Coopération
N° 38 du 20 septembre 2011

PHOTO DARRINVANSELOW.COM

«Le sapin rouge est le seul bois sur lequel on peut affiner des fromages», explique Markus Tschopp.

«J'aimerais produire plus de vacherin Mont-d'Or bio»

Les Charbonnières

Markus Tschopp développe une production bio de vacherin Mont-d'Or

Chaussé de ses bottes blanches et dans sa tenue d'une blancheur immaculée, Markus Tschopp arbore fièrement sa passion. Celle d'être maître fromager depuis maintenant vingt-deux ans. «Un choix de vie pleinement assumé, malgré la charge de travail de la fonction!» sourit notre hôte tout en nous indiquant le chemin pour accéder au Graal: les caves d'affinage. Car malgré le silence monacal des entrailles des fromageries de la région, une certaine frénésie règne dans la vallée de Joux en cette période. Celle relative au lancement de la saison du vacherin Mont-d'Or. Or, voilà le troisième hiver que le professionnel consacre une partie de sa production à un vacherin Mont-d'Or bio. Le seul de la vallée de Joux d'ailleurs. «La proportion? Environ 35% de bio, soit quelque 6000 kilos, et 65% de non bio. J'aimerais produire beaucoup plus de bio, mais je me retrouve devant un problème: celui de trouver du lait bio. J'en profite d'ailleurs pour lancer un appel aux producteurs intéressés!» Il faut en effet savoir que 7 kilos de lait sont nécessaires pour fabriquer un kilo de vacherin. «Au départ, c'est mon fournisseur de lait qui a choisi de devenir bio. On s'est donc posé une question: comment valoriser son lait? Je me suis lancé dans le vacherin Mont-d'Or bio, en séparant les deux types de lait et de productions. Je remarque d'ailleurs que la demande est toujours croissante de la part des consommateurs. C'est le signe que notre engagement sur ce marché était le bon!» Conditionnés en boîtes de 400 grammes, les vacherins de Markus Tschopp sont vendus dans de nombreux points de vente Coop. Avec une fabrication de ce produit hivernal qui se termine fin mars, le maître fromager a donc également mis en place une gamme de tommes vaudoises bio pour la saison estivale. «Les vaches produisent du lait 7 jours sur 7 et toute l'année, sourit-il gentiment. C'était donc aussi l'occasion de produire des tommes bio.» Notre descente au cœur du saint des saints du vacherin Mont-d'Or touche à sa fin avec le sentiment que, dans quelques jours, on pourra à nouveau se délecter d'agréables soirées en famille ou entre amis autour de ce précieux fromage...

lien
www.vacherin-montdor.ch