

AMERICAN cheese society

Fromage Celtic Blue Reserve de la fromagerie Glengarry Fine Cheese en Ontario (États-Unis)

INFOS EN +

À VOS AGENDAS

Fêtons l'American Cheese Month au mois d'octobre ! L'ACS fête le fromage à travers les États-Unis tout le mois d'octobre à travers des animations et des dégustations.

BIOGRAPHIE

Américaine « pure souche », Susan Sturman connaît bien la France. Directrice adjointe de l'école Ritz-Escoffier à l'Hôtel Ritz, elle a enseigné le fromage. A l'ACS, comme présidente du comité, elle a dirigé la création du programme de Certified Cheese Professional™, examen au sein de l'American Cheese Society, et a souvent été invitée à des conférences de l'ACS. En 2011, Sue a été intronisée en tant que Garde et Jury dans la Guilde Internationale des Fromagers. Elle a été juge aux USA, en France, et en Espagne. Elle est aujourd'hui directrice du département Anglophone de l'OCC : Academie Opus Caseus.



Établie par quelques pionniers producteurs il y a une trentaine d'années, L'American Cheese Society (ACS) regroupe aujourd'hui tous les acteurs du secteur (plus de 1700 membres en 2016) : producteurs, distributeurs grossistes, détaillants indépendants, chaînes de magasins d'alimentation nationales et régionales, des représentants dans le milieu universitaire, des formateurs, des fournisseurs de matériel de production et y compris quelques amateurs. C'est cette richesse qui donne sa force et sa valeur à l'American Cheese Society.

Ces dernières années le secteur des fromages artisanaux aux États-Unis est en plein boom (\$17.5 milliards en 2015, et toujours en croissance). Les États-Unis ont un système de distribution profondément différent de celui européen étant donné la taille de son marché. Chaque année l'ACS organise sa conférence annuelle : quatre jours de séances formatives et informatives. Cette année près de 1200 adhérents assistaient à des conférences sur des sujets aussi divers que l'influence de la présure végétale sur les fromages de brebis, les principes de construction d'une cave d'affinage, le rapport entre la marge et l'analyse des chiffres, ainsi que la compréhension de la survenue des blessures dues aux tâches répétitives. Du côté des producteurs, l'ACS proposait une série de cinq colloques sur la sécurité alimentaire. Le problème du lait cru et de la sécurité alimentaire pèsent lourd sur le secteur laitier (aux États-Unis c'est le FDA – Food & Drug Administration – qui gère à la fois la sécurité alimentaire, mais également pharmaceutique donc leurs exigences sont orientées vers la stérilité). L'ACS a fait des efforts significatifs dans

sa relation avec le FDA et récemment, le dialogue entre le secteur artisanal fromager et les pouvoirs gouvernementaux s'est amélioré. Dans le cadre de sa conférence annuelle, l'ACS organise également un concours de fromages. Cette année 1843 produits (fromages, crèmes, beurres, et yaourts) fournis par 260 producteurs étaient présentés dans 108 catégories. Le jury est composé en équipes de deux : un jury technique qui ne peut que déduire des points sur les défauts et un jury sensoriel qui ne peut qu'en ajouter. Les juges sont

pour la plupart américains, mais en 2016 le Brésil, l'Australie, et l'Angleterre figuraient parmi les 42 jurys. Après le concours, tout le monde est invité à déguster les produits présentés. Les différents producteurs présentent

également leur gamme à tous les acteurs de la profession comme il est d'usage aussi au Salon du Fromage à Paris.

La conférence est un événement attendu toute l'année par la communauté fromagère américaine. On y trouve une ambiance particulièrement conviviale, mais les opportunités de rencontres et celles de développement d'activité sont très importantes. ▀

Susan Sturman

« Le secteur des fromages artisanaux aux États-Unis est en plein boom »