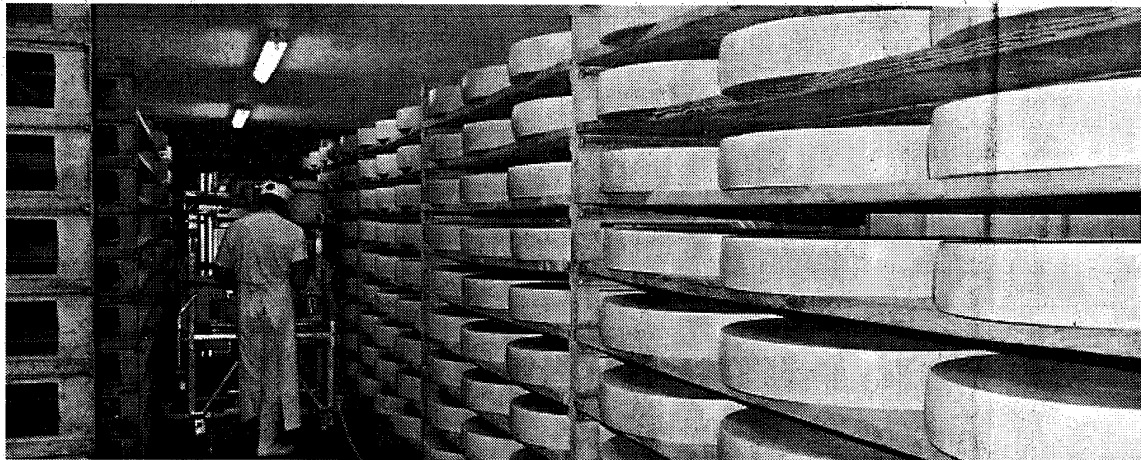


Viser la qualité par l'alimentation

Jakob Kuert. Pendant l'hiver, le fromager rencontre plus de difficultés à fabriquer un fromage d'excellente qualité. Une des raisons peut être cherchée dans la dureté de la graisse du lait et la pâte qui en résulte. Un affouragement ciblé peut améliorer la situation.



La fromagerie de Bühl transforme en gruyère les 2,3 mio de kilos produits par les sociétés de Brünisried et de Bühl.

Les variations de la qualité au cours de l'année sont économiquement dommageables. Des essais des Stations fédérales de recherches de Liebefeld FAM et de Posieux RAP ont montré que la distribution d'acide oléique influence la qualité de la graisse. Cette substance rend la graisse plus molle et la pâte du fromage est alors plus souple, plus élastique. L'herbe contient beaucoup d'acide oléique. Les rations riches en betteraves et en pommes de terre par contre ou même celles riches en cellulose rendent la graisse du lait plus dure. Les producteurs de lait ne peuvent pourtant pas renoncer à ces composants de leur ration.

Une correction par l'aliment concentré

L'industrie des aliments a réagi lors de la publication des essais et propose depuis deux hivers des aliments très prometteurs. Chez UFA, l'aliment de production Optifett montre de bons résultats si la majeure partie des producteurs décident de le distribuer à leurs vaches. Pour la qualité du fromage ce n'est pas la teneur en acide oléique du lait d'un seul producteur qui est déterminante, mais bien celle du lait de

chaudière. La quantité de lipide que l'on peut distribuer à un ruminant étant limitée par la digestion microbienne, il faut bien que le plus grand nombre possible de vaches reçoivent cet aliment pour que l'effet se porte sur la qualité du fromage.

Planfayon a tenté le coup

Le maître fromager Yvan Aeby de la fromagerie Bühl à Planfayon FR produit du gruyère d'excellente qualité. Dans sa région l'alimentation hivernale contient passablement de betteraves. La baisse de qualité de la pâte en hiver est donc presque inévitable. Yvan Aeby et Fritz Stöckli, président de la société de Brünisried, font part de leurs expériences.

Monsieur Aeby, vous insistez toujours sur l'importance de la qualité, mais n'avez-vous pas des exigences exceptionnelles? Y.A. Le niveau du prix du lait et la quantité de fromage pouvant être commercialisée dépendront fortement de notre capacité à positionner le fromage suisse comme produit premium sur un marché global. La qualité du produit jouera donc le premier rôle. Une qualité uniforme au

long de l'année sera un critère déterminant pour l'existence d'une fromagerie.

L'hiver dernier vos producteurs ont été confrontés à la question de l'amélioration de la qualité du fromage par la distribution d'un aliment spécial. Comment les avez-vous convaincus?

J'ai tout d'abord organisé une dégustation de fromage lors d'une réunion des producteurs. Ils ont ainsi pu constater eux-mêmes la différence entre le top et la deuxième classe. Ensuite un spécialiste de la maison UFA, Walter Glauser, a exposé les relations entre l'alimentation des bêtes et la qualité du fromage.

Et vos producteurs se sont montrés disposés à distribuer un aliment vaches laitières spécial?

Ils n'étaient naturellement pas tous enthousiastes dès le début. Nous avons déjà produit de la bonne qualité avant, pourquoi changer, telle était leur réflexion. La majorité a pourtant joué le jeu, surtout parce que les présidents des deux sociétés de laiterie étaient convaincus que seul une démarche collective pouvait conduire au but.

Les fromages de l'hiver dernier sont taxés depuis longtemps. Avez-vous constaté les effets?

La qualité du fromage dépend de nombreux facteurs. Parfois le fromager a une certaine influence, parfois il ne peut rien faire. Plus on optimise de facteurs, plus il reste de place pour l'imprévisible. Les résultats peuvent être qualifiés de très bon puisque nous avons eu 19 points de moyenne. Nous avons eu la meilleure pâte en mars et avril, quand la plupart des producteurs avaient fini d'affourager les betteraves. Je suis convaincu que la distribution de l'aliment spécial a considérablement contribué au succès.

Les producteurs profitent-ils également de la bonne qualité?

Les paysans doivent se rendre compte qu'il ne s'agit pas seulement de viser un avantage financier à court terme, mais que la production d'excellente qualité facilite les ventes de fromage à moyen, voire à long terme et assuré ainsi des existences. L'Interprofession du gruyère recommande de redistribuer aux producteurs une prime de qualité de 2 centimes en fonction de différentes analyses.

Comment payer la solidarité

Pour motiver davantage les agriculteurs, les deux sociétés de laiterie ont élaboré avec leur fromager une clé de répartition de la prime de qualité qui évite expressément la pression des résultats d'analyse. Fritz Stöckli présente le système retenu. Le lait va dans un fonds de qualité qui est géré par les producteurs. L'argent est réparti de la façon suivante: si les fromages atteignent un minimum de 19 points les producteurs reçoivent un centime par kilo de lait. Tous les producteurs qui distribuent pendant les mois d'hiver un aliment spécial permettant de ramollir la graisse reçoivent un centime (le contrôle est fait par les bulletins de livraison). L'argent qui reste dans le fonds doit servir à d'autres mesures servant à améliorer la qualité.