

*Production d'un affineur contaminée*

# Vacherins retirés du marché

Une trentaine de personnes ont été infectées par des salmonelles contenues dans des vacherins Mont-d'Or — probablement des grosses pièces débitées au détail — affinés par la maison Rochat & Cie aux Charbonnières. Les vacherins de cet affineur ont tous été retirés du marché en attendant les résultats de l'enquête et des analyses en cours. La production de dix affineurs reste disponible sur le marché.

Le vacherin est un fromage saisonnier typiquement vaudois fabriqué à la vallée de Joux et au pied du Jura. La production — qui depuis plusieurs saisons dépasse le million de kilos — est amenée à maturité dans les fruitières de onze affineurs. Rochat & Cie affine la production de sept fromageries.

## Fièvre et diarrhée

Le vacherin est fabriqué avec du lait non pasteurisé. Selon M. Hans Schwab, de la division du contrôle des denrées alimentaires de l'Office fédéral de la santé publique, c'est ce qui peut expliquer la présence de germes dans les vacherins incriminés. La salmonellose — dont les symptômes sont la fièvre et la diarrhée — a des conséquences plus ou moins graves selon la constitution des personnes atteintes. Elle se traite par antibiotiques.

« Le premier cas a été découvert jeudi à Bière. D'autres cas sont apparus hier dans les cantons de Bâle-Ville et de Bâle-Campagne », dit M. Charles Charvet, gérant de la Centrale du vacherin Mont-d'Or, à Moudon, en précisant que toute la marchandise provenant de chez Rochat & Cie a été immédiatement retirée de la vente.

jusqu'à Z. Ce n'est que mercredi que nous aurons les résultats des analyses et examens. »

## Essais positifs

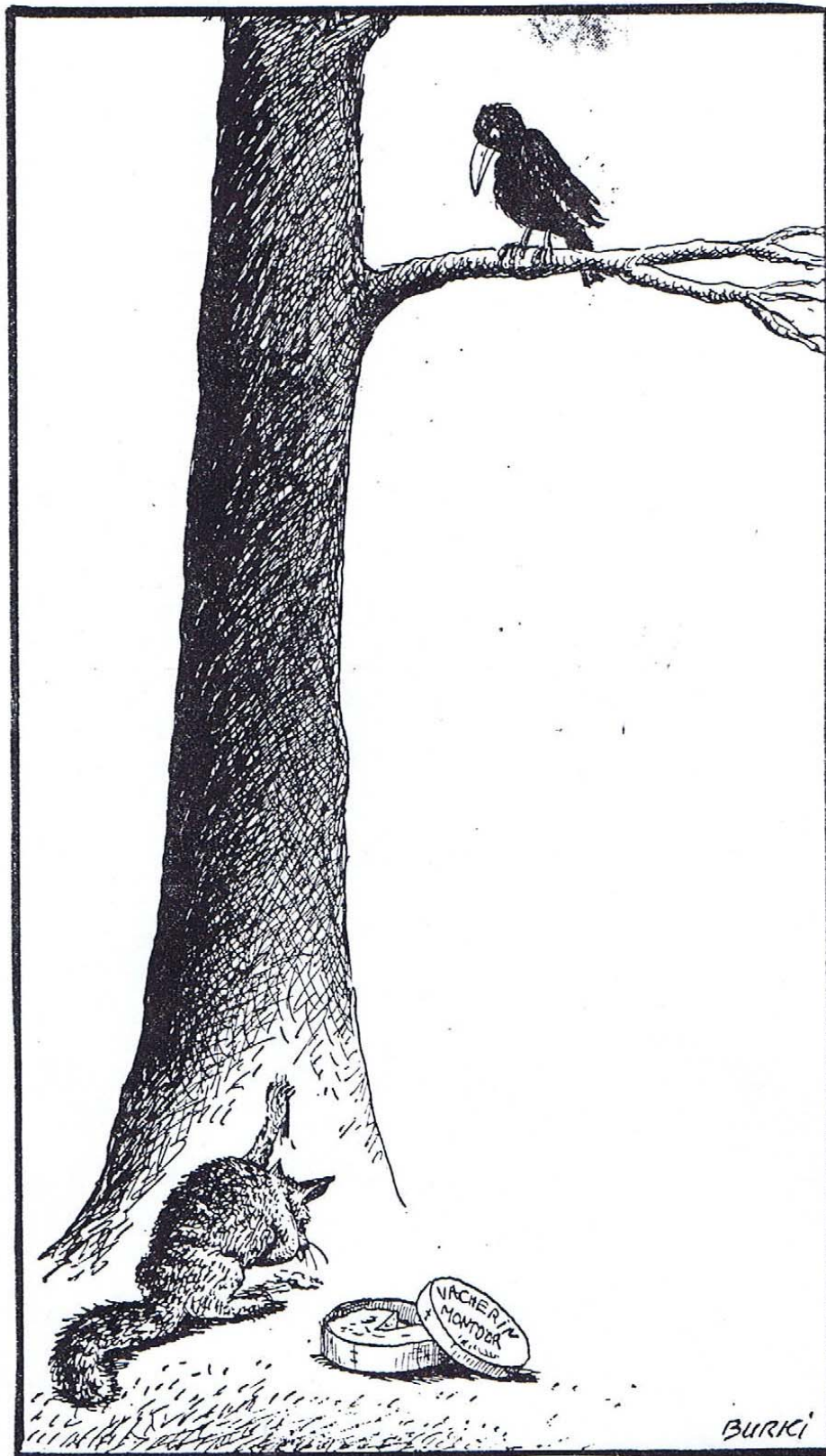
M. Charvet précise que des essais positifs ont été faits dans huit fromageries avec du lait « thermisé », c'est-à-dire chauffé à 62 degrés. Ce mode de fabrication sera probablement généralisé et diminuera sensiblement les risques de contamination.

Le vacherin a été mis sur le marché le 1er octobre. Le début de la saison a été difficile en raison d'un temps trop doux qui ne favorisait pas la consommation. Actuellement, la vente marchait très fort. M. Charvet craint que cet incident ne perturbe le marché quand bien même tous les vacherins contaminés ou susceptibles de l'être ont été retirés du marché. — **Ch.-G. H.**



Le fabricant du fromage a été avisé qu'il devait cesser ses livraisons.

24 H. 2 nov 1985



Bürki s'en donne à cœur joie ! 24 H. du 2 nov. 1985. Malgré le côté tragique de l'affaire, on ne peut s'empêcher rétrospectivement de se marrer devant l'œuvre de l'artiste qui inaugurerait là toute une série sur le vacherin qui lui fut une source d'inspiration prodigieuse.

# La riposte des fromagers

**LES CHARBONNIÈRES — La « maladie » des vacherins fait un tort considérable aux producteurs. La vente a très nettement chuté en fin de semaine, alors même que tous les fromages infectés avaient été retirés du marché. Afin de rassurer les consommateurs, les producteurs préparent un nouveau vacherin « propre ».**

PAR JEAN-ROBERT PROBST

Chaque mois, la maison Rochat et Cie, qui occupe onze personnes, produit environ 250 tonnes de vacherins qui sont distribués à travers toute la Suisse et même à l'étranger.

« C'est la première fois que pareille mésaventure nous arrive depuis que mon grand-père et mon grand-oncle ont fondé la maison, au début du siècle... », avoue Gilbert Rochat.

## Santé d'abord

Difficile d'évaluer les pertes financières pour la maison incriminée et pour tous les autres producteurs de vacherins, qui subissent également le contrecoup de cette épidémie.

« Précisons que nous sommes avant tout préoccupés par l'état de santé des personnes intoxiquées. Il est impossible aujourd'hui d'évaluer nos pertes ou notre manque à gagner. Notre production a été immédiatement retirée du marché et nous avons pour 300 000 francs de marchandise bloquée dans les caves. »

Il faudra bien entendu attendre le verdict des analyses pour y voir plus clair. Heureusement, la production du vacherin est extrêmement bien cloisonnée.

## Sept laiteries

« Sept laiteries du canton nous alimentent. Or, nous notons la provenance de chacune d'elles quotidiennement. Ce cloisonnement permet en général de limiter les risques d'intoxication. »

Les analyses entreprises par le laboratoire cantonal devraient être rendues publiques ce soir lundi. Elles permettront de dire si la contamination



Tous les vacherins suspects ont été retirés du commerce. (Photo Keystone)

des vacherins est d'origine animale ou humaine.

## Qui va payer ?

Bien entendu, depuis vendredi, les vacherins proposés sur le marché sont parfaitement sains. N'empêche que la maison Rochat et Cie et tous les autres producteurs subiront un préjudice considérable. Qui va payer ?

« Nous ne sommes pas au clair. Nous n'avons pas d'assurance susceptible de couvrir nos pertes et les laitiers non plus. Si nous pouvons faire la preuve qu'une vache malade est à l'origine de cette catastrophe, peut-être que l'assurance de l'éleveur... »

## Vacherin propre

L'été dernier, des expériences de « thermisation » ont été tentées à la Centrale du vacherin de Mont-d'Or, à Moudon.

« Il s'agit simplement de porter la température du lait cru à 62 degrés, afin d'éliminer les bactéries » explique M. Charles Charvet, gérant de ladite centrale.

« Les premiers résultats bactériologiques sont satisfaisants et il semble que le goût et la saveur ne soient pas altérés. Je regrette quant à moi que l'on en soit réduit à aseptiser le vacherin... »

Les laiteries-fromageries sont généralement équipées pour effectuer cette opération de « thermisation » qui demande une heure supplémentaire à la fabrication. Le coût des vacherins ne sera pas modifié, puisqu'il a été fixé pour la saison.

M. Charvet conclut : « Dites bien à vos lecteurs que tout danger est écarté. Quant à moi, je continue à manger mon vacherin comme par le passé... »

J.-R. P.

Sept sages goûtent un fromage à

# Nouvelle génération

Les vacherins se portent mieux. La demande reprend timidement. Certaines chaînes de distribution n'ont tout de même pas passé de nouvelles commandes suite à l'affaire de la contamination de la production d'un affineur (voir 24 HEURES de mercredi). Après s'être assuré de la provenance des fromages douteux, Migros, par exemple, n'en a pas pour autant suspendu la vente des autres marques. Afin d'améliorer la qualité sanitaire de la production, un conseil de sept sages a goûté, hier, le vacherin nouveau, c'est-à-dire « thermisé » à 60°. L'expérience s'avère concluante, même si elle doit encore être affinée.

En attendant que toute la lumière soit faite sur cette affaire, la Centrale Mont-d'Or poursuit ses travaux afin de parvenir à une fabrication plus aisément contrôlable. Jeudi, à La Chaux, MM. Walter Michot, président de la centrale et Charles Charvet, son gérant, avaient convoqué les sept fabricants qui, le 15 septembre, s'étaient livrés à l'expérience de la « thermisation ». Hier, les vacherins étaient parvenus à leur stade complet de maturation. Il était temps de les déguster très attentivement afin de

constater si, oui ou non, le fait de chauffer les laits de fabrication à 60° pendant une minute et de renforcer la flore microbienne épurée de ses éléments parasites par des bactéries sélectionnées avait une incidence fâcheuse sur l'apparence, la tenue et le goût du fameux fromage à pâte molle.

## Comme pour le vin

Les opérations de dégustation se déroulent dans la discipline et la méthode propres aux dégustations des vins. On attendait avec beaucoup de

curiosité, voire avec un peu d'appréhension, le contrôle gustatif à la pointe des couteaux professionnels.

Les sept sages tombèrent d'accord pour constater que les vacherins « scientifiques » présentaient les caractéristiques de ceux traités sans intervention particulière mais que leur pâte semblait avoir même davantage de régularité dans sa tenue. Les différences de fabrication et d'affinage sont préservées. On ne risque pas la standardisation de ce fromage à vocation artisanale.

Cependant, si les résultats obtenus à titre d'essai sont positifs, les sept dégustateurs de La Chaux ne crient pas au miracle. La technique mérite, elle aussi, l'affinage d'expériences répétées. On procédera ainsi à de nouvelles dégustations.

Au fond, la « thermisation » est comparable à l'opération œnologique qui consiste à débourber les moûts, à les lever pour atteindre une plus



△ On déguste les vacherins comme des vins. Eux aussi ont le goût du terroir.

▽ Les vacherins après leur examen de passage.

Photos Jean-Pierre Grisel



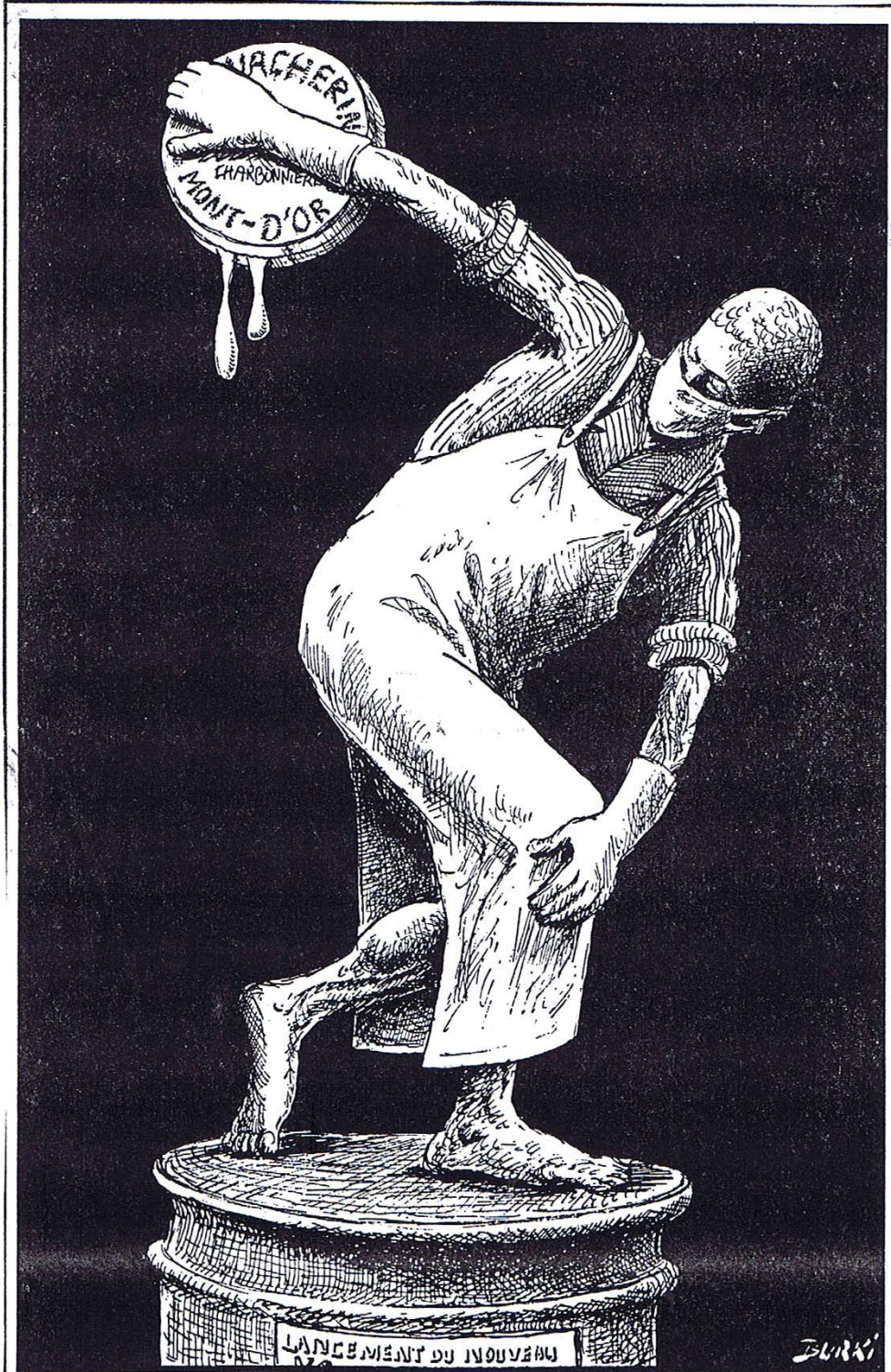
constitue pas une réponse hâtive au « pépin » de la semaine dernière.

J.-P. Mac

grande finesse et une meilleure évolution en cave. Les fabricants de vacherins pensent que la « thermisation » s'inscrit dans le long terme et ne

de vacherins

24 H. 12 NOV. 1985



**Lancement du nouveau vacherin (19)**

# En réponse aux salmonelles

## Thermisation généralisée

**Walter Michot, président de l'Association du vacherin Mont-d'Or, ne cache pas son pessimisme : « Le mal est fait ! » La découverte de salmonelles dans trois vachers débités au détail en Suisse ale-**

Or, il apparaît de plus en plus qu'il s'agissait là d'un cas ponctuel. Car toutes les analyses effectuées dans les caves de Rochat & Cie et chez le grossiste n'ont révélé aucune présence de salmonelles. Il en a été de même des analyses concernant les employés de ces maisons et du matériel d'affinage.

Les investigations se poursuivent. Mais, comme le relève M. Michot, le temps qui s'écoule ne facilite pas les analyses : il y a un décalage de trois semaines entre la fabrication et la vente du vacherin.

### Apprécié parce que différent!

« Aujourd'hui, on ne parle plus de salmonelles mais de normes bactériologiques afin que les vachers soient conformes à l'ordonnance fédérale de 1981 en la matière. Le problème s'est déplacé », constate M. Michot. C'est là un autre aspect que la « thermisation », c'est-à-dire le chauffage du lait de fabrication à 62 degrés

manque a non seulement provoqué une intoxication alimentaire chez une soixantaine de personnes mais aussi une intoxication psychologique dans l'ensemble de la population.

vacherin est apprécié du consommateur.

Pour les affineurs, surtout, le retentissement de l'affaire des salmonelles est catastrophique.

« Rochat & Cie a mandaté un avocat pour défendre ses intérêts. Cette maison demande qu'on administre les preuves des accusations portées contre elle », dit M. Michot.

Rochat & Cie a quelque 30 t de marchandises en stock qui devront être éliminées, d'où une perte de l'ordre de 300 000 à 400 000 fr. Et ce montant ne tient naturellement pas compte du manque à gagner considérable qui frappe l'Association du vacherin Mont-d'Or dans son ensemble.

### Des ventes en chute libre

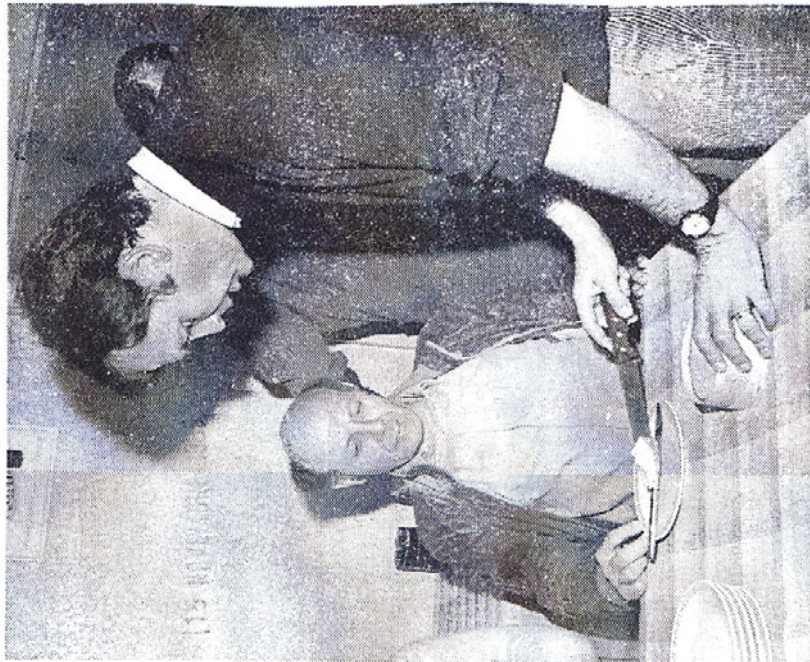
« Les ventes ne représentent plus que 20% de la normale. Migros Vaud, qui, en fin de semaine, commandait à cette période de l'année entre 3 et 4 t — et complétait parfois sa commande en début de semaine — n'a commandé que 800 kg la semaine der-



Walter Michot.

a/Curechod

et un ensemblement différent, devrait résoudre en majeure partie sans pour autant faire du vacherin une pâte molle comme les autres. Car c'est précisément parce qu'il est différent que le



La thermisation devrait permettre de préserver les caractéristiques essentielles du vacherin Mont-d'Or.

J.-P. Griseol

pour retourner à celle du gruyère. Ce qui ne va pas contribuer à dégorger le marché des pâtes dures.

La saison du vacherin est sévèrement compromise, et cela même si la fabrication « nouvelle formule » reprend prochainement.

G. H.

## Coup dur porté au vacherin

L'affaire des salmonelles a porté un coup dur non seulement à la maison Rochat & Cie — qui estime ses pertes à 500 000 francs — mais au vacherin Mont-d'Or en général. Tout cela à cause de trois vacherins, contaminés dans des circonstances qui n'ont jamais pu être établies. Le communiqué de l'Office fédéral de la santé publique a provoqué une véritable psychose. Cet accident a conduit l'Association du vacherin Mont-d'Or à accélérer l'introduction d'une nouvelle méthode de fabrication avec chauffage du lait: la «thermisation». Dès le début de la semaine prochaine, ces vacherins de la nouvelle génération seront mis sur le marché par Rochat & Cie.

La maison Rochat & Cie affine des vacherins depuis 1931. C'est dire que la réputation de la maison, qui affine le quart de la production totale de vacherins, repose sur une longue expérience. L'affinage est l'opération qui consiste à amener à maturité les vacherins fabriqués dans les laiteries. Ils sont quotidiennement brossés et retournés jusqu'à ce que leur pâte ait l'onctuosité crémanche qui fait la valeur de ce produit typique.

L'accident dont a été victime la maison Rochat & Cie a conduit l'Association du vacherin Mont-d'Or à accélérer l'introduction d'un nouveau mode de fabrication. Désormais, le lait est préalablement chauffé à 62 degrés. Il en résulte un allongement du temps de fabrication.

Afin que le vacherin conserve «l'accent» du terroir, les fromagers utilisent un nouveau ferment lactique. Par contre, deux éléments essen-

## Redorer le blason



M. René Rochat dans une cave dont tous les vacherins devront être éliminés. <

tiels au caractère du vacherin demeurent inchangés: le sanglage avec l'écorce de sapin et l'affinage artisanal. Un affinage que Rochat & Cie tient absolument à conserver, considérant qu'une méthode industrielle et mécanisée relèguerait le vacherin au rang de simple fromage.

En ce qui concerne l'affaire des salmonelles, Georges Rochat constate que leur présence, signalée dans les rapports de trois analyses effectuées en Suisse allemande, n'a reçu aucune confirmation. Les analyses d'une cen-

taine de vacherins, du matériel d'affinage, des sols et des murs des caves, les contrôles médicaux auxquels fabricants et affineurs furent soumis ont tous donné des résultats négatifs. On se perd en conjectures sur la source de cette contamination ponctuelle.

Trente mille vacherins ont été retirés du commerce et détruits, par compostage, à l'usine de Penthaiz. Cela représente une valeur de 280 000 francs. A cela s'ajoute le manque à gagner durant un mois et les nombreux frais annexes, dont une indispensable campagne publicitaire pour redorer l'image de marque de la maison et du vacherin en général. Il a fallu aussi désinfecter toutes les caves.

Rochat & Cie a fait front: la maison s'est refusée à changer de raison sociale. «Nous jouons franc jeu. Nous avons été les victimes d'un accident dont nous ne sommes pas responsables. Nous n'avons pas cherché à magouiller pour tenter de limiter notre perte globale!»

Pour autant que la fin de la saison soit conforme à ce qu'elle était les années précédentes, Rochat & Cie réalisera cette saison la moitié de ses ventes habituelles qui sont de l'ordre de 250 tonnes. — G.-G. H.

25 NOVEMBRE 1985

### VACHERINS MONT-D'OR

ROCHAT & Cie S.A.  
1343 Les Charbonnières

Depuis 5 générations à la vallée de Joux, nous affinons de manière artisanale nos fameux vacherins Mont-d'Or fabriqués dans des fromageries villageoises du pied du Jura vaudois.

Le vacherin Mont-d'Or présente les qualités exceptionnelles et parfois les défauts de cette méthode traditionnelle. C'est d'ailleurs à la suite d'un accident unique que 3 (trois!) vacherins, parmi des dizaines de milliers d'autres parfaitement sains, ont provoqué le communiqué de presse de l'Office fédéral de la santé publique largement répercuté par les médias.

Malgré cet accident, extrêmement rare d'ailleurs, nous avons décidé de conserver la méthode traditionnelle d'affinage et de préserver ainsi l'un des derniers produits typiques de notre terroir. D'ici quelques jours vous retrouverez notre vacherin Mont-d'Or chez votre marchand habituel et nous vous remercions déjà de la confiance que vous voudrez bien à nouveau nous accorder. 83-523

**La famille Rochat de ROCHAT & Cie SA.**