

PARC NATUREL REGIONAL DU MORVAN : Echanger avec d'autres territoires pour mener à bien le projet de tommes du Morvan



Le Syndicat Mixte Est Creuse Développement avec ses noisettes. La communauté de communes des Rives du Haut-Allier avec la mycosylviculture. Le Figeacois avec son écosystème agricole. Le Parc Naturel Régional de Morvan avec son projet de tommes...

Ces quatre territoires participent, depuis le début de l'année 2020, à un programme à l'échelle du Massif central sur le développement de nouvelles filières agricoles.

Ce projet a pour mission de créer du lien entre les productions locales, notre identité et notre singularité 'Morvan'. Il oblige également à se réinterroger sur les transitions écologiques et d'identifier les marqueurs paysagers, culturels, constituant des ressources locales à revaloriser. Ce vendredi et ce samedi, accompagnés par l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires - l'ancienne DATAR- des représentants des quatre territoires, accompagnés de chercheurs venus de Clermont-Ferrand, mais également par Vincent Juillet, coordinateur du projet pour le Massif central, sont réunis à la Maison du Parc pour un séminaire autour de projets « Tommes du Morvan ».

L'objectif de ces rencontres est de faire le point sur les avancées de chacun des partenaires, sur la communication et l'animation autour du test de la méthodologie d'identification et de caractérisation des marqueurs.

Un projet de tommes morvandelles qui avance bien

Cette rencontre a été l'occasion pour Sylvain Mathieu, président du Parc Naturel Régional du Morvan, de rappeler la genèse du projet de tomme. « Depuis que je suis élu à la Région, je suis admiratif de la filière « Comté ». Elle maîtrise à la fois la quantité et la qualité. Et quand on maîtrise la qualité et la quantité, on maîtrise le prix. Cela a permis de maintenir de petites exploitations », explique le président du Parc. Cette découverte a inspiré Sylvain Mathieu. Et si le Morvan avait son fromage. « Nous sommes partis de zéro car à la différence de l'élevage de porc plein air la Morvan n'a pas de tradition laitière et fromagère », constate le président du Parc.

Sur le millier d'exploitations du Morvan, un recensement a permis de déterminer qu'une trentaine seulement produisait du lait. Au terme d'une première réunion, une poignée de producteurs laitiers se sont engagés dans la démarche. Le choix s'est arrêté sur la fabrication de trois tommes différentes à savoir une tomme au lait de chèvre, une tomme au lait de brebis et une tomme au lait de vache. Le processus de création de ce fromage morvandiaux a désormais 2 ans. « Si certains éleveurs sont revenus dans le groupe, le projet marque actuellement un palier. Nous sommes en train d'affiner le process car il est très difficile de faire produire le même fromage à tout le monde », explique Sylvain Mathieu. Néanmoins la recette est stabilisée, le cahier des charges parfaitement défini, le dimensionnent et forme également. « Pour le nom, on tâtonne encore un peu. Les éleveurs ont proposé Cabrache, mais on va affiner tout ça », assure le président du Parc.

Aujourd'hui, le Parc ne s'est pas fixé de calendrier et laisse les choses se faire naturellement. Mais la finalité avouée du Parc du Morvan est de soutenir ses agriculteurs et de leur apporter du revenu et produisant un fromage de qualité.

Cette rencontre quadripartite, financée par l'Union Européenne, permet de nourrir les échanges sur les bonnes pratiques et de voir comment les autres territoires mènent le dossier.

Bastien MIGAULT