



Parution semaine 37, 2004

Alpages du Jura vaudois

La flore d'alpage et les paysages sont les ambassadeurs des fromages.

La relation entre la composition floristique des pâturages et la qualité et le goût des fromages a été au centre de la **deuxième Journée des alpages du Jura vaudois** qui a eu lieu samedi dernier à La Bréguettaz-sur-Vaulion. Organisée par Gest'Alpe (représenté par Prométerre et la Société vaudoise d'économie alpestre), cette manifestation qui comprenait des conférences, des présentations ainsi que des stands d'information et de dégustations a permis des échanges fructueux et une information de qualité pour un public curieux de la vie des alpages.

Goût plus intense

«Les herbages de montagne dont la composition botanique est beaucoup plus diversifiée qu'en plaine donnent notamment des fromages plus aromatiques que les herbages de plaine. Certains composés typiques des végétaux de montagne comme les terpènes (abondants dans les huiles essentielles) passent donc des plantes dans le lait, la crème puis le fromage. En outre, d'intéressantes corrélations ont également pu être mises en évidence entre certaines plantes et des acides gras polyinsaturés bien connus pour leurs intéressantes propriétés médicinales». Après des centaines d'observations et des milliers d'analyses, le chercheur retraité d'Agroscope ALP, Jacques-Olivier Bosset, est formel: «Les fromages de montagne ont été jugés comme plus intenses du point de vue de leur goût et de leur odeur. Ils sont plus «animal» et plus «piquants», légèrement plus «salés» et plus «acides» que les fromages de plaine. Ces différences pourraient être utilisées pour caractériser les produits laitiers d'alpage - lait, crème, yogourt et fromage - pour lesquels on souhaite obtenir une appellation d'origine AOC ou AOP montagne».

Complexité du Comté

«Pour nous, la qualité ne se résume pas à l'absence de défauts»: Florence Bérodié, analyste au Comité technique du comté, expose la difficulté à définir la qualité du comté sans risquer une dérive vers des résultats réducteurs. En fromage comté, un jury «Terroir», composé notamment de producteurs de lait, de cuisiniers, d'affineurs et d'oenologues, s'est lancé dans la description sensorielle des arômes des comtés issus de différentes fruitières. Du fruité au lacté, en passant par le torréfié, le caramélisé, l'anisé, le poivré, l'épicié et le grillé, la roue des arômes qui doit permettre de définir le comté possède plus de huitante descripteurs. Pour l'exposé, les cinq fruitières choisies (sur 60 étudiées) étaient réparties à différentes altitudes (500-1000 mètres) et présentent des situations de sol et de topographie variées dans le massif jurassien français.

Les palettes aromatiques de ces fromageries montrent en quoi leurs goûts caractéristiques diffèrent. Les prairies correspondantes à chacune de ces cinq fromageries ont été échantillonnées et inventoriées pour obtenir un spectre floristique relatif à la présence et l'abondance des végétaux. D'une fromagerie à l'autre, le nombre d'espèces botaniques inventoriées passe du simple à plus du double (80 à 190 espèces). Florence Compagnon, botaniste au Comité interprofessionnel du comté, ne s'est pas contentée d'inventorier les plantes présentes: elle y a ajouté les valeurs pastorales moyennes des herbages et les proportions des groupes de plantes, bonnes et médiocres graminées, légumineuses, diverses fourragères, refus du bétail, etc.

Les spécialistes françaises sont moins enthousiastes que leurs collègues suisses: «Il n'y a pas de relation observée entre le nombre d'espèces et le nombre d'arômes fruités ou végétaux ou torréfiés. Aucune espèce botanique ne semble susceptible d'influencer suffisamment le goût des fromages. Il est en revanche clair que les prairies les plus indigentes en flore ont donné les fromages les plus pauvres, les moins évolués une fois transformés et aux arômes les moins persistants. Ne négligeons pas l'étape de l'alimentation des vaches et



l'entretien des prairies, car les transformations à l'intérieur du fromage au lait cru sont multiples et complexes. La flore des prairies est un élément, certes incontournable du lien au terroir, mais n'est pas le seul à apporter du goût au fromage».

Contraintes en hausse

«Désolé, mais pour nous la qualité d'un fromage est liée à son absence de défaut», s'excuse Philippe Berthoud, du Service régional d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière. Donnant quelques aperçus du droit agraire et de la législation alimentaire, l'inspecteur en chef justifie l'augmentation des contraintes par la progression des intoxications alimentaires et par les exigences sans frein des consommateurs. Il ne faut donc pas voir dans l'Ordonnance sur l'hygiène alimentaire et celle réglant l'assurance qualité que leur aspect policier, mais aussi leur côté préventif ainsi que les possibilités d'accès à l'exportation dans la mesure où ces lois sont eurocompatibles.

Témoignages

Les interventions des producteurs actifs dans la vente directe ont mis en lumière les difficultés de leur professionnalisation. Pour Gemma Boschetti, bergère au Crêt du Châtron Vieux, il a été nécessaire de faire mieux reconnaître la profession. Une association (Association des bergers du Jura franco-suisse) vise la promotion du métier et, par des cours, une pratique approfondie des techniques de fabrication de fromages, une meilleure hygiène et la pratique de l'autocontrôle. Pour Ulrich Kämpf, des «Saveurs du Jura vaudois», il va falloir trouver de nouvelles voies de diffusion. Et, pour Daniel Hauser, le problème majeur est la gestion du stock.

En fin de séminaire, Micheline Aubry, du secteur marketing et communication du Service romand de vulgarisation agricole, a rappelé les conditions de réussite pour la commercialisation des produits agricoles en trois axes: positionner le produit en soulignant son rattachement à la montagne et son image mythique; connaître le public cible, ses besoins et sa motivation; trouver le bon moyen de communiquer, promouvoir et fidéliser le client.

Avec les paysages alpestres et le cortège floristique qu'ils véhiculent, il ne fait nul doute que les produits montagnards ont le vent en poupe.

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