



Les Fribourgeois ont brillé à l'Olma et aux Swiss Cheese Awards. Leur coopérative rayonne

## Les fromagers d'alpage cartonnent



Nicolas Brodard a signé le meilleur Gruyère d'alpage AOP du Concours des fromages d'alpage de l'Olma, à Saint-Gall. Jessica Genoud

### « STÉPHANE SANCHEZ

**Concours** » Tir groupé de la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, ces dernières semaines. Hier, cette dernière invitait la presse à communiquer les résultats «tout à fait exceptionnels» – dit le président, Dominique de Buman – réalisés par ses membres lors de deux récents concours.

Ils se sont ainsi illustrés vendredi passé lors du Concours des

fromages d'alpage de l'Olma, à Saint-Gall. En lice: quarante fromages suisses à pâte dure. Les Gruyère AOP des montagnes fribourgeoises raflent quatre des huit prix, dont le premier, décerné à la production de l'alpe de La Guignarde, à Corbières. Une meule signée Nicolas Brodard.

«Ce résultat, c'est le fruit d'un travail de tous les jours», dit ce Rochois de 47 ans, en saluant le soutien de son épouse Nathalie.

Lui s'est formé en observant son père, dès son enfance. Durant la saison d'alpage, il produit une moyenne de trois meules par jour, grâce à ses 45 vaches et à «de bons herbages». «C'est beaucoup de soins et d'attention. La saison 2021 était pluvieuse: il fallait faire très attention à la propreté des trayons, pour la qualité du lait», glisse-t-il.

Le deuxième prix récompense le Charmeyan Jacques Ruffieux et sa production de Tis-



siniva (Val-de-Charmey). Pierre-André Barras, de Pensier, obtient le quatrième rang avec ses meules des Groins d'En Haut (Gruyères). Celles de l'alpage des Reybes (Bas-Intyamou) et d'Isabelle et Nicolas Charrière, épouse et fils de feu Claude Charrière, à Epagny, décrochent la huitième place.

### Présélection maison

Mais les alpages fribourgeois ont aussi brillé aux Swiss Cheese Awards, au Châble (VS), en septembre dernier. Le Rochois Maurice Bapst a remporté ainsi le premier prix des Gruyère d'alpage AOP, avec sa production de Vacheresse dans la vallée du Motélon (Bas-Intyamou). «Il a même failli devenir le champion suisse du fromage 2022, titre décroché par le Gruyère AOP de plaine de Marc Delacombaz, à Montbovon», croit savoir Dominique de Buman. La production du Bernois Hans König, sur l'alpe de La Vathia (Charmey) obtient un diplôme. Dix Gruyère d'alpage étaient en lice, dont six de la coopérative.

Cette dernière regroupe à peu près toute la production des montagnes fribourgeoises, soit celle de vingt-deux fabricants de Gruyère d'alpage AOP et d'une trentaine de fabricants de Vacherin fribourgeois AOP d'alpage. Pour chacun des concours, elle a sélectionné six meules prometteuses de la saison 2021, sans informer les producteurs.

Paradoxe: aucune des pièces présentées n'avait obtenu la note maximale de vingt points lors de la taxation effectuée en novembre 2021, qui porte notamment sur la qualité de la pâte, sur l'arôme, sur la forme et les

## «C'est la réussite de toute une chaîne de passionnés»

Dominique de Buman

propriétés de conservation du fromage. «Ces Gruyère avaient entre 19,5 et 18,5 points (sur 20). Mais ils étaient assez jeunes à l'époque, et nous savons qu'ils vieillissent bien. Ils avaient entre 14 et 15 mois lors du concours», explique le chef fromager des Caves de La Tzintre, Sébastien Kolly.

La taxation a déterminé le prix que la coopérative a versé aux producteurs l'an passé. Le récent palmarès n'y changera donc rien, mais il fera rayonner les Caves de La Tzintre et constituera un atout marketing.

### Question de résistance

Dominique de Buman voit dans ce tir groupé «la réussite de toute une chaîne de passionnés». Marc Gendre, vice-directeur de l'Interprofession du Gruyère, y voit aussi le fruit d'un long travail de «maintien de la typicité» et de résistance à la «simplification industrielle».

Il évoque en particulier la matière première et le savoir-faire, notamment les «cultures en exploitation». «Les fromagers prélèvent le petit-lait du jour, qui contient les levains lactiques. Ils les font incuber et les analysent au chalet, les ajustent et les utilisent pour la production suivante, en cercle. Chacun repique et préserve en quelque sorte son terroir et la typicité de son expression.»

Mais la coopérative a une autre corde à son arc: le Vacherin fribourgeois AOP d'alpage, au lait cru. Un produit dont le potentiel sur le marché n'est de loin pas épuisé, selon un récent test de consommation mené par Agroscope et l'Institut agricole de Grangeneuve, au Centre de compétences sur les produits laitiers à base de lait cru. La coopérative affine 55 tonnes de Vacherin fribourgeois AOP d'alpage par an. Ce tonnage a plus que doublé entre 2012 et 2021.

Cet été, elle a réceptionné 3825 Gruyère (contre 4500 habituellement, sécheresse oblige) et 8858 Vacherin (chiffre stable), y compris les meules réservées aux producteurs. Les caves actuelles à La Tzintre offrent respectivement 5780 et 1500 places... La coopérative doit donc jongler à l'interne et utiliser des places externes. Mais elle envisage d'étendre ses caves pour en doubler la capacité. «La décision sera prise cet hiver», indique Dominique de Buman. »