

# Le Clacbitou : le chèvre au succès fou !

Fromage de chèvre affiné par l'entreprise généraldaise La Racotière, le Clacbitou est une marque déposée depuis plus de 40 ans. Son drôle de nom vient du patois charolais qui signifie tout simplement « fromage de chèvre ». Renommé au-delà de nos frontières, il a reçu la médaille d'argent au concours agricole de Paris en 2019. Mais comment ce fromage fermier au lait cru devient-il un fromage d'exception ?

## Le Clacbitou : la qualité avant tout !

Plus de deux litres de lait sont nécessaires à la fabrication d'un Clacbitou de 250 grammes ! Le lait est collecté chaque jour dans une trentaine de fermes soigneusement sélectionnées et arrive sous forme de fromages fraîchement démoulés et salés. Là, Monsieur Guillerand, le gérant affineur, contrôle alors leur aspect, indique la date de collecte et le nom du producteur, permettant ainsi une traçabilité rigoureuse des fromages. L'artisan insiste sur l'importance de cette traçabilité alimentaire « de la fourche à la fourchette », qui permet un suivi précis du produit jusqu'au jour de l'expédition chez le client. Mais, avant de se retrouver dans les assiettes, le Clacbitou va devoir être affiné.

## L'affinage : le secret du goût...

Dernière phase de transformation : l'affinage où le Clacbitou va développer toutes ses saveurs. « Cette opération délicate permet de répondre aux goûts des consommateurs qui l'aiment frais, demi-sec ou sec » explique l'affineur. Une fois contrôlés, les fromages sont répartis dans différents hâloirs.



Le Clacbitou, au dernier stade d'affinage. Photo Ludivine Seurre

Ces cinq salles, qui recréent les conditions d'une cave à fromage, assurent des conditions optimales de températures, comprises entre 8 et 15 °C et d'hygrométrie (humidité de l'air) bien définies. Durant au moins deux semaines, Christophe Guillerand retournera chaque fromage avec soin, à la main et ajustera la ventilation en fonction de son évolution. « L'objectif est de faire évaporer l'eau pour sécher le fromage » précise-t-il. Frais, le Clacbitou n'a pas de croûte. Jeune, une fine croûte frisée de couleur crème se développe avec un léger duvet blanc. Au dernier stade d'affinage, des points bleus et beiges apparaissent. Ce sont des moisissures naturelles appelées « geotrichum » et « pénicillium blanc » qui vont révéler le goût plus ou moins prononcé du Clacbitou.

« [...] Un goût vraiment... irrésistible ! »

Maé et Valentin, élèves de la classe de 5<sup>ème</sup>1

## Un fromage bourguignon dans les assiettes... japonaises !

L'affinage terminé, les Clacbitous sont conditionnés dans des caissettes en bois de peuplier avant d'être expédiés pour 70% chez des grossistes, à Rungis ou à Lyon. La Racotière en affine 300 000 par an ! « C'est un chiffre vraiment impressionnant pour une petite entreprise locale qui emploie seulement 7 personnes » souligne Léane, une élève de la classe. Et quelle ne fut pas notre surprise d'apprendre que le Clacbitou voyage même jusqu'au Japon !

« Ce succès est mérité : nous avons pu apprécier nous-mêmes ce goût légèrement boisé avec un soupçon de noisette. Un goût vraiment... irrésistible ! On vous le conseille vivement ! » .



Le Clacbitou, tellement bon qu'on mange tout. Photo Louis RAVIER

La classe de 5<sup>ème</sup>1, Collège Jules-Ferry, Généralard  
Académie de Dijon