



LAIT CRU

Les artisans fromagers d'Europe découvrent les spécialités suisses



L'entreprise familiale de Belfaux compte deux jeunes employés et un apprenti venu de Belgique.



Toute la production de la laiterie de Belfaux est écoulée en vente directe.



L'étable d'Eric Mauron présente une large ouverture orientée au sud.

Pauline Clerc

Grangeneuve accueille le Congrès européen des fromagers. Une plongée au cœur de la production de fromages locaux a ouvert la manifestation.

Des artisans fromagers de toute l'Europe ont fait le déplacement jusqu'à Grangeneuve pour leur congrès annuel. Intitulé «FACENetwork», l'évènement est organisé pour la première fois en Suisse. Au programme: trois jours dédiés au lait cru. Plusieurs tours aux multiples étapes ont ouvert cette nouvelle édition. De la laiterie, en passant par l'étable, jusqu'à la cave d'affinage, les fromages de la région n'ont plus de secret pour la centaine de convives présents. Agri a suivi Jonathan Heyer, conseiller agricole de Grangeneuve, pour un tour dédié au Vacherin fribourgeois

AOP et au Gruyère AOP. Une trentaine de spécialistes de la branche fromagère venus d'Espagne, de France, d'Allemagne, de Belgique, d'Italie et même de Suède ont suivi la visite.

Une production 100% lait cru

Premier arrêt: la laiterie de Belfaux. Inaugurée en 1910, celle-ci a depuis été reprise par Carine et Michel Eggertswyler. Afin de répondre aux nouvelles normes d'hygiène, les locaux de fabrication, les caves et le magasin ont été entièrement rénovés. Mais, avec son toit en saillie et sa façade en bois, le bâtiment a su conserver son charme d'antan. Les équipements plus récents ont été spécialement pensés pour être abrités dans cette ancienne bâtisse.

Ce qui n'a pas changé non plus, c'est l'utilisation exclusive du lait cru. A présent, la fromagerie de Belfaux est la dernière société de plaine à s'en servir sur le canton de Fribourg. Aujourd'hui, deux mil-

lions de kilos de lait par an sont valorisés par la fromagerie. Quelque huit producteurs de la région livrent leur lait deux fois par jour, sept jours sur sept. Du Gruyère AOP est fabriqué avec 80% de ces quantités, soit 160 tonnes, alors que 10% sont destinés au Vacherin fribourgeois AOP. De la raclette, des yogourts et des glaces occupent les derniers pourcentages. Tous les produits sont écoulés en vente directe depuis le magasin de la laiterie.

L'infrastructure est équipée de plusieurs buses pour former les fromages. Une buse fournit 360 litres de lait pour réaliser une meule de Gruyère AOP qui pèsera, au final, environ 36 kilos.

Forte conviction

Michel Eggertswyler est resté un adepte du lait cru par conviction. Ses bienfaits ne sont pas assez mis en avant, selon le fromager. Il regrette la standardisation des goûts imposée par les détaillants qui

cherchent à éviter les risques à tout prix. Pour lui, l'hygiène est primordiale. Si celle-ci est au rendez-vous, la qualité suit nécessairement. Après trente ans de carrière, Michel Eggertswyler n'a d'ailleurs jamais rencontré de problème à ce niveau. Les nombreux contrôles auxquels il est soumis ne laissent pas la place au doute.

Pour les épauler, les Eggertswyler peuvent compter sur leurs enfants. Leur fille les aide au magasin. Leur fils a repris une laiterie voisine et, prochainement, il héritera aussi de la société de Belfaux. Un projet de collecte du lait accompagnera la passation.

L'équipe de la laiterie de Belfaux est également complétée par un apprenti. Pierre-Yves, qui était infirmier auparavant, est venu spécialement de Belgique pour découvrir le savoir-faire régional.

La deuxième étape de la journée a permis de retracer l'origine du lait livré à Belfaux. A quelques kilomètres seulement,

Eric Mauron produit chaque année environ 280 000 kilos de lait de non-ensilage destiné en majeure partie à la fromagerie. Le troupeau, composé de 35 vaches Holstein et Red Holstein, est en stabulation libre. L'étable s'y prête parfaitement étant donné que son flanc sud est complètement ouvert. Ce système permet une aération optimale.

Eric Mauron possède aussi 170 porcs à l'engrais qui sont nourris, entre autres, avec le petit-lait récupéré de la production fromagère.

Fromages d'alpages aux Caves de la Tzintre

La journée s'est conclue par une visite guidée des Caves de la Tzintre, menée par Dominique de Buman, président de la coopérative. C'est ici que 80% des fromages d'alpages de la région terminent leur maturation. Ils y mûrissent pendant trois mois durant lesquels ils continuent à appartenir à leurs producteurs. Ensuite, on pro-

cede à un contrôle qualité et à la pesée. En fonction des résultats, les affineurs décident de les acheter ou pas. Les exclusions sont rares et la qualité est très souvent au rendez-vous, selon Dominique de Buman.

La dernière sélection est opérée par les interprofessions. Les représentants du Gruyère AOP fonctionnent avec une notation à 20 points. Si le produit obtient moins de 18, il est écoulé en fromage râpé ou en fondue.

Les meules doivent être régulièrement tournées et salées. Pour venir en aide aux cinq employés de la cave, la coopérative a investi dans un robot. Conçu à Romont (FR) par l'entreprise JNJ Automation SA, celui-ci peut atteindre une cadence de 120 pièces par heure. Cette machine montre l'avantage de pouvoir travailler en continu.

Les Caves de la Tzintre commercialisent en moyenne 130 t de Gruyère AOP et 53 t de Vacherin fribourgeois AOP par année.



Environ 130 tonnes de Gruyère AOP sont commercialisées par les Caves de la Tzintre annuellement.



Plusieurs représentants européens de la branche fromagère sont venus découvrir le savoir-faire suisse.

PUBLICITÉ

Commandez votre Diesel suisse à tarif préférentiel !

Le Diesel B7 contient jusqu'à 7% de composants renouvelables.

- Commandez votre Diesel B7, élaboré avec 7% d'huiles végétales recyclées, directement sur notre site internet.
- Bénéficiez d'un rabais de **CHF 1.50 / 100l** pour toute commande de Diesel en ligne jusqu'à 5'999 litres. L'offre est valable jusqu'au 31.10.2023.
- Insérez le code promotionnel: **DIESELAGRI23**

shop.varoenergy.ch

Rabais de **CHF 1.50 par 100l**



GRANGENEUVE

Le lait, un entremetteur international

Karine Etter

Grangeneuve a mis les petits plats dans les grands pour faire du lait la star incontestée d'une série d'événements concentrés sur son site durant cinq jours. La soirée d'ouverture, mercredi 11 octobre, a réuni 200 convives issus de quinze pays.

Grangeneuve a réussi un bel exploit en fédérant sur son site une série d'événements d'envergure internationale, nationale et régionale, avec pour dénominateur commun le plus identitaire des produits alimentaires suisses: le fromage! Et donc, de facto, le lait, valorisé sous sa forme la plus noble.

Même si le conseiller fédéral Guy Parmelin, empêché à la dernière minute, ne fut finalement pas de la fête, mercredi 11 octobre lors de la soirée officielle, la Confédération, par la voix de Nathalie Goumaz, secrétaire générale du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR), a rappelé combien la production laitière et fromagère joue un rôle clé dans notre pays.

L'oratrice a salué l'engagement indéfectible de Grangeneuve pour accueillir le 13^e Congrès des fromagers artisanaux européens (FACE-network), une première suisse! «On ne pouvait trouver un meilleur endroit pour tenir cette rencontre réunissant près de 200 fromagers et autres professionnels de la branche», a souligné la représentante du DEFR. Elle a rappelé que Grangeneuve réunit tout à la fois la recherche (Agroscope) et la formation (IAG), ce qui permet un transfert idéal de la science à la pratique, avec pour moteur l'innovation.

Ambassadeurs de la Suisse

Nathalie Goumaz a mis en avant le rôle d'ambassadeurs des fromages suisses, en particulier les spécialités AOP, dont les exportations contribuent à la notoriété de notre pays à l'étranger. «Le fromage est la 4^e denrée alimentaire helvétique la plus exportée», a-



Grangeneuve accueille le 13^e Congrès annuel des fromagers artisanaux européens (FACE-network) jusqu'à aujourd'hui et propose des portes ouvertes tout au long du week-end.

K. ETTER



Le conseiller d'Etat fribourgeois Didier Castella avec Nathalie Goumaz, secrétaire générale du Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche.

K. ETTER



Philippe Bardet, directeur de l'Interprofession du Gruyère AOP (à gauche), en grande discussion avec Christian Hofer, directeur de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).

K. ETTER

t-elle mentionné. Mais l'engouement pour le fromage, produit authentique de terroir et de tradition, se confirme d'abord à l'intérieur de nos frontières: les Suisses consomment annuellement près de 23 kg de fromage par habitant, ce qui place notre pays dans le peloton de tête mondial.

L'importance des filières laitières et fromagères ne se mesure pas que dans le domaine alimentaire. «Que seraient nos alpages sans la production de lait et de fromage, ils auraient une tout autre allure et la Suisse ne connaîtrait pas le même succès touristique», a-t-elle conclu.



Pascal Toffel, directeur de Grangeneuve et maître de cérémonie.

K. ETTER



Le fromage était bien sûr la spécialité vedette du buffet servi à l'apéritif.

K. ETTER

la station d'essai d'Agroscope. Le ministre de l'agriculture a évoqué d'autres projets futurs d'envergure: l'agrandissement de la halle de technologie agroalimentaire, la rénovation de la Grange Neuve pour y installer une nouvelle fromagerie dotée d'équipement de pointe et la construction d'un bâtiment où sera développée la production de cultures fromagères sous la direction de Liebfeld Kulturen.

Des perspectives réjouissantes avec toutefois une ombre au tableau: «Mon souci, à moyen terme, c'est le maintien de la production de lait de fromagerie pour nos deux produits phares AOP que sont le Gruyère et le Vacherin fribourgeois», a confié Didier Castella.

Néanmoins confiant face à l'avenir, le ministre de l'agriculture fribourgeoise s'est dit convaincu que le rassemblement d'autant de professionnels de la branche laitière et fromagère sur le site de Grangeneuve stimule le secteur et offre des pistes. «Ensemble, nous trouvons des solutions.»

Christian Hofer, directeur de l'Office de l'agriculture (OFAG), s'est quant à lui adressé en anglais aux participants du congrès afin de les remercier de leur présence et se réjouir des échanges fructueux que permet ce réseautage européen et suisse entre les professionnels de la branche laitière et fromagère.

Un soutien actif

En maître de cérémonie, Pascal Toffel, directeur de l'Institut agricole de Grangeneuve (IAG), s'est réjoui de l'émulation internationale générée à Grangeneuve autour du lait. Parmi les 200 convives, 15 nationalités différentes étaient représentées. Il a rappelé que Grangeneuve soutient activement les producteurs de lait et les fromagers à travers ses prestations de formation et de conseil. Le directeur a donné quelques exemples de projets visant à accompagner les professionnels dans un processus d'évolution nécessaire. Citons le projet Relait qui implique 150 exploitations fribourgeoises engagées à réduire leur utilisation d'antibiotiques ou encore des essais de sorgho afin d'adapter la production de fourrage à des étés de plus en plus chauds.

Des projets ambitieux

Le président du Conseil d'Etat fribourgeois, Didier Castella, a réaffirmé les ambitions du Canton pour développer Grangeneuve et faire évoluer le site en campus dédié à une filière agroalimentaire forte. «Nous voulons y proposer une stratégie complète de la fourche à la fourchette.» Avec un focus tout particulier sur le lait et ses différentes transformations.

Le site comprend déjà le Centre de compétences pour les produits au lait cru, arrivé en 2021, et signant une étroite collaboration entre le Canton et la Confédération, à travers

PUBLICITÉ

Maintenant ou jamais !

À vous de définir la politique des quatre prochaines années. Chaque voix compte !

union suisse
des paysans

Élections nationales
2023