



EN CADEAU  
**Notre  
hors-série  
100%  
Loisirs**

### POINT FORT

## Pour le tarier, le salut est sur l'alpe

Payant un lourd tribut aux fauches précoces, le tarier des prés a quasi disparu du Plateau. Les scientifiques le recherchent en altitude. **P. 3**



© ADOBE STOCK

### JARDIN

## Sus au rumex!

Indigènes ou non, les plantes invasives mettent les jardiniers à rude épreuve. Notre chroniqueuse livre ses conseils pour en venir à bout. **P. 10**

**PORTRAIT  
LA VAUDOISE  
ANOUK  
HUTMACHER  
A RÉPONDU  
À L'APPEL DE  
LA TERRE ET DE  
LA PLUME. P. 24**

### BOURSE

**150**  
PETITES  
ANNONCES  
P. 18

# Terre & Nature

L'HEBDO ROMAND DE LA VIE AU VERT

# Les fromages se cachent pour mûrir

Emballer les meules dans un tissu spécifique pour optimiser leur vieillissement et faciliter le travail des affineurs, c'est le pari des chercheurs en fromagerie d'Agroscope. L'invention a été brevetée dans six pays. **P. 5**



© SERGE MÉRILLAT



© ORIANE GRANDJEAN

### BALADE

## En zigzag au fil de l'eau

D'Anzère (VS) à Botyre, un itinéraire en pente douce mène les randonneurs à la découverte des joyaux du patrimoine valaisan que sont les bisces. Entre grands classiques et cours d'eau moins connus, découvertes et fraîcheur sont au programme. **P. 16**



© DANIEL AUBORT

### NATURE

## Saphir des bois

Elle a de l'allure, avec sa livrée bleu cendré et ses élégantes antennes annelées: la rosalia des Alpes apparaît dès les premiers jours de l'été dans les forêts de feuillus. Ouvrez l'œil pour tenter d'apercevoir ce spectaculaire longicorne. **P. 9**

**INNOVATION** Des chercheurs d'Agroscope ont créé un procédé demandant moins de travail pour les fromagers à la cave. Il est désormais protégé par un brevet dans six pays. Emballés de la sorte, les produits gagnent en saveurs.

# Un tissu est en train de révolutionner l'affinage des meules de fromage

Une petite révolution a lieu, en toute discrétion, dans quelques caves d'affinage du pays. Treize petites et grandes fromageries se sont portées volontaires pour tester un nouveau procédé de vieillissement des pâtes dures et mi-dures, imaginé par des chercheurs du centre de compétences de la Confédération dans le domaine de la recherche agronomique et agroalimentaire (Agroscope). Si rien ne change lors de la fabrication des tilsits, raclettes ou autres appenzellers, c'est à la sortie des meules du bain de sel – l'étape qui épice le fromage, en extrait l'eau et contribue à la formation de la croûte – qu'elles ont le droit à un traitement particulier.

## Emballage standardisé

Au lieu d'être simplement déposées sur des planches en bois pour y mûrir en toute tranquillité, les pièces sont emballées dans un tissu naturel biodégradable élaboré en Suisse – la composition est tenue secrète



**Il faut bien sûr encore retourner les fromages et les pulvériser avec de l'eau de temps à autre, mais le gain de temps est réel.**

– avant de rejoindre les rayons. «Cette matière enveloppe le fromage, qu'il soit rond ou carré, en lui permettant toutefois de respirer, détaille Nicolas Fehér, consultant en fromagerie à l'Agroscope de Liebefeld (BE). Elle retient l'humidité à l'intérieur de la pâte, ce qui confère à celle-ci une texture plus moelleuse et un arôme intense à la dégustation. La morge continue à se développer sur la croûte, mais aussi sur le textile, bonifiant le produit.»

Pour l'heure, l'équipe d'Agroscope se charge d'habiller les pâtes dures participant à l'essai dans ses locaux bernois. «Dans un lot de quatre pièces par exemple, on en emballe trois à la main avec des textiles différents et on en laisse un nu qui servira de référence pour le suivi de la maturation, poursuit Nicolas Fehér. On conserve alors un lot dans nos locaux et les fromagers prennent soin d'un assortiment identique dans leurs caves.



Envelopper le fromage accélère sa maturation. La souplesse du tissu développé par les chercheurs d'Agroscope à Liebefeld (BE), parmi lesquels Nicolas Fehér, lui permet de s'adapter à tous les formats de meules.



© PHOTOS SERGE MERILLAT/SEDRİK NEMETH

Comme cela, on s'assure que l'emballage est standardisé. Puis on suit le processus en entier pour pouvoir ensuite l'évaluer.»

## Plusieurs avantages

Avec ce procédé, le fromage sèche moins vite, ce qui accélère son affinage par rapport à la méthode conventionnelle. Il simplifie également le soin apporté aux produits dans les caves, ceux-ci devant traditionnellement être frottés avec un mélange d'eau et de sel quasi tous les jours. «Il faut bien sûr encore retourner les fromages et les pulvériser avec de l'eau de temps à autre pour éviter qu'ils ne se dessèchent, afin que la morge s'y développe uniformément.

Mais le gain de temps est réel, constate Gaël Niquille, responsable de la fromagerie-école de Grangeneuve (FR). Cette méthode montre un deuxième avantage, notamment pour les raclettes. Avant de les mettre en vente, on doit ôter une partie de la croûte, qui serait désagréable à la cuisson. Cette opération n'est plus nécessaire en utilisant ces tissus. Il suffit de les enlever de la meule pour qu'une partie de la morge disparaisse.»

L'aspect extérieur des produits s'en trouve toutefois modifié: leur croûte est plus fine, même si elle conserve sa couleur brun orangé. En outre, selon Agroscope, les fromages affinés avec cette méthode ne dégagent pas de mauvaises odeurs lors du préemballage et ne collent pas après conditionnement.

## Protéger cette nouveauté

Conscient de l'intérêt suscité par leur invention, les chercheurs ont voulu la breveter dès 2020. L'Office européen des brevets leur a délivré le précieux sésame en février dernier. Leur procédé innovant est depuis protégé dans six pays, à savoir la Suisse, l'Allemagne, l'Autriche, l'Italie, la France et les Pays-Bas. Agroscope a également prévu de déposer une demande de «Patent Cooperation Treaty», un traité de coopération internationale en matière de brevets, leur garantissant la paternité de cette nouveauté à plus large échelle.

Il ne reste plus qu'à démocratiser ce nouveau savoir-faire, afin de le rendre accessible au plus grand nombre. Agroscope espère qu'il soit employé dans tout le pays,

## UN PROCÉDÉ UTILE POUR LES AOP?

Cette méthode d'affinage est-elle compatible avec le cahier des charges des spécialités protégées par une appellation d'origine comme le gruyère? «Non, tranche Philippe Bardet, directeur de cette interprofession. Nous exigeons un frottage à l'eau salée quotidien pendant les deux premières semaines dans un environnement naturel. Ainsi le gruyère AOP forme une belle croûte qui est aussi une très bonne protection sanitaire. Ce développement d'Agroscope est un peu bizarre à un moment où la tendance du marché est plutôt de prolonger les temps d'affinage.»

## QUESTIONS À...

### Claude Luisier, affineur dans le canton du Valais



#### Les innovations sont-elles fréquentes dans le monde de l'affinage?

Non, c'est rare. Cette méthode est novatrice. Il faut que la morge puisse se développer, qu'elle soit présente naturellement dans les caves ou que le fromager en ajoute sur ses spécialités. Si, en plus, ce tissu permet d'emmerger les produits facilement avant leur mise sous vide, c'est une excellente solution.

#### Avec ce procédé, les fromages mûrissent plus vite. Est-ce une bonne nouvelle?

Si c'est le cas, c'est magnifique! Il devient de plus en plus difficile de maintenir le taux d'humidité dans nos caves à 92% et la température à 12°C, à cause du réchauffement climatique. Ce procédé pourrait servir aux professionnels et aux privés s'occupant de fromages chez eux, en les sprayant simplement. Le tissu crée en quelque sorte un microclimat autour de la meule favorisant sa maturation, cela signifie par exemple que des raclettes pourront être commercialisés plus tôt dans la saison, quand l'attente est forte. Les fromagers doivent s'adapter à la modernité, en visant toujours la qualité.

+ D'INFOS [www.luisier-affineur.ch](http://www.luisier-affineur.ch)

sur les alpages et dans des entreprises de plus grande taille. Comme celles-ci doivent pouvoir conditionner les fromages de manière automatisée, les chercheurs élaborent actuellement un prototype de machine en collaboration avec l'entreprise zmb automation belp AG. «Il est important qu'un nombre aussi élevé que possible de fromageries utilise ce procédé. Le tissu et les machines d'emballage seront ainsi moins chers et plus rentables pour tous», conclut Hans-Peter Bachmann, responsable scientifique du projet chez Agroscope, co-inventeur de cette méthode de maturation des spécialités helvétiques.

CÉLINE DURUZ ■

+ D'INFOS [www.agroscope.admin.ch](http://www.agroscope.admin.ch)