



**Paul Dischamp**

## Communiqué de presse

Le 21 mars 2006

*Pour la première fois en 136 ans, une entreprise a reçu quatre médailles pour un même produit, lors du Concours Général Agricole.*

*Deux médailles d'or et deux médailles d'argent ont été décernées aux Saint-nectaire fermier présentés par la Fromagerie Dischamp.*

La Fromagerie Dischamp, créée en 1911 par Jean Dischamp, est installée à Sayat (63), au nord-ouest de Clermont-Ferrand. La troisième génération Dischamp perpétue cette tradition familiale de Maître affineur autour des cinq AOC fromagères auvergnates (*Saint-nectaire, Cantal, Salers, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne*) et de spécialités fromagères.

Grâce à cette expérience d'affinage presque centenaire, la Fromagerie Dischamp est l'un des premiers producteurs de Saint-nectaire fermier, en tonnage, de la zone d'appellation.

Tous les ans, la fromagerie participe au Concours Général Agricole où elle a obtenu huit fois la médaille d'or, sur les dix dernières années.

### **2006, une première au Concours Général Agricole**

Depuis 136 ans, le Concours Général Agricole a pour vocation de primer les meilleurs produits, dans leur catégorie, sur des critères organoleptiques objectifs (*vue, odorat, goût,...*).

2006 aura été une année d'exception pour le Saint-nectaire fermier. Présent pour la première fois en aussi grand nombre -28 lots-, six médailles lui ont été décernées (*deux médailles d'or, trois médailles d'argent, une médaille de bronze*).

La Fromagerie Dischamp devient, pour sa part, la première entreprise à recevoir autant de distinctions pour le même produit : deux médailles d'or et deux médailles d'argent, sur les cinq lots de Saint-nectaire fermier qu'elle a présentés.

Cette reconnaissance est fondamentale pour toute l'équipe et conforte un étroit travail de collaboration. Ce dernier conjugue les recherches spécifiques menées sur les souches de ferments(\*), l'appui technique du technicien d'élevage auprès du producteur et celui du technicien fromager Dischamp pour l'appui à la production.

### **Du lait à l'affinage, pour une parfaite digestibilité**

Travailler en lait cru impose des règles d'hygiène et un respect rigoureux des méthodes de production. Dischamp a donc fait le choix de s'impliquer dans toutes les étapes de fabrication.

Le technicien d'élevage accompagne les exploitants pour obtenir un lait adapté à la production de Saint-nectaire, par le maintien de la bonne santé du cheptel et une alimentation équilibrée.

Le technicien fromager permet aux producteurs de partager et de maîtriser la technologie développée par l'entreprise. L'une des particularités Dischamp est de fabriquer son propre levain à partir de ferments conçus en partenariat avec le groupe Danisco, principal fournisseur du marché français en ingrédients alimentaires du type enzymes ou ferments. Ce levain, exclusivement utilisé par les producteurs livrant la Fromagerie, garantit la cohérence et la régularité de la production.

Ramassés en blanc (*entre 3 et 7 jours*), les fromages sont alors placés dans les caves d'affinage Dischamp. Sur bois d'épicéa, lavés et retournés manuellement, rigoureusement sélectionnés, les Saint-nectaire vont alors pouvoir entamer leur lente maturation.

La maîtrise des ferments(\*) -ou « *grand levain* »- utilisés lors de l'empresurage du lait, alliée à l'expérience d'un Maître Affineur vont donner un Saint-nectaire préservant tout le goût subtil de la flore naturelle du lait, tout en ne provoquant pas de difficultés de digestion.



**Paul Dischamp**

### **(\*)Les ferments : une maîtrise technique capitale**

Les ferments lactiques sont des ferments utilisés, par exemple, dans la production du « yaourt ». Il existe deux types de ferments : un ferment lactobacille thermophile et un ferment streptocoque lactique thermophile.

Leur particularité est de provoquer une acidification rapide à température d'empresurage (33°).

En descendant rapidement le pH, les ferments bloquent la multiplication des bactéries pathogènes (staphylocoques,...) mais aussi de certaines altérations contenues dans le lait (escherichia coli,...).

Ces bactéries modifient les protéines et les rendent indigestes pour l'homme.

Ce sont des souches bien particulières de ces bactéries qui ont été travaillées depuis des années par la Fromagerie Dischamp afin d'obtenir un fromage souple à la pâte fondante présentant des caractéristiques permettant, précisément, d'éviter les difficultés de digestion.

L'attention portée à l'élaboration de ces ferments, véritable « secret de fabrication » Dischamp, assure des résultats microbiologiques respectueux des normes, et des fabrications d'une qualité harmonieuse.

Ceci se traduit par une valorisation régulière chez les producteurs Dischamp, selon la grille de qualité mise en place au sein de la filière, et par une reconnaissance nationale comme ce fut encore le cas en 2006, lors du Concours Général Agricole.

**A propos de**

### **La Fromagerie Dischamp en chiffres :**

Activité : collecte de lait, beurre, fromages

5 sites regroupant 120 salariés - Chiffre d'affaires : 140 M€

Production fromagère : 2.050 tonnes (*Saint-nectaire : 1.000 tonnes - Cantal et Salers : 600 tonnes - Murols, Gaperon et autres fromages : 450 tonnes*)

Producteurs fournissant la Fromagerie Dischamp, dont certains depuis plus de 40 ans : 300 en lait, 40 en fromages fermiers.

### **Les grands projets 2006 :**

- Reprise au 1<sup>er</sup> mars des activités de la Coopérative laitière de Chambernon pour la fabrication de Cantal au lait cru, issu d'un cheptel nourri exclusivement à base d'herbe et de foin. Ce fromage sera commercialisé en Entre-deux, affiné de 120 à 210 jours.

Les distributeurs Dischamp en Auvergne et région parisienne sur **[www.dischamp.com](http://www.dischamp.com)**