

Mont-d'Or: dépasser les 600 tonnes

Produire, communiquer et vendre:
le Mont-d'Or doit reconquérir le marché suisse allemand.

«Nous dégusterons les premiers fromages samedi 22 septembre lors de la Fête du vacherin Mont-d'Or aux Charbonnières, se félicite Pascal Monneron, le nouveau gérant de l'Interprofession du Mont-d'Or. Cette manière de lancer la saison sur le lieu même de la production est une excellente idée, car ce fromage est à la fois très lié à la région et à la saison.»

En effet, l'essentiel de la consommation se fait d'octobre à février, avec une très forte pointe en fin d'année.

«Pour nous le futur s'appelle Suisse allemande. Il y a là un marché potentiel considérable pour le Mont-d'Or. Mais pour conquérir durablement la clientèle de Zurich, Bâle, Berne, Lucerne et St-Gall, il faut un produit typique mais pas trop coulant, pas trop goûteux et d'une parfaite qualité bactériologique naturellement.»

Pour la première fois, un accord a été conclu avec une maison qui représente le vacherin fribourgeois (VAF-SA) en Suisse allemande et dont les quatre représentants visitent 1800 points de vente. Ils emmèneront avec eux les Mont-d'Or pour en faire la promotion.

«Si chacun de ces commerces vendait 50 kg de Mont-d'Or cet hiver, soit 4 boîtes par semaine, on pourrait en produire 100 tonnes de plus!»

On voit l'importance de la promotion à mettre en place. C'est tout l'avenir du Mont-d'Or qui en dépend.



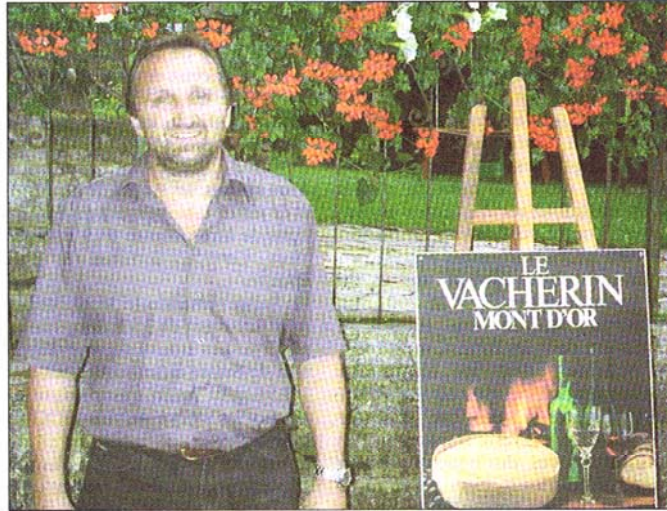
PHOTOS CL. QUARTIER

BERNARD ROCHAT, aux Esserts.

C'est ce qu'avaient aussi ressenti intuitivement Bernard et Jean Michel Rochat, respectivement producteur et affineur, qui ont lancé la Fête du vacherin il y a maintenant cinq ans. Depuis 1984, Bernard Rochat des Charbonnières exploite l'alpage des Esserts avec son père, son fils et un employé. Du 19 mai au 22 septembre, 50 vaches dont trente louées auront produit 5 tonnes de gruyère d'alpage.

«On fromage depuis toujours aux Esserts. Y maintenir une chaudière était d'ailleurs la condition pour pouvoir l'exploiter.»

Fromager, Bernard Rochat l'est devenu sur le tas car à la base il est agriculteur diplômé. «Je ne suis pas une exception car beaucoup de fromagers d'alpage n'ont pas suivi la filière classique de l'apprentissage.» A part l'alpage et le domaine des Charbonnières où il fait les foins et



PASCAL MONNERON, gérant de l'interprofession.

où restent les génisses, l'exploitant est un fan de la communication. Il accueille de juin à septembre écoliers et touristes en début de matinée pour leur expliquer la fabrication et les régaler d'un solide déjeuner dans la grande pièce du chalet. Ambiance garantie!

«Je remarque que le fromage d'alpage se vend beaucoup mieux depuis que l'on fait une promotion large englobant tout ce qui fait de ce produit

une spécialité: fabrication artisanale à l'alpage avec une chaudière de 700 litres sur feu de bois dans un chalet datant de 1733. L'affinage est fait sur place pour une partie de la production.»

Et c'est dans le même esprit, qu'il est devenu président de la Fête du vacherin Mont-d'Or, une journée qui réunit tout ce qui gravite autour de cette spécialité.

CLAUDE QUARTIER

Tours de main pour une fabrication

délicate

● Markus Tschopp est fromager aux Charbonnières depuis douze ans. Il loue le bâtiment et achète le lait à la société de laiterie. Il travaille environ 850 000 kg de lait par an, avec de fortes variations saisonnières: 1200 kg au creux de la saison, 5200 kg en pleine production. Ce qui implique un équipement surdimensionné pendant une période de l'année. Il emploie une personne à plein temps pendant toute l'année et une personne à mi-temps pendant la saison du Mont-d'Or.

«Je transforme 70% du lait en gruyère et j'affine 1600 pièces dans une cave louée au village. 25% du lait sont transformés en Mont-d'Or, le solde en spécialités. La fabrication de Mont-d'Or a commencé le 28 août pour déguster les premiers vacherins le 22 septembre. La fabrication se poursuit jusqu'à fin février si le marché est porteur.»

La fabrication de Mont-d'Or est complémentaire à la fabrication de gruyère, car du point de vue du lait et des installations de chaudière les deux cahiers des charges sont identiques. Ainsi, si les ventes de Mont-d'Or calent,

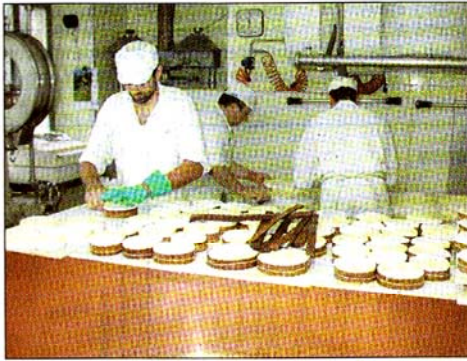


PHOTOS CL. QUARTIER

MARKUS TSCHOPP, fromager.

on peut revenir au gruyère le jour qui suit. Markus Tschopp vend à l'affineur le Mont-d'Or blanc d'un jour, salé, sanglé. Les fromages sont de tailles variables et pèsent de 400 g à 3 kg. L'idéal étant la boîte d'un kilo qui convient bien pour une famille de quatre personnes.

«La fabrication du Mont-d'Or est délicate, car il a 45% de matière sèche et



11 HEURES: le sanglage des Mont-d'Or du matin.



MISE SOUS PRESSE des Mont-d'Or frais.

55% d'eau. Les pâtes molles ne pardonnent rien. Pour arriver à la bonne consistance, il faut laisser juste ce qu'il faut d'eau dans le grain. Si le lait n'est pas parfait, le fromage devient rance. Si on ajoute trop de présure, il est amer. S'il est trop pâle, c'est le problème de l'affineur. Si la croûte devient grumeleuse au lieu de faire de belles vagues lisses, le consommateur

n'en veut plus. Bref, un Mont-d'Or de qualité est la résultante des multiples tours de mains du producteur, du fromager et de l'affineur.»

Le lait est livré deux fois par jour. Les livraisons du soir et du matin sont mélangées dans la chaudière de 1200 litres. La température est élevée jusqu'à 60 degrés (thermisation) puis abaissée par un refroidisseur à plaque

à 35 degrés. Le lait est alors travaillé puis le caillé est mis en forme dans de longs cylindres au diamètre du vacherin. Une fois égoutté, il est coupé en rondelles, sanglé, pressé. Il est livré le lendemain à l'affineur qui le soigne pendant trois semaines. Un peu moins pour la Suisse allemande qui aime des produits jeunes.

CL. Q.

De l'affinage à la commercialisation



JEAN-MICHEL ROCHAT, affineur.

● «A la grande époque du Mont-d'Or, on a eu 70 fromagers et 20 affineurs! Puis en 1987, il y a eu la catastrophe de la listéria. La production a chuté de 1000 tonnes à 350 tonnes. Puis elle est lentement remontée et nous devrions atteindre cette année 600 tonnes», raconte Jean-Michel Rochat, affineur

aux Charbonnières. «Aujourd'hui, il reste six fromageries de Mont-d'Or à la Vallée dont trois affinent elles-mêmes leur production. Ainsi il ne reste que deux affineurs spécialisés. Nous sommes une race en voie d'extinction!»

Jean-Michel Rochat travaille et commercialise environ 120 tonnes de Mont-d'Or, soit 20% de la production totale. «Nous collectons et achetons les fromages à un jour. Nous assurons tous les soins de cave, la mise en boîte, la commercialisation et la livraison ainsi qu'une grande partie du risque. Le fromage est frotté et lavé tous les jours. La perte de poids est de 10% et peut aller jusqu'à 15%. Elle est compensée par la boîte. Le fromage mûr est vendu aux grandes surfaces, aux grossistes, à Swiss Dairy Food (SDF) ou à Emmi.»

La vente saisonnière est-elle un désavantage?

«Pas forcément. Elle permet aussi une concentration des efforts de marketing et de publicité. En étalant les ventes, il n'est pas sûr que nous vendions davantage. De plus, le consommateur ne suivrait pas. Le Mont-d'Or est lié à l'automne, aux fêtes, aux réunions de fin d'année. Il serait d'ailleurs difficile de le commercialiser et de le conserver pendant la saison chaude.»

L'Interprofession du Mont-d'Or réunit producteurs, fromagers et affineurs. Elle est en pleine évolution. Elle veut obtenir une AOC pour cette spécialité qui la mériterait bien. Mais trois oppositions ont été déposées provenant de la zone de fabrication au lait d'ensilage, en plaine, au-dessus de Morges (fromagerie André). Pascal Monneron espère pouvoir négocier un arrangement avant la saison 2002.

CL. Q.

Programme de la fête du 22 septembre

● La 5^e Fête du vacherin Mont-d'Or et la descente des troupeaux auront lieu le samedi 22 septembre aux Charbonnières dès 9 h. Elle est organisée par les amodiateurs, les fabricants et les affineurs de vacherin. Le programme est le suivant.

- 9 h: cors des Alpes et lanceurs de drapeaux.
- 9 h 30: sonneurs de cloches.
- 9 h 45: troupeau de l'alpage du Bonhomme; Richard Golay.
- 10 h: troupeau de l'alpage des Eserts; Bernard et Raphaël Rochat.
- 10 h 15: troupeau de l'alpage du Crêt à Chatron; Serge Kursner et sonneurs de cloches.
- 10 h 30: troupeau de l'alpage de l'Aouille; Paul Bifrare et attelage.
- 10 h 45: troupeau de l'alpage de Sagne-Vuagnard; Fredy Bifrare.
- 11 h: troupeau de l'alpage du Chalet; Edy Favre et les frères Weidmann.
- 11 h 15: les amis des ânes.
- 11 h 30: troupeau de l'alpage des Petites Cernies et Chalet Hermann; Alain et Olivier Genier.
- 11 h 45: les trompes d'Hauteville.
- 12 h: partie officielle et le groupe des armaillis de la Gruyère.
- 12 h 30: arrivée des premiers vachers Mont-d'Or par les maîtres fromagers et affineurs de l'interprofession; dégustation gratuite sur la place du village.
- 14 h 30: démonstration des ânes.

CL. Q.