

SOMMAIRE

- 2 PRÉFACE DE VINCENT VERLEYEN
- 4 AVANT-PROPOS
- 8 ANDRÉ VALADIER - *Le lait cru est une chance*
- 14 MICHEL BRAS - *Être Aubrac*
- 20 LE TERROIR, modèle de développement local durable

- 22 **DE L'HERBE, DES RUMINANTS *et des humains***
 - 24 LE PÉRAIL DES CABASSES - *Le lait cru, expression d'un terroir*
 - 30 GAEC DU CHÈVRE D'OLT - *Des années de travail pour obtenir ça*
 - 34 LA CRÈME SOUS LA PEAU - *Le rocamadour qui piaule*
 - 38 **EN BÉARN, des valeurs fermières**
 - 40 EN VALLÉE D'ASPE, LES CHÈVRES DE LANSET
 - 44 LES BREBIS DU CAILLOU DE SOQUES
 - 50 LA LAITERIE PALOISE - *Du fromage urbain*
 - 54 JULIA ET PIERRE-LOUIS - *Les chèvres du renouveau*
 - 62 **TRADITION SALERS - A contre-courant du modèle dominant**
 - 64 UN TRAVAIL FOU, MAIS UN TRAVAIL QUI A DU SENS
 - 66 GAEC FREYSSAC - *Une histoire de famille*
 - 70 JÉRÉMY LABRUNIE - *Salers, exclusivement*
 - 74 LA GERLE, C'EST LE GARDE-FOU
 - 78 LA MAISON MONS - *Le courage de se poser les bonnes questions*
 - 82 HENRI BAPT - *Du saint-nectaire de salers pour la Maison Mons*

- 86 **DES CAHIERS DE RESSOURCES
*qui rassemblent***
 - 88 AVEYRON BREBIS BIO - *Les producteurs décident de tout*

92 **BLEU DES CAUSSES**

92 UNE LONGUE HISTOIRE EN DEMI-TEINTE

99 LES CAVES BÂTARDES - *Du roquefort au bleu des causes*

100 SÉBASTIEN GISQUET - *Le cœur de la qualité du lait, c'est l'alimentation*

104 UN BLEU DES CAUSSES AU LAIT CRU - *Territoire, territoire, territoire*

106 **JEUNE MONTAGNE** - *Le pari gagnant de l'excellence*

112 ANDRÉ VALADIER - *Vingt ans en 1953*

114 **LE COMTÉ** - *Faire ensemble est notre ADN*

120 VÉRONIQUE RIVOIRE-JACQUEMIN - *La haute couture de l'affinage*

124 MARC JANIN - *Une sensibilité ancestrale*

128 **SODIAAL** - *Les volumes ne seront pas durables sans la qualité*

132 LES FROMAGES D'ANGÈLE

136 **ROQUEFORT** - *Le roi aux pieds d'argile*

138 JÉRÔME FARAMOND - *Le roquefort est plus fort que tout*

142 DELPHINE CARLES - *Caresser le caillé*

146 JOSÉ BOVÉ - *On va droit dans le mur*

150 **DE LA SCIENCE** *et des microbes*

152 LE SALUT PAR L'EXPOSITION À UNE GRANDE DIVERSITÉ MICROBIENNE

159 UNE FONDATION POUR LE LAIT CRU

160 PATRICE CHASSARD - *Je suis un éleveur de microbes*

164 LES BACTÉRIES LACTIQUES, IL FAUT LES AIMER : C'EST DE L'OR

168 VALEURS AJOUTÉES

170 LE RISQUE DE PERDRE NOTRE ADN

172 L'INNOVATION OU COMMENT RÉPONDRE AUX PROBLÉMATIQUES NOUVELLES

176 ENSEIGNEMENT - *La transition vers l'agroécologie*

181 LES CHIFFRES DES AOP ET DU LAIT CRU

181 LE LIEN AU TERROIR DE CHAQUE AOP

182 BIBLIOGRAPHIE / VIDÉOS

183 CONTACTS