

## LE RETOUR DE MONSIEUR SEGUIN

Après un long voyage dans la montagne les chèvres de Monsieur Seguin sont de retour dans le Loir et-Cher plus déterminées que jamais à faire parler d'elles.

Monsieur Seguin ayant connu le drame du massacre de ses chèvres a changé d'identité : il s'appelle aujourd'hui Jean-Pierre Moreau, habite Pontlevoy, exerce l'activité de transformateur. Qu'avait-il pu transformer en dehors de son passé ? Sa femme Nicole, ses enfants, ses chèvres, ses clients ? Intrigués nous avons donc cherché à le rencontrer. C'est ainsi que nous nous sommes rendus chez lui. Nous l'avons découvert, homme souriant, heureux de pouvoir raconter son aventure. Pendant dix ans son premier métier fut celui de céréalier. N'arrivant pas à oublier ses Blanquettes, il en éleva quarante. Très vite il revendit son troupeau à son apprenti, Monsieur Huger, qui développa le cheptel aujourd'hui composé de quatre cent têtes. Que faire chaque jour de mille trois cent litres de lait ? Les revendre à Monsieur Moreau qui les transforme en fromages d'appellation contrôlée « Selles sur Cher ». Ce label impose à Monsieur Moreau d'être vigilant quant à l'alimentation des chèvres, dépourvue d'O.G.M., vigilant aussi vis à vis de l'hygiène lors de la fabrication. Cinq salariés sont aux aguets pour respecter les normes européennes et vétérinaires. Nous vous livrons le secret de fabrication. Le lait des Blanquettes est ainsi disposé dans des bacs. La présure est ajoutée. Au bout de vingt quatre heures, le lait est caillé. Puis il est déposé à la louche dans des faisselles : moules percés qui laissent passer le petit lait ou lactosérum pendant un jour ou deux selon la taille et la forme du fromage ( rond aux côtés biseautés pour le Selles, pyramidale ou en forme de bûche pour le Sainte Maure de Touraine). Les fromages calibrés sont démoulés, salés ou roulés pour le Selles sur Cher, dans un mélange de sel et de poudre de charbon de bois.

