

Un produit de niche prometteur

LES PRODUITS À BASE DE LAIT de chèvre ou de brebis sont de plus en plus appréciés. Les consommateurs optent souvent pour ce type de produits qui change des fromages plus connus. Lors d'un sondage effectué par Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, le goût ainsi que l'image naturelle et saine de ces fromages sont souvent mentionnés comme étant le principal critère de choix.



Walter Schaeren



Jürg Maurer



Barbara Walther

Contrairement à ce qui est le cas dans d'autres pays européens, en Suisse la production de fromage de chèvre et de brebis reste un produit de niche. Par rapport aux quelque 4 millions de tonnes de lait de vache produits en 2008, la production de lait de brebis n'a été que de 4000t contre 20400t pour le lait de chèvre. Chez les grands distributeurs, les produits à base de lait de chèvre ou de lait de brebis ne représentent par conséquent qu'un très faible pourcentage du chiffre d'affaires de l'assortiment en produits laitiers, même si la tendance est clairement à la hausse.

Meilleur pour la santé que le lait de vache? Les personnes qui ont du mal à digérer certains aliments apprécient particulièrement la bonne digestibilité des laits de chèvre et de brebis, qui s'explique par deux caractéristiques: chez les petits ruminants, la taille moyenne des particules de graisse du lait est plus petite que chez la vache. Le plus faible diamètre des particules de graisse offre une surface de contact accrue pour les enzymes qui sectionnent la graisse. D'autre part, le lait de chèvre et de brebis contient plus d'acides gras à courtes ou moyenne chaîne que le lait de vache. Or, plus la teneur en acides gras à courte et moyenne chaîne est élevée, meilleure est la digestibilité de la graisse.

Les personnes allergiques au lait de vache optent souvent pour le lait de chèvre ou de brebis, ces derniers ayant la réputation d'être moins allergènes. Chez plusieurs enfants allergiques au lait de vache, cela a permis de réduire les effets indésirables ou même de les faire totalement disparaître. Dans les années 80, on a toutefois constaté que seuls en-

viron 40% des enfants qui souffraient d'une allergie au lait de vache supportaient le lait de chèvre. Il est donc nécessaire de requérir l'avis d'un médecin.

La supériorité des produits à base de lait de chèvre ou de brebis par rapport aux produits à base de lait de vache est difficilement justifiable en l'état actuel des connaissances scientifiques. Les produits laitiers de chèvre et de brebis peuvent toutefois contribuer à équilibrer, enrichir et diversifier l'approvisionnement alimentaire, ce qui est sain au final.

Rapide augmentation pour le fromage de chèvre

En 2008, quelque 36200 chèvres laitières de différentes races et 11000 brebis laitières (principalement des races Lacaune et Ostfriesisches Milchschaaf) étaient élevées en Suisse. La production laitière moyenne s'élevait à plus de 580 kg par chèvre, respectivement à 350-400 kg par brebis et par année. De nombreuses chèvres sont détenues dans de petites unités, voire dans le cadre d'une activité annexe. Les brebis laitières sont souvent détenues dans des exploitations comptant entre une vingtaine et une cinquantaine d'animaux ou plus.

Selon les statistiques officielles, les tonnages de fromage de chèvre, respectivement de fromage de brebis, produits ont plus que doublé entre 2000 et 2009, passant de 403 à 900 t, respectivement de 82 à 225 t.

Tendance à la race Lacaune

Il n'existe pratiquement pas de méthode standardisée pour déterminer la qualité et l'aptitude à la fabrication (fromageabilité) du lait de chèvre et de brebis. Les résultats des échantillons de fromage va-

rient fortement et il y a un grand besoin de disposer de valeurs de référence. Les teneurs et la qualité hygiénique (p.ex. la teneur en germes et cellules) varient très fortement. Ces variations sont fonction de facteurs saisonniers, du type d'exploitation et d'affouragement ainsi que du mode de garde. La race et la génétique jouent également un rôle. D'une manière générale, les transformateurs sont d'avis que le lait de la race Lacaune a des teneurs plus élevées et est ainsi plus apte à la fabrication. En ce qui concerne le lait de brebis, on assiste donc à une tendance claire en faveur de la race Lacaune.

La chaîne du froid peut être améliorée

La qualité microbiologique du lait de chèvre et de brebis livré est généralement bonne. Les spores butyriques contenues dans la quasi-totalité

La curiosité envers les produits innovants et naturels ainsi que la production artisanale expliquent en grande partie le boom qu'a connu le lait de chèvre et de brebis ces dernières années.



des échantillons des producteurs de lait de brebis sont plus problématiques, tout comme les teneurs beaucoup trop élevées en staphylocoques dorés de certains laits de chèvre ou de brebis. Dans la plupart des cas, les trop fortes teneurs en staphylocoques pourraient être notablement abaissées en respectant scrupuleusement la chaîne de froid après la traite.

Beaucoup d'importations La Feta grecque, le Manchego espagnol, le Pecorino italien ou le Roquefort français font partie des fromages au lait de brebis les plus célèbres. Comme ces variétés fromagères disposent d'une appellation d'origine contrôlée, la substitution de ces fromages par d'autres variétés fromagères est difficilement possible. Chez Coop, le deux tiers des fromages au lait de brebis commercialisés proviennent de l'étranger. Les petits fromages de brebis à moisissure blanche de type Camembert ainsi que le fromage mi-dur à croûte ocre sont les plus importants fromages à base de lait de brebis produits en Suisse. Le fromage à moisissure bleue et le fromage frais gagnent toujours plus en importance. Traditionnellement, il n'y a pas de transformateur industriel de lait de brebis en Suisse, raison pour laquelle les éleveurs innovants transforment eux-mêmes leur lait. Certaines fromageries régionales élargissent également leur assortiment avec des produits à base de lait de brebis.

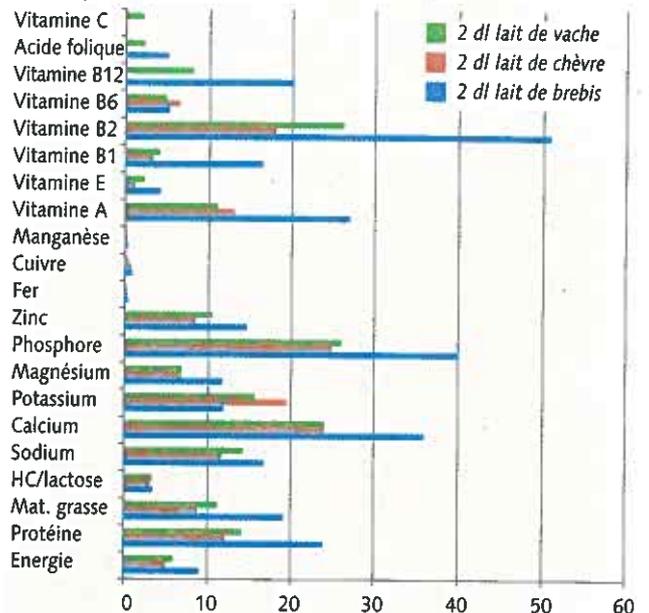
Les structures de transformation du lait de chèvre diffèrent également beaucoup et vont de la transformation fermière à la mise en valeur interrégionale. Il faut parfois également consentir à des distances de transport importantes. En ce qui concerne les fromages élaborés à partir de lait de chèvre, outre les fromages d'alpage mi-durs traditionnels, le fromage frais à moisissures blanches et surtout le fromage frais crémeux gagnent en importance.

«Goûter une fois quelque chose de différent» Les résultats d'un sondage auprès des consommateurs effectué par Agroscope Liebefeld-Posieux ALP expliquent la popularité croissante du fromage au lait de chèvre ou de brebis: parmi les motifs d'achat, les propriétés telles que «goût particulier» (50%), «goûter à quelque chose de différent» (44%), «sain» (39%) et «naturel» (27%) sont les critères les plus fréquemment cités. Il est également clairement ressorti que la plupart des consommatrices et des consommateurs suisses (70%) privilégient les spécialités fromagères neutres (pas «d'odeur de bouc»).

Se reconvertir au lait de chèvre ou au lait de brebis? En Suisse, les conditions climatiques et topographiques sont propices à la détention de chèvres et de brebis laitières. Ce menu bétail implique toutefois des exigences

Graphique **Nutriments contenus dans les différents laits**

Part (en %) de 2dl de lait chèvre, de brebis et de vache dans la couverture des besoins journaliers recommandés en minéraux et en oligo-éléments, chez les femmes de 25 à 50 ans.



élevées en matière de soins et de détention. Les transformateurs privilégient par ailleurs les livraisons toute l'année, ce qui s'avère difficilement réalisable au vu de la saisonnalité marquée des animaux. Malgré une situation favorable au niveau du marché, se lancer dans une telle production nécessite une bonne dose d'initiative personnelle ainsi qu'une étude approfondie des possibilités d'écoulement.

Conclusion En résumé, on peut conclure que

- Le lait de chèvre et de brebis est une denrée alimentaire précieuse d'un point de vue nutritionnel.
- La qualité microbienne du lait est bonne. En améliorant l'hygiène de traite (nettoyage des trayons avant la traite, refroidissement rapide du lait), il serait possible de diminuer la charge en germes indésirables.
- La transformation diffère suivant les régions, de la transformation fermière à la transformation laitière interrégionale.
- La situation est actuellement favorable pour le lait de brebis et le lait de chèvre. Avant de se lancer dans ce créneau, il faut néanmoins se renseigner sérieusement sur les possibilités d'écoulement et faire preuve de beaucoup d'initiative.

Auteurs Walter Schaeeren, Jürg Maurer et Barbara Walther, Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Berne.

Les «ALP actuel» 24 et 28 décrivent en détail les propriétés des produits à base de lait de brebis et de chèvre. www.agroscope.ch

