

FROMAGE DES PYRÉNÉES



Fromages du terroir et de fabrication traditionnelle en Vallée d'Ossau

PARDOU

Affineur en Vallée d'Ossau

Fromagerie PARDOU ♦ 64440 LARUNS

Tél. 05 59 82 60 77 - Fax. 05 59 82 63 05 - e.mail : fromagerie.pardou@orange.fr

www.fromagerie-pardou.com



PARDOU

Affineur en Vallée d'Ossau

Fromagerie PARDOU ♦ 64440 LARUNS

Tél. 05 59 82 60 77 ♦ Fax. 05 59 82 63 05

CHARTRE QUALITÉ DES FROMAGES FERMIERS ET ARTISANAUX PARDOU

Tous les fromages fermiers au lait cru que nous salons, affinons et commercialisons sont fabriqués dans les trois hautes vallées béarnaises d'OSSAU, ASPE et BARETOUS ainsi que dans le Piémont Béarnais en ZONE DE MONTAGNE.

Tous les fromages artisanaux au lait pasteurisé que nous affinons et commercialisons sont fabriqués dans la zone de production de l'appellation d'origine protégée OSSAU-IRATY.



ORIGINE

La commercialisation sous notre nom PARDOU et nos marques commerciales ARRIOU, RONCEVAUX, ETXOKA et TOURMALET garantit que les fromages au lait de brebis, vache, lait de mélange et chèvre répondent aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne l'affinage et la fabrication que la production du lait.

L'affinage selon la méthode traditionnelle dite « à la Béarnaise » est conduit dans nos caves souterraines situées à LARUNS, en plein cœur de la Vallée d'Ossau.

La mention « fabrication fermière » ou « fromage fermier » ou tout autre laissant entendre une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs fermiers transformant en fromage le lait produit sur leur propre exploitation.

LA PRODUCTION DE LAIT

La production du lait et la fabrication des fromages fermiers et artisanaux PARDOU doivent répondre notamment aux conditions suivantes:

- Le lait doit être sain (bonne qualité bactériologique), loyal (pur, non coupé), marchand (haute valeur du produit issu d'un bon troupeau conduit par un bon producteur) et présenter une richesse en matière sèche garantissant une bonne qualité fromagère.

- Les animaux doivent être élevés selon les usages avec une alimentation à base de fourrage et de céréales secondaires (blé, orge, maïs...).

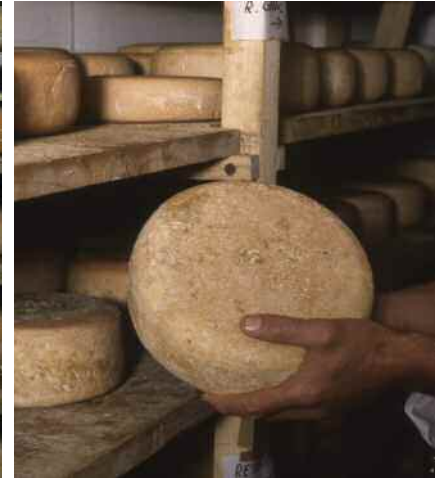
- Le lait de brebis ne peut être transformé moins de 20 jours après la mise bas, 8 jours pour la vache ou le chèvre. Il doit être pur, sain, propre, non écrémé, non acide et provenir d'une traite complète, (à chaque traite, chaque animal doit être entièrement tari).

- Pour la fabrication des fromages fermiers PARDOU, l'emprésurage doit avoir lieu au plus tard 48 heures après la traite la plus ancienne, (2 jours au maximum de stockage afin d'éviter tout traitement industriel du lait). La coagulation du lait est obtenue au moyen de présure animale, à l'exclusion de toute autre enzyme coagulante.

HYGIÈNE DE TRAITE ET LA CONSERVATION DU LAIT

Le lait est filtré à la mise en bidons ou en tank. Tous les moyens sont mis en œuvre pour éviter toute contamination en cours de traite dans le récipient accueillant le lait, (nettoyage et désinfection de la salle et de la machine à traire, des pis et des trayons, filtration du lait...).

L'addition ou la soustraction de substances au lait constitue une fraude poursuivie par la loi (le lait doit être pur et entier).



La conservation du lait à la ferme doit s'effectuer à une température inférieure à 10°, cette température devant être atteinte dans les deux heures qui suivent la traite. La durée de stockage chez l'éleveur n'excédera pas 48 heures.

FABRICATION

Le fromage est fabriqué selon la méthode traditionnelle, au chaudron ou en cuve. Le lait est mis en œuvre à l'état cru pour la production fermière. Les fabrications sont faites au lait entier. Le fromage fermier et artisanal PARDOU est une pâte pressée, non cuite, dont la fabrication comprend les opérations suivantes:

- Après addition ou non de levain lactique, le lait est emprésuré à 28-30° au moyen de présure animale;
- temps de caillage de 30 à 60 minutes;
- découpage du caillé à la même température;
- brassage et réchauffage lent jusqu'à 38-40°;
- repos de 30 minutes environ;
- ramassage du caillé;
- le moulage se fait en moule perforé, garni ou non de toile, suivi d'un pressage à la main ou à l'aide de presse mécanique.

Le fromage est de forme cylindrique à talon droit ou convexe de 20 à 30 cm de diamètre et 8 à 14 cm de hauteur, d'un poids de 3 à 7 kg. Il renferme (pour le fromage de brebis) au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage. Après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 55 grammes pour 100 grammes de fromage.

Nous déclinons également une large gamme de tomettes d'un poids compris entre 450 grammes et 1 kg au lait de vache, brebis ou mélange ainsi que des briques au lait de brebis fabriquées et affinées selon les mêmes règles que les fromages au format traditionnel.

L'AFFINAGE : Notre signature!

Pour donner au fromage toute sa saveur et sa finesse, nous mettons en œuvre notre savoir faire associé aux qualités exceptionnelles de notre tunnel de montagne et de nos caves enterrées. Nos caves d'affinage de montagne, en plein cœur de la Vallée d'Ossau, sont installées:

- Pour partie dans un tunnel en pierre construit en 1882 et à la capacité de 16000 fromages.
- Pour autre partie dans des caves enterrées dans la tranchée qui accède au tunnel à la capacité de 40000 fromages.

Nous avons spécialement aménagé ce site où nous accueillons la production de plus de cent producteurs, pour en faire un lieu exceptionnel du fromage des Pyrénées. Grâce au microclimat de la vallée et aux qualités thermiques du tunnel et de nos caves enterrées, température de 10° centigrade et hygrométrie constante de 96 % toute l'année, nous apportons à nos fromages cette qualité en bouche qui en font des fromages uniques et exceptionnels.

Nous appliquons la méthode traditionnelle Béarnaise:

- Dès le lendemain du salage, après le ressuyage le fromage débute son long affinage au cœur de notre tunnel de pierres, pour accéder lentement au sommet de la qualité.

- Posé sur des planches de bois, en sapin du Nord peu résineux, il est frotté à la main à l'aide d'une brosse et d'un linge imbibé d'eau et de sel. Retourné 2 fois par semaine jusqu'à ce qu'il atteigne son premier cycle de fermentation où l'action du sel qui pénètre au cœur de la pâte finalise l'égouttage et fait apparaître les prémices de la croûte. On dit que le fromage « morge ».

- Chaque fromage est alors frotté avec un linge sec deux fois par semaine pour l'essuyer et le retourner jusqu'au terme de son deuxième cycle de fermentation.

Durant cette étape, la croûte se forme et les arômes s'intensifient.

Ensuite chaque fromage sera alternativement tourné, brossé ou frotté à l'eau et au sel jusqu'à complète maturité:

- 3 mois minimum pour les fromages au lait de vache, chèvre et lait de mélange
- 3 à 18 mois pour les fromages au lait de brebis.

L'affinage très lent, au rythme de la nature, donne à chacun d'eux tout son moelleux et sa finesse. L'alchimie entre la nature, la cave d'affinage et notre savoir faire donnera naissance à un fromage d'excellence. La croûte du fromage est entièrement naturelle, sa couleur varie du jaune orangé au marron ou gris. Chaque fromage est unique!

Véritable concentré d'arômes et de saveurs, les fromages signés PARDOU allient force, finesse et profondeur en bouche.

LA SÉLECTION

En permanence, nous effectuons une sélection rigoureuse des fromages avant commercialisation en fonction des contraintes saisonnières, de la destination géographique et des choix de nos clients, afin de garantir à chacun d'eux une qualité régulière correspondant aux critères retenus.

La Charte de Qualité des Fromages Fermiers et Artisans PARDOU est certifiée par Christian PARDOU, qui chaque jour dans ses caves d'affinage, en assure la mise en œuvre afin d'apporter à chacun des clients de la FROMAGERIE PARDOU l'excellence de nos fromages des Pyrénées.

Christian PARDOU



FROMAGE DES PYRÉNÉES



LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

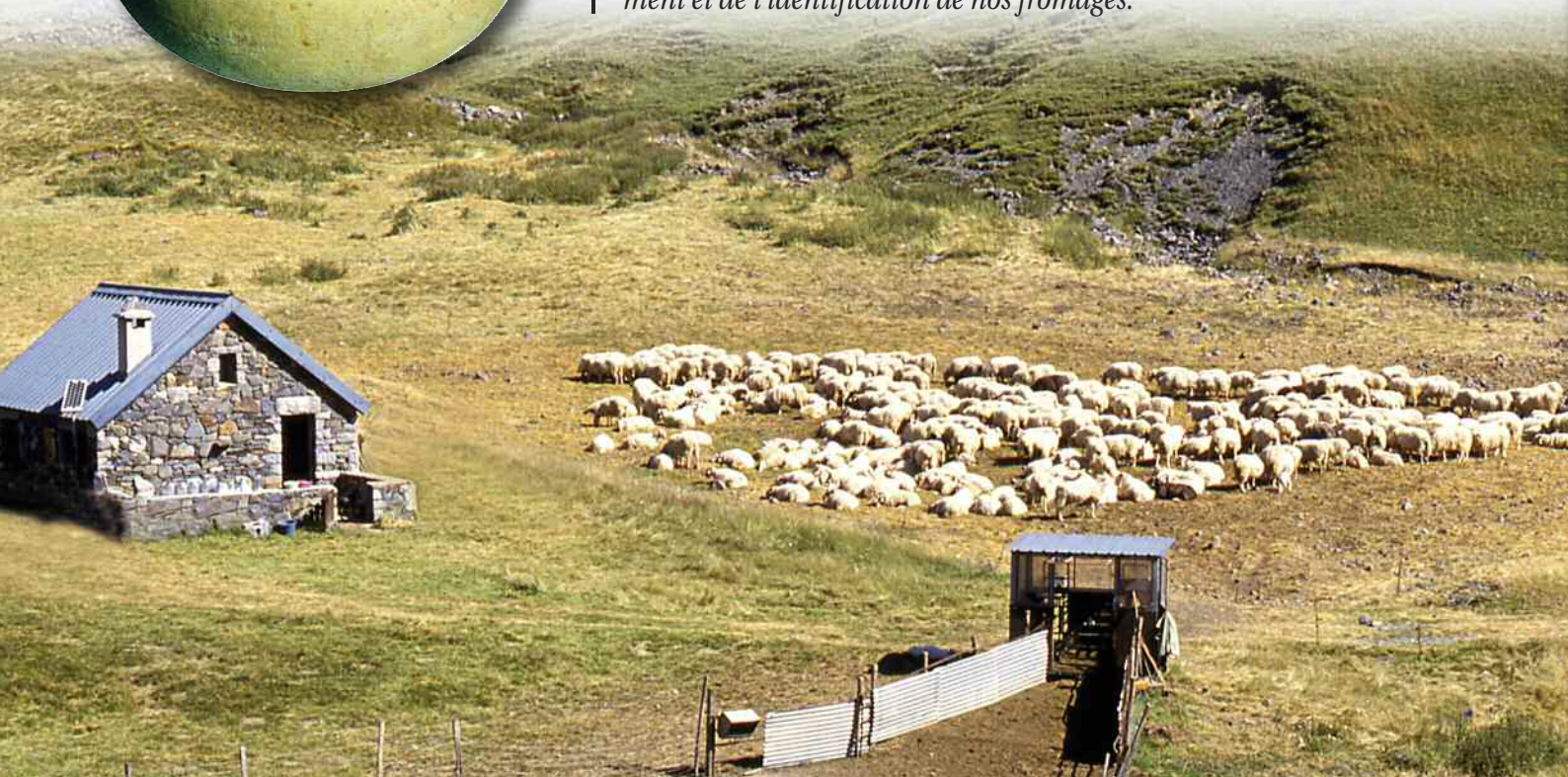
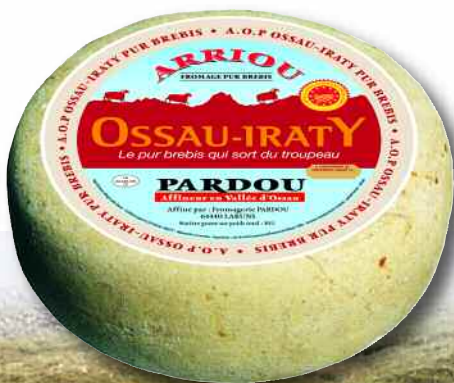
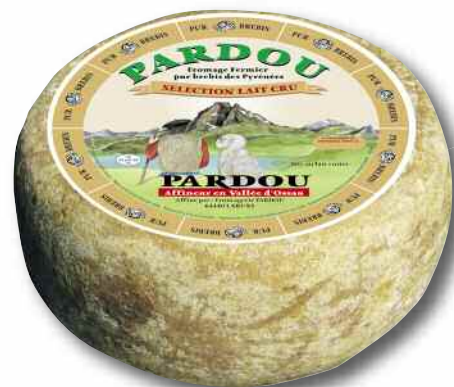
Tous les fromages que nous commercialisons, depuis leur fabrication jusqu'à leur sortie de cave, sont rigoureusement suivis et contrôlés.

Le fonctionnement de nos caves d'affinage et de chaque atelier fabriquant nos fromages est défini par les dispositions des règlements communautaires et doit reposer sur la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, d'une analyse des risques de type « HACCP » et d'un plan de maîtrise sanitaire.

Les contrôles dans l'atelier de production portent sur les critères germes totaux pour le lait cru bovin, ovin ou caprin complété par les cellules somatiques pour le lait bovin et pour les fromages en blanc sur la recherche de listéria monocytogènes, salmonelles et staphylocoques

Ces analyses sont complétées en cave d'affinage par une recherche systématique de listéria monocytogènes sur les fromages affinés à différents stades de leur maturation.

Nous assurons la traçabilité, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution chez nos clients, du cheminement et de l'identification de nos fromages.



PARDOU
Affineur en Vallée d'Ossau

64440 LARUNS - Tél. 05 59 82 60 77
e.mail : fromagerie.pardou@orange.fr
www.fromagerie-pardou.com