soule, chaque dégustateur est invité à s'asseoir face à son assiette composée de portions anonymes

et numérotées. « À chaque table doivent être présents des consommateurs, des "porteurs de mémoire", producteurs de fromage ou éleveurs laitiers, et des techniciens fromagers qui apportent leur expertise et repèrent les défauts de fabrication. Le but étant de soulever les petites choses à améliorer pour toujours tirer l'AOP vers le haut. »

Francis Poineau, ancien producteur fermier en Ossau-Iraty, à la retraite depuis un an, continue d'apporter sa contribution à l'appellation en venant ici. « Tous ces fromages que l'on s'apprête à examiner, on les goûte et on les note selon plusieurs critères bien définis. D'abord l'odeur, puis la texture, le goût et l'arrière-goût. Le goût, c'est très subjectif, on commence donc par noter deux fromages dits "témoins" tous ensemble, pour se caler. Ensuite, chacun travaille en silence et en son âme et conscience. La moyenne détermine si chacun des fromages testés est maintenu dans l'AOP ou s'il mérite un avertissement. » Après l'évaluation des échantillons, les dégustateurs notent les « pains » ou morceaux de fromage correspondant aux portions précédemment notées. La forme, la croûte, la pâte et les ouvertures sont les critères d'évaluation. L'un

« **Le but est de soulever les petites choses à améliorer pour toujours tirer l'AOP vers le haut** »



Régis Trieulet, un dégustateur bénévole. Il faut être très amateur de fromage pour se mettre à table à 9 h 30 du matin !



Dégustation à l'aveugle : les fromages sont goûtés et notés selon plusieurs critères bien définis



Chaque assiette est composée de petites portions anonymes et numérotées





Après l'appréciation des échantillons, Francis Poineau, ancien producteur fermier, note les « pains » ou morceaux de fromage correspondant aux portions précédemment évaluées

Ces évaluations, instaurées dès la création de l'AOC en 1980, sont garantes de la qualité de l'appellation. Elles sont aussi faites pour épauler les producteurs



d'entre eux est tiré au sort pour être noté à la collégiale et servir d'étalon.

LE FROMAGE PARFAIT N'EXISTE PAS

« On ne cherche certainement pas tous la même chose ! convient Fabien Hourtané. Tout le monde fantasme sur le fromage idéal, sur des saveurs liées à des souvenirs. Dans l'imaginaire du consommateur, le fromage fermier doit avoir une croûte rustique, plutôt moche. Ce qui est faux ! Un bon fermier peut bénéficier d'une très belle croûte, c'est d'ailleurs ce qu'on encourage à l'AOP. Le travail d'affinage joue sur le visuel : plus le fromage est frotté, plus sa flore et sa croûte sont homogènes. Cela dit, ce n'est pas parce qu'il est beau qu'il sera bon, d'où l'évaluation de son goût et de sa texture avant son aspect. » Et le président de la commission de poursuivre : « Lorsqu'on travaille au lait cru, les productions ne sont pas toujours uniformes, d'où la nécessité de ces évaluations régulières. Il peut nous

arriver de mettre des avertissements. Dans ce cas, le producteur concerné est accompagné, s'il le souhaite, pour améliorer sa technique de fabrication. Et il a tout intérêt à le faire, car, au troisième avertissement de non-conformité aux critères de l'AOP, il est exclu. Mais cela n'est jamais arrivé. Du moins pas pour des motifs liés à la dégustation. »

Si ces évaluations à l'aveugle, instaurées dès le début de la création de l'AOC (2) en 1980, sont garantes de la qualité de l'appellation, elles sont aussi faites pour épauler les producteurs. « D'où les nécessaires commentaires qui accompagnent nos notes, et que l'on veut bienveillants. Car on sait tout le travail qu'il y a derrière chaque fromage. » 

(1) On qualifie d'organoleptique tout ce qui est susceptible d'exciter un récepteur sensoriel. Ainsi, l'apparence, l'odeur, le goût, la texture constituent les qualités organoleptiques d'un aliment ou d'une boisson.

(2) L'AOC Ossau-Iraty est devenue AOP en 1996 au niveau européen.

DEVENIR DÉGUSTATEUR

L'AOP Ossau-Iraty cherche de nouveaux bénévoles : producteurs, restaurateurs, consommateurs et techniciens fromagers, qui s'engagent sur le long terme à chaque séance de dégustation. Pour se porter candidat, contacter le syndicat Ossau-Iraty. Une demi-journée de formation est obligatoire. Lors des quatre premières séances de la Commission d'examen organoleptique (CEO), les notes du candidat ne sont pas prises en compte. À la cinquième séance, elles comptent officiellement dans la notation des échantillons. Les séances ont lieu au Centre multiservices de Mauléon ou au Centre ovin à Ordiarp, le jeudi matin de 9 h 30 à 11 h, une vingtaine de jeudis par an, de mars à novembre. Le calendrier est établi à l'avance. **Renseignements : 06 84 53 34 16 ou 05 59 37 86 61.**