



L'Écho de la Commanderie

La Commanderie du Fromage de Sainte-Maure-de-Touraine

2, rue du 11 novembre 37800 Ste maure-de-Touraine Tél. 02 47 72 00 13

Site internet : www.sainte-maure-de-touraine.fr

Courriel : commanderie.fromage.saintemaure@wanadoo.fr

EDITORIAL



La Commanderie du Fromage de Sainte Maure de Touraine poursuit son but de promotion du fromage de chèvre A.O.C. La production poursuit son évolution puisqu'elle est passée en tête, en quantité, dans la Région Centre, mais nous devons nous attacher à le faire connaître aux consommateurs.

Dans la campagne de communication lancée en 2005, la Commanderie avait prévu plusieurs actions à mettre en place sur 3 ans.

En collaboration avec la mairie, un poster « Terroir de Sainte Maure de Touraine » a été édité en 500 exemplaires. Il est destiné à l'affichage dans les fromageries des producteurs mais également dans les vitrines des commerçants. Toutes personnes qui souhaitent un ou plusieurs exemplaires, peuvent se les procurer gratuitement au siège de la Commanderie, 2 rue du 11 Novembre à Ste Maure.

Egalement, dans la campagne de communication, il avait été décidé de faire un écusson avec l'emblème de la Commanderie. Celui-ci est destiné à être apposé sur la cape des dignitaires pour permettre aux spectateurs, lors des défilés, de déterminer le produit que nous représentons.

Le prochain grand évènement de la Commanderie aura lieu le vendredi 17 novembre 2006 pour notre grand chapitre annuel.



Le Grand Maître, Serge RAGUIN.

GRAND CHAPITRE ANNUEL.

Le 17 novembre 2006, la Commanderie tiendra son grand chapitre dans la magnifique salle des fêtes de Ste Maure de Touraine. A cette occasion, nous recevrons de nombreuses personnalités que nous honorerons par des intronisations, mais également de nombreuses confréries françaises et étrangères dont les tenues colorées embellissent le défilé lors que l'entrée dans la salle au son des trompettes. Ce dîner aux chandelles, animé par un orchestre réputé, est ouvert à tous. Il est conseillé de s'inscrire rapidement car chaque année, nous devons refuser les retardataires faute de place.



Paradoxal :

un Chapitre de la Commanderie du Fromage de Ste Maure de Touraine dans les caves de la Bonne Dame à VOUVRAY.



Notre maître des cérémonies de la Commanderie J.B. Guichard est aussi Vice Président du Club

de Rugby de L'ELAN VOUVRILLON (Communauté de Communes du Vouvrillon)

C'est à ce titre qu'il fut chargé d'animer la soirée de clôture de l'assemblée générale du COMITE CENTRE RUGBY le 17 juin dernier en préparant l'intronisation des principaux dirigeants du rugby régional, dans une ambiance joyeuse et conviviale.

FOIRE aux FROMAGES des 3 et 4 juin 2006.

Plus de visiteurs en 2006, une dynamique qui s'affine pour un public fidèle. La région invitée (cette année l'Auvergne) suscite la curiosité et la découverte gastronomique. Un questionnaire remis aux participants des restaurations associatives démontre que 83% des consommateurs sont tourangeaux, dont près de la moitié du canton de Ste Maure. Un ancrage confirmé dans la zone de « chalandise » de la cité du Fromage. Au cours du chapitre le dimanche après midi place du château, le Grand Maître intronise 21 nouveaux chevaliers.



UNE DÉLÉGATION DE LA COMMANDERIE DU FROMAGE DE STE MAURE DE TOURAINE EN BELGIQUE

Confrérie du Franc Thour Nostre Damme de CINEY (Belgique)

A la porte de l'Ardenne nous avons découvert Ciney où nous avons été accueillis, dès le vendredi, très chaleureusement par nos hôtes Philippe et Jacqueline, Jean-Claude et Anne Marie. Le dimanche 11 juin 2006, le 45ème chapitre de la Confrérie du Franc Thour s'est déroulé avec un faste exceptionnel à l'occasion du millénaire de la ville de Ciney. Aussi, un grand nombre de Confréries Belges et Françaises

(dont six de l'Ambassade de la Région Centre) se sont dirigées, en cortège, vers l'église collégiale pour la grand-messe à laquelle participait la chorale paroissiale.

Escorté par la Compagnie Saint Sébastien des Albâtriers, le cortège a regagné la salle Cecoco pour le déroulement du Chapitre et les intronisations des nouveaux membres.

Ensuite, nous nous sommes retrouvés pour apprécier un savoureux repas et l'excellente bière de Ciney évidemment. Il régnait une ambiance conviviale et festive avec le plaisir de rencontrer les autres.

Merci à nos amis Belges pour ces journées agréables que vous nous avez fait vivre. J. A

FOIRE DE NEULLÉ PONT PIERRE

Samedi 20 mai 2006.

Nos collègues dignitaires organisateurs de la foire et du chapitre ont fait le plein encore une fois avec 28 nouveaux chevaliers



En appellation, on ne parle pas de cahier des charges mais des conditions d'élaboration du produit. Ce n'est pas une charge mais une protection à **valoriser dans des conditions précises.**

L'Appellation d'Origine Protégée :

L'agrément des conditions d'élaboration des produits AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) a été renforcé en 1992 par l'Union Européenne qui a créé un système de protection et de valorisation des produits agroalimentaires appelé A.O.P, dont fait partie le Ste Maure de Touraine.

L'Appellation d'Origine Protégée désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

Les principes fondamentaux du Sainte Maure de Touraine

-Des chèvres nourries avec du fourrage issu du terroir « Touraine ».

-Une petite partie de la nourriture non originaire de la zone est autorisée, soit au maximum 900 g de la ration journalière d'une chèvre.

-Une fabrication à base de lait cru

Le lait provenant de la traite ne doit subir aucune transformation.

-Ce sont les bactéries lactiques du lait cru qui font le lien au terroir car le lait cru permet une puissance aromatique incomparable.

-Un moulage à la main

Le caillé obtenu n'est ni égoutté, ni congelé. Il doit être moulé à la louche dans des « faisselles » tronconiques et non cylindriques. Légouttage est spontané, il n'y a pas

d'intervention mécanique, tout est fait manuellement.

-Une paille au coeur du fromage

Pour affirmer l'authenticité du fromage et surtout son origine, on place en son centre, au démoulage, une paille de seigle gravée au nom du producteur. On saupoudre ensuite le fromage d'un mélange de sel et de charbon de bois pour lui donner sa « couverture ».

-Un affinage contrôlé

Ensuite, le fromage subit un affinage d'une semaine à 15 jours afin d'obtenir une couverture gris cendré. Ce n'est qu'après dix jours qu'il peut mériter la mention AOC et (ou) AOP.

La commission d'agrément produit :

Les conditions de production définies en Ste Maure de Touraine ont pour but d'élaborer un fromage authentique issu du terroir TOURAINE. La commission d'agrément (ex commission de contrôle) est un groupe de personnes qui se réunit tous les mois pour juger de cette authenticité

Son Rôle :

Elle a pour but de caractériser le fromage Sainte-Maure-de-Touraine au niveau de son aspect, de sa coupe et de ses caractéristiques organoleptiques. Elle a pour objet de faire ressortir les différences de caractères du produit, liés à chaque producteur. La recherche est basée sur le rapport entre le goût et le terroir

Cette commission a le pouvoir d'agréer ou non le fromage en appellation, sous la responsabilité de l'organisme certificateur : l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

Sa composition :

Tous les représentants de la filière A.O.C. : producteurs de lait et de fromages fermiers, affineurs, laiteries, personnes qualifiées (techniciens, représentants de certaines administrations...)

Son fonctionnement :

Les membres de la commission ont à leur disposition un « dictionnaire » de mots spécifiques au Sainte-Maure-de-Touraine, (des descripteurs) élaboré à la création de l'appellation en 1991, par un collège de producteurs et de spécialistes en analyses sensorielles. C'est un guide précieux



pour déterminer le vocabulaire qui convient au plus juste à la dégustation.

La commission agrément produit est le lieu privilégié où se détermine la typicité et la spécificité de l'appellation.

Le petit plus :

Pour qu'un fromage puisse être agréé, il faut qu'en plus de l'avis de la commission, il réponde à des caractéristiques chimiques spécifiques déterminées par des analyses de taux de matières grasses, de taux de matières sèches et d'absence de lait de vache.

Fromages fermiers et fromages laitiers

L'étiquetage des fromages peut comporter le terme « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué selon des techniques traditionnelles par un producteur ne traitant que le lait de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Tous les fromages fermiers sont fabriqués à partir de lait cru. Les fromages laitiers sont eux fabriqués en laiterie selon des méthodes artisanales ou industrielles mais ils sont produits à partir de lait cru collecté sur l'aire d'appellation contrôlée. Ce lait est issu d'élevages laitiers qui ont les mêmes contraintes que les fermiers. Le cahier des charges est strictement le même.

Bernard Duverger



La Commanderie porte de Versailles entourant le Maire de Ste Maure et le Président de l'A.O.C.

LA COMMANDERIE : UNE INITIATIVE REMARQUABLE POUR LE DÉVELOPPEMENT LOCAL.

Lorsque l'on parle de développement local on fait référence à un territoire géré par une commune ou un ensemble de communes. C'est en 1970 environ, à l'initiative de la municipalité, avec l'appui de responsables associatifs et de professionnels, que l'idée de création de la Commanderie est née en même temps que celle du concours et celle de la Foire aux fromages dans une triple perspective. La première, à court terme, était de donner au comice agricole de 1972 un relief particulier. La seconde était de soutenir la commercialisation du fromage de Sainte Maure et ainsi - c'était la troisième perspective - de favoriser le développement économique du territoire communal. On doit aujourd'hui saluer avec respect cette idée que l'on peut qualifier de géniale. Si les maires de l'époque, Marc Desaché et Robert Guignard, dont on sait qu'ils ont joué un rôle essentiel dans ce projet, sont disparus, plusieurs élus et autres acteurs sont encore là pour en témoigner. Il me paraît essentiel de rendre hommage à chacun en saluant ces initiatives tant elles se sont révélées pertinentes. Depuis, notre fromage est devenu AOC et vient tout juste de prendre la première place nationale des AOC caprines.

Plusieurs milliers de gastronomes ont été faits chevaliers et sont devenus de fervents promoteurs du produit et, en même temps, de la commune. En effet si la production et la commercialisation du fromage constituent une ressource pour l'économie locale, c'est surtout aujourd'hui, à l'ère de la communication, la notoriété nationale et européenne que cela nous apporte qui constitue une réelle ressource de promotion. Jusqu'à maintenant la commune en était le bénéficiaire principal. Aujourd'hui la création de la communauté de communes de Sainte Maure de Touraine permet de partager ce bénéfice entre 13 communes et de donner au territoire de référence une nouvelle dimension qui va très certainement permettre de faire enfin sortir de terre la Maison du fromage, une idée qui a aussi germé dans les années 70. Trente cinq ans après, le Comice agricole de 2007 pourrait être une belle occasion de rendre hommage aux novateurs de cette époque.

Christian Barillet
Maire de Sainte Maure de
Touraine, 1er vice président de
la communauté de communes.



MICHEL RANCHER, grand maître honoraire de la commanderie des fromages de Sainte-Maure de Touraine nous a quitté. Beaucoup de dignitaires lui ont rendu hommage ce samedi 5 août en l'église de Ste Maure de Touraine.

Michel Rancher est né en 1925 à Sainte-Maure. Ingénieur agronome il a effectué toute son activité dans le monde agricole, avant de prendre sa retraite en 1989 à Sainte-Maure.

Il était très attaché à sa ville et surtout à son fromage, et a toujours milité pour sa défense et sa promotion. Il fut intronisé en 1989 dans la Commanderie des Fromages de Sainte-Maure-de-Touraine avant d'en devenir le Grand Maître de 1993 à 2000, où il laissera une empreinte très forte.

C'était un excellent conseiller en promotion du fromage et c'est lui qui avait lancé l'idée d'un « chevroscope » à Sainte-Maure, projet qui n'a pas abouti pour diverses raisons, en particulier financières. C'est dans la continuité de cette idée qu'il a soutenu le projet de Maison des produits du terroir porté par la Communauté de Communes et qui est actuellement bien avancé.

Il laissera l'image d'un homme affable, aimable, très investi dans la vie communale, grand militant associatif, en particulier dans le domaine social et éducatif, et d'un grand charisme masquant une grande sensibilité. Poète à ses heures, il avait écrit un poème sur Sainte-Maure et il était excellent homme de communication.

Titulaire de la médaille de chevalier du mérite agricole, Michel Rancher avait reçu dernièrement la médaille d'honneur de la ville de Sainte-Maure.



Projet cofinancé par l'U.E.

