



LAIT CRU

Des experts venus du monde entier au congrès européen des fromagers

Pauline Clerc

En octobre, le centre de compétences Produits à base de lait cru va accueillir des conférenciers d'ici et d'ailleurs. Parmi ceux-ci, Catherine W. Donnelly de l'Université de Vermont (EU).

Le congrès annuel des artisans fromagers européens (FACE network) se déroule pour la première fois en Suisse, du 11 au 13 octobre 2023. Organisé par le centre de compétences Produits à base de lait cru et Fromarte, il se tiendra à Posieux-Grangeneuve (FR). Des invités de partout dans le monde sont attendus. Catherine W. Donnelly, professeure émérite de l'Université du Vermont, ouvre le congrès avec un exposé sur les problématiques du lait cru aux Etats-Unis.

Une «guerre» pour la pasteurisation
Peu en Suisse connaissent la bataille qui a opposé les artisans du lait cru, américains et étrangers, et la U.S. Food and Drug Administration (FDA). Ce bras de fer s'est pourtant étalé



Catherine W. Donnelly a longtemps défendu les produits à base de lait cru face aux institutions américaines.

sur plus de vingt-cinq ans. Catherine W. Donnelly, microbiologiste alimentaire de formation, a été aux premières loges de cet affrontement. Elle a notamment travaillé en collaboration avec l'institution gouvernementale sur la listeria.

A partir de la fin des années 90, la FDA a considéré les produits à base de lait cru comme dangereux. «Elle a donc prôné

la pasteurisation pour gérer les risques microbiologiques», raconte la spécialiste. Cependant, cette approche était en conflit avec les méthodes de sécurité alimentaire utilisées à l'étranger. La professeure pose la question des motivations de la FDA. Tentait-elle d'aider les géants laitiers industriels américains à mener une guerre commerciale contre l'Europe

concernant la protection des appellations de fromages?

Quoi qu'il en soit, après de longs efforts de démonstrations scientifiques et le soutien du Congrès américain, la FDA a rendu les armes. L'administration a été obligée de reculer quant à ses réglementations qui auraient pénalisés les fromages artisanaux américains et les importations de fromages AOP d'Europe.

Risques à mesurer

Selon Catherine W. Donnelly, lorsqu'on examine les épidémies de maladies humaines liées au fromage, la majorité des cas qui ont un impact sur la santé sont dus à une contamination postpasteurisation, de sorte qu'elle seule ne garantit pas la sécurité. «De plus, les évaluations des risques menées par l'institution Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) en 2009 ont conclu que certains fromages au lait cru pouvaient atteindre un niveau équivalent de sécurité par rapport à ceux fabriqués à partir de lait pasteurisé», ajoute la scientifique.

Au congrès des fromagers, des invités suisses sont également attendus, à l'exemple d'Urs Niggli. L'ancien directeur du FiBL exposera le lien entre production fromagère et fourrage (lire ci-dessous).

Congrès des artisans fromagers européens

■ **MERCREDI 11 OCTOBRE 2023**
8h30 - 17h: visites de laiteries et de fermes.
18h - 22h: apéritif et dîner avec Guy Parmelin.

■ **JEUDI 12 OCTOBRE 2023**
8h30 - 12h: ateliers et visite de Liebefeld Kulturen AG.
12h - 13h30: assemblée générale de FACE network.
15h15 - 16h25 - Conférences «Qualité et sécurité»:
> Catherine Donnelly, Université du Vermont, Professeure émérite (Etats-Unis): «Mettre fin à la guerre contre le fromage artisanal»;
> Hans-Peter Bachmann, Agroscope: «Sécurité et qualité des fromages au lait cru».
18h - 21h: buffet de fromages européens.

■ **VENDREDI 13 OCTOBRE 2023**
9h30 - 10h40 - Conférences «Durabilité»:
> Urs Niggli, Institut d'agroécologie: «Le rôle de la gestion durable des prairies pour la sécurité alimentaire et la préservation des ressources naturelles»;
> Elisabeth Eugster, Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL): «Guide pour la durabilité des fromageries artisanales en Suisse».
11h10 - 12h20 - Conférences «Effets sur la santé»:
> Franziska Roth-Walter, Université de Vienne (Autriche): «Transport des micronutriments vers les cellules immunitaires par les protéines de lactosérum»;
> Betty van Esch, Université d'Utrecht (Pays-Bas): «L'effet protecteur du lait cru et du kéfir de lait cru sur le développement des maladies allergiques».
14h - 15h10 - Conférences «Biodiversité microbienne»:
> Céline Delbès, Inrae Aurillac (France): «Transferts microbiens à travers une chaîne alimentaire»;
> Elena Bancalari, Université de Parme (Italie): «Importance des bactéries lactiques du lait cru pour la fabrication du fromage».
15h40 - 18h: table ronde pour conclure, clôture, remerciements et apéro.

«La Suisse est un bon exemple»

Interview

URS NIGGLI

Président de l'Institut d'agroécologie et ancien directeur du FiBL



Quel est le lien entre la qualité du fourrage et celle du lait cru?

Il existe une littérature abondante sur la manière dont la qualité du lait est influencée par la production biologique et la composition des rations fourragères. Il y a également eu un grand projet européen à ce sujet, appelé QualityLowInput-Food (QLIF), auquel le FiBL et Agroscope ont participé. C'est surtout la part élevée de fourrage grossier et la faible part de céréales et d'ensilage de maïs qui ont une influence positive sur la qualité du lait. Ainsi, les deux vitamines liposolubles E et A sont nettement plus élevées dans le lait, tout comme les acides gras polyinsaturés CLA et oméga 3. C'est pourquoi, par exemple, l'objectif de Bio Suisse de 95% de fourrage grossier est une très bonne idée.

En Suisse, est-ce que la production fourragère est durable?

La Suisse est un bon exemple au niveau mondial: elle a toujours eu une production

fourragère durable. Dans la culture fourragère naturelle, le concept d'intensité d'exploitation échelonnée a été développé il y a quarante-cinq ans. Les surfaces moins intensives ou extensives sont encouragées par des contributions plus élevées aux paiements directs. Dans les prairies temporaires, les nombreux mélanges de l'ADCF présentant un rapport équilibré entre les graminées et les trèfles ont servi d'exemple. Ce concept est excellent. Néanmoins, la diversité des espèces a massivement diminué dans les prairies à cause de la quantité élevée de lisier provenant de l'élevage.

Comment envisagez-vous l'avenir de l'élevage bovin?

Le nombre de ruminants nourris avec des aliments concentrés devrait être réduit, mais pas les animaux qui sont alimentés avec des fourrages grossiers. Nous avons besoin de ces derniers pour la sécurité alimentaire mondiale et ils font également partie d'une agriculture suisse durable. L'exploitation des prairies par les

ruminants est essentielle pour le pays. Ils sont une source importante de protéines et d'énergie. Sans ces animaux, nous devrions importer des denrées alimentaires correspondantes, comme des légumineuses. Nous devons toutefois discuter des monogastriques (porcs, poulets) trop nombreux. Leur lisier apporte des nutriments en quantités trop élevées et ils sont des concurrents directs de l'homme au niveau de l'alimentation. Ceux-ci devraient être nourris avec les sous-produits de la production végétale tels que le son, les tourteaux, etc. ou avec des déchets alimentaires.

Est-ce que nous en faisons assez pour protéger les savoirs artisanaux dans le secteur fromager?

Dans le domaine de la transformation du lait, nous avons toujours une grande diversité de producteurs, y compris des petits. De nouvelles initiatives voient constamment le jour pour maintenir la valeur ajoutée chez les producteurs. C'est une bonne chose. Cependant, cette diversité des petits producteurs devrait faire l'objet d'une communication commune beaucoup plus forte. Nous pourrions éviter peut-être de perdre des parts de marché face aux importations.

PROPOS RECUEILLIS PAR PAULINE CLERC

PUBLICITÉ

25 kg production par jour de vie LAYLA

UFA

Propriétaire: Katja und Ueli Rossacher-Wolf, Füsslihof

MINEX – Pour des vaches saines et longévives

Choyez vos préférées au quotidien: MINEX pour des vaches en pleine forme et productives.

Cadeau MINEX:
1 veste outdoor UFA
dès l'achat de 200 kg de composés minéraux MINEX/UFA (jusqu'à épuisement du stock)

Valable jusqu'au 10.11.23

Dans votre **LANDI**

ufa.ch