

Annik Mahaim n'a pas thermisé son humeur à propos des nouveaux vacherins



A propos des vacherins thermisés

LETTRE D'UNE "ENRAGÉE"

A Monsieur Beat Roos, directeur de l'Office fédéral de la santé publique

Monsieur,

Cette lettre pour vous dire que la boîte de sapin des vacherins « Mont d'Or » ressemble furieusement cet automne à un cercueil. On déplore la disparition d'un des plus savoureux fromages du terroir romand.

Ouvrons la boîte de sapin.

Depuis l'accident – unique et d'ailleurs jamais élucidé – des salmonelles de l'an dernier, elle ne contient plus qu'un fantôme de vacherin ; un fromage qui n'est plus au lait cru, mais « thermisé » à 63°. « *Inspide et anonyme* », juge Freddy Girardet, qui l'a retiré du plateau de fromages de son célèbre restaurant de Crissier.

« *Bactériologiquement satisfaisant* », répliquez-vous. Vous étiez invité l'autre jour à la télévision par Catherine Wahli. Elle voulait vous faire part du chagrin des Romands. Et demander si votre Office ne pourrait pas laisser aux consommateurs le choix entre des vacherins thermisés et des vacherins au lait cru. Même si ces derniers ne correspondent pas tout à fait aux nouvelles normes que vous avez édictées.

« *Ça n'est pas imaginable* », avez-vous tranché. Puis vous vous êtes

légèrement échauffé contre « une minorité d'enragés du vacherin »...

Pas seulement une poignée de gastronomes de haut vol, ou de nostalgiques comme les deux producteurs ayant renoncé à produire le vacherin dans ces conditions, ces « enragés » ! La Fédération romande des consommatrices ne cesse de recevoir lettres et coups de fil en provenance de toute la Romandie. Consommateurs irrités et petits fromagers inquiets demandent à la Fédération de « faire quelque chose ».

Les « enragés » sont nombreux. Et principalement romands. Normal : on estime que 55% des vacherins sont consommés en Romandie, contre 15% à l'étranger, et 30% en Suisse allemande. Où l'on préfère, paraît-il, les fromages « clean ». Mais les « Welsch », qui n'aiment pas la gomme aseptisée, trouvent qu'on leur impose des normes depuis Berne.

Berne, l'« enragée » de la chasse aux bactéries ?

Toujours est-il que la Fédération romande des consommatrices, pourtant stricte sur le plan de la qualité hygiénique, se fait le porte-voix des « enragés ». Soutenue par les producteurs, elle lance une campagne pour qu'en 1987, lorsque vous complèterez l'arsenal légal concernant les fromages, une ex-

ception soit faite pour les pâtes molles au lait cru.

Et, pour l'instant, vous dites non, non et non.

Certes, vous savez que la thermisation n'élimine pas tous les risques de contamination. Certes, vous n'ignorez pas qu'il est quelque peu illogique de fermer les yeux sur la tomme vaudoise au lait cru et nombre de fromages importés, tout en accablant le vacherin.

Votre argument : les amoureux du vacherin ne peuvent penser qu'à eux-mêmes. Un nouvel accident, si minime soit-il, porterait atteinte à la réputation internationale de tous les produits laitiers suisses.

Faudra-t-il, au nom d'un « made in Switzerland » propre en ordre, consommer de nuit, dans des carnetzets louchés, des vacherins clandestins au lait cru ? Ah, ce « remake » romand du marché noir de l'alcool, quand la prohibition sévissait aux USA, ne manquerait pas de piquer. On voit déjà cela : piano punaisé, vous l'Incorruptible dans le rôle d'Eliot Ness, et nous dissimulant nos vacherins sur nos genoux.

Mais cela ne sera pas nécessaire. Il suffit, tout bêtement, d'acheter le plus légalement du monde des vacherins au lait cru français. Au prix fort : 25 francs le kilo environ, contre 15 à 18 francs pour les vacherins suisses... Un importateur fûté vient d'en vendre quelque 10000 pièces en une semaine. Et compte à l'avenir sur une vitesse de croisière de 30000 !

Drôle, triste et stupide.

On ne vous reproche pas de veiller à la santé de la population, Monsieur. Bien entendu. Bien au contraire. Mais, dans ce cas-ci, le remède tue le patient.

Futile problème ? Question affective ? Absolument. Le goût de vivre, l'amour du terroir sont éminemment futiles, affectifs, et nécessaires comme l'est le superflu.

Voilà ce que cette lettre voulait vous dire, Monsieur.

Avec mes salutations les plus cordiales,

Une « enragée ».

Annik Mahaim



Texte fondamental

Terr. romande

18 | 1986

Lors de l'apéritif-débat organisé le 10 janvier à la Station fédérale de recherches laitières de Liebefeld par l'Association suisse des journalistes agricoles, l'état-major de l'Office fédéral de l'agriculture, avec à sa tête son directeur, M. Jean-Claude Piot, a eu à répondre à toute une série de questions posées par de nombreux représentants de la presse verte. Quelques grands thèmes ont ainsi été abordés (lire l'article ci-dessus).

Suite à une question posée par le soussigné, un point particulier de cette vaste discussion générale retient ici notre attention. En effet, si le vacherin Mont-d'Or a fini de couler..., cette production

peut-on affirmer que trois pièces étaient infectées alors que l'on n'a jamais retrouvé ces trois pièces? Comment peut-on radouter la systématisation d'une telle infection alors que les essais effectués par un laboratoire cantonal de Suisse romande ont prouvé que les salmonelles ne survivaient pas dans ce milieu — accueillant... — qu'est le vacherin Mont-d'Or. Enfin, comment se fait-il que d'aucuns affirment que le nouveau vacherin Mont-d'Or thermisé est aussi bon que l'ancien, alors qu'il est manifestement totalement différent, voire franchement mauvais comme celui que nous avons «dégusté» vendredi der-

UN COUP VACHE (RIN)!

local et saisonnière n'a en revanche pas fini de faire couler de l'encre!

Et c'est tant mieux. En Suisse romande, dans le canton de Vaud en particulier, on n'a pas encore avalé la pilule. Il convient de le proclamer une fois pour toutes, la production d'un fromage savoureux, et ô combien apprécié par l'ensemble des consommateurs, a été véritablement torpillée en quelques jours à la suite d'un incident de parcours (infection de quelques pièces par des salmonelles) dont les graves conséquences sur le plan économique ont été attisées par des milieux hostiles depuis de nombreuses années à la fabrication à base de lait cru.

Trop d'interrogations subsistent pour que le simple fait de passer d'une année à l'autre suffise à gommer un «scandale» qui a davantage alimenté la «une» de certains journaux que d'autres rubriques réservées à une saine information. Comment

nier lors du buffet-fromage qui a suivi l'apéritif-débat à Liebefeld?

De la discussion qui a précédé, et à laquelle a participé le directeur de la Station fédérale de recherches laitières, M. Steffen, il ressort que:

- il n'est pas interdit de mettre sur le marché du vacherin Mont-d'Or fabriqué à base de lait cru;
- le fait de thermiser le lait entraîne la destruction, à ce stade-là, des salmonelles, mais n'empêche pas celles-ci de faire leur apparition durant la maturation du fromage.

Même si cette affaire a été menée tambour battant de l'autre côté de la Sarine, avec une célérité qui laisse songeur, le dossier n'en est pas pour autant fermé. Comme l'a relevé la journaliste gastronome Catherine Michel: «Valait-il la peine de tuer du coup et à coup sûr un de nos meilleurs fromages?» Est-ce vraiment cela «que nous appelons le progrès»?

Michel PILET

Les dîners en ville

Plaidoyer pour le vacherin (au lait cru, svp)

Tribune de Genève

Arrêtez le massacre ! Le massacre du vacherin suisse Mont-d'Or, au lait cru, bien sûr !

Oui, oui, il y a eu quelques cas (malheureux) de salmonellose. Oui, c'était un accident de parcours sur une production qui dépasse maintenant un million de kilos. Mais quoi ? On n'en meurt pas. Il y a pire. D'autres intoxications nous menacent chaque jour. Il faut, certes, surveiller l'hygiène alimentaire, mais non pas détruire la typicité,

le caractère, les qualités gustatives d'un bon produit régional et naturel.

Or, en écoutant les déclarations du patron bernois des services d'hygiène à la TV, j'ai été effaré. Un langage de policier de l'hygiène ! Pour être tranquille - et c'est son métier évidemment - ce haut fonctionnaire déclenche la chasse aux sorcières ou plutôt aux bactéries. Propreté, propreté. D'accord. Mais que fait-on du plaisir ? Et du goût des choses ? La pasteurisation nous promet des fromages en plâtre, des produits

aseptisés, des vins « stabilisés ». Mort aux bactéries pourtant indispensables à l'évolution d'un produit naturel. Vive la vache qui rit ou qui pleure, vive le cannenbert-plâtre ? Non et non.

Non, pour deux raisons : *Primo* : dans une vie alimentaire totalement aseptisée, les hommes perdent toute défense immunologique, cette réaction naturelle du corps humain contre l'envahisseur microbien. Ils perdent aussi le goût et l'odorat.

Secundo : manger n'est pas seulement nourrir la mécanique humaine. C'est

d'abord du plaisir (qui déclenche l'appétit). Nous plaçons pour le goût naturel, pour la gastronomie du bonheur, pour la qualité, ce superflu nécessaire.

Girardet et Pierroz l'ont fait aussi à la TV, mais, font-ils le poids devant la machine administrative fédérale ?

Ah, messieurs les fonctionnaires, laissez-nous la liberté. Celle du choix entre le vacherin aseptisé et le vacherin au lait cru. Que la Suisse soit neutre, d'accord. Mais pas neutre de goût, quelle tristesse !

Patrice POTTIER

On en fabriquait déjà dans les années 1800

La légende veut que l'implantation du vacherin Mont-d'Or en Suisse de 1870 et plus spécialement de la retraite de l'armée du général Bourbaki. En fait, s'il est vrai que ce fromage a certainement une origine française, son apparition en Suisse est antérieure au passage de l'armée du général Bourbaki. Dans l'alpage de Crachatron, à une demi-heure des Charbonnières, on fabriquait, dans les années 1800, un fromage similaire à partir de lait de chèvre dénommé chevrotin.

L'histoire du vacherin

L'appellation vacherin quant à elle fait son apparition dans des écrits pour la première fois en 1823. En 1865 a été fondée la Société de laiterie des Charbonnières et le livre de comptes de cette société fait mention de vacherin depuis la première page, soit la saison 1867-1868. Ces vacherins étaient affinés par M. Jules-Moïse Rochat et ils furent pri-

maturité, soit après environ trois semaines à un mois, il est temps de l'emboîter : la sangle du fromage est coupée, sa pâte est légèrement comprimée pour qu'il soit serré dans la boîte de sapin. Cela a pour conséquence de faire apparaître à la surface des ridés et ondulations qui lui donnent son aspect typique et apprêtissant. Le couvercle de chaque boîte est marqué au feu ou à l'encre d'un sceau portant la marque de l'affineur et le sigle d'authenticité du véritable vacherin Mont-d'Or.

100 kilos de lait pour faire 13 kilos de fromage

Il faut 100 kilos de lait pour faire 13 à 14 kilos de fromage. Ce fromage, bien

qu'ayant gardé sa présentation originale, a évolué au cours des temps pour s'adapter aux conditions modernes de transformation. Les principales modifications sont intervenues dans la fabrication avec l'utilisation des ferments, des saumures et des multimoûles. Aujourd'hui ce sont quarante-quatre fromagères et onze affineurs qui produisent et soignent ce fromage, mais l'activité économique engendrée par cette fabrication ne s'arrête pas là. En effet, elle occupe également les « leveurs de saumure » (800.000 à 900.000 mètres sont nécessaires chaque hiver), les ouvriers d'une scierie en automne et en hiver et plusieurs familles de la Vallée de Joux qui montent les boîtes.

La carte d'identité du vacherin

pendent 40

Les vacherins sont

més aux expositions d'Yverdon 1876, Genève 1880 et Zurich 1883.

Ce n'est que vers la fin du siècle dernier que la fabrication s'étendit au pied du Jura, les marchands faisant appel auparavant aux vachers français pour répondre à la demande croissante. Par la suite, la fabrication prit de plus en plus d'essor et on vit apparaître ce fromage sous son appellation définitive « Vacherin Mont-d'Or », appellation protégée par une ordonnance sur la désignation des fromages suisses depuis 1981.

Les fromageries françaises du Doubs fabriquent également du vacherin en qualité égale à la production suisse : il est commercialisé sous le nom « Vacherin du Haut-Doubs » ou « Mont-d'Or », cela après des accords passés entre les gouvernements français et suisse en 1980.

Fabrication : 24 heures

La fabrication du vacherin Mont-d'Or est restée purement saisonnière : elle

5 heures puis plongés dans une saumure pendant 2 à 4 heures suivant le format. Ils s'égouttent ensuite jusqu'au lendemain matin en attendant le passage de l'affineur qui les transportera dans ses caves où aura lieu, sous l'influence des ferments, la lente transformation du produit insipide en fromage onctueux, aromatique et de couleur ambrée.

L'affinage dure trois semaines

C'est la deuxième grande étape de l'élaboration du vacherin qui dure environ trois semaines : les fromages, à l'arrivée chez l'affineur, sont rangés individuellement sur des foncecs de sapin rugueux dans des caves ayant une température de 15 à 18° C et une humidité voisine de 100%. Ils sont tournés chaque jour ainsi que le foncec : dès le 5e et 6e jour apparaît à la surface du vacherin un duvet blanc d'oïdium et il faut alors commencer à le frotter à l'eau légèrement salée. Vers le 10e jour apparaît une croûte claire, rouge-brun, appelée « morge ». Lorsque le vacherin arrive à

Origine : France : région du Haut-Doubs.

Introduction en Suisse : entre 1800 et 1825 par des vachers fabricant dans les alpages de la Vallée de Joux.

Aire de fabrication : Jura et pied du Jura vaudois dans 44 fromageries s'étendant de Rolle à la frontière neuchâteloise.

Affinage : 11 affineurs encavent la totalité de la production pendant trois semaines à un mois.

Description : fromage à pâte molle, de 12 à 32 cm de diamètre, de 500 g à 3 kg. Croûte lavée, enmoirée, couleur légèrement rouge-brun à brun clair. Pâte onctueuse, légèrement couillante. Goût doux et aromatique, renforcé d'un léger goût de tannin provenant de l'écorce qui le cerclé. Conservation de 7 à 10 jours.

Particularités : fabrication à partir de lait cru. Fromage entouré d'une écorce de sapin et emballé dans une boîte de sapin. Production saisonnière : mise sur le marché du 1er octobre à fin mars.

3 kg, pâte légèrement couillante, jaunivoire ; saveur douce influencée par la saumure.

Composition : teneur en matière grasse 50% de l'extrait sec consistance molle 76% de teneur en eau dans le fromage dégraissé, 57,5% d'eau maximum.

Point de vue nutritionnel

Le vacherin, comme la plupart des fromages, est un aliment équilibré contenant en moyenne pour 100 g 55 g d'eau, 24 g de matière grasse, 19 g de protéines, 2 g de sels minéraux dont 0,6 g de calcium et 0,5 g de phosphore. Il a une valeur énergétique de 301 kcal ou 1260 Kjoules. La composition du produit est contrôlée tout au long de la saison et des pénalisations sont prévues au cas où les fromages ne répondent pas aux normes. Sont contrôlés de même, les aspects organoleptique et bactériologique, la centrale se chargeant d'ordonner un arrêt de fabrication ou de faire intervenir un collaborateur technique en cas de production déficiente.

Les caractéristiques

Croûte enmoirée. Hauteur 4 à 5 cm ; diamètre 12 à 32 cm ; poids 500 g à

Comment le manger

Le vacherin se doit d'être accompagné d'un grand vin ; s'il est rouge, on choisira une Dôle ou un Pinot Noir, on derrière les fagots ; s'il est blanc, on verra apparaître un Dézaley ou un Johannisberg.

Le vacherin peut également constituer un repas :

- soit accompagné simplement de pain frais et d'un verre de vin blanc,
- soit servi avec des pommes de terre en robe des champs et relevé avec un soupçon de poivre ou de moutarde,
- soit enfin passé directement au four dans sa boîte entourée d'une feuille d'aluminium (température du four : 200°C pendant 25 minutes) et après avoir versé à sa surface un petit verre de vin blanc sec : il est alors consommé comme la fondue.

Enfin, il y a lieu de donner ce conseil au consommateur : conserver le vacherin dans un endroit frais (5 à 8°C) et humide et de le mettre à température ambiante quelques heures avant de le déguster. Le vacherin se congèle très bien et peut constituer une surprise gastronomique en été : il suffit de le

décongeler lentement au frigo puis de le mettre à température ambiante. Il doit alors être consommé en entier car une conservation prolongée fait que sa pâte devient exagérément couillante.

Au cours de la saison 1984/85, il a été commercialisé 1.037.364 kilos de vacherin, cela du 1er octobre au 15 mars environ. Cette quantité représente environ 3,2% de la quantité totale de fromages à pâte molle et mi-dure (23.494 tonnes) ou 14,5% des pâtes molles. L'évolution de la production au cours des 10 dernières années a été la suivante :

Saison 1974/75 : 883.070 kilos.

Saison 1980/81 : 1.028.956 kilos.

Saison 1983/84 : 1.041.409 kilos.

Les ventes se répartissent pour 882.844 kilos au pays (85%) en légère augmentation par rapport à la saison passée et 154.520 kilos (15%) à l'exportation (75.000 kilos il y a 10 ans). Cette dernière a enregistré une baisse par rapport à l'an passé, surtout chez notre principal client, la France ; cette baisse s'explique par la cherté du franc suisse, l'importance des taxes douanières et la concurrence du Mont-d'Or français.

LA CHRONIQUE AGRICOLE

VACHERIN MONT-D'OR

«Elastique, collant et acide»

«On a perdu un grand fromage. C'est un véritable assassinat s'indignait avec véhémence, vendredi dernier, l'un des meilleurs cuisiniers de Suisse, le Verbierais Roland Pierroz. Affirmation qui suivait celle de Freddy Girardet, maître incontesté de la gastronomie helvétique. Dans leur foulée, plusieurs journalistes romands s'insurgeaient également contre l'interdiction drastique, infligée par la Centrale du vacherin Mont-d'Or à des fromagers sérieux, de fabriquer au lait cru.

Le 1er novembre 1985 - date de la mise à mort du «meilleur fromage du monde» comme se plaisait à le dire M. Androuet, l'un des plus grands fromagers de France - un communiqué émanant de l'Office fédéral de la santé publique jetait un vent de panique en Suisse alémanique. «Une épidémie de

tif invoqué par les chimistes cantonaux de Berne et Bâle pour interdire la vente du vacherin Mont-d'Or dans leur canton. Dans leur canton, dites-vous, M. Michot? Alors pour quelle raison, si ce n'est pour des contingences purement commerciales, la Centrale imposait-elle ce régime à la Suisse entière?

pour produire ce vacherin mode 1986, nous précisait un professionnel. «Pour le même prix, voire plus cher car - si je ne m'abuse - il va augmenter, c'est bien joué!

Le nouveau vacherin ne vaut pas un cloù!

Quant aux vertus gustatives, parlons-en. De grâce, M. Michot, n'exagérez pas. La dégustation comparative effectuée lors de l'émission d'«A bon entendeur» a vu deux grands chefs s'exprimer sur ce sujet. Pas un cloù!

Vendredi dernier, nous étions une bonne dizaine à nous astreindre au même exercice. L'ensemble des vacherins présentés n'a donné aucune satisfaction, plutôt un dégoût. Il n'y aura peut-être plus de

plus grand fromage du monde - s'est achevée là. Achevée, peut-être pas, si l'appel lancé à la Fédération romande des consommateurs pouvait être entendu. Il a déjà été pris en compte par l'Union des producteurs suisses (UPS) qui, son secrétaire Bernard Cuche nous l'a confirmé, va lancer une pétition.

Il est, effectivement, indispensable que dans un pays démocratique le peuple romand puisse s'exprimer, manifester sa volonté. Nous nous devons d'obtenir, selon les propositions mêmes de la FRC, deux types de production, l'une au «lait cru», l'autre «thermisée».

«La solution retenue, écrit en décembre dernier dans «l'achète mieux» la FRC, qui consiste à thermiser le lait, nous semble une mesure de facilité qui permettra de «courir» ceux qui n'appliquent pas avec la rigueur nécessaire les mesures d'hygiène prescrites et indispensables. Il nous semble grave d'abandonner une production traditionnelle au lait cru à cause d'une négligence. Sans vouloir l'excuser, nous demandons s'il y a lieu de passer à une production uniformisée, qui enlèvera au vacherin sa saveur particulière. Et la FRC de conclure en demandant une fabrication «au lait cru» pour ceux qui le désirent. Alors que les autres seraient libres de «thermiser». «Un étiquetage distinguant clairement les deux méthodes de production permettrait de faire un choix et de trouver encore les vacherins collants et savoureux que l'on déguste à la cuillère.»

Ariane Alter



Michel Vidoudez, Catherine Michel, Roland Pierroz et Freddy Girardet: «Une immense déception: sur la quinzaine de fromages dégustés, pas un seul de bon.

salmonelles, des cas de diarrhée observés en différentes localités de Suisse, obligent à retirer du marché des vacherins de la maison Rochat et Cie, aux Charbonnières. La suite est connue. Gentiment, mais sûrement, malgré les protestations de divers milieux, la fabrication du Mont-d'Or, vieille de 150 ans, cédait le pas à un mauvais modernisme: la thermisation du lait. Il est à craindre que ce procédé qui chauffe déjà la matière blanche entre 62 et 68 degrés cède rapidement le pas à la pasteurisation. L'artisanat, une fois encore, a été balayé pour de simples raisons de commodités mercantiles.

Les salmonelles, un prétexte

D'emblée, on se doit d'écarter le fallacieux argument des salmonelles. Cette prétendue découverte n'aura été qu'un prétexte pour forcer l'ensemble de la profession à franchir le dernier pas, peut-être un peu plus rapidement que prévu. Les fromagers de la vallée, rencontrés au cours de notre enquête, ne se sont pas gênés de le dire. «Depuis quelques années, déjà, sous la pression des grandes centrales de distribution d'outre-Sarine, la thermisation avait fait son apparition. «Déclaration confirmée, dans les grandes lignes, par le président de la Centrale du vacherin Mont-d'Or, M. Walter Michot qui m'écrivait en novembre 1985. «On ne parle plus de salmonelles! Aucune preuve, aucun procès-verbal d'analyse n'a été présenté jusqu'à ce jour. Toute l'affaire tourne autour des fameuses normes bactériologiques, c'est le mo-

Ne s'agit-il pas ici d'un abus de monopole? Relevons au passage que, légalement, rien n'empêche le fromager de perpétuer sa fabrication artisanale. Mais les sanctions prévues par la centrale sont si dures, qu'il faudrait se nommer Winkelried pour oser s'aventurer. Même les sollicitations réitérées d'une large clientèle potentielle, notamment parmi les plus grands cuisiniers de Suisse - les Girardet, Pierroz, Stucky, Max etc. - ne parviendraient à stimuler ces artisans. Ils vivraient avec la peur au ventre.

Un mode de fabrication rentable

Si l'on poursuit la lecture de cette lettre, on relève ce qui suit: «Il fallait bien introduire la thermisation du lait, sur la base des essais entrepris en septembre et octobre. Les essais sont concluants sur le plan bactériologique et favorables sur le plan gustatif. Etonnons-nous, dans un premier temps, de ce peu d'aptitude à défendre, avec bec et ongles, une fabrication aussi prestigieuse. «Il fallait. Ceci signifierait-il que ces Vaudois, ardents défenseurs du fédéralisme, plient sous le joug de nos voisins germanophones? La culture gastronomique romande prend un sacré coup, et nul ne songe parmi les responsables de la centrale à montrer les dents. Etrange. On est enclin à penser, surtout si l'on songe aux essais entrepris en septembre déjà, que l'idée de thermiser avait séduit la coopérative, pour des motifs évidents de simplification, voire même de rentabilité. «Nous pouvons ajouter jusqu'à 15% d'eau

mauvais fromages, mais incontestablement nous ne trouverons plus de bons produits. Les caractéristiques suivantes ont été portées sur la quinzaine de fromages dégustés: «pâte élastique, collante, acidification très marquée, tirant sur le yogourt ou le petit-lait. «J'ajouterais que nous avions la désagréable impression de consommer un mauvais reblochon. Ceci découle des méfaits de la thermisation, mais surtout des cultures ajoutées en masse. Songez qu'aujourd'hui, il fallait en mettre un pour mille, alors qu'aujourd'hui on en met un pour cent. Dix fois plus, c'est pas mal!

La vallée de Joux sous le régime de la terreur

Certes, légalement il n'est pas interdit, nous l'avons dit, de se livrer à une fabrication au lait cru. Ceci fut du reste confirmé par M. Jean-Claude Piot, directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, lors de l'apérçu du Nouvel An, réunissant traditionnellement, les journalistes agricoles. «Ils peuvent continuer, mais doivent se soumettre aux contrôles», déclarait ce sympathique Vaudois, qui à l'évidence dissimulait mal une certaine gêne vis-à-vis de cette affaire. Continuer, c'est bien là que réside le problème majeur. «Quand on veut tuer son chien, on dit qu'il a la gale», s'écriait Michel Vidoudez au micro de Catherine Michel. «C'est exactement ce qui s'est produit. Cou rageusement, quelques fromagers avaient continué à pratiquer l'art du bon et seul vacherin, digne de ce nom. Mal leur en a pris. Les normes bactériologiques, admises auparavant, ont été impécatives, les contrôles renforcés. Cette fois, on ne parlait plus de chimistes bâlois ou bernois, mais de la centrale. Notons au passage que le Laboratoire cantonal vaudois n'était pas contre la production artisanale, bien au contraire. «Vous savez, me déclarait ce dernier en novembre 1985, si on demandait parler de salmonelles, alors on pourrait songer à la charcuterie, par exemple.»

On ne peut s'empêcher dans cette triste affaire de voir en la centrale, la figure du monopole dictatorial. Une pression intolérable est exercée sur les fromagers de la vallée. On nous l'a confirmé

Romandie, réveille-toi!

La France, haut lieu de la gastronomie, a vécu une période de panique. L'industrialisation des spécialités de fromage nuit son renom. Un article du Gaul et Millaut relate cette période: «Il n'y a pas si longtemps, précise son auteur, nous aurions dit: «France, ton fromage fuit le camp.» Aujourd'hui, on crie au miracle. Le fromage revit.»

La Suisse romande, à l'instar de notre voisin, possède elle aussi une tradition culinaire ancrée. Si elle ne se lève pas d'un seul bloc pour exiger la réhabilitation du vacherin au lait cru, le crains fort que bientôt nous ne succions notre salade, mais surtout, ce qui est plus grave, perdions notre identité.

Ne nous leurrons pas, après la victoire sur le vacherin, on sera le tour des tomates et du fromage valaisan, fabriqués encore artisanalement.

Que l'on ne vienne surtout pas nous dire que la pasteurisation ne tue pas la personnalité du fromage. «Le fromage pasteurisé à goût banalisé, c'est bon pour les grandes surfaces. Nous ne pouvons rien apporter à ce type de production, disent en chœur les affineurs français. Ces paroles concordent parfaitement avec celles entendues lors de notre enquête. Doit-on vraiment passer, pour comprendre, par une expérience à la mode américaine? «Aux USA, explosait un médecin réputé éminent cancérologue, ils avaient tellement peur des bactéries, qu'ils ont même pasteurisé le saucisson. Total, lorsqu'ils sortaient de leur pays, ils ne supportaient plus rien. Aujourd'hui, en Amérique le retour en arrière est amorcé.»

Finalement, pourquoi ne pas retourner sur nos pas tant qu'il est encore temps. Avant, qu'à l'instar du beurre suisse insipide, on oublie la saveur d'un vrai produit artisanal. A.A.

Manifestez votre mécontentement!

Il semblerait qu'une réaction romande soit possible. Divers contacts pris avec des vendeurs de fromage laissent apparaître un recul de l'écoulement des vacherins en Suisse romande. Le consommateur n'est pas satisfait de la gomme proposée. Quant aux grands chefs, ils ne porteraient plus de vacherins suisses sur leur carte.

Ceux, d'entre nous, qui ont la chance d'habiter à proximité de la France, iront comme ils le font déjà pour le beurre, se ravitailler au pays du fromage libre.

Des laitiers sont prêts à faire signer des pétitions dans leur commerce.

Écrivez fermement que nous prions, sous une sainte pression populaire, d'exiger deux sortes de vacherins.

Il serait bon que toutes les personnes qui s'insurgent contre cet «assassinat» prennent la plume et nous écrivent. Ainsi, pourrions-nous, en attendant une réaction de la FRC que nous espérons positive, intercéder auprès de la centrale du Mont-d'Or qui déclarait à sa dernière assemblée: «L'idée de deux sortes de vacherins est traditionnelle et le «produit de nouvelle génération» s'avère impossible à réaliser au sein d'un marché national, voire international. Ce pourrait être l'objet d'une fantaisie de petit artisan local. Comment expliquer que cette «fantaisie» ne soit même pas acceptée? Rendez-nous notre vacherin. Nous préférons la fantaisie à l'uniformité. Rien de répressible, n'est-ce pas? A.A.

Vacherin Mont-d'Or

La bavure!

Le vacherin Mont-d'Or, production artisanale vieille de cent cinquante ans, est mort. Celui que le fameux fromager français Androuet se plaisait à nommer «le plus grand fromage du monde» s'est transformé, sous l'effet d'une thermisation, en une pâte «élastique, collante, à l'acidification très marquée, au goût de yogourt ou de petit-lait».

«Nos clients nous trouvent idiots de ne pas osé détourner l'interdiction», déclare un des fromagers concernés, M. Pierre-Alain Baudat (notre photo). Une vaste campagne s'amorce.

Un appel est lancé à la Fédération romande des consommateurs, de nombreux laitiers sont prêts à faire signer des pétitions dans leur commerce. Romandie, réveille-toi, ton vacherin ne sera bientôt plus qu'un objet de musée!

(na)

«Crèmeux et onctueux» un leurre

Quelques perles glandées au cours de cette vaste enquête sur le cas dramatique de l'andansissement du vacherin menacent d'être relâchées.

4 janvier 1985. Lors de l'apérçu réunissant, chaque année, les journalistes agricoles et l'Office fédéral de l'agriculture, l'ensemble des Romands constatant que le vacherin présenté sur un magnifique buffet était immanquablement signifié une pétition. Même Jean-Claude Piot, de bonne grâce, se livra à cet exercice que nous réalisons alors sous l'aspect d'une plaisanterie. Nous étions loin

«Crémeux et onctueux» un leurre

Quelques perles glanées au cours de cette vaste enquête sur le cas dramatique de l'anéantissement du vacherin méritent d'être relatées.

- 4 janvier 1985. Lors de l'apéritif réunissant, chaque année, les journalistes agricoles et l'Office fédéral de l'agriculture, l'ensemble des Romands constatant que le vacherin présenté sur un magnifique buffet était immangeable signèrent une pétition. Même Jean-Claude Piot, de bonne grâce, se livra à cet exercice que nous prenions, alors, sous l'aspect d'une plaisanterie. Nous étions loin de nous douter que les derniers petits fabricants locaux se verraient interdire la fabrication.

Notons au passage que le choix des fromages était exemplaire de qualité, même si le Valais n'était représenté que par un «raclette» suisse pasteurisé. Ce buffet avait été préparé par l'Union centrale des producteurs de lait, organisation faitière helvétique. On peut donc légitimement supposer que ce «thermisé», qui ne valait pas un clou selon les journalistes romands présents, représentait la «nouvelle génération» industrielle.

- 25 octobre 1986. Le vacherin, nouveau look, a fait son apparition sur nos marchés. La publicité est éloquente. «Crémeux et onctueux» s'est-on senti obligé de mentionner. Ceci est à rapprocher des fraises étrangères, vendues en avril, sans goût et sans attrait. L'affiche les vantant précisait: aromatiques et parfumées. Il faut l'avoir vu et goûté pour le croire !

A.A.

Les progrès du Vacherin thermisé

La défense des méthodes de fabrication d'antan

ne relève-t-elle pas du combat d'arrière-garde ?

Le « nouveau Vacherin » reste en tout cas le plaisir

de certains gourmets confirmés...

Hier à la vallée de Joux, dans le berceau du Vacherin du Mont-d'Or, aux Charbonnières, s'est tenue une réunion des responsables tentant d'exposer le bien-fondé de leurs nouvelles méthodes de fabrication. Celles-ci sont controversées.

PIERRE HUGLI

On sait en effet que tant les grands cuisiniers (Girardet, Ravet, Rabae, Pierroz, etc.) que les médias ont mis en question les nouveaux vacherins obtenus non avec du lait cru, mais avec du lait thermisé.

Le roi des fromages

La consommation du Vacherin Mont-d'Or, au début de cette nouvelle saison, est en baisse. Après avoir dépassé le millier de tonnes, en 1983-84, et 84-85, la consommation était tombée à 837 tonnes l'an passé et risquerait de ne pas atteindre ce dernier poids si la conjoncture actuelle continuait.

Certains vont acheter du vacherin dans le Jura français, et des fromagers importent ce que l'on appelle des *vacherinets*. Un marchand lausannois connu offre, dans des boîtes sans inscription, des vacherins au lait cru, qu'il ferait fabriquer et affiner lui-même. Cependant, le Vaudois Philippe Pidoux vient de lancer un appel pathétique, au Conseil national, afin qu'on puisse revenir aux méthodes d'antan: on parle de sauver le vacherin assassiné, pilier du patrimoine culturel romand, le « roi des fromages », selon l'expression du Parisien Androuet.

Loin des normes d'hygiène

Il n'est certes pas aisé de se faire une opinion précise, tant la situation, la loi et les positions des responsables sont mouvantes. A-t-on vraiment affaire à une mainmise de l'Etat sur notre palais ?

Le chimiste cantonal vaudois, Jean-Daniel Aubort, qui a épousé la cause du vacherin du Mont-d'Or, le dit lui-même: c'est par centaines qu'affluaient naguère les doléances de certains de ses collègues - de Neuchâtel, Zoug, à Berne, et, comble d'ironie, de Bâle-Ville!

En effet, le vacherin au lait cru, selon la méthode artisanale traditionnelle, ne respectait pas les normes de l'Ordonnance fédérale de 1981, qui fixe des valeurs limites pour protéger la santé publique: les fromages à pâte molle, beaucoup plus exposés que ceux à pâte dure étant donné le temps relativement bref de l'affinage, doivent, selon ces normes, ne pas contenir de salmonelles, ne contenir que 100 millions de germes aérobies mésophiles, et un certain nombre seulement de bactéries comme les collypho-

res ou les staphylocoques dorés, qui, à hautes doses, secrètent des toxines.

Trois modifications

Afin de respecter les normes fédérales, on a introduit trois modifications dans la fabrication du vacherin: on a recouru au procédé de thermisation du lait, qu'on porte à 62% durant une minute (d'autres thermisent le lait à des températures différentes); on refroidit le lait immédiatement après à une température permettant l'ensemencement par des bactéries lactiques (cinq à dix fois plus qu'on ne le faisait auparavant); enfin on renforce les mesures d'hygiène durant la fabrication et l'affinage.

Le procédé de thermisation est beaucoup plus « doux » que celui de la pasteurisation, qui serait appliqué par exemple au *vacherinet* français (car, selon le chimiste cantonal Aubort, celui-ci ne contient pas de phosphatases, que seule la pastorisation détruit). Beaucoup d'appellations, en outre, laissent à désirer: le lait thermisé étant assimilé au lait cru par la loi, bien des vacherins français thermisés se font passer pour des vacherins au lait cru.



LA VOLONTÉ DES FROMAGERS JURASSIENS: encourager les artisans dans la production du vacherin thermisé, pas si différent de son prédécesseur, plutôt que de les pousser à faire du gruyère.
(19)

Les dégustateurs fâchés

Où le bât blesse-t-il, dans le cas du Vacherin du Mont-d'Or? Il semble que tout va mieux du côté des chimistes cantonaux: alors qu'on estimait à 98%, l'an dernier, les vacherins ne respectant pas les normes (avec de malheureuses histoires comme celle des salmonelles qui éclatait à Bâle le 31 octobre 1985, par exemple), aujourd'hui 5% seulement des vacherins ont été exposés à des critiques (venant en particulier de Neuchâtel).

Mais l'entrée en fonction du nouveau procédé n'a pas été sans préjudice pour les dégustateurs de vacherin. On ne trouvait plus, au début de cette saison, cet automne, de vacherins coulants: on reprochait un goût acide, de petit lait; il était souvent trop salé. Ce qui ne venait sans doute pas de la thermisation elle-même, mais de l'ensemencement en cultures lactiques, provoquant une acidité qu'on doit faire réduire ensuite durant l'affinage, pour mener à bien la protolyse: l'affinage doit être donc plus long qu'autrefois, et faire intervenir davantage d'eau.

Un combat d'arrière-garde

Les fabricants (au nombre de 40) et les affineurs (au nombre de 11) ont consenti de gros efforts d'investissement pour produire un vacherin conforme aux normes. On comprend donc qu'ils soient déçus de l'attitude du monde gastronomique et de la relative bouderie du public. Faut-il abaisser les normes fédérales, comme le réclament certains milieux, en particulier la Fédération romande des consommatrices, qui s'est exprimée au Conseil national par l'intermédiaire de Philippe Pidoux? Il s'agit à mon sens d'un combat d'arrière-garde, car si nous vivons dans un monde fort dangereux, la société, elle, a tendance à s'aseptiser toujours davantage...

Reste le vrai problème, celui de la dégustation. Très honnêtement, j'ai trouvé délicieux deux des cinq vacherins qu'on nous a fait goûter aux Charbonnières. Ils étaient tous thermisés. Un peu acides, peut-être, mais de bonne consistance. J'ai devant moi, au demeurant, deux vacherins: l'un du Mont-d'Or, d'Eric Rochat, thermisé, et l'autre anonyme, garanti au lait cru. Ce dernier est incontestablement plus coulant, mais la différence, au goût, avec celui de Rochat n'est pas si grande: j'avoue que le Vacherin du Mont-d'Or témoigne brillamment de l'amélioration des méthodes de fabrication par thermisation et ensemencement.

Des progrès peuvent sans doute être encore faits, en particulier dans la sélection des souches de bactéries permettant d'obtenir du vacherin. Mais il s'agirait une bonne fois d'encourager des artisans dans la production saisonnière de ce vacherin, plutôt que de les pousser à faire du gruyère, ce qui de toute manière coûterait plus cher, grâce au contingentement laitier, à la Confédération.

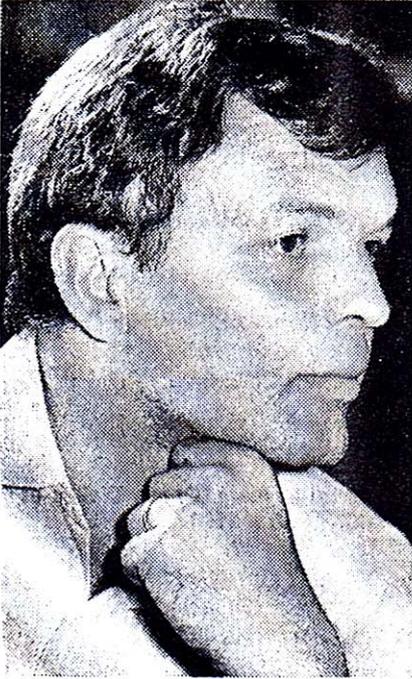
Choisir sa laiterie

Comme le vacherin reste, pour notre bonheur, un produit très artisanal, on tombera toujours sur des fromages différents les uns des autres; on en trouvera toujours de meilleurs et de moins bons. Au consommateur gourmand de bien choisir sa laiterie, au bon fromager de s'approvisionner auprès d'un bon affineur. Revenir au vacherin d'antan est peut-être le luxe clandestin de personnes ayant le goût du risque.

Mais lorsqu'on apprend que le Vacherin du Mont-d'Or est, avec la Tête de Moine et le Vacherin fribourgeois, l'un des trois fromages à pouvoir être exportés avec la taxe préférentielle dans la Communauté économique européenne, on doute fort que les fabricants et affineurs de la Vallée de Joux fassent fi des normes fédérales qui leur sont d'ailleurs imposées par les chimistes cantonaux; et par le principal de leurs clients, à savoir Migros, qui vend près de 40% de leur production.



Philippe Berthoud, directeur de l'Ecole cantonale de fromagerie, à Moudon: « La technique de la thermisation n'a pas dit son dernier mot ».



Charles Charvet, gérant de la Centrale Mont-d'Or: « Cette dégustation a montré qu'il n'y avait pas de vacherins standards ».

LA thermisation des vacherins a rassuré la Suisse alémanique, qui consomme plus du tiers d'une production annuelle d'un million de kilos. Elle se satisfait aussi d'une pâte vertueusement figée, alors que les Suisses romans préfèrent son abandon crémeux et lascif, son goût de terroir nettement affirmé. Vrai ou faux, beaucoup d'entre eux prétendent que les nouveaux vacherins thermisés ne sont plus le fruit d'un miracle gourmand et saisonnier.

④ HEURES a réuni autour d'une même table, à l'Ecole cantonale de fromagerie, à Moudon, dix personnalités compétentes et les a invitées à sortir le couteau. Pour déguster comparativement les vacherins du Jura français et ceux du Jura vaudois; pour en savoir davantage sur les effets de la thermisation.

Accompagnée du maître fromager René Binggeli, de Lausanne, ④ HEURES a visité plusieurs fromageries du Jura français et a choisi, dans « ce qu'il y avait de meilleur », douze vacherins de quatre provenances différentes. De leur côté, les affineurs du Jura vaudois ont présenté à l'épreuve un nombre égal de vacherins.

Les dégustateurs ont goûté alternativement un vacherin français et un vacherin vaudois. Ces opérations ont entraîné une discussion souvent passionnée, voire passionnante. Elles ont aussi provoqué des surprises. Le vacherin reste un fromage capricieux en diable. Il rejoint les sommets de la tradition, mais rarement, et seulement quand il échappe à la production de masse. La palme revient, d'un côté comme de l'autre de la frontière, à la production artisanale.

Acheter avec les yeux

Le consommateur romand accorde de l'importance à l'aspect de la croûte. Les vacherins vaudois ont meilleure allure que les français. Six vacherins suisses, sur les douze examinés, présentent un bon croûtage et bénéficient d'un aspect appétissant. Seul un vacherin français sur douze est déclaré satisfaisant à l'œil. Les consommatrices présentes relèvent que dans les grandes surfaces le vacherin est généralement placé sous emballage transparent.