



Parution semaine 32, 2004

Jura vaudois

Bientôt la 2e Journée des alpages.

«L'influence de la flore des alpages sur le goût et la diversité des fromages», tel est le thème central de la **2e Journée des alpages du Jura vaudois** organisée par Gest'Alpe (représenté par Prométerre et la Société vaudoise d'économie alpestre) samedi 4 septembre prochain au Chalet gourmand de La Bréguettaz /Vaulion.

L'importance dans l'alimentation des produits issus de l'alpage n'est plus à démontrer. Il faut savoir que les vaches qui paissent sur les pâturages de montagne riches en composées, rosacées, plantaginacées et autres familles de fleurs produisent des laits et crèmes contenant des composés chimiques spécifiques (Omega-3, terpènes). D'autres facteurs présents lors de la fabrication, comme la fumée dégagée par les feux ouverts, caractérisent les produits laitiers de l'alpage. Enfin, les herbages liés au paysage représentent un élément d'importance pour une meilleure valorisation.

La **2e Journée des alpages** sera marquée par des conférences, présentations, stands d'information et autres dégustations.

Matin: à 9 h, Jacques-Olivier Bosset évoquera la «Relation entre la composition floristique des pâturages et la qualité et le goût des fromages». Florence Berodier et Florence Compagnon lui emboîteront le pas avec la «Diversité des profils aromatiques en fromageries en relation avec la diversité floristique». A 10 h 15, Philippe Berthoud et Jean-Daniel Vez prononceront un exposé sur les «Possibilités et contraintes pour la transformation du lait à l'alpage». A 11 h, le public découvrira les témoignages de producteurs actifs dans la vente directe. A 11 h 55, Micheline Aubry, du Service romand de vulgarisation agricole, fera la synthèse sur les principes généraux de la vente.

Après-midi: après un repas convivial, la manifestation reprendra à 13h avec l'ouverture des stands de présentation et de vente des produits, tandis que les stands de formation et d'information s'ouvriront à 13 h 30. Dès 14 h les régions invitées (Franche-Comté, Jura bernois-Chasseral) présenteront leurs produits. A 16 h 30, le restaurateur renommé Philippe Guignard présentera les critères de qualité d'un fromage. Dès 19 h 30, la journée s'achèvera par un repas composé de produits d'alpages jurassiens et une animation musicale (inscription obligatoire au no 024 423 44 88 jusqu'au 1er septembre)..

AGIR
<http://www.agrihebdo.ch>