

- 17 L'USP soutient la Loi sur les épizooties révisée
- 18 Les prix des céréales bio sont inchangés
- 19 Vigne: forte pression du mildiou et de l'oïdium
- 20 Le point sur les stocks de fruits à pépins



# Vie des filières

## LE LAIT

### FROMAGE D'ALPAGE

# Enquête auprès des consommateurs

**Pour les consommateurs, le fromage d'alpage correspond à une vision champêtre et idyllique de l'alpage.**

Dans le cadre du programme de recherche AlpFutur, qui étudie comment améliorer la rentabilité des exploitations d'alpage à travers la commercialisation des produits d'alpage et l'innovation autour de nouveaux produits, des «focus groupes» ont été réalisés par Agridea pour connaître les attentes des consommateurs pour les produits d'alpage.

Les «focus groupes» sont un entretien de groupe basé sur une discussion entre des personnes (une dizaine environ). Un modérateur mène l'entretien avec des questions préparées ou un guide d'entretien sur un sujet défini à l'avance. Deux «focus groupes» ont été conduits avec des consommateurs majoritairement urbains. Un «focus groupe» a été réalisé à Lausanne, l'autre à Zurich, au printemps 2011. Ils ont réunis en tout vingt-deux personnes, avec plus de femmes que d'hommes et une majorité de personnes ayant moins de 40 ans.

#### Considéré comme un produit haut de gamme

Les résultats de l'étude montrent que pour les consommateurs interrogés, le fromage d'alpage se distingue des autres fromages par son goût et son caractère unique liés au mode de production sur l'alpage. Pour les partici-

pants aux «focus groupes», un fromage d'alpage est un produit immuable, mais jamais exactement identique. «Il est toujours différent, il a toujours un goût différent. Dans les grandes lignes, c'est le même produit, mais il y a une variabilité.»

Les fromages d'alpage sont perçus comme le produit d'un alpage idéal, mais qui demande un travail difficile. Pour les consommateurs interrogés, les fromages d'alpage correspondent à une vision champêtre et idyllique de l'alpage: les vaches paissent de la bonne

herbe sur une carte postale suisse, gardées par le vacher, avec, au loin, des cabanes et des montagnes, le tout en altitude. Une autre valeur importante qui sous-tend la perception des fromages d'alpage est celle de la valeur accordée au travail. Les consommateurs sont prêts à s'engager pour le travail difficile que représente la production du fromage. Acheter un fromage d'alpage revient à passer «un contrat ou un engagement d'authenticité rurale».

Le fromage d'alpage est considéré comme un produit

haut de gamme, dont les herbes sont un composant essentiel. Les consommateurs interrogés sont préoccupés par le caractère sain et naturel des fromages d'alpage. Le fromage d'alpage doit être exempt d'additif. Il comprend, dans l'esprit des consommateurs, moins de «choses ajoutées que l'on ne connaît pas» que les autres fromages. Par ailleurs, le processus de fabrication doit être simple. Le bétail doit paître «les herbes de l'alpage», «les herbes de la montagne», la «prairie fleurie» ou encore «les fleurs des prés». Pour les consumma-

teurs, la richesse de la biodiversité des prairies d'alpage se transmet au fromage d'alpage et a un effet positif sur la santé du mangeur.

#### Montagne ou alpage?

Si les consommateurs participant aux «focus groupes» perçoivent le fromage d'alpage de manière très positive, ils ne le préfèrent pas nécessairement à d'autres types de fromage et le confondent facilement avec le fromage de montagne.

Les consommateurs sont disposés à payer plus pour les

propriétés attendues du fromage d'alpage. Ils sont donc prêts à modifier leur comportement en vue d'un résultat attendu: un «soutien au mode de vie sur l'alpage», «aux paysans de montagne» pour «préserver les alpages et les variétés végétales qui y sont présentes». Néanmoins, le coût supérieur du fromage d'alpage constitue un frein à leur intention d'achat en raison de la distinction difficile entre montagne et alpage.

En effet, pour les consommateurs participant aux «focus groupes», le fromage d'alpage est d'une qualité supérieure au fromage de montagne. Le mode de production est plus spécifique, la production est saisonnière et plus confidentielle en termes de quantité. A l'inverse, le fromage de montagne est perçu comme un produit de masse. La zone de montagne n'apparaît pas comme un élément de différenciation crédible auprès des consommateurs interrogés. Pourtant, malgré des conditions de production qui ne correspondent pas à leur idéal, ils préfèrent un fromage de montagne meilleur marché, perçu comme un fromage d'alpage de second choix.

Cette étude a finalement souligné le manque de différenciation des fromages d'alpage, qui pourrait être comblé par une commercialisation plus ciblée et des innovations centrées autour des herbes.

MAGALI ESTÈVE, AGRIDEA



Bien qu'idéalisés, les fromages d'alpage sont aussi perçus comme le résultat d'un travail difficile.

T. SCHULZ

### FABRICATION DU FROMAGE D'ALPAGE

# Des risques d'ordre microbiologique

Jean-Rodolphe Stucki

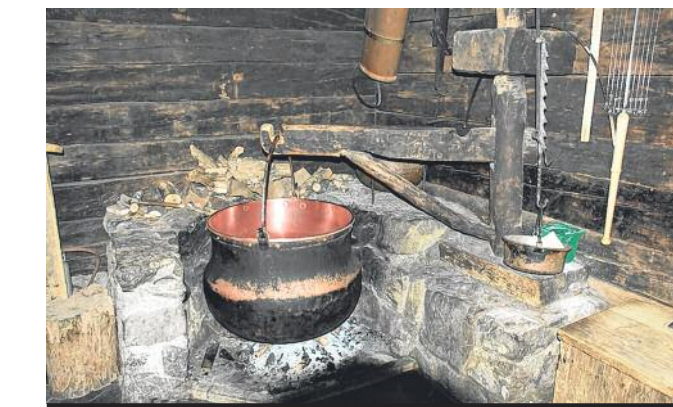
**Afin d'assurer la qualité des produits laitiers d'alpage, il convient de prendre certaines mesures strictes d'hygiène. ALP a élaboré des recommandations en la matière.**

Les produits laitiers, le fromage d'alpage en tête, font partie des produits les plus importants de l'économie alpestre et sont très appréciés des consommateurs. Du point de vue du goût, le fromage d'alpage se distingue nettement des autres fromages et il est particulièrement savoureux.

#### Attention aux risques microbiologiques

Toutefois, en raison de l'équipement spartiate dont disposent les fromageries d'alpage, de leur dépendance face aux conditions météorologiques et de nombreux autres facteurs, les produits laitiers sont plus sensibles aux défauts de qualité que ceux des fromageries de plaine.

«Chaque année, les autori-



Veillons à une qualité du lait irréprochable!

J.-R. STUCKI

tés cantonales font état d'intoxications alimentaires liées à la consommation de certains produits laitiers fabriqués sur l'alpage. De tels produits doivent constamment être détruits en raison de la mise en évidence d'agents pathogènes», précise la station de recherches Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) dans un communiqué. Tout cela pourrait être évité si on était conscient des risques encourus lors de la fabrication de produits à base de lait cru et si l'on prenait les mesures adéquates. «Ce sont les risques d'ordre microbiologique qui

constituent la menace la plus importante», ajoute ALP. Etant donné que sur l'alpage on fabrique essentiellement des produits à base de lait cru, tout doit être entrepris afin d'obtenir un lait aussi pauvre en germes que possible.

#### Recommandations

A cet effet, ALP a élaboré des recommandations spécifiques axées sur la traite, l'hygiène de la mamelle, le stockage du lait, la qualité de l'eau potable et la fabrication de produits conformes à l'alpage. Ces recommandations destinées aux conseillers d'alpage

et aux fromageries d'alpage représentent une aide précieuse en la matière. Elles peuvent être incorporées dans des systèmes d'assurance-qualité propres aux entreprises. Actuellement, une ligne directrice exhaustive pour la transformation du lait sur l'alpage est en train d'être rédigée par la Société suisse d'économie alpestre. Celle-ci doit ensuite être présentée à l'Office fédéral de la santé publique pour approbation en tant que ligne directrice pour la branche.

#### Autocontrôle nécessaire

L'autocontrôle a pour but d'assurer la meilleure qualité possible des aliments. Cela signifie que le fabricant de produits alimentaires doit analyser l'ensemble des processus par rapport aux erreurs possibles en relation avec la traite, la transformation, le stockage et la commercialisation et qu'il doit prendre des mesures préventives le cas échéant. Les mesures de surveillance minimales font également partie des recommandations d'ALP (à commander par téléphone au 031 323 84 18 ou sous [www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch)).

### L'ETIVAZ

## Fromage d'alpage AOC

Jean-Rodolphe Stucki

**Fromage d'alpage par excellence, l'Etivaz AOC répond aux plus hauts critères de qualité.**

Chauffé exclusivement au feu de bois dans des chaudières en cuivre, l'Etivaz AOC est un fromage d'alpage à pâte dure qui est fabriqué entre le 10 mai et le 10 octobre à partir du lait cru fourni par plus de 2800 vaches paissant sur quelque 130 alpages du Pays-d'Enhaut.

#### Savoir-faire local

La fabrication artisanale de l'Etivaz AOC et son affinage, témoignent d'un savoir-faire local unique et d'une volonté de faire perdurer cette activité traditionnelle qui occupe plus de septante familles durant la saison de production. Lorsque des problèmes surviennent, des solutions sont alors trouvées sur le lieu même de fabrication, fruits d'une étroite collaboration entre le conseiller et le fromager.

Chaque producteur achemine ses fromages deux à trois fois par semaine aux caves de la coopérative à l'Etivaz. Les fro-



L'Etivaz à rebibes: un goût unique.

J.-R. STUCKI

mages sont alors soignés pendant toute la période d'affinage qui dure de minimum cent trente-cinq jours à vingt-quatre mois. Le producteur reste propriétaire de ses fromages jusqu'à la pesée qui a lieu en novembre. Les fromages sont alors achetés puis taxés selon des critères bien précis par une commission ad hoc. Un dernier contrôle qualité est effectué lors de la commercialisation. En hiver, après six mois d'affinage, environ mille pièces sont soigneusement sélectionnées afin d'être séchées naturellement dans le grenier. Après trente mois, l'Etivaz à rebibes AOC peut être raboté et donne de savoureuses rebibes.