

Signez la pétition pour sauver l'un des plus vieux fromages d'Angleterre

Le Stilton est l'un des plus vieux et des plus nobles fromages d'Angleterre, mais le cahier des charges de son AOP oblige les producteurs à en pasteuriser le lait.

Joe Schneider, le seul fromager à fabriquer encore ce bleu au lait cru, comme on le faisait avant que l'AOP ne l'interdise, ne peut ni prétendre à l'appellation ni utiliser le nom historique de Stilton.

Depuis de nombreuses années Joe, qui ne travaille le lait de son petit élevage du Nottinghamshire qu'avec des méthodes artisanales, se bat pour demander la modification du cahier des charges et ainsi permettre aux producteurs de fromage au lait cru de faire partie de l'AOP.

Slow Food a décidé de le soutenir car le Stilton est une partie importante de la culture locale : il appartient à l'Angleterre, à l'Europe et à nous tous ; pas aux grands groupes de l'industrie alimentaire.

Et aussi parce qu'il s'agit d'une bataille pour la liberté : un producteur doit pouvoir choisir, en prenant ses propres responsabilités, de pasteuriser ou non son lait.

Soutenez avec Slow Food la bataille de Joe Schneider pour sauver le Stilton !

Signez la demande de modification du cahier des charges à présenter à la Stilton Cheese Makers Association et au Ministre de l'agriculture et de l'alimentation (Department of Environment, Food and Rural Affairs) du Royaume-Uni.