

Studietur til Frankrike – høsten 2008

Norsk Meieriteknisk Forening har over litt tid vurdert sine aktiviteter og sett at det er krevende å opprettholde tradisjonell møteaktivitet med stor deltakelse fra medlemmene. Vi bestemte oss da å prøve nye aktivitetsformer for å få større oppslutning om foreningen. Studieturen til Frankrike i november var et slikt tiltak. Dersom dette ble vellykket, kunne slike studieturer bli et årlig tiltak.

Turen gikk til regionen Haut Savoie. Den ligger ved grensen til Sveits og inkluderer de franske alpene. Området er kjent for sine oster som markedsføres med opprinnelsesmerke fra regionen. Et av kvalitetskriteriene er at denne osten, med opprinnelsesmerking fra Haut Savoie, skal produseres av upasteurisert melk.

Det er også slik at norske politikere og andre miljøer i Norge, over lengre tid, har pekt på at det markedstilbudet på ost som man kan oppleve i Frankrike, på mange måter, må betraktes som et ideal som også norske osteprodusenter bør strekke seg etter. Det var derfor naturlig å søke til dette miljøet, spesielt siden vi hadde de beste kontaktene i området. Gjennom faglig samarbeid mellom meieri/næringsmiddelkolelærere, er det etablert god kontakt mellom vår daværende nestleder, Hanne Storrø fra HIST og Agnes Paille fra ENILV (Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes). Det var Agnes Paille som hadde laget programmet i Frankrike og hun var også vår utmerkede guide på turen.

Vi besøkte et meieri, Fruitères Chabert, som var familieeid. Meieriselskapet hadde 4 produksjonsteder og behandlet til sammen ca 80 mill liter melk. Det meieranlegget vi så på,



Tungt manuelt arbeid med Emmentalerosten

var noe spesielt da selve meieriet var samvirkeeid, men pakking, salg og markedsføring ble tatt hånd om av det familieeide selskapet. Dette var jo et eksempel på fransk

småskalaproduksjon. Men volum og aktivitet på meieriet og ikke minst i salg og



Muggen hadde fritt spillerom på ostelageret

markedsføring hadde lite å gjøre med det vi i Norge kaller småskala. Det måtte i så fall være knyttet til produksjonsmetode og produktspekter. Vi så et meieri med mye manuelt arbeid, både i ysteriet og på lager. De som har vært i meierifaget en del år, så klare likheter med de meieriene vi hadde i Norge på 60- og 70-tallet.

Melken ble hentet hver dag, og alle ostene ble ystet av upasteurisert melk. Meieriselskapet var svært oppmerksom på den risiko upasteurisert melk var for forbrukere. Derfor la de stor vekt på analyser av ferdig produkt. De tok prøver av patogene bakterier fra alle ystingene (listeria, salmonella, coli og streptokokker). Resultatene var klare lenge før produktene skulle på markedet, så de mente å ha full kontroll på dette.

Studieturen omfattet også besøk på ENILV. Denne skolen arbeidet innenfor den rammen som opprinnelsesmerkingen i Haut Savoie setter for osteproduksjon. I tillegg til at skolen er det sentrale kompetansesenteret i regionen, inneholdt den også et aktivt meieri med et flott utsalgssted for produktene (ost og kjøtt). Skolen var også kjernesentral for overskuddsfløten fra meieriene i området, men i motsetning til ostene, ble smøret produsert av pasteurisert fløte.

Det ble også tid til å se på et supermarked og det ostetilbudet som franske forbrukere kunne



Franskmenn sier at de har én ost for hver dag i året

velge og vrake fra. Alle som har sett slike osteutvalg og ostedisker må bli imponert. I Frankrike sies det at de har én ost for hver dag i året. Det er i alle fall ingen overdrivelse. Det er jo slike osteutbud som har fått norske politikere til å ønske seg det samme for Norge. Vi

mener at det i alle fall bare er mulig i svært store befolkningssentra, samt at norsk osteforbruk og ostekultur må bevege seg med kvantesprang dersom dette skal være mulig i Norge.

Det var 13 deltakere på studieturen. Vi hadde inntrykk av at programmet og det øvrige



Fornøyde medlemmer av NMTF.

opplegget falt i smak. Det kan tyde på at Norsk Meieriteknisk Forening vil vurdere å følge opp med nye studieturer. Vi håper da at programmet kan friste noen flere av medlemmene.