Le collectif de Blanzac a mené l'initiative.

Le stand de l'artisou.

Les diplômés, autorités, organisateurs et élus.

Blanzac : le terroir à la fête

Vingt-et-unième foire aux fromages fermiers

Vingt-et-un ans après avoir lancé la foire concours aux fromages fermiers, la commune de Blanzac a référendé l'album aux souvenirs de sa vingtième édition qui lui avait été confié par le CIVAM. L'équipe municipale autour de son tissu associatif, a parfaitement maîtrisé l'organisation d'une manifestation qui a eu beaucoup de difficultés à trouver des exposants. Lors des interventions en fin de matinée, le maire de Blanzac, Jean-Marc Boyer, remerciait chaleureusement tous ceux qui se sont investis, regrettant que certains producteurs se soient découragés. La foire aux fromages est la vitrine d'un savoir-faire autour d'un produit latier de qualité reconnue. Ils étaient 13 producteurs à présenter à une récompense suprême sous l'autorité d'un jury composé d'une vingtaine de personnes (élus, particuliers, représentants associatifs, enfants de l'école du village), présidé par le chef étoilé François Gagnaire. Ce concours de fromages fermiers organisé par le syndicat caprin et la chambre d'agriculture était dirigé par M. Bessat de la Chambre d'agriculture. Les membres du jury devaient noter des produits différents répartis sur plusieurs tables (fromages de vaches, plusieurs produits de chèvre présentés en plusieurs variétés). Les écoliers de l'école publique de Blanzac encouragés par leur directrice participaient également à leur façon à ce concours. En milieu d'après-midi, la rue du four grouillait de visiteurs qui savouraient avec un réel plaisir les produits de la dinaine de producteurs laitiers choisis de leur journée. Les étals bien garnis de fromages de chèvre, de brebis ou de vache proposaient aux visiteurs tout un éventail de produits du terroir. Les responsables de l'AFR avaient mis en place quelques animations pour les enfants autour de quelques jeux et l'incontournable atelier maquillage. A l'heure du bilan de cette foire, au cheur du bourg, le maire Jean Marc Boyer accueillait tous les élus, soulignant le bénéfique travail réalisé par le Civam et le comité de promotion de la chambre d'agriculture. La présidente du Civam, Hélène Perrin remerciait chaleureusement tous les bénévoles et particulièrement le collectif de Blanzac qui contribuent au succès d'une belle fête du terroir. La confrérie de l'Artisou du Velay présidée par le grand maître Pierre Manet introduisait le défilé Peter Vigier, le président départemental des anciens combattants Raymond Gimbert et le conseiller Gérard Klein de retour après avoir lancé la première édition. Le sénateur Jean Boyer remettait un bel ouvrage sur la Haute-Loire à Pierre Manet et la médaille d'or du sénat à Gérard Klein. Lors de la proclamation des résultats, François Gagnaire qui parrainait le nouveau cette édition, félicitait chaque lauréat, le premier de chaque catégorie recevait un superbe trophée, les lauréats se voyaient remettre des lots offerts par de généreux sponsors. Au cours de l'après midi, Mme Lavaud de la ferme du Balacoury de Saugues effectuait une démonstration de la fabrication du beurre à la baratte en présence de nombreux curieux, un produit d'ailleurs très prisé par les ménagères. Le repas de midi servi par le collectif Blanzac animation a rassemblé près de 150 convives autour d'un menu composé du saucisson accolé aux aromes et pommes de terre cuites au four bassé. Un grand bravo à toute l'équipe du comité d'animation de Blanzac qui s'efforcent ces deux périodes triennales pourvoit la relais à la commission d'Espaly pour la 22e édition.

LE PALMARÈS DU CONCOURS

Produit innovant : 1er prix, trophée CIVAM, la ferme Brancourdy de Saugues avec le cœur au thym ; 2e prix, le GAEC de l'Artisou à Rosières avec le yaourt au sucré. Un 3e prix a été attribué à 3 autres producteurs.

Chèvre crottin 5 à 15 jours (adultes) : 1er prix décerné à Langullions Françoise et Pierre de Vorainges ; 2e prix, la chèvrerie d'Abinthe Nadine et Stéphane Rouzard à Montbonnet ; 3e prix, GAEC des Prairies, Gaubier à St Jean de Nay.

Chèvre crottin 5 à 15 jours (enfants) : 1er prix ex-aequo décerné à la chèvrerie d'Abinthe et à la chèvrerie Cosme de Vourac à Saraac l'église. 2e prix, Langullion Françoise et Pierre de Vorainges et ferme d'Amalthée Marchan à Vazeille Limandre.

Chabichou du Velay : 1er prix, Tardy Nicole de Frissilles ; 2e prix, la chèvrerie d'Abinthe Nadine et Stéphane Rouzard à Montbonnet ; 3e prix, la chèvrerie du plateau Bertrand à Montregard.

Fromage de pays affiné : 1er prix choisi par le jury adulte, EARL du Brancourdy de Saugues ; 1er prix choix enfants, le GAEC de l'Artisou à Rosières. Les prix suivants sont identiques pour le jury adultes et enfants. 2e prix, GAEC du Rouguet de St Jean Lachalm ; 3e prix, Gaec des Rots Dumapt à Chamaiz.

Roland POUZOLS

Démonstration de l'artisou pour les élèves de Blanzac.

Le jury enfants.

Lors de l'intronisation.

Une foule nombreuse l'après-midi.

Gérard Klein : "Le fromage aux artisous mériterait d'être mieux connu"

Il a surpris son monde, le conseiller Gérard Klein, en arrivant tôt ce dimanche alors qu'il était attendu en fin de matinée pour être intronisé par la Confrérie de l'Artisou. L'occasion pour lui, après avoir salué le jury à l'œuvre pour départager le meilleur fromage, "de faire un petit tour de foire accompagné par le sénateur Jean Boyer, rencontrer à l'envie, goûtant les productions des uns et des autres, discutant de tout et de rien, du temps évidemment bien chagrin en ce dimanche matin, mais surtout savoir faire et terroir.

"Il est très rustique, très accessible" glissait en apartté une productrice dès qu'il eut tourné les talons.

Il y a le consolation que tout "le monde connaît, "L'Insert" qui a accompagné des générations scolaires devant la télé, et il y a Thomas, le défenseur du terroir, le médaillé du Mérite agricole, l'homme-ver de la Haute-Loire et du petit coin de paradis qu'il a trouvé à Blesle. L'histoire d'amour dure depuis quinze ans avec ce petit village aux accents auvergnats.

Autant dire qu'à la foire aux fromages de Blanzac, c'est en habitué qu'il vient. D'ailleurs les souvenirs remontent à la surface et Jean Boyer se souvient en riant de la première visite de l'auteur : "c'était il y a quinze ans ! Il y a avait cinq filles personnelle ! On avait été obligé de partir par une porte cachée pour échapper à la foule !"

Que pensez-vous du fromage du pays ?

"Faites bien le fromage, on est des amateurs de fromage dans mal famille, que ce soit le Salers, le Cantal ou le Bleu. Les fromages du Velay sont plus petits, plus secs : je préfère les fromages aux artisous. C'est difficile de le faire vieillir en lui conservant sa souplesse pour qu'il ne devienne pas trop sec avec le temps. C'est un fromage de qualité qui mériterait d'être mieux connu. Malheureusement pour lui, les produits mieux lotis aujourd'hui sont aux des grands groupes. Les petits producteurs sont trop pauvres pour faire et leur fromage restent dans leurs bottes. Mais je crois que faire-vir leur appartient : pas à pas, les grands vont perdre leur crédibilité au profit des petits producteurs !

Pourquoi mettre votre image au service du monde agricole ?

"Même bien intime. C'est vénéral. J'ai élevé des vaches salers pendant dix ans. Je vivi pas de vie pastorale. J'aplane le mode de mon temps à Blesle, j'mire à côté de Paris. La campagne, c'est plus attachant".

L'hôtel restaurant La Bougnate, à Blesle, a ouvert en novembre 2012. Côté cuisine, le chef privilégie les produits du terroir via le circuit local. Quel est le bilan après ces quelques mois ?

"Ça marche bien. Les gens du coin revenaient, faute il a fallu relever des gens méfiaméliar pour ça. Aujourd'hui tout le monde est content au village".

Quels sont vos projets ?

"J'ai voyagé pendant trois ans aux États-Unis, où j'ai parcouru tous les états pour réaliser une série désintéressant. L'Amérique dans tous ses états pour TV5 Monde et la chaîne Voyage. Cette dernière m'a fait faire savoir qu'elle serait intéressée par un projet du même type, analogiquement pour mettre le terroir français. Autant dire que je suis partant".

Propos recueillis par Nathalie COURTIAL

Gérard Klein est allé à la rencontre des producteurs aux côtés de Jean Boyer.