

Autan : un vent... un fromage aussi

Quand des producteurs fermiers et artisanaux décident de s'unir pour aller plus loin dans la qualité et l'excellence, Univers Fromages se doit de vous en informer.

C'est le cas des sociétés Ségalafrom, Fromagerie du Pic et le GAEC de la Carlarié qui, réunis au sein de l'association de défense et de promotion du Cabécou Quercy-Rouergue depuis plus de dix ans maintenant, ont obtenu, le 17 juin 2006, un label rouge pour leur fromage :

le Cabécou d'Autan.



Ce cabécou (qui veut dire "petit chèvre" en occitan) est un petit fromage de 70 grammes environ, affiné une dizaine de jours avec une DLUO actuelle de 28 jours, 35 dans quelques temps. De par son grammage, il tient à se différencier de son "cousin germain", le Rocamadour qui, avant d'obtenir son AOC, s'appelait aussi "Cabécou de Rocamadour". Seuls 7 troupeaux de chèvre sont certifiés et la réglementation de ce label rouge est très stricte.

Tout d'abord, les troupeaux doivent être limités à 250 chèvres au maximum, 10 chèvres, au plus, par hectare qui doivent être au pâturage au minimum 7 mois par an. Elles doivent consommer au moins 60% d'aliments grossiers.

Le lait est collecté et transformé chaque jour etensemencé uniquement avec des ferments naturels. Il n'y a pas de zone géographique précisément définie, comme dans le cas d'une AOC, mais, pour l'instant, les 3 ateliers de fabrication du Cabécou d'Autan se situent tous dans le Tarn.

Le coût de ces contraintes qualitatives de production a, bien sûr, un prix qui se retransmet jusqu'au consommateur final. Mais la qualité gustative exceptionnelle de ce fromage le vaut bien. D'autant plus que les différents producteurs avouent que d'avoir obtenu le label rouge pour le Cabécou d'Autan rejailit sur l'ensemble de leurs gammes leur apportant une image de marque remarquée par l'ensemble de la profession.

En conséquence, si vous désirez aider ce type d'initiative, n'hésitez pas à demander à votre crémier le Cabécou d'Autan ; vous ne serez pas déçu et lui non plus car il aura complété sa gamme d'un fromage exceptionnel !

Interview de Mr Etevenon de Ségalafrom par Mr Erick Pouillé

DLUO : Date limite d'utilisation optimale : une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui l'absorberait.

Recette : Pané au chèvre et à la noisette



Recette de Ségalafrom

- Mettre 100 gr de poudre de noisette dans une assiette creuse
- Enrober le cabécou en le passant d'abord dans le jaune, puis dans le blanc, enfin dans la poudre de noisette.
- Faire frire à la poêle 2 mn sur chaque face.

Servir chaud sur un lit de salade.