

- 17 Le Syndicat de La Joux en fête
- 19 Ne pas précipiter les semis des orges
- 21 Des variétés de pommes résistantes
- 23 Des poulets IP-Suisse à Migros



TRANSFORMATION

Du fromage au lait cru en toute sécurité

Laetita Genoud

Dans sa laiterie-fromagerie de Sommentier (FR), Erich Hunkeler fabrique depuis une vingtaine d'années un fromage au lait cru, qui ravit les papilles de nombreux amateurs de fromages artisanaux.

Pays d'herbages, de vaches et de lait, la Suisse a produit, en 2022, 201 937 tonnes de fromage, dont une bonne partie fabriquée à partir de lait cru. C'est-à-dire que le lait n'a pas été chauffé, comme l'explique Erich Hunkeler, qui fabrique de cette manière son Petit Glânois depuis plus de vingt ans. «J'ai repris la fromagerie des mains de mon père en 1988, et onze ans plus tard, j'ai décidé de faire des tests et me lancer dans la fabrication de fromage au lait cru.»

Dans le but de créer une spécialité pour diversifier son offre et valoriser au mieux le lait de la région, le Glânois d'adoption a choisi un type de fromage au lait cru car «il développe plus de goût et offre un produit authentique qui fleure bon le terroir».

Respecter les exigences et limiter les risques

Mais dans notre monde aseptisé où la chasse aux microbes ne connaît pas de répit, comment limiter les risques et respecter les exigences en matière de sécurité alimentaire? «Les normes actuelles d'hygiène ainsi que les diverses analyses spécifiques permettent d'assurer la qualité du fromage», répond Erich Hunkeler. Une hygiène élevée et irréprochable du lait cru est également une condition à sa sécurité, grâce notamment au travail et à la responsabilité de chaque éleveur. Travaillant de longue date avec les producteurs de la région,



Erich Hunkeler affine son fromage avec une saumure au vin blanc.

L. GENOUD

l'habitant de Sommentier estime les risques limités. D'ailleurs, depuis la mise en route de son produit, il n'a observé aucun problème. «Je touche du bois, je n'ai jamais eu de souci. A l'heure actuelle, nous produisons 24 Petits Glânois à la fois, à raison de quatre ou cinq jours par mois. Tout se déroule de façon optimale», confie-t-il.

Bien que la fromagerie de Sommentier soit épargnée, il arrive parfois, d'après René Pernet, président de l'Association des artisans fromagers romands, que des analyses ne répondent pas aux normes. Raison pour laquelle, il existe une assurance qualité et un protocole de libération des produits sur le marché. «Les risques sont multiples, mais le suivi rigoureux de l'assurance qualité les limite grandement», estime René Pernet. Ainsi, bien que la consommation de produits au lait cru s'accompagne d'un cer-

tain risque de contamination par des germes pathogènes, force est de constater que le récent scandale sanitaire en France ne touchait pas le fromage, mais les pizzas surgelées.

Des contrôles sanitaires stricts

Au niveau suisse, entre le 9 janvier et le 30 août 2023, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a émis 51 rappels d'aliments devant être retirés du marché pour des raisons de protection de la santé. Seulement cinq d'entre eux concernaient des fromages, dont trois au lait cru, après détection de bactéries E. coli ou de Listeria. Les contrôles sanitaires stricts, couplés à un sérieux et à l'hygiène des producteurs et fromagers, offrent donc aux consommateurs la possibilité de déguster des produits à base de lait cru en toute confiance.

Hans-Peter Bachmann, coauteur d'une revue de littérature sur l'influence du lait cru et des produits laitiers crus sur notre santé et responsable de projet auprès du centre de compétences Produits à base de lait cru, se dit «convaincu que l'on ne sait pas assez à quel point les systèmes de production de fromages au lait cru sont complexes et complets». C'est une des raisons qui l'ont poussé à partir en expédition à la découverte des produits au lait cru. Curieux et passionné, il relate ses voyages dans les fromageries suisses sur le site d'Agroscope.

SUR LE WEB

www.agroscope.ch
Les expériences de Hans-Peter Bachmann.



Congrès des artisans fromagers européens

MERCREDI 11 OCTOBRE 2023

8h30-17h: visites de laiteries et de fermes.
18h-22h: apéritif et dîner avec Guy Parmelin.

JEUDI 12 OCTOBRE 2023

8h30-12h: ateliers et visite de Liebefeld Kulturen AG.
12h-13h30: assemblée générale de FACE network.
15h15-16h25 – Conférences «Qualité et sécurité»:
> Catherine Donnelly, Université du Vermont, Professeure émérite (Etats-Unis): «Mettre fin à la guerre contre le fromage artisanal»;
> Hans-Peter Bachmann, Agroscope: «Sécurité et qualité des fromages au lait cru».
18h-21h: buffet de fromages européens.

VENDREDI 13 OCTOBRE 2023

9h30-10h40 – Conférences «Durabilité»:
> Urs Niggli, Institut d'agroécologie: «Le rôle de la gestion durable des prairies pour la sécurité alimentaire et la préservation des ressources naturelles»;
> Elisabeth Eugster, Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL): «Guide pour la durabilité des fromageries artisanales en Suisse».
11h10-12h20 – Conférences «Effets sur la santé»:
> Franziska Roth-Walter, Université de Vienne (Autriche): «Transport des micronutriments vers les cellules immunitaires par les protéines de lactosérum»;
> Betty van Esch, Université d'Utrecht (Pays-Bas): «L'effet protecteur du lait cru et du kéfir de lait cru sur le développement des maladies allergiques».
14h-15h10 – Conférences «Biodiversité microbienne»:
> Céline Delbès, Inrae Aurillac (France): «Transferts microbiens à travers une chaîne alimentaire»;
> Elena Bancalari, Université de Parme (Italie): «Importance des bactéries lactiques du lait cru pour la fabrication du fromage».
15h40-18h: table ronde pour conclure, clôture, remerciements et apéro.

SAMEDI 14 ET DIMANCHE 15 OCTOBRE 2023

Portes ouvertes de l'Institut agricole de Grangeneuve.



Huit producteurs de la région livrent quotidiennement leur lait à la laiterie.

L. GENOUD



Le Petit Glânois d'Erich Hunkeler est certifié Terroir Fribourg, il se trouve dans différents points de vente du canton et ailleurs.



Le fromager de Sommentier produit également du Gruyère AOP et du Vacherin fribourgeois AOP dans ses installations.

PUBLICITÉ

melior

HIT DU MOIS
RABAIS CHF 20.-/SEAU
 Valable du 2 au 31 octobre 2023

8085 PARAclean ENTRANTES

Gestion du risque parasitaire

- Mélange de plantes naturelles et éprouvées
- Utilisable à tout moment sans délai d'attente
- Pas de résistance

Meliofeed SA
 3360 Herzogenbuchsee/1510 Moudon
 Tél. 058 434 15 15
melior.ch

mieux nourris avec melior