

Francis PIDOUX - Romanel sur Morges - fabricant et affineur 1928

Vacherins, tommes vaudoises, reblochons. Membre fondateur de la Centrale en 1951. Cité dans la liste des membres de la Fédération suisse des fabricants de fromages à pâte molle en 1946. Francis Pidoux démissionne en 1966/1967 de la Commission de la Centrale du vacherin Mont d'Or à laquelle il participait en tant que représentant des laitiers-affineurs. Son commerce sera repris par son beau-fils Michel André qui en a fait une entreprise d'importance gérée à l'heure actuelle par ses deux fils (voir article ci-dessous).

Vacherins Mont d'Or, tomme vaudoise, médaille d'argent à l'exposition nationale de Zürich en 1939.

Coopération, 2 oct. 2002

LE VACHERIN TRÉSOR DU FROMAGER

Dans une boîte de vacherin Mont-d'Or,
il y a surtout beaucoup de... savoir-faire.

E **TAKASHI
SUGIMOTO**

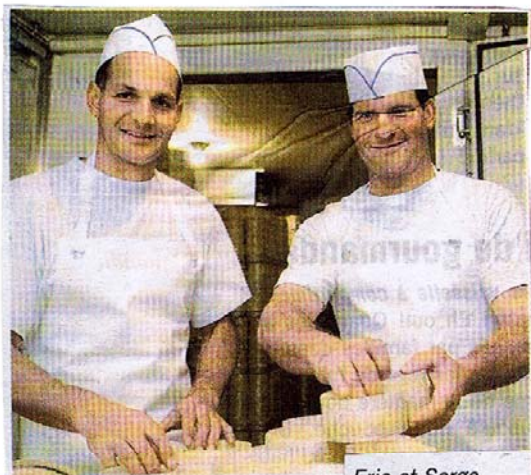
n deux secondes, Serge André cercle la pâte blanche d'une sangle de bois sombre et la fixe avec un élastique. «Ce n'est pas du bois ni de l'écorce, précise le fromager, mais de la sangle, la couche intermédiaire.» La sangle est préchauffée deux heures à 90° C. Ainsi assouplie, elle s'enroule plus facilement autour du fromage. Il faut veiller à ce que la face intérieure de la sangle soit en contact avec la pâte. Car c'est de là que le vacherin

tire sa saveur caractéristique. Assisté de son frère Eric, Serge gère la fromagerie Michel André à Romanel-sur-Morges. Il sort de cette maison 150 tonnes de vacherin Mont-d'Or par saison. Cette année, la période de fabrication s'échelonne entre le 17 septembre et la fin du mois de mars. Le lait provient de 25 fermes de la région. Il faut 100 litres pour obtenir 14 kilos de vacherin Mont-d'Or. En deux heures, le lait est épaissi puis versé dans des moules. Il y restera une heure et demie, le temps nécessaire pour que la sangle

lui donne sa forme définitive. Chaque fromage est entreposé dans l'une des 28 caves d'affinage. Ce ne sont ainsi pas moins de 80 000 pièces qui reposent à une température de 12° C. Chaque fromage subit alors un lavage quotidien. Six employés sont chargés de l'opération, qui favorise la forma-

tion d'une croûte orangée moelleuse à partir de la pâte blanche, explique Serge André. La légère odeur d'ammoniac témoigne de ce processus. Trois semaines plus tard, les vacherins sont prêts à être conditionnés. Chacune des boîtes est assemblée à la main par les fromagers à par-

tir de bois de sapin de la région. Serge André entaille la pâte et la tasse dans la boîte, trop petite. C'est ce qui donne au vacherin Mont-d'Or sa marque de fabrique: «les plis de la croûte!», conclut fièrement le fromager.



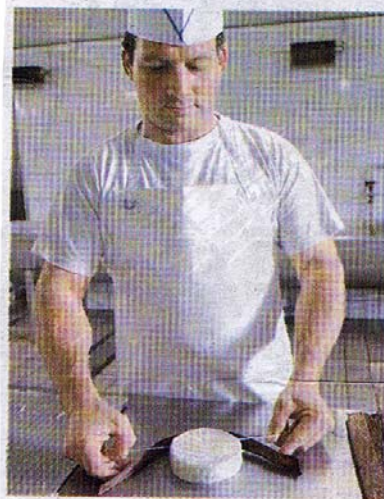
Eric et Serge André: toutes les boîtes sont assemblées à la main.



Eric André coupe l'énorme masse de fromage puis lui donne une forme.



Le fromage repose trois semaines, jusqu'à ce que sa croûte devienne orange.



Serge André pose la sangle autour du fromage, qui définit sa forme et son goût.

Laiterie de Romanel-sur-Morges

Le vacherin Mont-d'Or se porte bien

VACHERIN MONT-D'OR

Concurrence française



Une fois la sangle fendue, le fromage, introduit dans une boîte plus petite, prend, sous la pression de doigts experts, les boursoflures caractéristiques du vacherin Mont-d'Or que ses concurrents peinent à imiter.

Depuis 1985, la production française de vacherin est montée en flèche. Malgré des conditions de fabrication semblables et des contrôles sanitaires pratiquement aussi sévères qu'en Suisse, les fromages se vendent moitié moins chers. Ils n'ont certes pas encore réussi à pénétrer le marché suisse attaché à la qualité suisse. Mais la menace est pendante.

Bien que l'appellation vacherin Mont-d'Or soit protégée depuis 1981, les laiteries françaises du Doubs produisent sous le label Mont-d'Or, tandis que celles de l'Ain produisent, tout simplement, du vacherin.

Les conditions d'une concurrence internationale sont donc à définir au plus vite (en tête desquelles figure peut-être la définition d'une appellation d'origine contrôlée). Et d'autant plus que les producteurs suisses opèrent de leur côté une percée importante sur le marché européen. Le tonnage à l'exportation vers la France, l'Allemagne et la Grande-Bretagne principalement a été multiplié par cinq, ces cinq dernières années. (frm)

Président ad interim de la Centrale du vacherin Mont-d'Or, Michel André est décidé à ne pas «faire un fromage» des vaguelettes qui brassent la grande cuve des fabricants-affineurs. La notoriété de la laiterie de Romanel (qui produit un tiers de la marque) et la qualité de ses fromages fabriqués à partir de lait pasteurisé depuis 1978, pèsent sur le couvercle.

«Dès l'ouverture de la laiterie, en 1978, j'ai été mis à l'amende par la Centrale, parce que je fabriquais un vacherin pasteurisé», rappelle-t-il. Aujourd'hui, s'il regrette amèrement la manière dont la listeria

lui a donné raison en 1985, il peut toutefois se prévaloir d'avoir eu raison trop tôt.

ASEPSIE RIGOUREUSE

Les couloirs qui desservent les dix-neuf caves d'affinage de

la laiterie de Romanel sont de vrais couloirs d'hôpital et sentent l'eau de Javel. Dans les caves n'entrent que des plateaux préalablement étuvés et des manipulateurs équipés de bonnets, bottes et tabliers blancs immaculés. L'asepsie remplace la poésie.

AFFINAGE PROLONGÉ

« Avec un minimum de bactéries triées sur le volet pour la fermentation, le temps d'affinage est plus long. Il faut compter plus de vingt jours », explique Michel André, « et ça n'a rien de drôle de rester enfermé dans ces caves pendant des heures à retourner et laver les pièces ». C'est sans difficulté toutefois que la laiterie de Romanel recrute une main-d'œuvre saisonnière d'hiver, logée et nourrie.

SANGLES ÉTUVÉES

Entre deux caves, les boîtes assemblées sur place sont stockées en chambre froide. Les sangles en écorce d'épicéa sont traitées à part. Importées d'Europe centrale le plus souvent, elles passent « au sauna » avant d'être serties autour des pâtes blanches à affiner.

L'étuvage, qui leur fait perdre tout parfum, semble, aujourd'hui, plus préjudiciable que tout autre exigence à la qualité du produit fini. Dès lors, le sanglage n'est guère qu'une survivance nécessaire à l'apparence du produit plus qu'à son goût. Une survivance qui conserve toutefois la valeur du travail artisanal et pourrait

CONCENTRATION

Du haut vers le bas



Michel André.

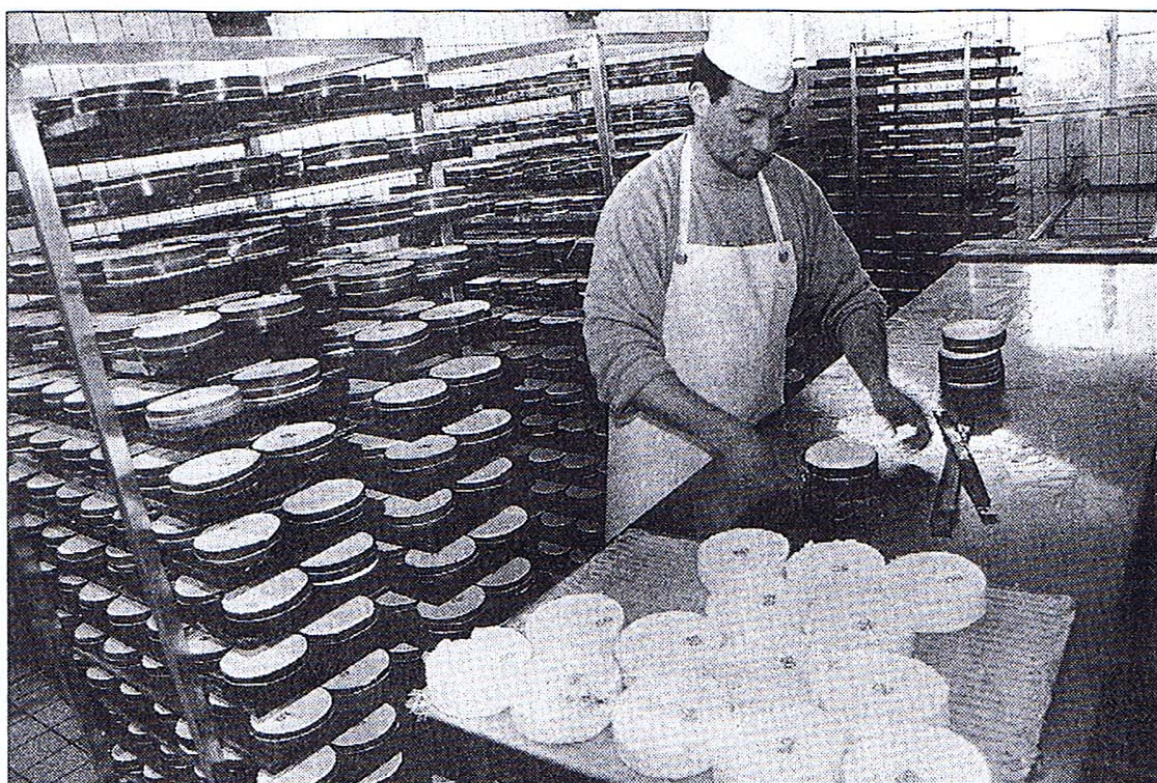
J. Jousson

Venu en 1957 comme apprenti à la Société de laiterie, Michel André n'a guère quitté Romanel depuis. D'abord affineur puis fabricant, il traite aujourd'hui quelque 10 000 litres de lait par jour, récoltés à travers 17 villages de la région, de Lussy à Sévery en passant par Clarmont et Bussy.

Chaque année, 500 000 litres partent en reblochons (75 tonnes), suivis d'un million de tommes et, pendant cinq à six mois d'hiver, de 160 tonnes de vacherins.

Construite en 1978, sa laiterie a été modernisée en 1991 et sa capacité agrandie. L'année dernière, il rachetait Rochat et Cie SA, nom fameux dans le vacherin s'il en fut, et prenait place dans la confrérie des fromagers de la Vallée, avec un siège social à la Vallée. « Qu'ils s'appellent Michel ou Rochat, tous mes vacherins sont aujourd'hui fabriqués et affinés à Romanel. Ce sont les mêmes, mais la clientèle Rochat achète toujours des fromages estampillés Rochat et ma vieille clientèle ne veut rien d'autre que des Michel. N'empêche, évoque-t-il, c'était dur au début de se faire un nom aux côtés de ceux de la Vallée et pas évident non plus, par la suite, de faire admettre qu'une laiterie d'en bas en absorbait une d'en haut. Ça commence à aller ».

Partout d'ailleurs se dessine le même mouvement de concentration. De 67 producteurs et 16 affineurs en 1985, on est passé à 16 producteurs et 9 affineurs aujourd'hui. Cinq d'entre eux seulement sont producteurs-affineurs. (frm)



Les sangles d'écorce n'ont plus le parfum d'antan, mais le geste du sanglage demeure préservé et transmis. Serge André, fils aîné de la maison, le referra cette semaine devant le jury, pour l'obtention de la maîtrise fédérale.

j. jousson

retrouver sa pleine signification si l'aubier stérilisé retrouvait son odeur.

QUALITÉ RETROUVÉE

«En dix ans», commente Michel André, «si le vacherin a pu remonter la pente en bas de laquelle l'avait jeté tout le battage organisé autour de la listériose, c'est parce qu'on s'est battu pour améliorer sans cesse sa qualité et se rapprocher du produit original tout en maintenant des conditions d'asepsie rigoureuse. Il n'y a qu'à continuer et faire encore mieux».

CONTRÔLES MAINTENUS

Desserrer les contrôles imposés depuis dix ans paraît impensable, pas plus l'analyse,

dans les laboratoires de l'Ecole de fromagerie, de prélèvements sur un échantillonnage de 10% en cours d'affinage qu'organise la Centrale que les examens de dépistage que pratiquent les grandes centrales de distribution comme Coop ou Migros. Les normes européennes et les règles à l'exportation vont dans le même sens

et le vacherin doit pouvoir redevenir un produit d'exportation. C'est d'ailleurs à construire et diffuser son image que travaille le gérant de la Centrale, André Meylan, qui cherche d'abord à obtenir une AOP (appellation d'origine protégée) face à la concurrence française qui se profile dangereusement. (frm)

Saveur d'origine retrouvée



La Fromagerie André transforme chaque jour 12 000 litres de lait en vacherin, ce qui représente une production annuelle de quelque 300 000 boîtes.

Précurseur, M. Michel André a utilisé, dès 1975, du lait thermisé pour fabriquer ses vacherins. Cette anticipation technique lui a permis de se relever sans problème majeur de la crise du vacherin Mont d'Or, survenue en 1986.

Installée en plaine, à Romanel-sur-Morges, la fromagerie de M. Michel André, et de ses fils, Serge et Eric, a réussi à s'imposer comme l'un des meilleurs centres de production du vacherin Mont d'Or. Plus de 200 tonnes de vacherins sortent chaque année de leur fromagerie, soit un tiers de la production globale. Cette situation ne doit pourtant rien au hasard.

Depuis quarante ans dans le métier, M. Michel André a su anticiper ou négocier les tourments critiques. En 1986, les problèmes de listeria ont contraint les fabricants à se plier à de nouvelles normes fédérales en matière de mode de fabrication. La thermisation du lait a ainsi été imposée, obligeant les fromagers à réaménager leurs infrastructures. En tant que précurseur, M. André utilisait cette technique de pasteurisation du lait depuis 1975. De ce fait, les nouvelles dispositions de fabrication et d'hygiène ne lui causent pas trop de difficultés d'adaptation. Et si la crise du vacherin affecte aussi la fromagerie de Romanel-sur-Morges, celle-ci se relève vite, sachant tirer le meilleur parti d'un marché abandonné par certains producteurs. Pris au dépourvu et incapables de s'adapter aussi vite à la nouveauté, une grande partie d'entre eux sont restés sur le carreau. «À l'époque, nous avions le choix entre deux extrêmes: arrêter ou se lancer à fond dans la production du vacherin», confie M. Eric André. Avec son caractère de battant, et fort d'une expérience de dix ans dans la thermisation, M. André père décide de tenter un «coup de po-

kers». Dès 1988, la fromagerie s'agrandit et mise sur le vacherin Mont d'Or.

Retrouver la saveur d'autan

Toutefois, ce changement d'orientation doit passer par une relance de la confiance auprès du consommateur. D'abord suspicieux, celui-ci est devenu critique: «Le nouveau vacherin, réalisé à base de lait thermisé n'avait plus le même goût, d'où la difficulté de relancer le produit.» Grâce à des recherches, la saveur gustative du vacherin d'autan est petit à petit retrouvée. Pour cela il a fallu utiliser des levains différents et prolonger la période d'affinage d'une semaine. Ainsi, pendant environ vingt-cinq jours, les vacherins, cerclés d'écorce de sapin, sont entreposés dans des frigoc à 14°, retournés et humidifiés à la brosse une fois par jour.

S'adaptant aux besoins du consommateur, M. André a aussi été le premier fabricant-affineur à produire des demi-vacherins, dès 1990. «Comme la coupe au détail a été interdite pour des raisons d'hygiène, il fallait trouver une solution pour répondre à deux nouvelles données de la consommation: des ménages plus petits et un pouvoir d'achat à la baisse.»

Si aujourd'hui la Fromagerie André a atteint sa vitesse de croisière, père et fils veillent avec soin à chaque étape de la fabrication. Car le vacherin est un fromage capricieux. De nombreux facteurs peuvent venir perturber le processus de fabrication donnant naissance à sa pâte onctueuse, cachée sous une croûte molle et délicate.

KE



M. Serge André se prépare à brosser chaque vacherin, puis à les frotter avec une brosse humide. Cette opération est répétée chaque jour pendant plus de trois semaines. L'affinage est une étape clé de la fabrication.



Chaque boîte d'épicaie est marquée d'un code de provenance. Les vacherins de Romanel-sur-Morges portent le n° 30. Sont aussi précisés, la date, le n° de la série et celui de la cave frigorifique d'entreposage.



Les vacherins sont cerclés d'une écorce de sapin, puis entreposés dans des frigoc à 14° avec un taux d'humidité saturé.

Une entreprise familiale

La relève est assurée

M. Michel André a repris la fromagerie de Romanel-sur-Morges en 1968. Celle-ci appartenait à son beau-père, M. Francis Pidoux, et était déjà spécialisée dans la production de fromages à pâte molle. Aujourd'hui, M. André peut compter sur ses deux fils, Serge et Eric, pour poursuivre la tradition familiale et assurer l'avenir du vacherin Mont d'Or.

La Fromagerie André, à Romanel-sur-Morges, est une affaire de famille. En 1968, M. Michel André a repris l'entreprise de son beau-père, M. Francis Pidoux, puis a initié ses deux fils, Serge et Eric, à l'art de la fabrication du vacherin, de la tomme et du reblochon. Détenteurs d'un CFC de fromager et de la maîtrise fédérale, les trois hommes assurent la gestion de l'entreprise. Après leur apprentissage, les «André juniors» ont suivi une année de cours de perfectionnement à l'École de fromagerie, à Moudon. Des stages en Suisse allemande ou chez d'autres fabricants, spécialisés dans les pâtes dures ou les fromages à raclette, ont assuré aux deux jeunes fromagers une formation complète.

En période de vacherins, qui dure d'octobre à Pâques, le trio André est complété par une vingtaine d'employés. Pendant ces cinq mois de haute production, la fromagerie transforme chaque jour de la semaine et du week-end 12 000 litres de lait. En été, la production de tommes et de reblochons nécessite moins de main-d'œuvre. Celle-ci se réduit à environ huit employés.

Passation de pouvoir

Dans deux ans, M. Michel André pense cesser d'opérer comme patron. «Je redeviendrai un simple employé», confie-t-il en souriant. Après quarante ans de métier, celui-ci peut être fier du développement de son entreprise: en dix ans, la production annuelle de vacherins est passée de 25 à 200 tonnes. Pour couronner le tout, le fromager a reçu, au mois de novembre, une médaille d'or de valeur internationale. Avec son vacherin Mont d'Or de Romanel-sur-Morges, M. André a réussi à prouver que ce fromage jurassien peut aussi être produit en plaine et répondre aux exigences d'un produit de qualité supérieure. Destinés à reprendre le flambeau, ses deux fils devront assurer l'avenir du vacherin de Romanel en perpétuant les secrets d'alchimiste hérités de leur père.

KE

Concours international de fromages

Vacherin médaillé d'or



M. Michel André, entouré de ses deux fils, Eric et Serge. Le vacherin fabriqué par «le trio» vient de remporter une médaille d'or au concours international de présentation de fromages.

Médaillé d'or, le vacherin Mont d'Or de M. Michel André, de Romanel-sur-Morges, est entré dans l'histoire des fromages titrés à un niveau mondial. Ce bijou d'onctuosité, servi dans son écrin d'épicaie, a reçu les honneurs du jury lors du concours international de présentation de fromages, au mois de novembre, à Innsbruck.

Tous les deux ans, les meilleurs fabricants de fromages, du monde entier, se donnent rendez-vous pour présenter leurs produits de qualité supérieure. L'édition 96 de ce concours international de présentation de fromages s'est déroulée au mois de novembre à Innsbruck, en Autriche. Vingt-deux pays ont participé à ces joutes de pâtes dures et de pâtes molles, amenant le jury à faire son choix sur 340 sortes de fromages suisses dont neuf vacherins Mont d'Or, de producteurs différents, ont été présentés. Dans cette catégorie, M. Michel André, de Romanel-sur-Morges, a remporté la médaille d'or. Sélectionné à partir de trois critères, la présentation, le goût et la composition (eau, sel, graisse), son vacherin a fait l'unanimité. «J'avais pris soin de présenter un Mont d'Or assez neutre, ne choquant ni l'odorat ni le sens gustatif du jury, explique le fabricant. Certains membres ne sont pas habitués à déguster des saveurs particulières. Cette subjectivité peut entraîner des jugements arbitraires.»

Si M. André ne s'est pas déplacé à Innsbruck, il a pris toutes les précautions pour que ses vacherins ne soient

pas «trop faits» le jour J. Déclinant sa marchandise à la gerance des vacherins Mont d'Or, à Moudon, il a donné des instructions précises: interdiction d'ouvrir les boîtes et de toucher à ses fromages. Car tout était calculé: le temps de maturation, transport compris, et l'humidité des vacherins ont été fixés en tenant compte des spécificités du concours. Et si le vacherin médaillé d'or a peut-être paru un peu fade à un fin connaisseur, il a permis à M. André de monter sur la plus haute marche du podium.

Notons encore que le jury a décerné 55 médailles d'or, d'argent et de bronze, dont dix-neuf ont été remportées par la Suisse (six d'or, huit d'argent et cinq de bronze). Quant à M. André, il hésite encore à apposer son titre de médaillé d'or sur sa production. «Je vais peut-être faire imprimer un autocollant et le poser sur une série de boîtes. Mais comme nous en produisons 300 000 par année, il est impossible de toutes les marquer.»

KE

