

Présure animale et fromage

Rédigé le 18 juin 2019, modifié en 2022

À la suite de la question d'une amapienne, nous avons discuté avec Madame Nesme qui nous a expliqué qu'elle utilise de la **présure animale** pour fabriquer ses fromages de chèvre. Compte tenu des nombreux·ses végétarien·nes adhérant à l'AMAP, nous avons décidé de constituer **un petit dossier explicatif afin que chacun·e puisse décider si la consommation de ce fromage est en accord avec ses convictions**. Nous tenons à préciser que nous n'avons eu connaissance de cette information que récemment, lorsque nous avons posé la question à Madame Nesme. Nous présentons nos excuses aux amapien·nes qui auraient préféré ne pas consommer ce type de fromage. Nous avons attendu avant de diffuser officiellement l'information afin de pouvoir vous communiquer un dossier un peu plus complet et renseigné.

Il y a trois manières de faire du fromage, dont une, la plus courante, comprenant l'**usage de présure animale**. La présure animale est constituée d'enzymes extraites de **la caillette d'un veau** encore non sevré. Il s'agit de la quatrième poche de l'estomac du veau, dans laquelle a notamment lieu la digestion du lait maternel. Elle est prélevée sur des veaux abattus pour leur viande, sur des organes qui autrement seraient brûlés et non utilisés. La présure animale est utilisée pour faire cailler le lait de manière rapide (entre 30 et 60 minutes), lui donnant ainsi la consistance solide qui permet ensuite de l'affiner. C'est elle qui provoque l'amalgame des protéines de lait qui tombent ensuite au fond du récipient et séparent le fromage du petit lait. L'utilisation de présure animale est **indispensable pour obtenir de nombreux labels** AOP et tous les labels AOC, car elle fait partie intégrante de la tradition de confection des fromages.

Il existe également de la **présure végétale**, fabriquée à partir des étamines du chardon, de l'artichaut, de l'ortie ou du gaillet jaune (aussi surnommé « caille-lait »). Cependant, cette présure est moins efficace et donne **une texture et une saveur différentes**, elle est donc utilisée uniquement pour certains types de fromages.

Enfin, la dernière technique suppose l'ajout de **bactéries lactiques** qui font lentement cailler le fromage (24 heures). Ce type de caillage est utilisé pour les fromages frais ou les fromages à croûte fleurie (c'est-à-dire les fromagesensemencés avec des moisissures comme le camembert ou le brie de Meaux).

La majorité des fromages que vous pouvez trouver en supermarché contiennent des coagulants extraits à partir de champignons génétiquement modifiés pour qu'ils produisent l'une des enzymes présente dans la présure (la chymosine). Cette méthode permet d'éviter l'abattage de jeunes animaux non sevrés, mais la chymosine seule ne permet pas de produire des fromages similaires à ceux contenant de la présure. L'usage de cette chymosine recombinante est peu fréquent pour les fromages fermiers, et interdite pour ceux qui sont labellisés « AOC » ou « Agriculture Biologique ».

Nous tenons à vous faire part des positions de Madame Nesme sur ce sujet : jusqu'à maintenant, elle a fait le choix d'utiliser de la présure animale, mais en quantité assez faible

et **en la coupant avec du petit lait** contenant des bactéries lactiques qui complètent l'action de la présure et permettent d'en diminuer la quantité nécessaire. Elle est toutefois **ouverte à la possibilité de produire du fromage avec de la présure végétale**. Il faut cependant savoir que le fromage produit serait alors différent de celui qui vous est actuellement proposé et lui demandera un travail plus conséquent ainsi qu'un certain investissement économique. C'est pourquoi nous vous avons proposé de remplir un sondage afin de nous faire savoir si vous êtes ou non intéressé-es par un fromage sans présure animale. D'autre part, Madame Nesme est **prête à aborder ces questions avec les amapien·nes**, si vous voulez entrer en contact avec elle n'hésitez pas à nous envoyer un mail sur la liste enverts.bureau !

**N.B. : sur les 40 votant·e·s du sondage, 33 n'étaient pas intéressé-es par du fromage sans présure animale.*

Au cours du débat autour de la présure, un amapien nous a également fait une remarque à propos du **sort réservé aux chevreaux** pour faire du fromage (qu'il soit confectionné avec de la présure animale ou non), et qui pose lui aussi des questions éthiques. Si l'on choisit de considérer l'utilisation de présure animale comme un problème il faut également penser aux autres implications de la production. En effet, récupérer le lait des chèvres suppose de les séparer de leurs chevreaux. Madame Nesme choisit de ne pas les tuer immédiatement comme le font de nombreux·ses producteurices : elle nourrit les chevreaux au lait de vache afin de récupérer le lait des chèvres et de les laisser grandir. Les mâles sont menés à l'abattoir pour leur viande quand ils atteignent un âge plus avancé, tandis que les femelles sont vendues à d'autres troupeaux laitiers. Madame Nesme fait également le choix de garder les vieilles bêtes le plus longtemps possible, jusqu'à ce qu'elles ne produisent presque plus de lait.

Nous espérons que ces informations vous auront permis de mieux cerner les enjeux de ces questions et en quoi elles peuvent ou non heurter vos convictions. Si vous avez des remarques ou des réactions, n'hésitez pas à nous en faire part sur la liste enverts.bureau ou sur enverts.discussion.