

## L'autre goût des fromages de chèvres

**P**renez soixante-douze chèvres de race alpine. Séparez-les en six lots homogènes de douze et donnez-leur un repas différent. Une ration à base de foin pour trois lots, une à base d'ensilage de maïs pour les trois autres supplémentée ou non en huile de lin ou en huile de

tournesol. Les bêtes ne se soucient pas de l'expérience, vivent leur vie et produisent leur lait quotidien, mais derrière, les hommes de l'Institut national de recherche agronomique prélèvent, analysent et mesurent. Le but de cette étude, débutée en 2000 en collaboration avec l'Inra de Clermont-Ferrand, est d'évaluer les effets des différentes rations de base et de suppléments lipidiques sur la production laitière des chèvres, sur la composition en acide gras du lait et sur la qualité sensorielle des produits laitiers caprins.

Ce travail est né de trois réflexions.

«La première, c'est le changement de l'alimentation dans les élevages caprins», explique Jean-Marc Chabosseau, à l'époque directeur des services d'appui à l'Inra de Lusignan. «Aujourd'hui, nous sommes dans des systèmes intensifs où l'ensilage et les concentrés sont intégrés dans les rations.» Deuxième point, le lait de chèvre (et ses fromages) a une image de produit sain, naturel, avec des qualités nutritionnelles et diététiques. «Une étude épidémiologique a montré que certaines molécules du lait de chèvre, comme l'acide linoléique conjugué, pourrait avoir un impact contre le cancer et les maladies artérielles», ajoute le chercheur. L'étude vise aussi à apprécier la qualité fromagère des laits. C'est la troisième réflexion. Un aspect étudié de près par l'Institut technique des produits laitiers caprins de Surgères qui a fabriqué les fromages, dégustés ensuite à l'aveugle par un jury spécialisé. Les premiers résultats montrent que, selon l'alimentation, on trouve des goûts différents. La nature du fourrage a peu d'effet sur la composition en acide gras du lait mais la saveur est plus élevée avec le foin de luzerne qu'avec l'ensilage de maïs. L'huile de tournesol diminue pour sa part la saveur «piquante» des fromages affinés. Ce travail continue actuellement dans un projet européen nommé Biocla.

**Bruno Delion**

Jean-Marc Chabosseau, chercheur à l'Inra de Lusignan



Sébastien Laval

### LA PARTHENAISE EN VEDETTE

Lors du prochain salon de l'agriculture, la vache parthenaise représentera la région Poitou-Charentes, invitée d'honneur après la Normandie. Cette année encore, les animaux du salon représentaient le top de la race. **Notaire**, un taureau âgé de plus de quatre ans s'est adjudgé le premier prix du championnat. Il appartient au Gaec La Guillotière à Vausseroux dans les Deux-Sèvres. Il sera peut-être sur l'affiche du salon 2004 collée sur les murs de la capitale. **Parisien**, premier prix dans les animaux de moins de 4 ans (chez Pierre Maudet, à Germond dans les Deux-Sèvres), sera peut-être vert de jalousie.

### JARDINIERS DU PARADIS

Le 1<sup>er</sup> mai, place du Paradis à Champdeniers (Deux-Sèvres), l'association Partage invite à rencontrer des jardiniers, notamment Michel Gallais, meilleur ouvrier de France et intervenant à l'École nationale du paysage de Versailles, à échanger des savoir-faire et participer à la bourse des plantes vivaces. Tél. 05 49 25 84 25

## Echanges pâtisseries

**D**isponible en plusieurs langues, le guide Relais desserts international rassemble les spécialités et les adresses de 82 pâtisseries français et étrangers membres de l'association du même nom. Chaque page invite à pousser la porte d'une boutique gourmande grande ou petite. Tous les professionnels, d'Angoulême à Madrid, ont en commun de privilégier la qualité et les produits naturels : beurre, beurre de cacao, fruits... Ils apprécient également, deux fois par an et pendant deux jours, de mettre en partage leurs découvertes gastronomiques. «Donner, c'est recevoir... Il y a toujours deux recettes remarquables qui surprennent par leur simplicité, remarquait Patrick Berger,

pâtisseries à Tarbes, lors du dernier rassemblement organisé en Charente. La tendance générale est d'ailleurs un grand retour à la simplicité, au vrai goût des choses, aux mets qui ont de la mâche, que l'on croque en bouche.»

Autre tendance forte : le chocolat. Le séminaire charentais a donné lieu à une dégustation de douze chocolats imaginés, par des régions ou pays différents, pour être consommés avec du cognac. Le jury a élu une ganache aux agrumes associée à un XO. Un chocolat au lait et épices, une ganache au lait, cognac et café ainsi qu'une ganache, cerise, épice ont également été distingués.

**Astrid Deroost**

### TERRITOIRES NOMADES

Rurart invite au voyage en exposant **Andy Goldsworthy**, **Antony Gormley**, **Christian Lapie**, **Jaume Plensa** et **Erik Samakh** à l'espace d'arts du lycée agricole Xavier-Bernard, à Rouillé (Vienne) jusqu'au 30 mars 2004. Des œuvres monumentales de ces artistes seront aussi visibles à Bioussac (Charente) du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août ainsi que des photographies d'Andy Goldsworthy à la galerie L'empreinte, à Montmorillon (Vienne) du 19 juin au 31 août. rurart.org