Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope

Centre de compétences Produits à base de lait cru

Highlights 2024

02.05.2025: Le septième voyage de découverte nous emmène à Alberwsil (LU), à la ferme agro-touristique Agrovision Burgrain AG. Métiers artisanaux et agricoles y sont fortement promus, ainsi que le travail en harmonie avec la nature.

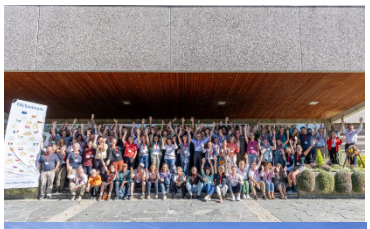
25.10.2024: Publication du sixième voyage de découverte. A Goldingen (SG), Alois («Wisi») Pfister prouve chaque jour que durabilité et produits laitiers et carnés savoureux peuvent parfaitement aller de pair.

03.10.2024 : « Chances et risques pour les produits laitiers » : une nouvelle publication d'Agroscope résume les principales conclusions du congrès FACEnetwork 2023 et approfondit différentes thématiques autour du lait cru.

Juillet 2024: Le cinquième voyage de découverte de Hans-Peter Bachmann nous fait découvrir les coulisses – et créations fromagères - de la fromagerie O'Lait à Saint-Imier. Un lieu où l'on travaille intensément avec les sens.

Février 2024: Le quatrième voyage de découverte de Hans-Peter Bachmann l'emmène à Girenbad (ZH), chez Christa Egli. Ses créations – 12 à 15 spécialités – ravissent les papilles et impressionnent les spécialistes.

Highlights 2023

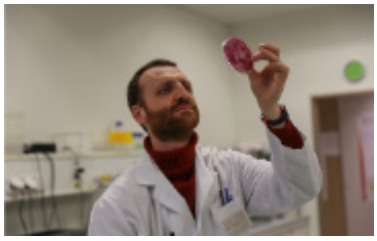


11-13.10.2023 : Organisé pour la première fois en Suisse, le congrès des fromagers artisanaux européens a réuni plus de 200 participants issus de 15 pays. Thème : le lait cru ! Documentation complète FACE 2023.

Septembre 2023: Le troisième voyage de découverte de Hans-Peter Bachmann le conduit aux Bioux (VD), chez la famille Poncet. Leur fromagerie d'alpage La Duchatte transforme le lait cru en d'excellentes tommes.

Août 2023: Quand l'amour du fromage et des traditions rencontre l'engouement pour l'innovation. Compte-rendu du deuxième voyage de découverte de Hans-Peter Bachmann, chez Hans et Johannes Eberle à Oberegg (SG).

29.6.2023 : Quelle est l'expérience des fromageries artisanales en matière de fabrication de produits au lait cru? Hans-Peter Bachmann visite des fromageries dans l'ensemble de la Suisse. Il résume ses expériences dans des rapports de voyage.



31.5.2023 : Vers des fromages au lait cru toujours plus authentiques: Le centre de compétences Produits à base de lait cru cherche à enrichir et diversifier le microbiote des fromages au lait cru, au moyen d'un procédé simple d'utilisation.

24.05.2023: Rencontre annuelle des responsables du centre de compétences et du groupe d'accompagnement externe. Les travaux en cours et premiers résultats sont présentés. De nouveaux projets sont discutés.

24.05.2023 : Une nouvelle étude rappelle les avantages de la consommation de yogourts au lait cru et montre l'effet positif de la fermentation sur la sécurité microbiologique

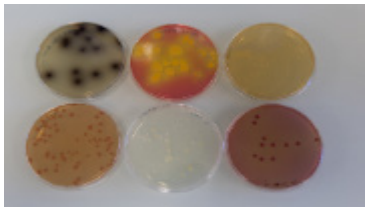
Highlights 2022

Agri Point 3

Un partenariat entend redonner ses lettres de noblesse au lait cru

09.2022 : Seuls 5 % des Vacherins Fribourgeois AOP sont fabriqués à partir de lait cru. Mais ce produit a un bon potentiel, comme le montre un test de consommation mené dans le cadre du centre de compétences.

04.03.2022 : Le Centre de compétences Produits à base de lait cru et ses projets de recherche sont présentés en détails dans le journal Agri.
Un partenariat entend redonner ses lettres de noblesse au lait cru

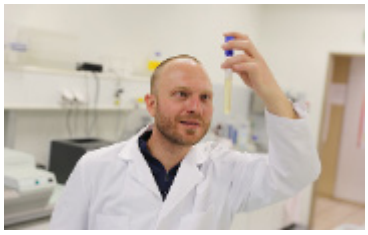


10.02.2022: Pour étudier les divers microbiotes dans les fromages au lait cru, les microorganismes sont analysés et comparés dans le lait cru et dans les fromages affinés.

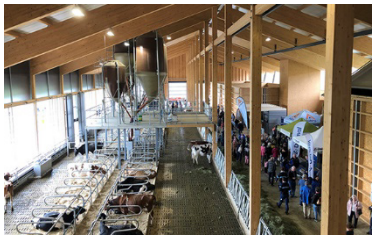
10.02.2022 : La production de fromage au lait cru pour les essais conjoints d'Agroscope et de Grangeneuve est en bonne voie. Il s'agit d'étudier la diversité microbienne du Vacherin fribourgeois AOP.

.

Highlights 2021



01.10.2021: Engagement de Matthias Dreier, post-doctorant, pour coordonner les essais sur l'étude du microbiote dans les fromages au lait cru.



25-26.09.2021: Grangeneuve inaugure sa nouvelle ferme laitière, où sont conduits des essais du Centre de compétences.

30.08.2021 : Lancement du centre de compétences pour les produits à base de lait cru, à Grangeneuve. Communiqué pour médias.

Impressions