



jpgenegout@gmail.com

## L'AFFINAGE SUR LES RAILS

*C'est dans un ancien tunnel ferroviaire, près de Roanne, qu'Hervé Mons fait mûrir ses comté, beaufort et salers. Visite guidée.*

On l'appelait le « Tortillard », un gentil train de campagne qui reliait Vichy à Roanne en traversant les monts de la Madeleine. Un vieux vapeur né en 1910 et qui transportait les paysans à la ville avec les produits de leur ferme.

Deux guerres plus tard, victime de la concurrence de l'autobus et de l'automobile, il fera son dernier voyage le 22 avril 1949. Les rails enlevés, les gares et les ouvrages d'art sont lentement retournés à la friche, à la charge des autorités locales. Sur la commune d'Ambierle (Loire), il existait le tunnel de la Collonge, 180 m de long, fermé à ses deux extrémités, dissimulé sous la végétation. Hervé Mons, fromager affineur dans la commune voisine de Saint-Haon-le-Châtel, en ignorait même l'existence lorsqu'un conseiller général lui fit visiter les lieux avec une idée en tête : pourquoi ne pas réhabiliter ce site et en faire une cave d'affinage ?

« Au début, j'étais sceptique », reconnaît Hervé. Fils de fromagers venus d'Auvergne, MOF fromage en 2000, il a développé l'entreprise familiale avec son frère Laurent et s'est ouvert à l'international. Aujourd'hui, la maison Mons, ce sont 22 personnes travaillant en cave, 155 clients nationaux, 19 pays à l'export, 130 producteurs fermiers sur le territoire national (90 % lait cru), 4 boutiques en France dont une aux Halles de Lyon, un centre de formation interne et 190 fromages différents en affinage permanent.

Evidemment, tout cela demande de la place et, malgré la construction

de nouvelles caves, il en faut toujours plus. Alors pourquoi pas le tunnel ? Durant dix-huit mois, ils firent des essais avec des tomes sur des planches posées sur des agglos. Grâce à de multiples capteurs, ils ont enregistré et diagnostiqué l'ambiance des lieux. « C'était l'idéal. 98 % d'humidité, une température quasi identique en toute saison et une capacité de stockage de 70 tonnes. »

Les travaux ont été menés en six mois dans ce tunnel creusé en cercle de 4,50 m de diamètre, légèrement en courbe (17°) et en pente (3 %), qu'il a fallu rectifier pour que les fromages « soient tous à la même hauteur ». Dans un tel cadre, on range généralement ceux-ci le long des parois avec une allée centrale. Hervé a fait l'inverse, les installant au milieu pour bénéficier de la hauteur maximale avec deux passages latéraux facilitant la circulation de l'air et des gens.

**Palette aromatique.** Comté, beaufort, gruyère, salers sont disposés sur des planches d'épicéa – le bois le moins tannique pour éviter la transmission de mauvais goûts –, coupé à la bonne saison et séché naturellement durant deux ans. Pour éviter les infiltrations et les gouttes d'eau, toujours dommageables à la croûte, un auvent a été installé, constitué des mêmes planches et laissant passer l'air. Celui-ci ne dépasse pas la vitesse des 3 m/seconde, il est aspiré et non soufflé et maintient une température aux alentours de 10 °C. C'est là toute la différence de l'affinage Mons, alors que beaucoup bloquent à 5-6 °C pour ne pas prendre de risques avec les fermentations.

« Après, on peut vous vendre des mois d'affinage à la pelle, mais le grain de pâte est différent. » Hervé ne court pas après les millésimes. « Le meilleur affinage, c'est quand la palette aromatique est au maximum mais que le produit n'a pas perdu de sa pâte. » C'est ce côté beurré que l'on trouve sur son comté de vingt-quatre mois ou son gruyère de quinze mois dégustés dans ce tunnel de la Collonge où la patte de Mons donne de bonnes pâtes. ■

HERVÉ MONS, FROMAGER AFFINEUR, la Collonge, Ambierle (Loire). Tél. : 04-77-64-40-79. [www.mons-fromages.com](http://www.mons-fromages.com)

