

A la découverte de la Rigotte de Condrieu

Les 9 et 10 janvier 2012, les élèves de 1^{ère} STAV d'Agrotec sont allés dans le Pilat pour découvrir les secrets de la Rigotte de Condrieu.

- Départ lundi matin à la rencontre du **GAEC du Régrillon**. Ils ont commencé à aborder les contraintes et intérêts de l'AOC Rigotte de Condrieu au sein d'une exploitation laitière de Pélussin.
- Puis, l'après midi, ils ont approfondi ces notions en visitant le **GAEC des Pampilles**, aux Haies. Là, ils ont complété l'aspect production de lait avec l'aspect transformation fromagère à la ferme. Ils ont donc suivi toutes les étapes nécessaires à la confection de ce petit fromage de chèvre, de la traite à la salle d'affinage.
- Le lendemain matin, direction la **Fromagerie Guilloteau**. Ils ont abordé l'aspect semi-industriel de la confection des fromages avec un procédé particulier : l'ultrafiltration. Grâce à l'intervention de **M. Jury**, ancien président du syndicat de défense de l'AOC Rigotte de Condrieu, ils ont découvert l'historique de cette AOC, et son lien fort avec le Pilat.
- Enfin, l'après midi, avec la visite d'un magasin spécialisé, la « **Crèm' des Crèmes** » à Condrieu, ils ont abordé les notions de commercialisation, critères qualité, relations commerçant / clients.



Finalement, au travers de toutes ces rencontres, ils ont pu comprendre le fonctionnement de la filière AOC Rigotte de Condrieu, de la production du lait à la dégustation de Rigottes.

