

Comprendre « La présure », où comment coaguler (*) une équipe de retraités

* Transformer (une substance organique liquide = un groupe d'individus) en une masse solide (= équipe)



« La dénomination « présure » est réservée à l'extrait soit liquide ou pâteux, soit pulvérisé ou comprimé après dessiccation provenant de la macération des caillottes de jeunes bovidés tenus au régime du lait »

La présure est le seul coagulant autorisé pour la fabrication des fromages bénéficiant d'une AOC et sous label Bio.

A l'origine, ce serait l'utilisation d'une caillotte de chèvre, en temps que récipent, qui aurait mis en évidence la capacité de cet estomac à coaguler le lait

Déjà les Hébreux, au VIème siècle avant J.C., fabriquaient des fromages constitués de lait fermenté de juments, de chèvres ou de brebis.

Depuis fort longtemps en Grèce, la coagulation du lait avait lieu grâce à l'utilisation de plantes, de feuilles de figuiers incisées ou de fleurs de Caille-lait...

C'est au IIIème siècle que le fromage fit son apparition en Suisse

Les fromages plus élaborés furent produits 6 à 7 siècles plus tard



Ce sont les Romains qui ont fait découvrir les fromages à nos ancêtres gaulois (au lait de chèvres et de brebis puis au lait de vaches)

Au Moyen-âge, les moines ont été les précurseurs de la production de fromages élaborés (Munster, Trappes...)

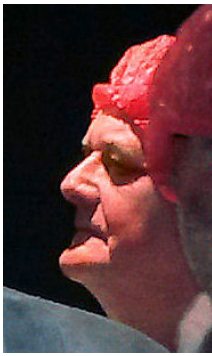
En 1872 à Beaune (21) la famille GRANDAY a produit la 1ère présure "commerciale".

Et c'est le 07 mars 2018, à l'initiative de Jean Luc Belin (Initiatives71) qu'Egee71 est reçu par M. Patrick Granday arrière, arrière, arrière... petits fils du créateur pour une super visite des laboratoires ABIA.... Pour eux deux, un grand merci de la part des participants..

Bonjour Monsieur Granday, merci de nous recevoir !!!!!



Visite remarquablement réussie... ce n'était pas pourtant gagné d'avance pour Jean Luc Belin
Mais cette réussite est confirmée par l'évolution de l'état de son stress....



En début de visite



En fin de visite

Quelques images de ces bons moments (photos prises par Delphine Claudet, notre déléguée départementale) couramment appelée DD

En exclusivité pour ce compte rendu, DD nous présente sa collection de caillettes...



.. Avant d'assister à un cours passionnant par Monsieur Granday sur l'élaboration, le conditionnement, la vente des présures.

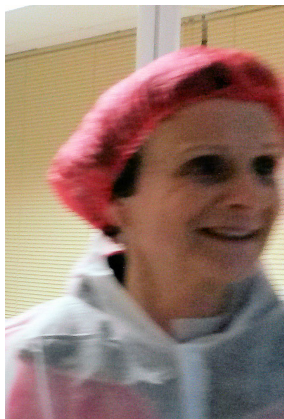


Pour des questions de procédures d'hygiène du laboratoire et non pour ne pas être reconnus par Active, BGE et autres concurrents d'Egee, nous étions tous déguisés....

..... Et particulièrement attentifs...



Des preuves ?



De retour de cette journée, je suis allé sur le site d'un de mes fournisseurs préférés.... Extrait :



GAEC DUBRION
Les Ligerots
71420 CIRY-LE-NOBLE
Tel : 03 85 79 13 25

<https://lafermedesligerots.jimdo.com>

La présure La chevrette

La présure que nous utilisons est celle des laboratoires ABIA. Ils sont l'un des **rare fabricants français à utiliser une méthode traditionnelle sans OGM**



Je comprends mieux mon choix....



On repart quand ?