

# TRIBUNE DE GENEVE

INTERDIT PAR LE CONSEIL D'ÉTAT VAUDOIS

## MORT AU VACHERIN



Nouveau coup dur pour le vacherin Mont-d'Or: ce fromage fabriqué dans le Jura vaudois doit être immédiatement retiré du marché et ne plus être exporté parce que sa croûte peut être infectée par une bactérie responsable de la listériose. Ainsi en a décidé vendredi l'Office

fédéral de la santé publique (OFSP). Le Conseil d'Etat vaudois quant à lui a interdit avec effet immédiat la fabrication et la commercialisation du Mont-d'Or après avoir constaté une recrudescence de cas de listériose humaine dans le canton. Cette maladie provoque le décès de plu-

sieurs personnes chaque année en Suisse depuis 1983. Dix cas, dont trois mortels, ont été recensés dans le canton de Vaud depuis la mi-octobre, date à laquelle une nouvelle épidémie s'est propagée.

page 3

La tribune de Genève est sans contredit le journal qui a fait le plus fort. Impayables, ces Genevois !

# Le vacherin condammne

Il y a tout juste une semaine, la population était invitée à se méfier des croûtes de tous les fromages à pâte molle. Cette fois, le vacherin est carrément interdit. C'est hier que le Conseil d'Etat vaudois a pris cette décision après avoir eu connaissance de nouveaux cas mortels de listériose dans le canton. Et les analyses de laboratoire le prouvent: le vacherin ne peut que plaider coupable.

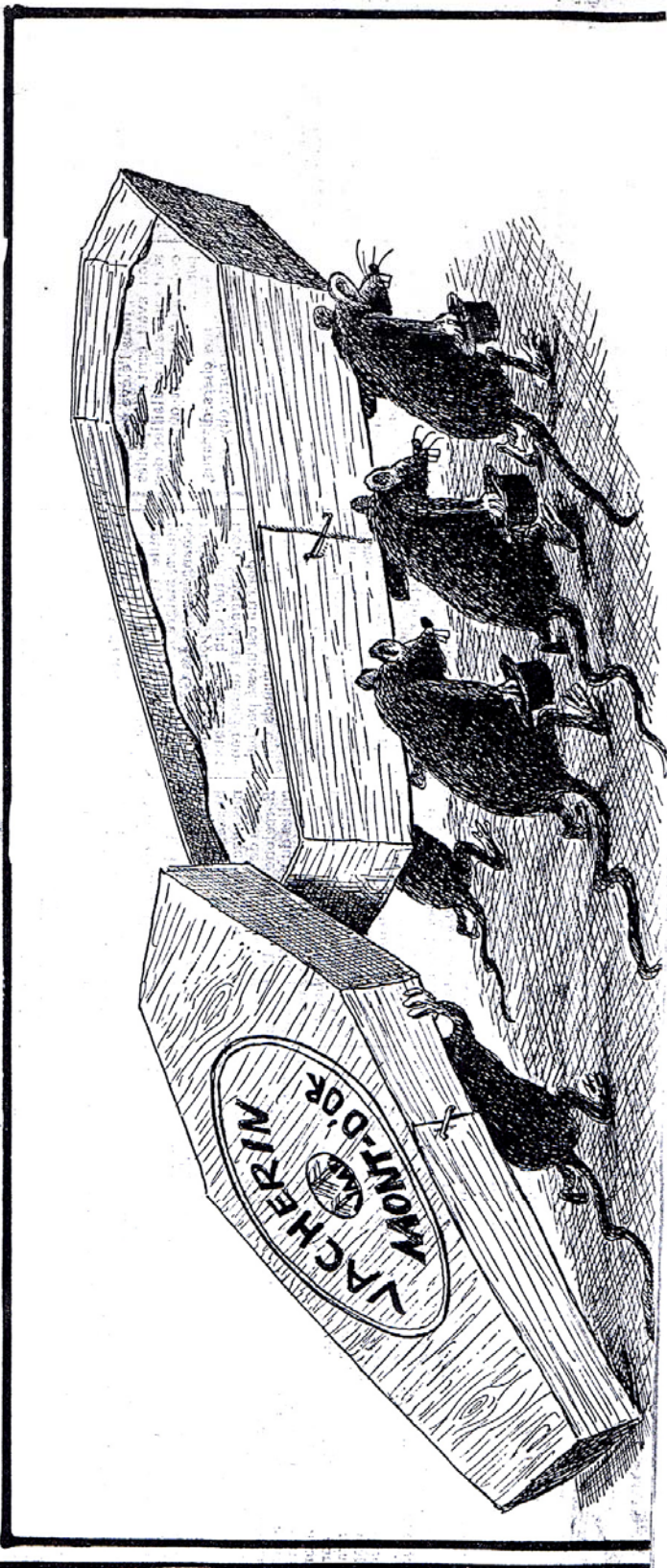
Pour les affineurs de la région, le coup est dur. Mais face à la gravité des risques encourus par les consommateurs, ils s'inclinent. Non sans poser quelques questions.

3

fondé à Lausanne en 1762

# 24 heures

LE GRAND QUOTIDIEN SUISSE



FAVJ, 21-22 nov. 1987

# Le vacherin interdit dans le canton de Vaud <sup>24 H. 21-22/11/1987</sup>



Des vacherins bons à jeter.

di/Gérald Bosshard

## Les affineurs s'inclinent

Hier matin, on brossait encore les vacherins, on les retournait en cave, afin de favoriser leur bonne maturation. Dans l'après-midi, toute activité avait cessé et l'un des objets de la réunion des onze affineurs — convoquée d'urgence aux Charbonnières — était de savoir ce que l'on allait faire des 200 tonnes en fabrication. L'assemblée a été brève et comme devait le déclarer Walter Michot, président de l'Association Mopt d'Or, « devant la multiplicité des cas mortels constatés ces derniers temps, on ne peut que s'incliner. »

JEAN-PIERRE MACDONALD

Mercrèdi dernier, Walter Michot et le gérant de la Centrale Mont d'Or, Charles Charvet, avaient été convoqués par le conseiller d'Etat Philippe Pidoux. Devant un collège d'experts, on leur communiqua les résultats des enquêtes conduites à la suite de plusieurs décès et de cas de méningite. Ils concordèrent tous avec la consommation du vacherin. Dans un premier temps, on suggéra d'estampiller les boîtes afin que soit clairement mentionné le danger que représentaient les croûtes pour le consommateur.

Dans la suite de la discussion, on suggéra que la production du vacherin soit volontairement interrompue, une fois les stocks écoulés. On devait se revoir le 2 décembre pour faire le point. Hélas, l'urgence de la situation a fait que le Conseil d'Etat s'est décidé, hier, à faire suspendre la fabrication et la vente du vacherin.

Le bilan économique se soldera par de très lourdes pertes malgré une assurance de trois millions de francs qui avait été contractée, peu après la première alerte à la salmonellose, en automne 1985.

La production du vacherin était sensiblement remontée et, lors de la dernière saison, 900 000 kilos ont été consommés. On s'attendait cette année à un chiffre d'affaires de 17 millions de francs.

Les trente-cinq laitiers qui fournissaient les affineurs

vont se tourner vers la fabrication du gruyère.

Une autre question reste posée : les vacherins français sont-ils aussi touchés que leurs congénères vaudois par la redoutable bactérie ?

J.-P. Mac

### Retrait immédiat

L'injonction des autorités vaudoises a eu un effet immédiat dans les commerces : ainsi, à la Migros, dans l'après-midi, on ne trouvait plus de vacherins dans les étalages. Les petits commerçants ont dû procéder de même, sans pourtant avoir été avertis officiellement de la décision prise par le Département de l'intérieur et de la santé publique. « Je l'ai appris par la radio », avouait un professionnel lausannois. « J'ai fait faire des prélèvements la semaine dernière, nos vacherins sont sains. Pourquoi tout d'un coup cette mesure ? De plus, si maintenant tous les fromages à pâte molle sont menacés, cela devient beaucoup plus grave. Je me pose quand même une question qui n'a aucun fondement scientifique : et si l'on avait — en thermisant les vacherins — modifié un processus et entraîné ce phénomène ? » —

## Vachers interdits

### Retombées en France

Les producteurs de Mont-d'Or français ne sont pas du tout contents. L'interdiction de leur homonyme vaudois leur porte préjudice. Les consommateurs boudbent leurs fromages. Et les ventes chutent. A la vallée de Joux, les affineurs ne sont pas encore au chômage technique. Ils vident leurs caves et se débarrassent, via les usines d'incinération, de leurs vachers ouates par la mo-

19



Un vacherin recouvert par la moisissure.

de LUY

Samedi 28 - Dimanche 29 novembre 1987

24 heures

6 heures

M. R. 19

VAUD - ALS - SPORTS 2

*Les fabricants de Mont-d'Or français*

# Dans de beaux draps suisses

24H, 28-29/11/1987

24H.28-29/11/  
1987

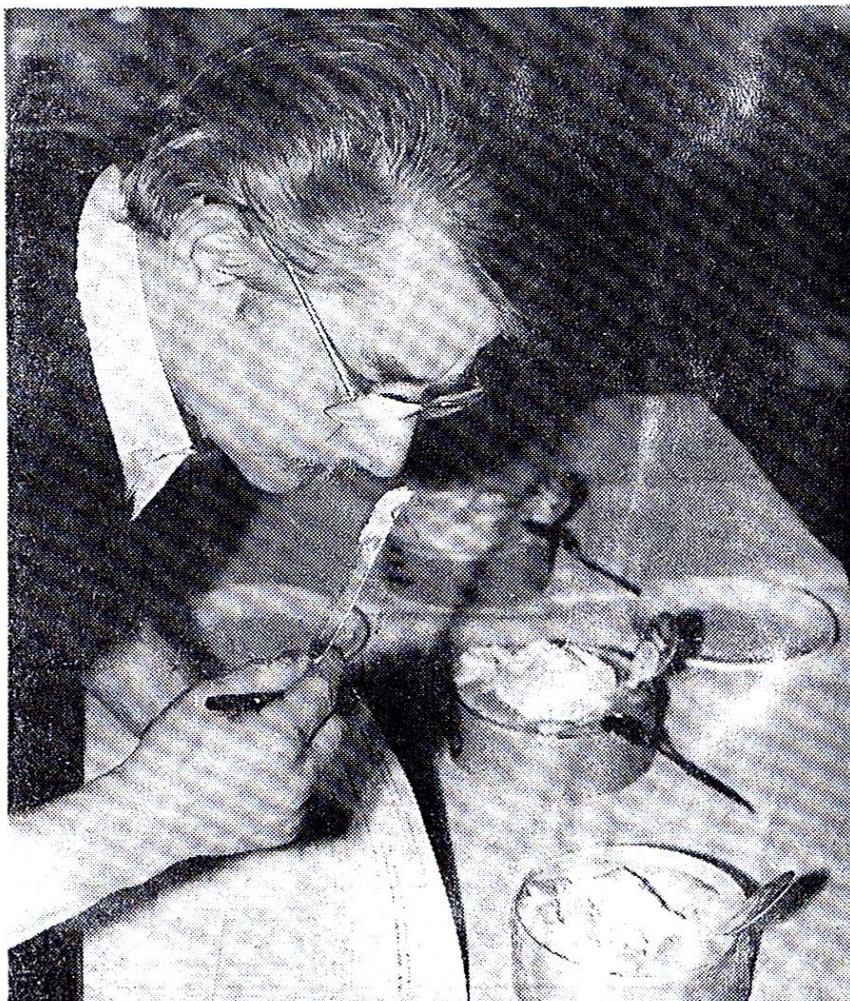
Rangée de boîtes rondes numérotées, croûte ondoyante, valse de cuillères. Le Mont-d'Or français était passé, hier à dix kilomètres de la frontière helvétique, au crible de la dégustation. L'interdiction de son homonyme vaudois revenait dans toutes les conversations. Fâchés et écœurés par cette décision qui nuit à leur production, les fabricants d'outre-Jura sont déterminés à se battre pour sauver leur honneur. En revanche, à la Vallée, dans un climat de tristesse enneigée, on remise son matériel d'affinage et on jette les derniers vacherins ouatinés de moisissure.

SIMONE STORZ

« Nos voisins suisses nous ont mis dans de sales draps. » - « Nous sommes accusés d'un crime que nous n'avons pas commis. C'est injuste. » - « Tous nos efforts ont été anéantis en une semaine et notre crédibilité atteinte. » - « C'est une véritable catastrophe pour le Mont-d'Or. » Ainsi fusent, pêle-mêle autour de la

table, les remarques violentes-amères des Français. Avec impuissance, ils détaillent leurs pertes : chute des ventes, frein de la production et réception de nombreux renvois. Deux cents tonnes de marchandises s'entassent déjà dans les caves.

Le Syndicat pour la défense du Mont-d'Or déplore surtout l'amalgame fait avec son homologue vaudois et la psychose qui frappe de



Dégustation de Mont-d'Or français à Entre les Fourgs, tout près de la frontière suisse.

dr-Jean-François Luy



**Aux Charbonnières, Rémy Rochat doit encore vider sa cave avant d'être réduit au chômage technique.** dr.-Jean-François Luy

plein fouet tous les fromages à pâte molle. Il affirme pour sa part que la dangereuse bactérie, la *Listeria monocytogenes* (à l'origine de la prohibition du vacherin Mont-d'Or), ne s'est pas infiltrée dans ses boîtes. « Depuis 1986, nous sommes soumis à des tests de dépistage. L'année dernière, les sondages avaient été négatifs. De plus, nous effectuons, bien sûr, régulièrement des analyses sanitaires et des contrôles de qualité lors des dégustations afin de maintenir un produit de haut de gamme avec appellation d'origine », souligne Guy Reynard, technicien spécialisé.

Et la traque se poursuit. Hier, des échantillons de tous les fabricants ont à nouveau pris le chemin du laboratoire pour de nouvelles radio-

graphies. « Nous sommes suffisamment consciencieux et nous n'avons pas envie d'empoisonner les gens », assure un producteur de Chaffois.

### Atout économique

Pour sa part, Nicole Pons, directrice du laboratoire des services vétérinaires du Doubs à Besançon, nuance les dangers liés à la fameuse bactérie. « Au niveau scientifique, la *Listeria* existe partout. C'est possible qu'on la retrouve dans cette production. Mais cela ne signifie pas qu'elle va automatiquement tuer ceux qui mangent du Mont-d'Or. Pour cela, il doit être consommé en grande quantité par un sujet à faible défense immunitaire. Donc, il y a autant de risques à consommer de la salade que du Mont-d'Or. Mais de là à interdire ce fromage... » Côté vaudois, le laboratoire cantonal mène également sa propre enquête pour savoir si le vacherin tricolore présente des signes de contamination.

Reste que le Mont-d'Or (fabriqué à partir de lait cru dans des petits ateliers autour de Pontarlier) est un atout économique important pour la région du Haut-Doubs, frappée par le chômage. 23 fabricants se partagent cette industrie qui fournit une occupation à quelque 700 personnes.

Leur production saisonnière, comme celle des Vaudois, oscille aux alentours de 1000 tonnes.

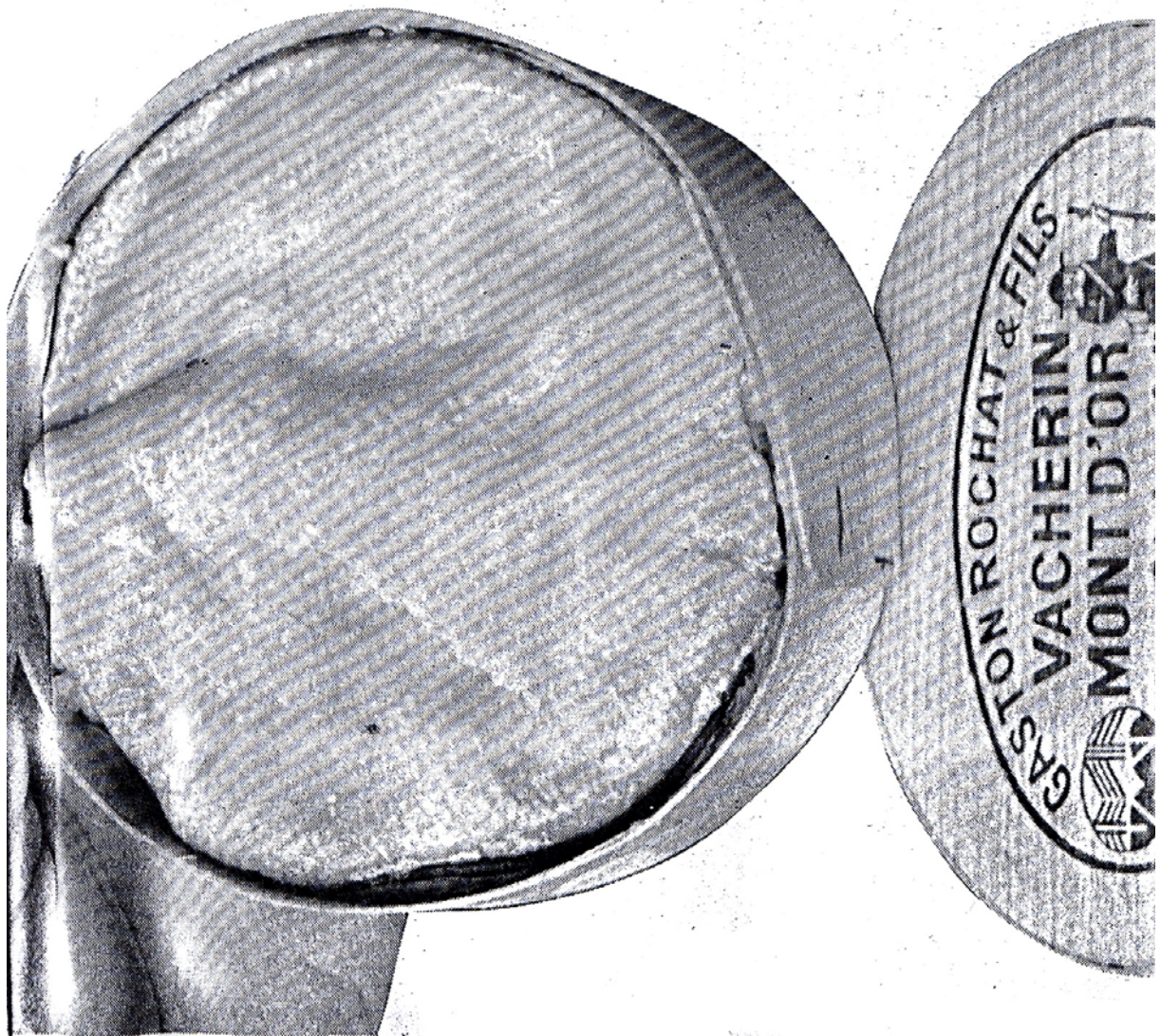
### Cœurs serrés

Dix kilomètres plus loin de retour en Suisse, c'est la désolation. Les caves à vacherins se dépeuplent. Aux Charbonnières, Rémy et Jean-Michel Rochat, deux frères affineurs, ne sont pas encore réduits au chômage technique. Ils remplissent des caisses avec les restes moisés de leurs fromages pour les acheminer vers l'usine d'incinération de Penthaz. Le cœur serré et la tristesse fière, tous deux voient s'envoler une partie d'eux-mêmes. « J'en ai encore mangé hier avec de la salade et des rösti. Il était extra. Heureusement que j'en ai congelé pour ma consommation personnelle. »

Au Séchey, Danièle Magnenat, la jeune fromagère qui vient de reprendre l'entreprise paternelle, est encore sous le choc. « Ca me fait mal de mettre ma petite production dans des sacs poubelles. J'en ai même la larme à l'œil. »

Les accros du vacherin, faute de pouvoir s'approvisionner à la vallée de Joux, empruntent déjà le chemin de la France. Quitte à s'adonner à leur passion en ôtant la croûte.

S. St



Elle a tué le vacherin. La listeria.

Du coup, tous les fromages à pâte molle sont traqués... et menacés. Mais aussi les légumes et la viande crue.

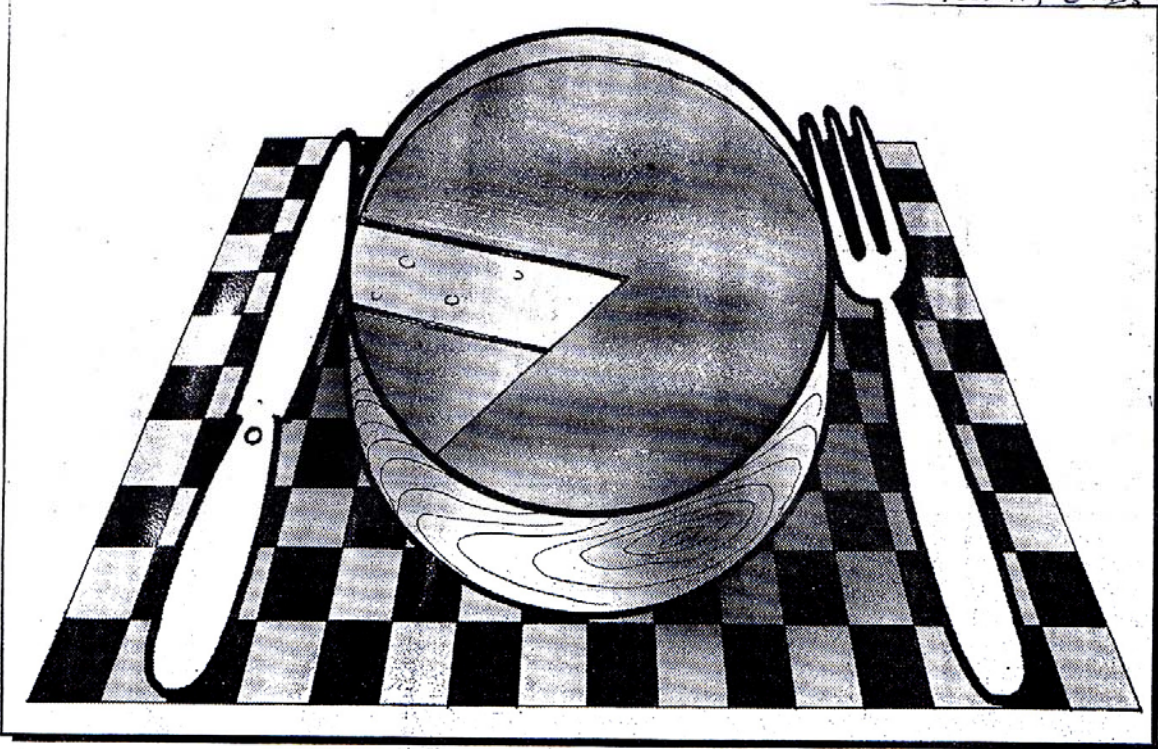
Le corps humain ne supporte-t-il donc plus rien ? Sommes-nous condamnés au fromage en tube et à la gastronomie aseptisée ?

Une enquête - non stérilisée - de Samedi-Matin à découvrir dans l'édition du 5 décembre prochain.

**Chaque samedi  
avec Le Matin**

**Samedi** **Matin**  
MAGAZINE

«Un magazine différent, ça me dit !»



## Deux tiers des Romands goûtaient avec délice aux fromages à pâte molle. Ils ne sont plus que la moitié à s'en délecter

Rien ne va plus sur les plateaux de fromages. Depuis que la listeria a frappé le vacherin Mont-d'Or, les autres pâtes molles ont des sueurs froides. On l'a dit et redit via les producteurs, les distributeurs et les vendeurs. Mais on ne l'avait pas encore confirmé dans l'assiette du consommateur. C'est chose faite.

Comme le révèle un sondage effectué pour « Le Matin » auprès de 511 personnes, par l'institut lausannois MIS.

Avant que la bactérie ne sème la zizanie dans les chaumières, les Romands étaient friands de pâte molle. Globalement, les deux tiers d'entre eux en consommaient. Quatre sur dix régulièrement, trois de temps en temps et un rarement. Alors que près de deux sur dix n'en goûtaient jamais.

### Appétits tempérés

Actuellement, la vapeur ne s'est pas renversée. Mais les appétits se sont tempérés. Et près de la moitié des Romands font la fine bouche. Deux sur dix boudent carrément les fromages à pâte molle, un en ôte consciencieusement la croûte et moins de deux réfrène ses achats. Le reste, c'est-à-dire le plus gros de la troupe, fait toutefois la nique à la listeria en s'en moquant comme de

sa dernière bactérie. Dans cette marée grisaille, un ilot pourtant. Les autres produits laitiers tels que les fromages à pâte dure, les yoghourts, la crème, etc., continuent à boire du petit-lait. La plupart des Romands



leur ont même conservé toute leur confiance et s'en régalaient. Seule une infime minorité ne fait pas de quartier. Comme dans toutes les batailles, il y a les irréductibles qui ont rayé de leur menu gruyère, emmental et autres fleurons helvétiques.

Reste qu'à l'origine de cette chasse à la listeria, il y a une décision politique. Qui a conduit à l'interdiction du vacherin Mont-d'Or. Plus des deux tiers des Romands l'approuvent entièrement ou en partie. Le tiers restant est sceptique face à des mesures aussi draconiennes.

### Hommes plus coulants

Dans cette dernière catégorie, les hommes sont plus nombreux que les femmes. Il est vrai que celles-ci remplissent quotidiennement le panier

de la ménagère. Et si elles sont enceintes, elles sont davantage menacées par la pernicieuse bactérie. Elles sont d'ailleurs 50,9% contre 63,5% d'hommes à consommer encore autant de pâtes molles qu'avant. Mais 13% contre 7,1% à en enlever systématiquement la croûte.

Au niveau de l'âge, le clivage est toutefois moins perceptible. Les moins de 35 ans appuient carrément les mesures politiques avec plus de conviction que leurs aînés (50,5% contre 43,6%). En revanche, ils sont moins méfiants quand ils font leurs commissions. Une façon de dire qu'il n'y a pas de quoi en faire un plat... de fromage!

M.-J. B.



No 50  
10 décembre 1987  
Fr. 3.70

# L'HERBDO

LE MAGAZINE SUISSE D'INFORMATION

LES RISQUES DE L'ACCORD REAGAN-GOR  
INTERVIEW DU DIVISIONNAIRE D



FROMAGES

**L'HYGIÈNE  
TUE  
LE PLAISIR**

# La parabole

*Interdit pour cause de bactéries, le vacherin agite le monde entier. Les biologistes doutent devant leurs éprouvettes. La vallée de Joux soupçonne la haine des gens des villes, les Français crient au complot. Tandis qu'avec des millions de consommateurs perplexes, le philosophe Roger Kempf s'interroge sur « l'américanisation du monde » et notre fragilisation par excès d'hygiène.*

**D**ominique est furieuse: il y a un an, avec son mari et ses deux petites filles, cette jeune femme d'origine suisse alémanique fuyait Genève et ses nuisances pour s'installer aux Charbonnières: «*Je souffrais trop de la pollution.*» Dans un grand appartement clair décoré de tapisseries mexicaines, la petite famille un peu écolo avait trouvé son paradis. Et voilà qu'avec cette histoire de listériose les gens des villes essaient de lui faire croire que le danger vient d'ici, de la pure Vallée, et de ses voisins fromagers qu'elle regarde avec délice, dès septembre, circuler devant ses fenêtres, avec leurs grandes bottes et leur tablier. Quelle absurdité!

Comme beaucoup de gens ici, Dominique ne se fie nullement au zèle hygiéniste et aux arguments scientifiques de ces messieurs de l'administration. Et si les artisans directement impliqués dans le commerce du vacherin restent très prudents dans leurs déclarations, on entend ici et là les grognements des autres, plus libres de parler: «*Qu'on nous les montre, ces morts par listériose! Nous, nous mangeons du vacherin tous les jours et, comme par hasard, il n'y a eu aucun cas de contamination à la Vallée.*» Le débat entre spécialistes est une chose. Le sentiment profond de la population en est une autre. Et rien n'empêchera les gens de la Vallée d'interpréter l'interdiction qui frappe le vacherin comme une attaque du monde technocratique contre le symbole de la nature et de l'artisanat: leur ultime et odorant trésor, cette crème d'innocence tendrement contenue dans son coffret en bois.

De l'autre côté de la frontière, les Français interprètent fort différemment la situation. Leur colère est incommensurable: les Suisses et leur vacherin contaminé ont entraîné dans leur chute le Mont-d'Or hexagonal (moins 80% de ventes) pur de toute bactérie suspecte. Et pourquoi le fromage helvétique couve-t-il une tare qui épargne le leur? C'est que les Vaudois ont cassé le contrat sacré avec mère nature: ils ont voulu thermiser, mettant le doigt dans l'engre-

nage hygiéniste, et rompant l'équilibre des bactéries qui se bouffaient tranquillement entre elles. Débarrassée de la concurrence, la listeria peut désormais proliférer en toute impunité. En somme, et en exagérant à peine, on peut dire que, pour les gens de Pontarlier, les Suisses sont aujourd'hui punis d'avoir vendu leur âme au diable technocratique.

Les déboires exemplaires du vacherin, on le constate depuis deux semaines, dépassent largement le cadre fromager, et même alimentaire. Le monde entier se penche sur ces mille tonnes de pâte odorante fabriquée dans un petit coin de la minuscule Helvétie. Les Américains, habituellement si mal informés de ce qui se passe en Europe, connaissaient la nouvelle de l'interdiction dès son annonce. Michel Doyle, de l'Institut de recherches alimentaires de Madison, dans le Wisconsin, raconte qu'il a appris les malheurs du vacherin «*par la presse populaire*». Dans le quotidien français «*Libération*», Gérard Dupuy se fend d'un éditorial socio-philosophique et n'hésite pas à affirmer: «*Avec ce fait divers listérique (...) c'est tout un pan de la réalité humaine qui s'est trouvé fusillé.*» Avec le journaliste, des milliers d'enfants désarçonnés de la modernité se posent la question: quels risques suis-je prêt à prendre pour défendre mon plaisir? Dois-je me révolter contre la société hygiéniste qu'on nous prépare?

Mais reprenons l'histoire depuis le début. Le 20 novembre dernier, le Con-

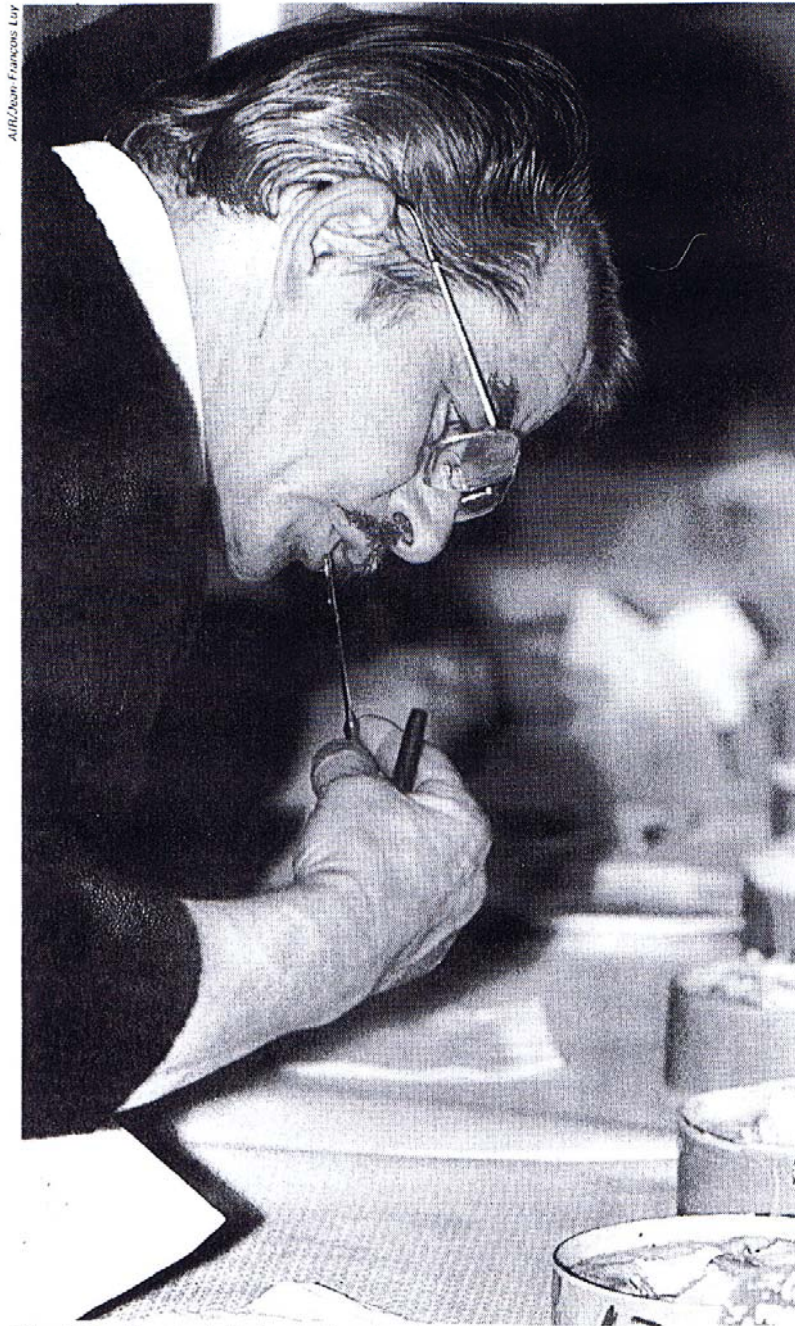
seil d'Etat vaudois interdit, avec effet immédiat, la production et la vente du vacherin Mont-d'Or. L'Office fédéral de la santé lui emboîte le pas et étend l'interdiction à tout le pays. La mesure intervient à l'issue de recherches menées main dans la main par le chimiste cantonal et le directeur du laboratoire de microbiologie médicale du CHUV (Centre hospitalier universitaire vaudois), alertés par l'augmentation des cas de listériose: trois en moyenne jusqu'en 83, vingt en moyenne de 83 à 86, et tout à coup, vingt-neuf cas depuis début 87 dont dix durant les quatre dernières semaines (à ce jour, ce chiffre a encore augmenté, atteignant quinze cas). Les savants, par ailleurs, réussissent à concentrer leurs soupçons sur un coupable bien précis: le vacherin. (Pour savoir comment, voir article suivant).

A la centrale du Mont-d'Or de Moudon, on voyait la catastrophe arriver, car les analystes avaient passé par là: «*Ils ont fait des prélèvements partout, même sur les habits. Et puis, chacun a dû prendre un Q-tip et donner une croûte de son nez*», raconte Roland Felder, chef d'exploitation de l'Ecole cantonale de fromagerie, logée dans les mêmes bâtiments que les bureaux de la centrale.

A la vallée de Joux, en revanche, là où se concentre la majorité des affineurs, la nouvelle tombe du ciel, sans ménagement, et crée la panique. L'industriel Georges Rochat, patron de Valtronic, aux Charbonnières, est furieux: «*Si*

HYGIÈNE

# du vacherin



A. H. / Noni - François Luy

Dégustation de vacherin, tendre et odorant symbole de la nature et de l'artisanat

*Nestlé fabriquait du vacherin, on aurait eu plus d'égards. On aurait appelé les gens intéressés, le préfet — officiellement informé seulement le mardi suivant! — mais aussi tous ceux qui s'efforcent de rendre la région attractive, productive. Mais non, une fois de plus, on descend la Vallée en flammes!* » Nul doute que les manières brutales des décideurs de Lausanne ont contribué à alimenter, du côté des Charbonnières, ce sentiment d'un coup monté. Pire, d'un complot, visant à désigner le vacherin et la vallée de Joux comme boucs émissaires d'un problème plus large, et qui toucherait au lait en général...

De l'autre côté de la frontière, c'est encore pire: car les analyses effectuées sur le Mont-d'Or français certifient qu'il n'est pas contaminé. *«Malheureusement, nous avons envoyé nos échantillons au laboratoire cinq jours avant l'interdiction, et les résultats se sont fait attendre huit jours encore. Durant une semaine, nous nous sommes trouvés complètement désarmés»*, raconte André Napiot, fabricant à Goux-les-Usiers. Une semaine durant laquelle les journaux français ont abondamment titré sur *«le fromage de la mort»* et *«le fromage qui tue»*. Tandis que de leur côté, les Suisses encourageaient, ou n'évitaient pas, l'amalgame. Résultat: 80% de ventes en moins, arrêt momentané de la production. Et ce détail de poids: contrairement aux fromagers suisses, les Français n'étaient pas assurés.

Jean-Claude Arnaud, un gros producteur de Poligny, et membre du Syndicat interprofessionnel de défense du Mont-d'Or français, résume le sentiment de ses collègues: *«Nous avons perçu une nette volonté des Suisses de ne pas couler seuls.»* Furibond, Jean-Claude Arnaud, également importateur de pâtes dures suisses, songe à couper les ponts avec ses traîtres de voisins. Le Syndicat de défense du Mont-d'Or a riposté avec une campagne de presse et d'affiches qui proclame: *«Le Mont-d'Or français est sain.»* Mais il promet aussi de passer bientôt à l'offensive: *«Vous entendrez parler de nous. Cette histoire se terminera par un procès.»* ▶▶▶

►►► A Pontarlier, certains fromagers vont encore plus loin: ils soupçonnent un coup monté des Suisses pour les «*foutre par terre*» à peu de frais. Et de répéter inlassablement: «*Eux, ils s'en foutent, ils empochent leur assurance.*» Pirce: on en veut à la production hexagonale en général: «*Si tous les pâte molle français étaient déstabilisés, ça arrangerait pas mal de monde en Europe...*»

Car la débâcle du vacherin a répandu le soupçon sur les autres fromages, en particulier les pâte molle. Selon Charles Charvet, gérant de la centrale du Mont-d'Or à Moudon, la Suisse a enregistré une baisse globale des ventes de 50 à 80% sur cette catégorie de produits. Le reblochon a tout particulièrement souffert. Inévitablement, les conséquences sur l'emploi ne se font pas seulement sentir dans la vallée de Joux et le Gros-de-Vaud, mais dans toute la Suisse.

Tandis qu'à l'heure du dessert les plateaux de fromage se dégarnissent et que chacun médite sur le sens qu'il y a à éviter l'onctueux délice tout en risquant sa peau sur les routes, un grand mystère continue de planer sur l'affaire du vacherin. Bon nombre des questions que l'on se pose sont contenues dans celle-ci: pourquoi la *Listeria* attaque-t-elle le Mont-d'Or helvétique et pas son homo-

nyme français, qui lui ressemble comme un frère?

Les Suisses assurent que la contamination advient au moment de l'affinage. Les Français sont persuadés du contraire. Pour eux, le problème vient du lait et de ses conditions de production qui favorisent ou non la bactérie coupable. Leur Mont-d'Or est produit en montagne, répètent-ils, tandis que de ce côté-ci, c'est tout le Gros-de-Vaud qui est impliqué (à la vallée de Joux se concentrent un grand nombre d'affi-



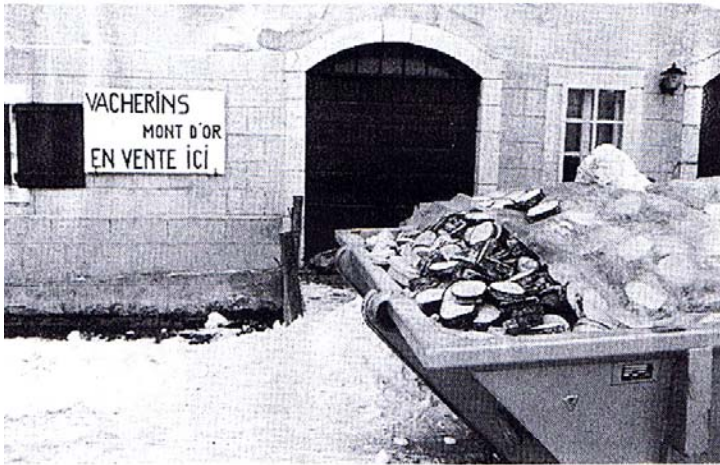
Fabrication à Villars-Bozon

neurs), et le voisinage de cultures céréalières n'arrange pas les choses. Ensuite, les Français désignent la pratique de l'ensilage (voir article suivant): interdite pour les fromagers français, pratiquée en Suisse. Enfin, nos voisins, ainsi que quelques Suisses comme le fromager Roger Binggeli, accusent la thermisation (non pratiquée en France). A toutes ces questions, personne ne peut aujourd'hui répondre de manière définitive. Le million et demi débloqué par le Conseil d'Etat vaudois devrait permettre de percer le mystère. Mais s'il existait la moindre collaboration entre producteurs suisses et français, nombre de ces points d'interrogation auraient peut-être déjà trouvé une réponse.

En attendant, et quelle que soit l'issue de la recherche, la parabole du vacherin s'élabore et se peaufine de bouche en bouche: il était une fois un tendre petit trésor odorant et doré, nid grouillant de petites bêtes qui se débrouillaient toutes seules et faisaient notre délice. Les chevaliers de l'hygiène ont voulu y mettre bon ordre. Et la nature s'est révoltée. L'histoire ne correspond peut-être à rien d'un point de vue scientifique. Mais quel symbole!

Anna Lietti

(Collaboration Ariane Racine et Suren Erkman.)



Jean-Luc Cornu

Les Charbonnières: des tonnes de fromage voués à la destruction

cernaient des adultes dans la force de l'âge et en parfaite santé.» Simplement, les personnes âgées ou les malades au système immunitaire affaibli sont sensibles à de plus faibles doses. La listériose concerne donc l'ensemble de la population et provoque une mortalité de 30%. Quant au mode d'infection, il ne s'effectue apparemment que par l'alimentation. A ce jour, on ne connaît aucun cas de transmission d'individu à individu, que ce soit par la salive, les muqueuses ou la peau.

### 3. Les cas récents de listériose proviennent-ils vraiment du vacherin?

L'espèce *Listeria monocytogenes* comprend plusieurs types, eux-mêmes diversifiés en de nombreuses souches différentes. Il s'est avéré que la majorité des malades contenaient dans leur sang des bactéries de la même souche que celle qui infecte le vacherin. On a pu ainsi établir la responsabilité du vacherin comme source de ce début d'épidémie. Mais d'autres cas récents de listériose ne proviennent pas du fromage; il s'agit de cas sporadiques, provoqués par des souches se rencontrant couramment à la surface des aliments, notamment les crudités. ►►►

## Huit questions sur l'épidémie

### 1. Qui sont les victimes de la listériose?

Jusqu'en 1983, on n'enregistrait que 9 cas de listériose par an en moyenne pour l'ensemble de la Suisse. Puis ce chiffre s'est élevé à 30 listérioses annuelles, dont le tiers dans le canton de Vaud. Et dans ce même canton, 34 cas se sont déclarés depuis le début de l'année, dont 15

au cours des deux derniers mois: un adulte normal, sept personnes âgées ou malades et sept femmes enceintes. Sur ces quinze cas récents, trois adultes et un fœtus sont morts.

### 2. La listériose ne concerne-t-elle que les personnes affaiblies?

«*Absolument pas*, tranche le docteur Jacques Bille. *Plusieurs cas récents con-*

#### 4. La thermisation du lait favorise-t-elle la prolifération des listeria ?

Depuis janvier 1986, le vacherin est fabriqué à partir de lait thermisé, chauffé à 62 degrés durant une à trois minutes. Pour René Binggeli, maître fromager lausannois, «ce procédé laisse la voie libre à la listeria en tuant les autres espèces avec lesquelles elle se trouve naturellement en compétition.» Les scientifiques n'excluent pas cette hypothèse, bien qu'elle les laisse sceptiques. «Les listerias ont fait leur apparition en 1983, deux ans avant la thermisation», rappelle Charles Charvet, secrétaire de la Centrale du vacherin Mont-d'Or à Moudon. De plus, on sait d'une manière générale que le lait cru offre un risque de contamination supérieur. Pour Pierre Lavanchy, qui coordonne les recherches à la Station fédérale de Liebefeld, «on sait aujourd'hui que les listerias en cause ne proviennent pas du lait. Il s'agit d'une infection survenant après la fabrication du vacherin, peut-être durant son transport jusqu'aux caves des affineurs. La thermisation ne change rien à l'affaire, il s'agit d'une contamination indépendante du lait», tranche le docteur Régis Lesueur, grand

spécialiste du lait au Ministère de l'agriculture à Paris. Mais aussitôt il ajoute que l'hypothèse d'une bactérie plus forte grâce à «l'élimination de la concurrence autour d'elle est une question à laquelle on ne sait pas répondre de manière rigoureuse». «Honnêtement, nous n'en savons rien», conclut Pierre Beaud, adjoint au chimiste cantonal vaudois. Il faudrait effectuer des études comparatives avec du vacherin fabriqué à partir de lait cru et thermisé pour en avoir le cœur net.»

#### 5. L'utilisation de lait d'ensilage joue-t-elle un rôle ?

Par opposition au fourrage sec, conservé de manière traditionnelle, le lait d'ensilage provient de fourrage stocké en silo. «Sur les 38 producteurs du vacherin Mont-d'Or, un seul emploie ce type de

lait, précise Charles Charvet, de sorte que ce facteur n'entre pas vraiment en ligne de compte, même si le fourrage en silo donne un lait aux propriétés biologiques un peu différentes.» Pour René Binggeli, le problème crucial réside en fait dans la proximité géographique des silos de fourrage: «Il faudrait éloigner les lieux de production du vacherin des zones d'ensilage, associées à la présence de listerias.»

#### 6. Faut-il accuser les méthodes de production du vacherin en général ?

Certains journaux français ont prétendu que les conditions les plus élémentaires d'hygiène n'étaient pas respectées du côté suisse. «Apparemment, les Mont-d'Or français ne sont pas contaminés, mais l'hygiène joue un rôle secondaire dans le cas de listerias», explique Pierre Lavanchy. Car le vacherin, de par sa nature même, demeure un fromage à risques du fait de sa faible concentration en sel, d'une teneur en eau très élevée et de sa maturation rapide.» Pour expliquer l'absence de contamination des vacherins français, les experts rappellent qu'outre-Jura, la production et l'affinage se font au même >>>

### Emploi: la fonte

Avec ses trois laiteries productrices de vacherins, avec ses quatre affineurs au hameau des Charbonnières, la commune du Lieu — 742 habitants — est fortement touchée par les maux du fromage à croûte dorée. Un moindre mal pour les fromagers et leurs aides — au total six personnes — qui se sont, dès l'interdiction, centrés sur la production de gruyère. Par contre, les quelque quarante autres acteurs de la fabrication du vacherin se retrouvent sans travail. Mais la situation s'avère particulièrement inconfortable pour les 13 saisonniers de la commune, ainsi que pour deux Italiens, engagés hors contingent pour trois mois. Les familles d'affineurs — 10 membres actifs — moralement et financièrement très éprouvées, savent qu'elles finiront par toucher une part du million et demi débloqué par l'Etat de Vaud pour la relance du vacherin, lundi dernier, et ils ont bon espoir de recevoir bientôt les indemnités de l'assurance Helvetia: tous les membres de l'Association du vacherin Mont-d'Or y ont souscrit.

Les employés suisses toucheront leurs primes de chômage; quant aux frontaliers, c'est la France qui les prend en charge. Les saisonniers, eux, se retrouvent devant un choix cruel. Ou bien ils acceptent un emploi en plaine, dans l'agriculture ou sur des chantiers. L'office cantonal du travail, à qui il manque 4500 saisonniers, se montre pressé, alors que les intéressés, dont le salaire passe ainsi de quelque 2500 fr. à environ 1300 fr., hésitent. Autre solution: le retour, et ils sont nombreux à s'en aller chez eux sans compensation, avec trois mois d'avance. Gaetano Magliano, 47 ans, n'a pas tergiversé longtemps. Il a fait ses valises, quittant les

Charbonnières où il a séjourné en famille de 1960 à 1981, puis comme saisonnier. «Je lui ai dit la chose, on a bu un verre et il est parti. C'est embêtant, mais c'est ainsi: je n'avais plus de travail pour lui, ni pour moi, lance son employeur, acerbe. Mais ce n'est pas assez grave pour pleurer: il aura plus de temps pour sa vigne.» Cet homme de confiance passait pour «le contremaitre» de l'affineur Christian Golay chez qui il travaille depuis plus de vingt ans. Affecté par son licenciement éclair, il n'en veut pourtant pas à son employeur. Chez lui, dans la province de Salerne, dans le sud de l'Italie, il a convaincu tout le monde que «ce

n'est pas la faute du patron, mais du lait!»

Mais l'interdiction de produire le célèbre fromage à croûte brossée se répercute au-delà de l'aire du vacherin. Par exemple: ▶ A l'Ecole de fromagerie de Moudon, où il a fallu incinérer 8000 pièces de reblochon saines mais invendues, et où l'on redoute le licenciement du personnel non qualifié.

▶ Chez Baer, à Küssnacht, une réduction du temps de travail de 30% affecte la moitié des employés du secteur de production.

▶ A la Fromagerie Renz, de Bürglen, la totalité des employés — 24 personnes — est mise au chômage partiel. Les ventes ont chuté de 80%.

▶ Spécialisée dans les pâte molle, en particulier dans les tommes, la Fromagerie Meylan, de Payerne, enregistre une mévente de quelque 65%. L'ensemble du personnel — 26 personnes — est au chômage partiel à 50%.

▶ A Genève, les Laiteries Réunies voient leurs ventes de pâte molle baisser de moitié. Pour l'heure, aucun des 30 employés de ce secteur n'est menacé de chômage, même partiel.

Ariane Racine



Le saisonnier Gaetano Magliano a fait ses valises

## MÉDIAS

■ Dernières nouvelles de Téléport, la chaîne thématique sportive par satellite en voie d'élaboration: aux côtés de la britannique Screen TV (34%) et des françaises Générale des Eaux (34%) et Caisse de Dépôt (10%), Carlo Lavizzari, patron du Servette et promoteur immobilier, vient de prendre 12% de participation dans la société.

■ Même la très digne NZZ condescend à contempler ses lecteurs. Elle a donc confié cette tâche délicate à un institut spécialisé qui vient de rendre copie. Des quelque mille deux cents entretiens d'une heure sort une image assez surprenante. Bien sûr, les gens d'âge mûr, plutôt bien formés et très actifs, se retrouvent en surnombre parmi les accros du quotidien zurichois. Mais ils ne sont pas seuls: un cinquième des lecteurs n'ont pas suivi le gymnase, a fortiori une école supérieure; un quart des lecteurs ont moins de vingt ans; et un quart sont des femmes. Le temps de lecture moyen atteint une durée-record: trente minutes et même davantage pour près de la moitié des personnes interrogées. Dans les inclinations politiques des lecteurs, le Parti radical vient évidemment largement en tête. Mais il est suivi... par le Parti socialiste. Enfin, dans les critiques, un tiers des lecteurs trouvent les phrases trop longues et le style NZZ plutôt ennuyeux. Qui aime bien...

■ Première librairie de Suisse, et peut-être d'Europe, à le faire, La Marge lance la vente à domicile. Battu, Monsieur Just et ses brosse: Rolf Kesselring utilise la télématique, à savoir Suisstel, l'antenne helvétique du Minitel. Vous tapez «Marge» et vous avez accès aux six mille volumes en stock, pour la plupart des bandes dessinées; vous pouvez également commander n'importe quel autre bouquin, ce qui enlève le plaisir de boutique mais se révèle bien pratique.

■ Lors d'une réunion des officiers suisses de police, la proposition a été émise d'enrôler des journalistes dans les états-majors de crise. Il semblerait qu'en cas d'accident ou de catastrophe, ces professionnels pourraient jouer un rôle essentiel. En plus, toujours selon ces policiers, il serait bon, primo, de fournir au public l'information la plus large pour éviter les faux bruits, secundo, d'utiliser largement les canaux des radios locales.

▶▶▶ endroit, au sein de petites entreprises artisanales, un facteur essentiel, assure René Binggeli. Mais les grands distributeurs de fromage préfèrent traiter avec des unités de production de taille industrielle...»

«Toutes les grandes caves d'affinage se révèlent contaminées, alors que certaines caves plus petites sont indemnes», confirme le docteur Jacques Bille, spécialiste des listeria au CHUV. Les outils de travail utilisés, planchettes en bois, brosse, etc., constituent peut-être un facteur de risque supplémentaire. Verra-t-on malgré tout du vacherin aux étalages à l'automne 1988? «Nous faisons tout notre possible pour y parvenir», assure Pierre Lavanchy. Une vingtaine

de personnes, réparties en trois groupes de travail, viennent de prendre le problème à bras-le-corps.»

### 6. La mesure d'interdiction complète et immédiate est-elle excessive?

«A mon sens, tempête René Binggeli, les producteurs pouvaient très bien prendre le relais et affiner sur place. De plus, deux affineurs non contaminés auraient pu poursuivre leur travail. Mais il ne fallait pas mécontenter les autres...»

Mais les autorités sanitaires se retranchent derrière les obligations de leurs fonctions — empêcher les gens de mourir de ce qu'ils mangent, indépendam-

## POINT DE VUE SUR L'HYSTERIA LISTERIA

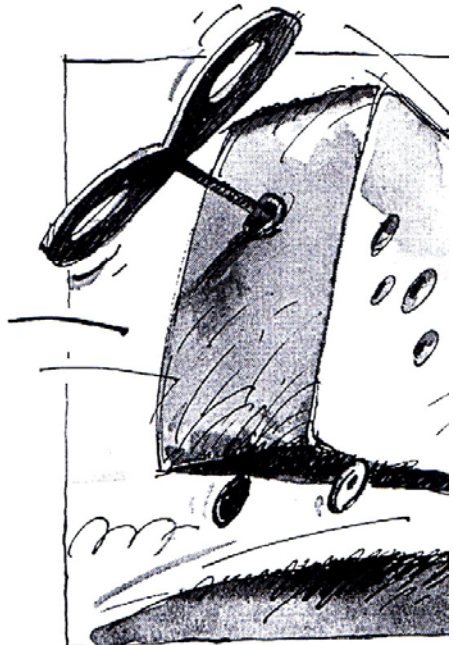
# Pas de plaisir sans risques

Professeur d'histoire des idées à l'Ecole polytechnique de Zurich, Roger Kempf fait figure de franc-tireur dans le monde académique francophone. Son érudition s'accompagne en effet d'un solide esprit libertaire. Coauteur, avec Jean-Paul Aron, du fameux «Pénis ou la Démoralisation de l'Occident», il a signé plusieurs livres sur Diderot ainsi qu'un ouvrage de référence sur le dandysme. Grand amateur de fromages, et Franco-Suisse, il a observé avec beaucoup de vigilance les remous de l'hysteria listeria.

Il faut donner à cette guerre menée contre un fromage ses vraies proportions. Cette histoire de vacherins est un petit chapitre de l'américanisation du monde, dont l'avènement de l'insipide représente le stade ultime. Regardez ce qui se passe aux Etats-Unis. Là-bas, toute l'industrie agro-alimentaire se voue à rassurer le consommateur. Il n'est pas un rayon de supermarché où on ne cherche pas à vous rassurer. Cela peut même avoir des effets paradoxaux. Je me souviens d'un soir où il ne restait plus un morceau de viande dans les magasins de San Francisco: c'était le jour du contrôle des services d'hygiène et les fonctionnaires avaient tout emporté...

Résultat: démunis d'anticorps, les Américains attrapent la grippe sitôt débarqués en Europe, ou la turista au Mexique... (Rires.)

Pourquoi chercher à rassurer ainsi les consommateurs? Parce qu'aux Etats-Unis, et, de plus en plus, en Europe également, on peut tout confesser, sauf



ment des accidents de la route ou de la consommation de tabac... «Le point essentiel réside dans le caractère épidémique des cas récents, insiste le docteur François Méan, adjoint au médecin cantonal vaudois. Il ne s'agissait pas de listérioses isolées, sans rapport les unes avec les autres. Ne pas interdire immédiatement le vacherin, c'eût été faire de l'expérimentation humaine!» «Je ne crois pas aux demi-mesures telles qu'un avertissement enjoignant les gens de ne pas manger la croûte du vacherin», affirme le docteur Jacques Bille. «De plus, précise Pierre Lavanchy, les autorités sanitaires fédérales considèrent, à juste titre, que la croûte fait partie intégrante des fromages à pâte molle.»

## 7. D'autres fromages à pâte molle vont-ils faire l'objet d'interdictions semblables?

Cette possibilité n'est pas à exclure, car des analyses préliminaires ont décelé la présence de listeria sur plusieurs autres variétés, notamment françaises. Les résultats définitifs seront connus ces prochains jours... Il reste que si les autorités sanitaires fédérales décident de pratiquer «l'option zéro», qui consiste à interdire tout aliment contenant des listeria (et pas seulement ceux provoquant une épidémie), la situation risque de devenir inextricable.

Suren Erkman

ses maladies. Il s'agit donc de tout faire pour ne pas tomber malade, ou du moins dissimuler ses problèmes de santé. Souvenez-vous de Reagan souriant alors qu'il allait être opéré d'un cancer. Il incarnait le parfait stéréotype de cet état d'esprit. En fait, ce processus de contrôle et de surveillance généralisée a commencé au XIX<sup>e</sup> siècle, en Europe. Il ne faut pas l'oublier: à un certain moment l'Etat français contrôlait jusqu'aux

papiers qui servaient à emballer les bonbons. Il suffit de lire Baudelaire («Pauvre Belgique») ou Huysmans («A Rebours») pour connaître les effets de cette philosophie hygiéniste.

Ce qui se prépare, et nous devons nous en rendre compte, c'est ce monde que nous annoncent les futurologues. Ceux qui nous disent que notre confort sera tel que nous n'aurons même plus besoin de faire la cuisine, comme si la cuisine n'était pas un plaisir. Ce monde sera le monde de l'aseptisation: l'insipide sera son langage universel comme l'est la pantomime pour Marceau.

Il restera certes d'infimes nuances de saveur entre les produits: celles qu'on trouve aujourd'hui, entre le Coca-Cola français et, par exemple, le Coca-Cola chinois... Ce monde sera sans risques ni libertés: on y aura privé l'imaginaire de ses droits comme on prive, aujourd'hui, des artisans du droit de faire du fromage avec imagination. Je suis fils de cuisinier, et non d'intellectuels, j'ai toujours eu un immense respect pour ces gens-là. Relisez la préface de Sartre à l'ouvrage de Roger Stéphane «Portrait de l'Aventurier». Il y annonce la fin des aventuriers et l'avènement des «miliciens». Ces miliciens seront les contrôleurs sociaux et les hygiénistes des groupes alimentaires de demain. Ils ont déjà leur cuisine, austère et réfrigérante: la «Nouvelle Cuisine» qui manque de tout, à commencer par la crème. Moi, je continuerai à manger du vacherin. Parce qu'il n'y a pas de plaisir sans risques. Parce que ce fromage est un produit sensuel et non quelque chose de calviniste. C'est peut-être le seul moyen pour laquelle d'illuminer il



Roger Kempf: «l'avènement de l'insipide»





Plus jamais ça !

Gibus et Gerardo de  
chez Rodot & Cie.

ASL

## Vacherin Mont-d'Or

# Aux chercheurs de jouer

**Le sort du vacherin Mont-d'Or est en bonne partie dans les mains des scientifiques. Le Gouvernement vaudois a accordé un important crédit pour dédommager les producteurs mais aussi dépister la bactérie coupable. Aux chercheurs de jouer !**

Réunis à la Station fédérale de recherches laitières de Liebefeld (BE) la semaine passée, les représentants des milieux concernés (de l'économie fromagère à la protection de la santé publique) ont décidé de tout mettre en œuvre pour rétablir la production du vacherin Mont-d'Or, à la fin de l'année prochaine déjà, si possible.

Dans le prolongement, le Conseil d'Etat vaudois vient d'engager un quart de million de francs pour financer une partie des recherches mises sur pied par la Station fédérale de Liebefeld et des médecins du CHUV, avec notamment la collaboration de l'entreprise Nestlé. La production expérimentale commencera au début de l'année prochaine. L'argent servira à produire, affiner puis détruire les vacherins expérimentaux.

### En France aussi

Les remous autour du vacherin Mont-d'Or helvétique ont aussi éclaboussé les pays voisins. La France en particulier, où l'on a enregistré des méventes locales de spécialités indigènes. Certains pays importateurs, comme la Suède ou l'Allemagne fédérale, ont mis à profit cette situation autour du vacherin suisse pour limiter leurs achats de fromages français.

Mais les chercheurs en technologie laitière de l'INRA ne se montrent toutefois pas trop inquiets, selon le journal « Le Monde ». Réunis dernièrement, les chercheurs estiment que la méthode de fabrication du vacherin n'est pas en cause et que sa contamination résulte d'une erreur du producteur ou du transformateur.

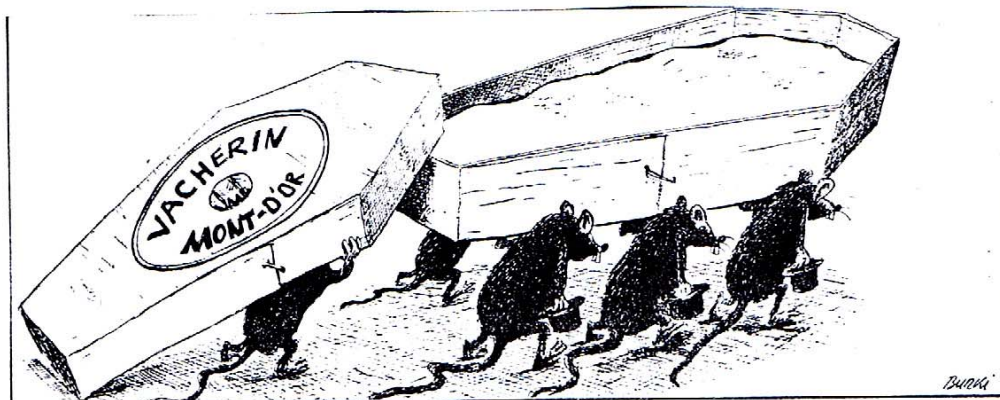
La bactérie impliquée, on peut la trouver dans le sol et dans les déjections animales ; elle ne peut passer dans le lait que si des fautes d'hygiène sont commises, disent les chercheurs français.

P.-A. C.



# Le tsar de l'année 87

*Les Américains le surnomment familièrement «Gorbie». Le magazine français «Le Point» et son équivalent américain «Time» l'ont élu «homme de l'année 87». Derrière le couple maudit sida-vacherin, c'est également le No 1 soviétique qui a fait le plus souvent l'objet des traits de crayon pointus du dessinateur Raymond Burki.*



*Samedi 21 novembre: Le vacherin Mont-d'Or est porteur de la listeria. Le Conseil d'Etat vaudois s'en mêle, tandis que les producteurs combiens restent dignes dans le malheur. Partisans et adversaires de l'interdiction s'affrontent, mais le mal est fait.*