



ÉVÉNEMENT

# Le lait cru sous toutes ses formes



Lors du buffet, plus de 80 spécialités de toute l'Europe ont été proposées à plus d'une centaine d'invités du congrès. JOHANN MARMY

**Pauline Clerc**

**Cette année, le Congrès des fromagers européens artisanaux a dédié ses conférences au lait cru. Qualité, sécurité, santé, environnement et politique ont été au centre des discussions à Grangeneuve.**

Après une journée d'ouverture consacrée aux visites de fromageries, le Congrès des fromagers européens artisanaux (FACEnetwork) s'est poursuivi par un cycle de conférences sur une denrée qui fait beaucoup parler d'elle: le lait cru. Ces rencontres ont été l'occasion de faire le point sur les politiques et les avancées de la recherche sur le thème. Le lait cru est visiblement porteur puisqu'une centaine de personnes s'est réunie à Grangeneuve, entre le jeudi 12 et le vendredi 13 octobre 2023. L'événement a été organisé par Fromarte, l'association faïtière des artisans suisses du fromage, et le Centre de compétence sur le lait cru, issu d'une collaboration entre Agroscope et le Canton de Fribourg.

Le jeudi 12 octobre, Eva Reinhard, responsable d'Agroscope, a ouvert la manifestation en félicitant l'assemblée. «Ce congrès est un véritable laboratoire d'idées. Vous êtes des avant-gardistes», a-t-elle relevé. Au sujet de la production fromagère suisse, elle a souligné l'importance de la collection de souches de Liebefeld. Elle s'est également réjouie

de l'avenir du campus de Posieux (FR) qui devrait devenir le prochain quartier général d'Agroscope d'ici deux ans.

**Plus de visibilité, plus d'impact**

Kerstin Jürss, présidente de FACEnetwork et fromagère suédoise, a remercié le comité organisateur de la manifestation. «Cette rencontre est un bon moyen de comparer les législations autour du lait cru d'un pays à l'autre», a-t-elle rapporté. «Nous avons trouvé ici des arguments à faire valoir chez nous, en Suède.» Selon la présidente, les mesures de sécurité européennes concernant les produits au lait cru sont trop axées sur la production industrielle. Pour les artisans, certaines normes ne sont simplement pas applicables. «Quelques-uns de nos outils traditionnels, en bois, sortent du cadre légal.» Un important travail de lobbying doit être encore réalisé pour faire avancer la cause des petits fromagers de toute l'Europe. La présidente a affiché sa volonté de voir croître le réseau afin de gagner en visibilité au niveau politique.

Le directeur de Fromarte, Jacques Gygax, a également pris la parole pour présenter la faïtière suisse. L'association englobe plus de 500 fromageries artisanales pour une production d'environ 130 000 tonnes de fromages. «La culture fromagère suisse est basée sur la transformation traditionnelle du lait cru: c'est notre ADN», a soutenu Jacques Gygax.

Pour finir les salutations, Daniela Weber, maître fromagère de 27 ans, a fait une apparition en costume traditionnel bernois. Elle est revenue sur son parcours exemplaire.

Cette année, elle a repris la fromagerie de Guin (FR) qui produit notamment du Gruyère AOP et du Vacherin fribourgeois AOP. Originaire du petit village d'Innerberg (BE) et issue d'une famille d'agriculteurs, elle s'est souvenue: «J'ai toujours été fascinée par la fabrication du fromage. Un jour, j'espère transmettre cette passion à mes enfants».

**Qualité et sécurité**

La qualité et la sécurité ont constitué les premières thématiques du cycle de conférences. Professeure émérite, Catherine W. Donnelly, est venue du Vermont (EU) pour présenter son livre intitulé «Mettre fin à la guerre contre le fromage artisanal». Ses longues recherches ont visé à réhabiliter l'utilisation du lait cru sur sol américain. Au cours des trente dernières années, la Food and Drug Administration des Etats-Unis s'est rapprochée d'une interdiction pure et simple des fromages au lait cru.

Hans-Peter Bachmann, chef de projet du Centre de compétence sur le lait cru, est revenu sur une découverte d'Agroscope: un test capable de détecter dans le lait le *Staphylococcus aureus* génotype B (GTB), un agent pathogène de la mammite. En plus de rendre malade les bovins, celui-ci peut provoquer des intoxications alimentaires chez les humains. Les fromages contenant ces toxines doivent être incinérés, ce qui entraîne des pertes très importantes pour les fabricants et producteurs. La méthode d'Agroscope a donc constitué une grande avancée au niveau sanitaire et sécuritaire. A titre d'exemple, Rémy Boder, installé à Orvin (BE), a réussi à diminuer l'utilisation d'anti-

biotiques de 30% grâce à un dépistage précoce.

Pour clore cette riche journée, un buffet de fromages, avec plus de 80 spécialités de toute l'Europe, a été offert aux convives.

**Microbiote sous la loupe**

Les thèmes de la durabilité, de la santé et de la diversité microbienne ont occupé les participants tout le vendredi 13 octobre. Dans ce cadre, Céline Delbès, chargée de recherche à l'Inrae d'Aurillac, a fait le déplacement depuis la France pour parler de transferts microbiens de la prairie au fromage. Ses études ont permis de démontrer que les communautés microbiennes sont particulièrement riches dans les fromages AOP et peuvent varier fortement. La diversité bactériologique dans le lait est fortement liée au contexte topographique, au type de prairies et à la race de la vache. La chercheuse a aussi relevé que 85% des bactéries présentes dans le lait sont les mêmes qu'on trouve sur les trayons, alors que 27% de celles-ci sont conservées dans le fromage. La peau des bovins est donc un réservoir important du microbiote des produits laitiers.

Le congrès de 2024 se déroulera à Oslo, en Norvège, et aura pour thème le goût.

**Votre avis**

**Faut-il assouplir le cadre légal autour de l'utilisation du lait cru en Suisse?**

**Votre réponse**  
journal@agrihebdo.ch  
Fax 021 613 06 40



Eva Reinhard, responsable d'Agroscope, a salué les nombreux participants. JOHANN MARMY



Kerstin Jürss, présidente de FACEnetwork, a souligné l'importance d'élargir le réseau des fromagers artisanaux. JOHANN MARMY



Daniela Weber est revenue sur son parcours de maître fromagère. JOHANN MARMY

## Lait, prairies et durabilité

Urs Niggli, directeur du FiBL pendant plus de trente ans, qui dirige aujourd'hui un institut d'agroécologie, s'est penché sur la question des prairies, le vendredi 13 octobre. Il a rappelé que des solutions doivent être trouvées afin de nourrir bientôt dix milliards de personnes tout en préservant les différentes ressources naturelles. En 2050, 593 millions d'hectares de terres agricoles en plus seront nécessaires, dont 192 millions de terres arables et 401 millions d'hectares de prairies. Ces dernières représentent donc un enjeu de taille.

Pour le chercheur, un équilibre doit être trouvé entre les systèmes conventionnels et biologiques. Le bio et l'agriculture de conservation constituent de bonnes manières de restaurer des milieux endommagés. Mais Urs Niggli soutient que même si ces pratiques apportent leurs lots de réponses, elles ne sont pas suffisantes. «Il faut pouvoir maintenir un cer-

tain rendement pour pouvoir nourrir la population.»

Selon Urs Niggli, la consommation de viande doit diminuer afin de réduire les émissions de méthane. Mais pas à n'importe quelles conditions. Le maintien des prairies est en effet primordial. Elles sont reconnues comme étant des puits de carbone efficaces et des zones importantes pour la biodiversité. Indirectement, elles sont aussi une source de protéines. En effet, seuls les ruminants sont capables de transformer les herbages et de les rendre disponibles pour l'humain, a rappelé Urs Niggli. Un meilleur couplage entre production de viande et de produits laitiers est un objectif à atteindre. Il faut également réduire l'élevage des animaux monogastriques, selon le spécialiste. Cela pourrait participer à diminuer la concurrence entre production de denrées pour les humains et les animaux en termes de surfaces agricoles. PC