

Une médaille à la saveur du pari gagné

Le crottin de Chavignol de l'affineur Dubois-Boulay vient d'obtenir la médaille d'or au concours général agricole (CGA), pour la deuxième année consécutive.

Chloé Gherardi

chloe.gherardi@centrefrance.com

La fromagerie Dubois-Boulay est comme un château fort. D'abord parce que seuls les privilégiés peuvent y pénétrer, en respectant des codes de sécurités (alimentaires) nombreux. Mais surtout parce qu'elle renferme un trésor. Une médaille d'or du concours général agricole. Ou plutôt 2 millions, comme le nombre de crottins de Chavignol affinés chaque année.

Vingt-cinq producteurs, vingt-cinq façons d'affiner

Déjà en 2012, l'entreprise avait obtenu la médaille d'or du CGA. Mais celle de cette année a une autre saveur : celle du pari gagné. « La fromagerie existe depuis trois générations, explique Laurent Crochet, son directeur. Nous étions basés à Chavignol jusqu'à l'année dernière, mais pour répondre à de nouvelles exigences, nous avons construit le nouveau site, en nous appuyant sur Triballat (*fromages Rians NDRL*). »

Avec le déménagement, le défi était de faire perdurer la qualité des produits et la réputation de l'affineur. Cette nouvelle médaille, remportée dans les nou-



BLEUTÉ. C'est le crottin de Chavignol bleuté qui a obtenu la médaille.

veaux locaux, porte à croire qu'il est relevé. « On a fait construire la nouvelle fromagerie autour de nos produits et de notre savoir-faire, continue Laurent Crochet. Nos outils sont plus modernes, respectueux des nouvelles normes mais aussi de la tradition. Cette médaille d'or prouve qu'on ne s'est pas trompé dans la réalisation de ce nouveau site. »

Pourtant, le directeur n'a pas toujours été aussi confiant. Le déménagement a été une période difficile. « On a déraciné notre personnel. Il connaissait parfaitement les anciens locaux

mais s'est adapté très vite aux nouveaux et a réussi sa métamorphose. La moitié de cette médaille lui revient, l'autre est le fruit de nos producteurs. » Car Dubois-Boulay est une entreprise spécialisée dans l'affinage. Cela signifie qu'elle reçoit les fromages frais de vingt-cinq producteurs et met son savoir-faire au service de l'affinage. « Nous avons vingt-cinq producteurs donc vingt-cinq façons d'affiner. Un fromage ne peut être considéré comme crottin de Chavignol qu'après dix jours. Chez nous, l'affinage dure entre trente et

quarante jours. Nous choisissons une façon de travailler nos fromages, tout en respectant le cahier des charges du chavignol. » Le crottin de Chavignol possède un Appellation d'origine protégée (AOP). Il faut donc répondre à des critères très stricts pour l'obtenir. Mais chaque affineur utilise un savoir-faire différent et obtient donc un produit différent. « Pour le concours général agricole, qui s'est déroulé à Paris durant le Salon de l'agriculture, nous avons fait déguster un crottin de Chavignol bleuté et nous nous sommes inscrits en tant qu'artisan. La médaille a donc été attribuée pour notre savoir-faire. »

« Savoir tirer le meilleur du produit »

Mais avant d'être bleuté « avec une couverture uniforme, que nous recherchons », il y a plusieurs étapes d'affinage. « À l'arrivée des fromages, chaque lot est analysé, détaille Laurent Crochet. Frais, ils pèsent en moyenne 140 grammes, après l'affinage, ils doivent faire entre 60 et 80 grammes pour obtenir l'appellation crottin de Chavignol. » Au moment du salage – la première étape – les salariés notent donc les fromages selon trois critères, l'aspect, la grosseur et le goût. Les producteurs sont alors payés en fonction de leur note.

Les trois millions de fromages affinés chaque année par Dubois-Boulay sont vendus dans les deux boutiques sancerroises, à des grandes et moyennes sur-

faces et en gros, à des crémières. Une petite partie est exportée. Les principaux clients choisissent leurs fromages en fonction du producteur. « Notre fromagerie est un écrin. Être affineur, c'est savoir tirer le meilleur du produit. On réussit quand on a réussi avant nous », complète le directeur.

Aujourd'hui, Dubois-Boulay peut profiter de sa médaille d'or et la mettre en avant sur ses fromages pendant un an. Ensuite il sera temps de se poser la question d'une nouvelle participation au concours général agricole pour tenter de remporter une troisième distinction, qui aurait certainement une saveur tout aussi particulière que les deux précédentes. ■

EN CHIFFRES

2.000.000

C'est le nombre de crottins de Chavignol vendus chaque année par Dubois-Boulay.

25

C'est le nombre de producteurs qui fournissent l'entreprise en fromages frais. Elle se charge ensuite de l'affinage.

21

C'est le nombre de salariés de l'entreprise.

10

C'est en jours, le temps qu'il faut à un fromage pour qu'il soit considéré comme crottin de Chavignol.



AFFINAGE. Chez Dubois-Boulay, les crottins de Chavignol sont affinés entre trente et quarante jours.