

Marie de Metz-Noblat refuse l'américanisation

Originnaire de Meurthe-et-Moselle, Marie de Metz-Noblat est expert-conseil en marketing fromager et créatrice d'événements autour du fromage et du vin.



Photo D.R.

Marie de Metz-Noblat : « A force de taper sur le lait cru, on a oublié de dire que la majorité des contaminations avait lieu sur les fromages pasteurisés. »

On a coutume d'opposer fromages au lait cru et pasteurisés. Quelle est vraiment la différence ?

Marie DE METZ-NOBLAT : « Le lait cru, c'est intrinsèquement notre tradition fromagère. C'est le lait tel qu'il est sorti du pis de l'animal, et qui n'a jamais été chauffé au-delà de 72 °C. Alors que le lait pasteurisé est chauffé à 72 °C pendant 15 secondes, ce qui permet de supprimer 95 % de la flore, donc des bactéries, levures et moisissures. Il y a trente ans, la différence était très visible. Le lait arrivait en fromagerie avec un million de germes par millilitre, ce qui était positif. En pasteurisant, il en restait 50 000 et le résultat était assez insipide. En Lorraine, par exemple, le camembert au lait cru devenait rouge, se mettait à couler et avait beaucoup de goût en fin de vie. Alors que le pasteurisé restait blanc, immaculé et ne prenait pas de goût trop fort. »

Et aujourd'hui ?

« Le débat est un peu stérile car les procédés sont tels que le lait arrive souvent en fromagerie à 5 000 germes par millilitre. La différence, et on en parle peu, c'est qu'on réinjecte des ferments lactiques dans tous les laits pour les faire ma-

turer. C'est notre levain à nous. Ce qui permet d'avoir des fromages qui ont du goût. »

L'aseptisation de la fabrication du fromage nuit-elle pas à son goût ?

« Ça ne s'attaque pas au goût, car les bactéries enlevées, on les remet de façon maîtrisée. Mais c'est dommage de nous habituer à ne manger qu'aseptisé. Je mange à 95 % des fromages au lait cru car je refuse de rentrer dans une américanisation de ma consommation. Je veux continuer à pouvoir être confronté à une bactérie qui va stimuler mes défenses immunitaires. »

Les médecins déconseillent les fromages au lait cru aux femmes enceintes. Qu'en pensez-vous ?

« Ça me fait bondir. A force de taper sur le lait cru, on a oublié de dire que la majorité des contaminations avait lieu sur les fromages pasteurisés. La première source de contamination en listéria, c'est le réfrigérateur. J'espère qu'ils leur demandent de le nettoyer toutes les semaines et aussi de supprimer la charcuterie, le saumon fumé, etc. »

Ph. M.

Marie de Metz-Noblat tient un blog : <http://fromagium.typepad.com/>