

## Fromages

## L'hygiène stricte fait perdre ses trous à l'Emmentaler

**L'institut Agroscope met en lumière le rôle des particules de foin, de moins en moins présentes dans le lait**

Patrick Monay

«Impossible d'imaginer un bon morceau d'Emmentaler sans trous!» s'étrangle Josef Zisyadis, le président de la Semaine du goût. L'ancien conseiller national vaudois apprécie surtout les fromages affinés pendant deux ou trois ans. «Comme les bons vins», glisse-t-il. Alors, quand on lui apprend que l'Emmentaler perd ses célèbres alvéoles à cause d'un excès d'hygiène, l'épicurien s'émeut: «Il faut que les producteurs revoient leur stratégie.»

C'est le très sérieux institut fédéral Agroscope qui a tiré la sonnette d'alarme hier. Depuis une quinzaine d'années, l'Emmentaler présente de moins en moins de trous. C'est aussi le cas, dans une moindre mesure, de l'Appenzeller. «De nombreuses fromageries ont ce problème», confirme Jacques Gygax, directeur de l'organisation faitière des artisans suisses du fromage, Fromarte.

En cause: les techniques de traite modernes qui ont supplanté la traite traditionnelle pratiquée avec des seaux. Ces améliorations, écrivent les chercheurs d'Agroscope, ont permis de «diminuer le risque de contaminations microbiologiques indésirables, mais elles ont aussi supprimé les microparticules de foin dans le lait». Or ces dernières jouent un rôle décisif dans la formation des célèbres alvéoles de certaines pâtes dures suisses.

On sait depuis un siècle que les trous dans le fromage se forment sous l'action de l'oxyde de carbone produit par des bactéries. Outre le lait et de la présure (un coagulant), les fromagers utilisent aujourd'hui des cultures bactériennes pour activer la fermentation. Mais pour que des trous apparaissent, ces souches de bactéries doivent se fixer sur ce que les spécialistes appellent «des germes de trous». Des sortes de corps étrangers, de petites poussières, qui s'avèrent de moins en moins présentes dans le lait. Bref, ce dernier devient «trop propre» pour que l'Emmentaler conserve son aspect d'antan...



Les alvéoles se développent grâce aux microparticules de foin dans le lait. Or, celui-ci en est de plus en plus exempt. KEYSTONE

## En chiffres

L'Emmentaler AOP (Appellation d'origine protégée) se veut le roi des fromages suisses au lait cru. Quelque 200 fromageries sont habilitées à le produire, selon des critères stricts: le lait doit être issu de vaches nourries à l'herbe et au foin, l'ensilage étant interdit. La production annuelle - une vingtaine de tonnes - est exportée à hauteur de 70%. L'an dernier, 13 994 tonnes d'Em-

mentaler AOP ont ainsi été vendues à l'étranger. Une baisse de 17% par rapport à 2013, en raison d'une concurrence très vive sur le marché international. Au deuxième rang des fromages exportés figurait le Gruyère AOP, avec 12 376 tonnes (+1,4%). En 2014, la consommation totale de fromages en Suisse a atteint 21,37 kilos par personne - dont 30% issus de l'étranger. P.M.

Pas de quoi menacer les qualités gustatives de ces fromages, rassure le Fribourgeois Jean-Marie Droz, élu meilleur fromager de Suisse l'an dernier. Mais en termes d'image, c'est une tout autre histoire... La texture perforée de l'emmentaler contribue largement à son succès commercial (lire ci-dessous).

## Découverte fortuite

Les scientifiques d'Agroscope ont découvert par hasard le lien entre particules de foin et germes de trous, à l'occasion d'une recher-

«Une petite odeur d'herbe séchée pourrait devenir un argument de vente»

Jean-Marie Droz Meilleur fromager de Suisse en 2014

che poursuivant un tout autre objectif, indique Régis Nyffeler, porte-parole de l'institut. Ils ont étudié le développement de l'ouverture (nombre, taille et évolution des trous) durant cent trente jours d'affinage, au moyen d'un scanner. Le résultat les a stupéfaits: en dosant les microparticules, il est possible de piloter quasi à sa guise l'ouverture du fromage.

Les producteurs d'emmentaler devraient-ils songer à ajouter de telles poussières dans leur lait cru? «C'est peut-être l'application pratique que l'on peut tirer de cette étude», répond Jean-Marie Droz, qui dirige les ateliers laitiers du Centre de formation agroalimentaire de Grangeneuve (FR). Jacques Gygax, le patron de Fromarte, estime que «ce n'est pas encore à l'ordre du jour». Il admet cependant que l'enjeu vaut la peine de s'y pencher: l'emmentaler suisse, dont l'origine n'est pas protégée dans l'Union européenne, fait face à une concurrence toujours plus rude à l'étranger. Régis Nyffeler, lui, précise que les spécialistes d'Agroscope sont prêts à poursuivre leurs recherches si les professionnels en font la demande.

Les saveurs chères à Josef Zisyadis risqueraient-elles d'en pâtir? «Non, considère Jean-Marie Droz. Une petite odeur d'herbe séchée pourrait même devenir un argument de vente. J'ai goûté une fondue au foin en Appenzel. Succulente!»

## «Il faut urbaniser les banlieues de nos villes»

Quelle sera la ville de demain? Le programme national de recherche Nouvelle qualité urbaine a présenté ses conclusions

Près de 73% de la population suisse vit dans les agglomérations. Comment en faire des villes plus denses tout en améliorant la qualité de vie? Cette question est au cœur du programme national de recherche Nouvelle qualité urbaine, dont les conclusions ont été présentées hier à Berne. Jürg Sulzer, responsable du programme, répond à nos questions.

## On parle beaucoup de mitage du territoire. La réponse se trouve-t-elle en ville?

Le mitage existe déjà, nous devons trouver de nouvelles solutions. En tout cas, nous ne devrions pas y répondre en construisant simplement des bâtiments plus hauts dans nos villes. Ils entrent en conflit avec les structures historiques existantes. Et puis, ils ne contribuent pas à la création d'espaces publics ouverts - des parcs, des places, des rues qui ne sont pas seulement des axes routiers. Cela a un sens à New York, mais pas chez nous.

## Pour vous, la densification doit plutôt se faire dans les périphéries...

Oui, les banlieues constituent des espaces urbains inachevés. Leur urbanisation sera l'une des principales missions du XXIe siècle. Il y a beaucoup de potentiel dans les zones périphériques où se trouvent déjà des constructions. On peut y créer de nouveaux quartiers avec une grande densité. En revanche, l'idée n'est pas de construire plus loin vers la campagne en empiétant sur les espaces verts situés en périphérie. On appelle cela le développement de la ville vers l'intérieur.

## Dans ces périphéries, il y a beaucoup de zones industrielles ou commerciales où l'on n'a pas forcément envie de vivre!

Certaines zones sont inhospitalières. Mais ce n'est pas le cas de toutes. Nous avons justement regardé comment des friches industrielles peuvent être transformées en zones habitables. On peut mélanger les commerces et les habitations, construire des logements ou des bureaux au-dessus d'ateliers existants. L'idée n'est pas de raser ce qui existe déjà, mais d'aménager les choses.

## De nouvelles villes vont-elles voir le jour?

On verra apparaître des quartiers urbains d'un nouveau type. L'idée est que les gens y trouvent une vie

de qualité et des infrastructures sans devoir aller au centre-ville. Par exemple, un bâtiment industriel peut être transformé en une salle au service de la communauté. Il faut considérer les constructions comme des ensembles, et non une série de bâtiments. L'un des accents est de les organiser autour de places publiques, avec plus de nature urbaine. Au XIXe siècle, le parc était un élément central de la planification urbaine. Aujourd'hui, nous devons à nouveau y penser davantage. Car dans nos lotissements actuels, les espaces verts servent plutôt de séparations entre les maisons.



«Nous avons justement regardé comment des friches industrielles peuvent être transformées en zones habitables»

Jürg Sulzer Urbaniste, responsable du programme

## Nous devons vivre les uns sur les autres?

Pas les uns sur les autres dans des maisons élevées. Mais plus près les uns des autres. C'est le cas dans les centres-villes et cela fonctionne très bien. La classe moyenne supérieure y vit. L'idée est aussi que cette ville de qualité, dont les gens veulent, soit accessible à tous, y compris dans les banlieues.

## Mais les gens rêvent plutôt d'une villa à la campagne!

Je n'y crois plus. Pourquoi, dans ce cas, les loyers sont-ils si élevés dans les centres-villes? Des gens toujours plus aisés y vivent.

## Comment comptez-vous convaincre les gens?

En leur présentant des exemples, des modèles de ce qui peut être fait. Par exemple, les gens peuvent craindre que, dans de tels quartiers, il y ait peu de verdure ou de soleil. Avec des images simples et concrètes, on peut leur montrer que c'est faux. Dans notre programme de recherche, nous présentons quelques projets d'avenir. Il en faudrait des centaines! Nous donnons des directions: c'est aux communes de développer cela.

Caroline Zuercher

## Climat

## Pétition pour une Suisse verte

La Suisse doit entièrement abandonner les énergies fossiles d'ici à 2050 et soutenir les efforts des pays en développement en faveur du climat. Une pétition revêtue de 107 765 signatures a été remise hier au Conseil fédéral et au parlement. A l'origine de cette action, l'Alliance climatique, qui regroupe 60 organisations environnementales, de développement, la gauche et les Vert'libéraux ainsi que des représentants des Eglises. Selon elle, le texte représente la voix de la majorité de la population suisse. ATS

## Il a dit

«Sur mon téléphone portable, je reçois trois ou quatre appels de mes enfants par semaine, sinon rien»

Ueli Maurer Conseiller fédéral, sur les écoutes téléphoniques



## Saint-Bernard (VS)

## Appel aux dons pour des travaux

L'Hospice du Grand-Saint-Bernard (VS) a entamé un ambitieux lifting budgétisé à 5,8 millions de francs. Pour mener à bien les travaux, il doit encore trouver 1,3 million. Il a lancé hier un nouvel appel aux dons. La recherche de fonds a débuté discrètement en automne 2013 et plus intensément une année plus tard. Elle a déjà permis de réunir à ce jour 4,5 millions de francs environ. Il s'agit de dons privés et publics, a indiqué le comité de recherche de fonds. Restent 1,3 million de francs à trouver. Ils sont espérés d'ici à Noël 2015. ATS

## Gypaètes



Après l'Engadine, Saint-Gall et le Valais, le gypaète barbu doit être réintroduit en Suisse centrale. La Fondation Pro Gypaète (FPG) va lâcher trois jeunes oiseaux dans le canton d'Obwald dimanche. Ils proviennent d'un programme international d'élevage. Les gypaètes barbus étaient présents en Suisse centrale jusqu'au XIXe siècle, rappelait la FPG hier. Ils en ont disparu, comme du reste des Alpes, car ils étaient pourchassés. ATS

## Le chiffre

38 981

C'est le nombre de personnes qui ont été contrôlées par les cantons en 2014 dans le cadre de la lutte contre le travail au noir. 13 594 ont été suspectées de travail au noir, selon un rapport du SECO. Si la surveillance a augmenté par rapport à 2013, le nombre de cas suspects reste stable. «Les cantons prennent la lutte contre le travail au noir très au sérieux», a indiqué à l'ATS Rolf Gerspacher, chef du secteur Surveillance du marché du travail au Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO). L'année passée, ils ont contrôlé 12 009 entreprises. ATS

## Salaires minimum

Tessin Les Tessinois se prononceront le 14 juin sur le salaire minimum. Si le peuple vote oui, le canton du sud des Alpes emboîtera le pas au Jura et à Neuchâtel, premiers cantons à avoir fixé un salaire minimum. Il votera aussi sur l'éco-mobilité. ATS

## Incendie mortel

Ovronnaz Un Italien de 42 ans est décédé à la suite d'un incendie qui s'est déclaré dans un chalet mercredi soir à Ovronnaz (VS). L'homme gisait sur le sol et n'a pas pu être réanimé. Il a succombé sur les lieux. Les dommages sont importants à l'intérieur du chalet. Une enquête est en cours. ATS