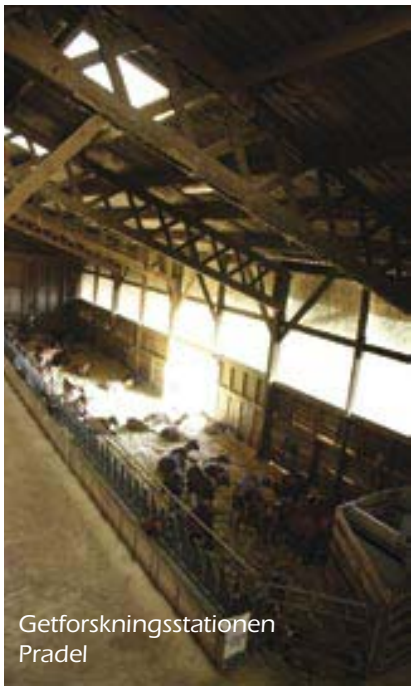
# Studieresa till Frankrike 19-22 februari

Tänk vad mycket man kan hinna på fyra dagar! Vi hann med att resa till Frankrike, göra många spännande studiebesök och att resa ända hem. Men det sista var faktiskt med nöd och näppe för det var snökaos på Kastrup och hysterin därifrån följde med till Stockholm. Bagaget kom långt senare men vad gör det när vi hade haft fantastiska upplevelser och vinflaskorna från vårt studiebesök var hela.

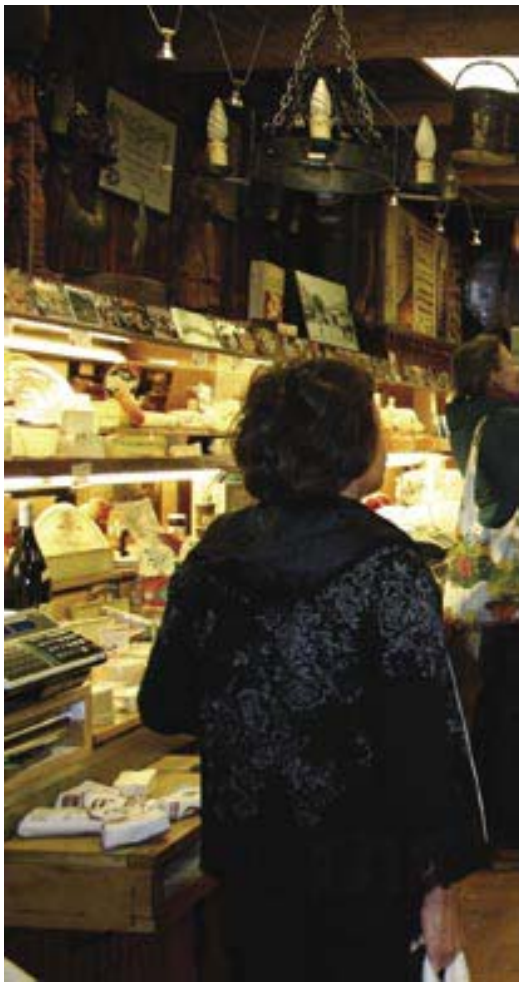
Det var 20 företagare från olika delar av Sverige som följde med på resan och som vanligt var alla mycket entusiastiska och ville se och höra så mycket som det bara gick. Vi landade i Nice och på vägen upp mot trakterna ovanför Avignon hann vi med ett besök på en mycket trevlig getgård i Var. Här tillverkades lactique ostar men också pressade lagrade ostar. Det var en otroligt välskött gård med fint mejeri och välmående högt avkastande getter. På gården tog man också emot gäster i "chambre d'hôte" (fransmännens "bo på lantgård"). Och visst fick vi lust att återvända till gården, bo i deras stuga, ströva runt i området och kanske följa mjölkningen och osttillverkningen under några dagar.

Full fart vidare. Vi nådde på kvällen fram till byn Grignan och vårt värdshus och sov gott efter en god middag. Nästa morgon for vi iväg till Pradel en forskningsstation för getter, mjölkning och hela vägen till getost. Vi fick besöka försöksstallarna, kika in i mejeriet och därefter fick vi en genomgång av de senaste försöken. Det unika med denna forskningsstation var att man kunde studera hur olika utfodrings- och mjölkningsmetoder m.m. påverkar produktionen ända fram till kvalitet och utbyte av ost. Under senare år hade man bedrivit mycket försöksverksamhet runt att minska ner mjölkningstillfällena till en gång per dag under delar av eller hela laktationen. Det visar sig att avkastningen bara sjunker i storleksordningen 10-15 %. Det var också mycket studier gjorda runt ystningsfel och den hygieniska kvalitén. Det mest rör dock lactiqueost och då i synnerhet den för området traditionella getosten Picadon. De som vill veta mer om försöken m.m. kan gå in och titta på hemsidan www.pep.chambagri.fr/capris men tyvärr finns där bara information på franska.


Getforskningsstationen Pradel

Efter en god lunch i Pradel fortsatte vår resa och nästa anhalt var en välskött getgård med en mycket engagerad kvinna som med stor entusiasm visade upp sitt mejeri och sina lactiqueostar i många olika former. Här var varje del i ystningen mycket genomtänkt och beprövad. Man utförde också en del försöksverksamhet i samarbete med försöksstationen i Pradel. Nu prövade man b.la. ett reningssystem för vassle som verkade intressant, men det är nog beroende av varmt klimat.

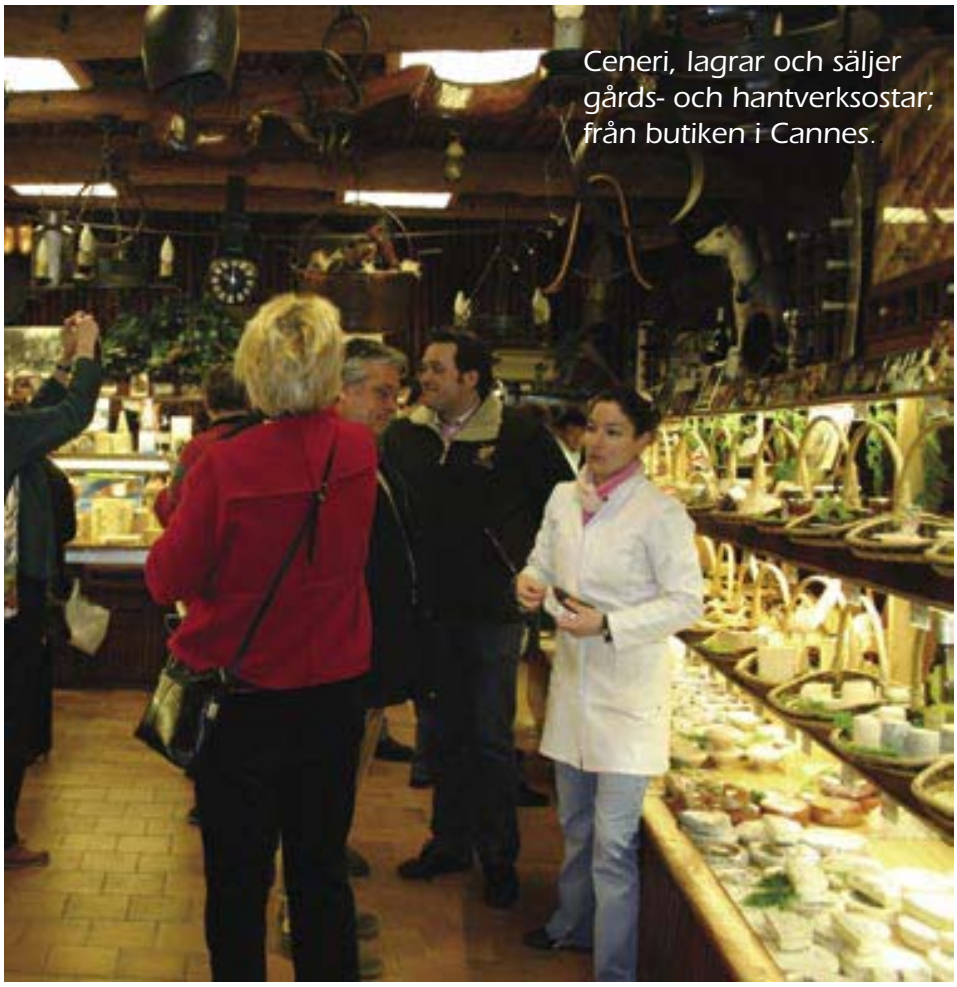
Det är osten som får vinet att sjunga. Nästa besök var vingården som levererade vinet till Særimner 2006, Domaine Chapoton i Rochegude. Här träffade vi Annika som en gång kommit till gården för att uppleva äventyret med att skörda vin. Nu drev hon företaget tillsammans med sin man Serge som har förverkligat drömmen att tillverka eget vin på gården likt hans farfar gjorde. Konkurrensen inom vinområdet är dock mycket hård i Frankrike av idag. Konsumtionen sjunker mycket bl.a. beroende på hårdare restriktioner runt bilkörning (vilket vi ändå måste se som positivt). Serge och Annika har satsat på kvalitetsvin som bl.a. innebär att de inte svavlar vinet vilket imponerade storligen på oss. Detta trevliga besök ledde naturligtvis till en del inköp och som sagt alla flaskor kom hem hela.
Dagen var ännu inte slut. Som inledning till middagen genomförde Paul le Mens



(smakexpert för Slow Food i Frankrike och före detta försökschef på Pradel) en ost och vinprovning där vi smakade på ostar av mjölk från tre olika djurslag get, ko och får.

Det blev tidig avfärd nästa morgon. Nu for vi norrut och upp i bergen mot Vercors platån. Denna dag ägnades helt åt koost. Första besöket var hos en företagare som tillverkade olika typer av komjölksostar. När priset på mjölken som då såldes till ett "stormejeri" sjönk mer och mer kände man att man måste göra något åt saken. Därför började man tillverka egen ost. Den första osten var St. Marcelin (en lactiqueost på komjölk). Detta eftersom man hade vänner som kunde tillverka just den osten. Nu ystades flera sorters ost bl.a. Raclette och tillsammans med andra ystare i bygden har man återuppväckt och ursprungsskyddat den traditionella blåmögelosten, Bleu de Sassenage Vercors.

Vid nästa besök i ett annat trevligt litet gårdsmejeri på Vercors platån fick vi en noggrann genomgång av ystningen av Bleu de Vercors. Det är en blåmögelost med kort lagring. Den får inte bli äldre en 4 veckor om den skall bära namnet Bleu de Vercors. Speciellt för denna ost



Ceneri, lagrar och säljer gårds- och hantverksostar; från butiken i Cannes.

från Frankrikes alla hörn och också från andra delar i Europa. Lagret ligger intill deras fina ostbutik, mitt i Cannes. En stor del av ostarna såldes i butiken, mycket såldes som fint dekorerade ostbrickor runt omkring i området bl.a. sålde de stora ostbrickor till Prinsen av Monaco förra året. Ostbrickorna exporterades nu också, främst till Asien. Kockar som förut hade arbetat på Rivieran har nu fått arbete på fina restauranger i Asien och beställer ostbrickor från Ceneri. Denna försäljning har ökat hela tiden och är nu uppe i hela 20% av den totala försäljningen utan att man hade gjort någon speciell exportsatsning.
Från Cannes var det inte långt kvar till Nice och vårt flyg hem via Köpenhamn. Och som sagt vi hann med otroligt mycket på fyra dagar!

Text & foto: Bodil Cornell

En av de två bröderna som äger Ceneri.

är bl.a. att man tillsätter lite bagerijäst tillsammans med mögelkulturen för att få bättre håligheter när möglet skall växa ut. Eftersom osten är relativt mjuk måste den ligga plant på hyllorna för att hålla formen – i stället för på högkant som är det vanliga i Frankrike - och pickas därmed från sidorna så att syret skall kunna komma in. De gör också sin egna termofila kultur.

Sedan lämnade vi den vackra platån och begav oss söderöver och lagom till en sen middag var vi framme i vid vårt boende i Mandelieu (som ligger precis bredvid Cannes och vi hann upp på "filmtrappan" innan kvällen var slut). Tidigt nästa morgon åkte vi till Cannes för resans sista studiebesök, Ceneri ett företag som lagrar och säljer gårds- och hantverksostar

Serge hämtar upp vin för provsmakning. Det var vingården Domaine Chapoton i Rochegude som levererade vinet till Særimner 2006.

Pickningsmaskinen till den ursprungsskyddade traditionella blåmögelosten, Bleu de Sassenage Vercors.

Stolt mejerska på Fromagerie Gerfand, med sina Picodon-ostar på getmjölk.