

Jacques Cochaud, producteur de fromage

► Jacques Cochaud dirige le Domaine des 30 Arpents, à Favières.

Le Pays Briard : Comment choisissez-vous vos fromages ?

Jacques Cochaud : Nos fromages, brie de Meaux, brie de Melun, brie de Favières, coulommiers, tome, brillat-savarin... sont produits à la ferme avec le lait de la ferme, sans apport extérieur. Nous sommes producteurs de A à Z ce qui nous vaut le label "fermier".

L.P.B. : Qu'êtes-vous prêt à faire pour défendre le "coulommiers" ?

J.C. : Promouvoir le coulommiers et les fromages de Brie, c'est d'abord avoir des exigences de qualité par rapport aux bries industriels pasteurisés. Il y a aussi nécessité de poursuivre les actions d'éducation du consumma-

teur qui a tendance à revenir à des produits traditionnels.

L.P.B. : Que pourrait vous apporter un AOC "brie de Coulommiers" ?

J.C. : Je ne peux qu'être pour le principe d'une AOC "brie de Coulommiers". Le coulommiers est devenu un produit générique qui se fabrique partout. Beaucoup d'industriels pensent que le jeu n'en vaut pas la chandelle. Pour réussir, il faudrait être nombreux, qu'il y ait une volonté politique portée par les élus, les producteurs et les consommateurs. Il faut que cela pèse économiquement en volume et en chiffre d'affaires. Ce serait un plus, mais je doute que ce soit viable car ce serait un vrai parcours du combattant. Le marché est déjà très occupé avec, en par-



Jacques Cochaud.

ticulier, le brie de Meaux qui est le produit phare de la région. Une AOC doit répondre à de nombreux critères. Pour aboutir, cela nécessiterait un important investissement en temps et en personnel.