



Parution semaine 42, 2009

Salon des alpages

La qualité et l'authenticité des produits de montagne sous la loupe

L'authenticité est la qualité des produits issus des alpages ne sont pas un leurre. Des études scientifiques attestent que le lait et les fromages provenant d'animaux nourris à l'herbe ont des qualités intrinsèques différentes.

La qualité et l'authenticité des produits étaient le thème du 5e Salon des alpages qui s'est déroulé les 10 et 11 octobre 2009 aux Diablerets. Au-delà d'un cycle de conférence, le salon offrait à ses visiteurs de nombreuses animations et stands. Le Cantal AOC (F) en était l'invité d'honneur.

QUALITÉ

Bruno Martin, chercheur à l'INRA, a dressé une synthèse de différents travaux de recherche sur la qualité des produits de montagne. Il a relevé deux caractéristiques les distinguant des autres produits: leurs qualités psycho-sociales, il s'agit de l'image qu'ils véhiculent, et leurs qualités intrinsèques. C'est sur ce dernier point que portent les travaux du scientifique.

Parmi les caractéristiques intrinsèques, le chercheur distingue deux éléments: la valeur nutritionnelle et les qualités sensorielles.

Sur le plan nutritionnel, il met en avant une étude comparative de la qualité du lait entre deux groupes d'animaux, le premier étant affouragé avec de l'ensilage de maïs alors que le second est au pâturage.

Les résultats démontrent que les bêtes qui pâturent produisent un lait dont la proportion en différents types d'acides gras change. La part des acides gras saturés diminue alors que celle des acides gras insaturés augmente, donnant ainsi un lait plus «sain». A l'identique, la teneur du lait des bêtes pâturées est plus élevée en vitamine est en composés phénoliques, ce qui est aussi un avantage sur le plan de la santé du consommateur.

Concernant les aspects sensoriels, le chercheur de l'INRA présente plusieurs résultats d'études démontrant que les fromages issus de lait de pâture présentent des saveurs plus prononcées et que leur pâte est plus fondante. Par contre, la pasteurisation du lait gomme cette différence, les fromages au lait pasteurisé issus de pâture perdent de leur saveur et deviennent difficiles à distinguer de ceux fabriqués avec du lait standard. Bruno Martin a également expliqué que plus la taille des fromages était importante mieux ceux-ci mettaient en valeur les qualités gustatives d'un lait produit au pâturage.

Le chercheur a poussé plus en détail sa recherche dans l'objectif de comprendre la raison de cette amélioration gustative. Il a pu prouver que la diversité botanique d'une prairie de montagne influait directement sur la teneur en terpènes des fromages et sur leurs goûts. Un fromage de montagne est plus riche en terpènes. Mais il semble que ce ne soit là qu'un indicateur de la qualité et non son origine. En effet, des chercheurs ont enrichi artificiellement du lait en terpènes dans l'objectif d'améliorer la qualité gustative du fromage sans obtenir le résultat escompté.

BLACK BOX

Un constat qui réjouit Frédéric Brand, chef du Service vaudois de l'agriculture. «C'est une excellente chose qu'il demeure une «black box» dans ce domaine, que l'on ne sache pas pourquoi les fromages de montagne sont meilleurs. Cela évite que l'on puisse reproduire artificiellement ce que les prairies de montagne, les vaches et le savoir-faire paysan sont capables de produire naturellement», a dit Frédéric Brand.

Dans son exposé, le chef de Service a présenté les instruments mis en place dans le cadre de la nouvelle Loi cantonale sur l'agriculture qui permettront de soutenir la production de produits de montagne.

Outre les crédits agricoles, la nouvelle loi prévoit un soutien aux groupements de producteurs pour la promotion de leurs produits. Les projets régionaux seront également soutenus par l'Etat.

CHANGER D'ORIENTATION

C'est en pays conquis que Jacques Henchoz, responsable du registre AOC et IGP à l'OFAG et président d'honneur de la Cave de L'Etivaz est venu présenter les outils que propose la politique agricole fédérale pour favoriser le développement de produits à forte valeur ajoutée. Il a distingué les instruments de droit public de ceux de droit privé. Seuls les premiers sont au bénéfice d'un soutien, il s'agit du bio, des AOC et IGP et des produits de montagne. Les instruments de droit privé sont essentiellement les marques.

Le soutien de la Confédération se concrétise par une participation de 50% aux mesures de promotion. Jacques Henchoz a conclu ses propos en affirmant que les instruments de promotion pour les produits agricoles suisses de qualité existaient et qu'il y avait maintenant lieu d'orienter la production vers ce type de produits.

Chtistian Pidoux
<http://www.agrihebdo.ch>