

La Confédération confie l'ADN des fromages suisses au secteur privé

Agronomie L'État privatise la production des ferments lactiques, essentiels à la fabrication des fromages, un enjeu stratégique de l'économie laitière.

Textes: Julie Jeannot

julie.jeannot@lematin.ch

Photos: Yvain Genevay

Rebondissement dans la galaxie laitière. Alors que la Confédération est garante du patrimoine des fromages suisses depuis plus d'un siècle, elle décide aujourd'hui de s'en séparer. Elle confiera dès l'an prochain la production hautement stratégique des ferments lactiques, nécessaires à la fabrication du fromage, au secteur privé. Craignant une reprise par une entreprise étrangère, Fromarte (la faitière des fromagers suisses) s'est alliée à celle des producteurs de lait et aux interprofessions fromagères pour reprendre cette fabrication hautement stratégique. Les négociations sont sur le point d'aboutir. Une société anonyme financée par la branche devrait reprendre la fabrication des précieuses bactéries dès 2019. Ne manque que l'aval du Conseil fédéral.

«On ne sait pas encore tout ce qui se passe dans le fromage. Le potentiel de recherche est énorme»

Petra Lüdin, responsable de recherche à Agroscope

Depuis cent ans, Agroscope, le centre de compétences de la Confédération pour la recherche agricole, collecte auprès des meilleures fromageries du pays les bactéries lactiques. Il les reproduit dans son laboratoire de Liebefeld, près de Berne, et les revend à plus de 600 fromagers. Un processus développé au XXe siècle pour sécuriser la production. Aujourd'hui, deux tiers des fromages suisses sont fabriqués avec les cultures Liebefeld. «Le Matin Dimanche» s'est glissé dans les coulisses des microbiologistes qui contribuent au développement des arômes des fromages, pour comprendre les enjeux cruciaux de ces micro-organismes dans l'industrie laitière.

Pour pénétrer dans la zone d'Agroscope dédiée aux ferments lactiques, le visiteur doit se munir de chemises, de bonnets jetables et couvrir ses chaussures de protection en plastique. Ce qui lui donne une petite allure de cosmonaute. Un dédale de couloirs étroits nous dévoile des tubes en acier, des fioles en verre et une fromagerie d'expérimentation. «Nous sommes extrêmement stricts sur l'hygiène, prévient Christoph Kohn, responsable de production. Une contamination extérieure pourrait avoir des conséquences économiques désastreuses.»

Ce fromager reconverti dans la technologie alimentaire nous

entraîne dans l'univers méconnu des bactéries à l'origine du gruyère, de l'emmental ou de la tête-de-moine. Sur les fronts, la sueur perle, la température avoisine les 30 degrés. Dans une longue salle, le responsable de production présente ses fermenteurs, des récipients en acier inoxydable remplis de liquide gris-brun où sont cultivées les bactéries. «Le processus est simple mais délicat: on mélange de l'eau à du lait maigre bio en poudre, le tout est stérilisé à 120 degrés, puisensemencé avec des bactéries que nous conservons congelés dans un coffre-fort.»

Le fromage a été inventé il y a 8000 ans. À l'époque, on transportait le lait dans des récipients à base d'estomacs de ruminants. Ceux-ci contiennent naturellement de la présure, une enzyme responsable de la coagulation du lait. Un jour, le lait cailla et on découvrit qu'il pouvait être ainsi conservé. Pendant des siècles, on prit l'habitude de mettre un peu de petit-lait fermenté dans la traite du jour suivant pour l'ensemencer, mais la qualité des fromages était aléatoire. Pour y remédier, la Confédération collecta du petit-lait dans des fromageries pour les reproduire et les distribuer aux fromagers. Un moyen de prévenir les pertes économiques liées aux fromages ratés.

Contrebande de bactéries

Aujourd'hui, Agroscope produit chaque semaine une quarantaine de cultures utilisées pour les fromages à pâte dure ou mi-dure. Au total, 90 000 flacons de cultures liquides et 115 000 sachets de bactéries lyophilisées sont distribués chaque année aux fromagers suisses exclusivement. Un flacon, vendu 20 francs, permet d'ensemencer 20 000 litres de lait et de produire ainsi deux tonnes de fromage. Cela revient à un coût d'environ 1 centime par kilo de fromage, pour un chiffre d'affaires annuel de 2,6 millions. «Notre mission est d'entretenir la compétitivité des fromages suisses. Nos cultures contiennent une biodiversité, incomparable aux cultures industrielles utilisées à l'étranger. D'ailleurs, nos clients signent un contrat qui leur interdit de les transmettre à l'étranger», détaille le responsable de production. Cette clause helvétique est-elle vraiment respectée? «Nous suspectons une petite contrebande de bactéries. Nous craignons que quelques fromagers à la frontière fassent parfois des échanges», lâche-t-il dans un sourire.

Patrimoine unique

Agroscope détient une banque de plus de 10 000 isolats de bactéries récoltés en Suisse depuis des décennies qui représente un patrimoine unique au monde. «Il s'agit de cultures très pré-



Un tiers des fromages suisses sont fabriqués avec les ferments lactiques produits par Christoph Kohn et son équipe à Liebefeld (BE).



La Suisse détient un patrimoine de bactéries lactiques unique au monde.

cieuses, prélevées il y a des dizaines d'années. Aujourd'hui, avec les antibiotiques et les mesures d'hygiène, nous n'avons plus la même biodiversité», déplore Petra Lüdin, cheffe de projet. C'est dans cette collection, gardée comme un trésor, que les scientifiques puisent les souches né-

cessaires à leurs recherches sur les fromages (lire encadré).

La question de la propriété de cette collection reste un élément crucial du processus de privatisation. «Pour l'instant, nous prévoyons une propriété commune qui implique que l'État ne puisse pas décider sans



Les cultures sont produites à base d'eau et de lait en poudre dans des fermenteurs en acier inoxydable.

la branche et vice versa. C'est un arrangement peu flexible mais qui apportera une grande sécurité à ce patrimoine», avance Christoph Kohn. Michael Gysi, directeur de l'Agroscope, est confiant: «Tout le monde y gagnera. La Confédération gardera les activités de recherche et

la branche fromagère pourra investir dans de nouveaux moyens de production.» La société anonyme montée par les faitières reprendra la dizaine d'employés actuels. La production devrait rester à Liebefeld jusqu'au déménagement d'Agroscope à Posieux (FR) en 2022. ●

Des bactéries espionnes pour lutter contre les contrefaçons

► Agroscope mène également des activités de recherche qui resteront dans les mains de la Confédération. Petra Lüdin, responsable du groupe de recherche «culture, biodiversité et terroir», et son équipe développent notamment des cultures d'acidification exclusives et des bactéries traceuses pour les fromages bénéficiant de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Cela consiste à mettre au point un mélange de bactéries exclusive-

ment utilisé dans un fromage particulier pour protéger sa spécificité ou développer une bactérie espionne traçable afin de lutter contre les contrefaçons. «Aujourd'hui, nous avons trois cultures traceuses pour l'emmental, l'appenzeller et pour la tête-de-moine AOP», explique la chercheuse. Seuls les membres des interprofessions ont accès à ces cultures très spéciales. «Les bactéries traceuses sont détectables tout au long du processus, de la

maturation jusqu'à la consommation. Nous connaissons les séquences du génome et nous pouvons ainsi identifier les véritables fromages AOP, même lorsque ceux-ci sont râpés ou fondus», précise la chercheuse.

La jeune femme parle avec passion des milliards de bactéries qui grouillent sous son microscope. «On ne sait pas encore tout ce qui se passe dans le fromage. Le potentiel de recherche est énorme.»



Petra Lüdin développe des bactéries traceuses pour protéger les AOP.