



ÉVÉNEMENT

Un signal fort en faveur du lait cru

Pauline Clerc

Agroscope, Grangeneuve et Fromarte s'associent pour accueillir le congrès annuel des fromagers d'Europe. La fabrication artisanale de fromage à base de lait cru est au centre du programme.

Chaque année depuis 2009, les fromagers de toute l'Europe et leurs représentants se rencontrent pour discuter de thèmes importants et comparer leurs expériences. Pour sa treizième édition, la manifestation est reçue par le centre de compétences Produits à base de lait cru de Grangeneuve à Posieux (FR), avec le soutien de Fromarte, l'organisation française des spécialistes suisses du fromage. Les dix-sept pays du réseau de la branche fromagère, appelé «Farmhouse and Artisan Cheese and dairy producers'European Network» (FACE), sont attendus. Étale entre le 11 et le 13 octobre 2023, l'événement propose des tables rondes, des conférences, des ateliers et des visites de fromageries et d'exploitations. La manifestation, intitulée «Roh Cru Raw», a le lait cru pour fil conducteur. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 20 septembre 2023.

Reconnaissance internationale

Pour le centre de compétences, né en 2021 d'un partenariat entre Agroscope et le Canton de Fribourg, ce congrès est un moyen de mettre en avant les produits au lait cru et leur fabrication artisanale. Il est aussi l'occasion d'accroître la visibilité du pôle de recherche à l'échelle nationale et internationale. Selon Hans-Peter Bachmann, chef de projet au centre et collaborateur scientifique à Agroscope, «l'objectif principal de cet évé-



Le thème n'a pas été choisi de manière arbitraire puisque le lait cru touche d'actuelles problématiques nutritionnelles et sanitaires.

Recherches en cours au centre de compétences dédié au lait cru

Les travaux de recherche du centre de compétences Produits au lait cru visent à améliorer la valeur ajoutée et réduire les risques des aliments fabriqués à partir de la matière première. Hans-Peter Bachmann, chef du projet, fait le point sur les dernières avancées scientifiques sur le sujet: «Concernant notre étude sur le microbiome du Vacherin fribourgeois AOP au lait cru et thermisé, nous avons à présent terminé la plupart des analyses. Nous évaluons actuellement les résultats et avons bon espoir de pouvoir les présenter à la fin de l'année». Pour ce projet, les chercheurs ont fabriqué du fromage tous les mois pendant un an afin de savoir s'il

existe des influences saisonnières sur le microbiome. Agroscope et la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) ont présenté, en mai dernier, une étude rappelant les avantages des yogourts au lait cru. Dans leur conclusion, les scientifiques avancent que ces aliments pourraient être un bon moyen de rendre l'effet antiallergique du lait cru accessible à une large population. Elle montre également l'effet positif de la fermentation sur la sécurité microbiologique de ces produits. Les yogourts acides au lait cru avec un pH d'environ 4,0 sont sûrs car les germes pathogènes ne peuvent pas se multiplier dans de telles conditions et sont détruits. **PC**

ment reste l'échange informel entre les participants. C'est pourquoi nous avons conçu un programme d'accompagnement attrayant et prévu beaucoup de temps pour les rencontres.

Quelque 200 participants sont attendus, dont deux tiers venus de l'étranger et, dans la même proportion, issus de la pratique.

Concernant le programme, quatre thèmes principaux vont être abordés: la sécurité et la qualité, la durabilité, la santé, et la biodiversité microbienne. Deux exposés d'experts sont

prévus pour chaque thématique. Les scientifiques viendront de six pays différents.

Un panel diversifié

La première conférence sera donnée par la professeure émérite Catherine W. Donnelly, de l'Université du Vermont aux Etats-Unis. La chercheuse va exposer une rétrospective de la lutte menée par l'administration américaine contre l'utilisation du lait cru dans la fabrication de fromage. Elle mettra en lumière ses regrettables conséquences sur la production, le marché et la santé.

Au sujet des questions environnementales, Elisabeth Eugster, professeure à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL), présentera le guide de durabilité pour les fromageries mis en place avec Fromarte.

En ce qui concerne le volet sanitaire, Betty van Esch, professeure assistante à l'Université d'Utrecht, va se pencher sur l'effet protecteur du lait cru et du kéfir sur le développement des allergies. Des études épidémiologiques menées au cours de ces dix der-

nières années ont démontré que la consommation de lait cru, pendant la première année de vie, favorise la protection contre l'asthme, les allergies et le rhume des foies.

La docteure Franziska Roth-Walter, de l'Institut de recherche Messerli à Vienne, a été invitée pour aborder certains aspects nutritionnels. Elle retracera le rôle du lactosérum comme vecteur pour les micronutriments, tels que les antioxydants, le fer et la vitamine A, favorisant ainsi la tolérance et la résilience immunitaires.

La première journée du congrès, le mercredi 11 octobre, se clôtura avec un souper en compagnie du conseiller fédéral Guy Parmelin et des représentants de l'économie laitière suisse.

Sujet d'actualité

Le thème du congrès est au centre de plusieurs problématiques actuelles. «L'hygiène dans la production de lait cru ne cesse de s'améliorer et, par conséquent, le taux de germes ne cesse de baisser», relate Hans-Peter Bachmann. «De ce fait, l'influence du microbiome sur les propriétés du fromage est de plus en plus faible.» L'une des missions du centre fribourgeois est de contrecarrer cette tendance.

Pour Hans-Peter Bachmann, «de plus en plus de gens ne sont pas suffisamment conscients de l'ampleur du système de production du fromage au lait cru et de tout ce qui est mis en œuvre pour garantir une qualité et une sécurité alimentaire aussi élevées.» En conséquence, «les consommateurs ne sont pas toujours disposés à payer un prix raisonnable et préfèrent acheter du fromage au lait chauffé, souvent moins cher», regrette le chercheur.

Authenticité en jeu

Le centre de compétences, situé à Posieux (FR), œuvre pour permettre aux fromagers de renforcer l'authenticité de leurs fromages au lait cru. Selon Hans-Peter Bachmann, cette dimension est très importante pour la production artisanale. Un lien étroit avec le terroir représente une plus-value pour le fromage, notamment du point de vue du consommateur.

Les chercheurs tiennent aussi à différencier nettement les fromages au lait cru de leurs homologues au lait chauffé, tant au niveau du goût, de l'odeur, de l'arôme, que de la texture. Ici, les cultures peuvent jouer un rôle important. Pour les développer, le fromager a plusieurs options. A partir de cultures généralement achetées auprès de Liebfeld Kulturen AG, il peut fabriquer les siennes. Une autre possibilité consiste à incuber le petit-lait et d'en faire une culture mûrie pour le lendemain. Le centre de compétence s'est fixé pour objectif de fournir au fromager un instrument supplémentaire. «Nous voulons développer une méthode pratique et simple pour que le fromager puisse également enrichir de manière ciblée le microbiome naturel du lait cru, sans que les germes qui pourraient avoir un effet négatif sur la qualité ou la sécurité ne se multiplient», rapporte Hans-Peter Bachmann. Dans ce sens, un premier travail de recherche, mené en collaboration avec l'Université de Parme, a été publié en avril dernier et propose un premier procédé. D'autres études vont suivre pour perfectionner la méthode. **PC**

SUR LE WEB

www.rohcruraw.ch

L'inscription au congrès est possible en scannant ce code QR.



VACHES LAITIÈRES

La durée de vie en ligne de mire

Un projet de recherche s'intéresse aux raisons de la courte utilisation des vaches laitières. Une enquête auprès des agriculteurs est lancée.

Pourquoi près de 50% des vaches laitières quittent-elles le troupeau avant leur troisième lactation, alors qu'une utilisation prolongée est souhaitable à bien des égards? Des chercheurs du FiBL, d'Agriidea ainsi que de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) se penchent sur cette question depuis avril 2020 dans le cadre du projet «Augmentation de la durée d'utilisation des vaches laitières».

Vingt ans de données sous la loupe

La durée de vie productive (durée d'utilisation) des races laitières les plus répandues en Suisse, à l'exception de la race Brune originale, a augmenté au cours des vingt dernières années. En 2019, elle se situait entre 3 et 3,8 ans en moyenne pour toutes les races. Toutes les vaches n'atteignent pas leur performance maximale.

L'analyse des données a montré que la production laitière augmente au moins jusqu'à la 5^e lactation. Les vaches à longue durée de vie ont certes souvent une production laitière un peu plus faible pendant la première lactation, mais elles se distinguent par un rendement élevé en kilo de lait par jour de vie. De plus,

elles sont fertiles plus longtemps et ont en moyenne un nombre de cellules plus faible.

Comparaison entre exploitations

Le projet a mis en place une comparaison entre les exploitations qui présentent une longue durée d'utilisation (en moyenne 5,3 lactations) et celles qui ont une courte durée d'utilisation (en moyenne 3,1 lactations). Les résultats ont montré que les premières utilisaient plus souvent des systèmes de stabulation libre, avec des logettes spacieuses et un matelas de paille, plutôt que des stabulations entravées.

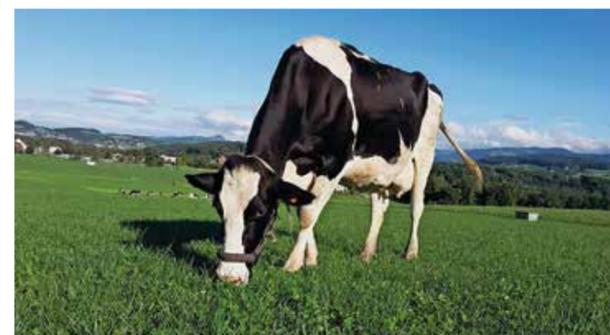
En outre, ces exploitations misent toute l'année sur une alimentation moins riche en

protéines, qui ménage le métabolisme des animaux. Entre autres, ce régime alimentaire réduit la charge d'ammoniac sur le foie.

Par ailleurs, dans les exploitations où la durée d'utilisation est longue, les vaches, et en particulier les génisses, sont saillies avec des races à viande. Cela permet de réduire la pression des remotes. Lors des groupes d'intérêt, les échanges directs avec les agriculteurs ont montré que cette pression détermine la durée d'utilisation, en plus des réformes dues aux maladies et à la fertilité.

Enquête auprès des éleveurs

L'équipe du projet a besoin des retours des produc-



Une enquête est menée pour connaître l'importance donnée à la durée de vie productive des vaches laitières. MARKUS ROMBACH

teurs pour étayer plus largement les connaissances acquises jusqu'à présent dans le cadre de l'étude. L'objectif consiste à élaborer des stratégies concrètes et proches de la pratique pour augmenter la durée de vie productive. Les scientifiques veulent connaître également l'importance donnée par les éleveurs à ce critère et leurs différentes stratégies de remonte.

L'enquête, disponible en ligne, ne prend que quelques minutes.

MAGDALENA KELLER ET PASCAL PYTHON, AGRIDEA

SUR LE WEB

L'enquête est disponible en scannant ce code QR.

