



*2 centimes d'euro seront versés  
à l'Association Beauval Conservation & Recherche  
Pour chaque Sainte Maure de Touraine acheté*

**Les producteurs de  
L'appellation d'origine protégée  
Sainte Maure de Touraine  
En Partenariat avec le Zoo de Beauval  
Contribuent à la Préservation  
De la biodiversité mondiale**



[www.stemauredetouraine.fr](http://www.stemauredetouraine.fr)



23 octobre 2012

## Les producteurs du Sainte Maure de Touraine s'engagent !

**Acteurs du Développement Durable** de leur territoire, ils s'impliquent dans la sauvegarde de la faune mondiale.

Le Fromage de chèvre « Sainte Maure de Touraine » est une Appellation d'Origine Protégée. Sa forme tronconique lui est propre et son identité est unique puisqu'elle est inscrite sur la paille de seigle qui la traverse. Ses producteurs s'inscrivent totalement dans le développement durable de leur territoire. Leurs choix se veulent militants et solidaires ; ils veulent le faire savoir au travers des trois axes suivants.

### Une démarche économique responsable

Produit sur le territoire de la Touraine historique, le lait cru est transformé soit dans les exploitations, soit dans les fromageries locales. L'alimentation des chèvres est très majoritairement issue de ce même territoire. Ce court chemin du pré à la fromagerie est la preuve de notre préoccupation de réduction des distances et de l'empreinte carbone de notre activité.



Cette production de proximité impacte profondément la création de Valeur Ajoutée par l'utilisation des ressources locales et notamment le travail, l'emploi. Ce sont 211 producteurs qui cultivent ce jardin de la France et 50 en fromageries fermières ou artisanales. Par définition, cette économie n'est pas délocalisable car c'est le terroir Touraine qui est à l'origine de cette spécialité fromagère : « il est fabriqué ici et nulle part ailleurs ».

### Une solidarité pour l'emploi de tous

La paille est sans nul doute l'élément le plus symbolique de notre fromage. La paille de seigle est incontournable puisqu'elle est l'identité même du fromage... c'est écrit dessus ! Aucun problème de traçabilité, chacun peut vérifier la provenance du fromage.



Plus remarquable, cette paille est produite et pyrogravée dans un ESAT (Etablissement Spécialisé d'Aide au Travail). Cela permet à 30 travailleurs handicapés d'avoir un emploi à plein temps dans les meilleures conditions d'encadrement et ce sur le territoire de l'appellation. La dimension sociétale de cet échange va bien plus loin que la notion de générosité...il s'agit là d'une valeur authentique de respect mutuel et de reconnaissance du rôle de chacun dans la chaîne de la valeur.



### Un engagement pour la biodiversité de la planète

S'ouvrir à ce qui nous entoure devient de plus en plus difficile dans ce monde troublé par l'individualisme et le risque de culture unique. Les producteurs se sont intéressés à la diversité des races de chèvre dans le monde et ont constaté que la race caprine la plus menacée était le Taquin, issue du Tibet, dont un individu est présent au zoo de Beauval qui se trouve sur le territoire de l'appellation. Des liens se sont établis notamment avec les responsables de la fondation ABCR (Association Beauval Conservation Recherche) dont l'objet est d'agir pour la sauvegarde de diverses espèces animales dans leur milieu et donc pour la diversité génétique animale.

### Pourquoi estampiller les fromages de Sainte Maure de Touraine ?

L'engagement de l'appellation concernant la biodiversité mondiale se matérialise par la pose d'un logo montrant une chèvre qui soutient une famille de koalas. Nous avons choisi cette famille de koalas assise sur le dos d'une chèvre car ce mammifère emblématique des terres australiennes interpelle le public. Le koala voit son territoire naturel réduit par l'urbanisation galopante. Il doit être bien souvent capturé sur des propriétés urbaines pour être réintroduit en forêt.



La vulnérabilité des terroirs, le lien avec le biotope notamment l'eucalyptus, interrogent les éleveurs caprins de notre appellation car la notion d'enracinement avec le territoire est forte pour la pratique fromagère. Même si les enjeux sont différents, il existe une forte raisonnable entre la sauvegarde de la chèvre himalayenne, la réintroduction du koala dans un milieu naturel préservé et la sauvegarde d'une fabrication fromagère au lait cru.

Dans la pratique, les producteurs de l'appellation contribueront aux actions de l'ABCR sur une base financière de 2 centimes d'euro pendant trois ans. Ils souhaitent que leur travail se mue en énergie positive apportant ainsi leur pierre à l'édifice d'un avenir diversifié de la planète.



Le Président de  
l'Appellation Sainte Maure de Touraine  
François LAURENT

