



Bâle, le 24 avril 2010

Informations complémentaires

Réception d'un Suisse devenu champion du monde du fromage

Le bio crée de la valeur ajoutée dans les régions

Le nouveau champion du monde des fromages, l'«Andeerer Traum» (Rêve d'Andeer), cache le désir sociopolitique de maintenir en place l'économie laitière des régions marginales comme les vallées des Grisons, ce qui s'avère possible en misant sur des productions écologiques, locales et artisanales.

Le lait de la fromagerie d'Andeer GR a été conduit en plaine par camions-citernes jusqu'en l'an 2000. Les paysans ne trouvaient en effet pas de fromager – notamment à cause de la petitesse de la fromagerie. Sur place, la seule valeur ajoutée était donc la production laitière elle-même. Les paysans d'Andeer continuaient cependant de vouloir sauver leur fromagerie, et depuis 2001 le couple de fromagers Martin Biennerth et Maria Meyer essaie avec eux de réaliser leur rêve: fabriquer des produits laitiers de haute qualité avec du lait bio de non-ensilage pour augmenter la valeur ajoutée créée sur place.

Leur rêve est en train de se réaliser progressivement. De nombreuses distinctions témoignent aujourd'hui de la haute qualité de l'assortiment de fromages d'Andeer. Commerçant avisé, Martin Biennerth a pu agrandir la fromagerie, construire une nouvelle cave d'affinage et créer des emplois. La valeur ajoutée dont profite cette petite commune des montagnes grisonnes a donc augmenté, puisque le poste à temps partiel du centre de collecte du lait est maintenant remplacé par cinq emplois durables dans la fromagerie.

Le Bio et le Bourgeon sont des facteurs de réussite

Martin Biennerth explique qu'une des raisons importantes de la réussite d'Andeer est l'agriculture biologique: «Les producteurs de lait sont des paysans Bourgeon et la fromagerie est sous licence Bourgeon. Ces deux facteurs sont pour moi essentiels pour la production de fromages de haute qualité.» L'agriculture biologique est importante parce qu'elle produit des bons fourrages. Le foin de graminées, de légumineuses, de fleurs et d'autres plantes a été séché au soleil avant d'être donné aux vaches, permettant ainsi de produire un lait de haute valeur qui permet d'obtenir des fromages aussi excellents qu'authentiques.

Martin Biennerth, qui est lui-même consommateur de produits bio, trouve que les cycles écologiques sont très importants. «Que ce soit pour la fromagerie ou pour notre ménage privé, nous allons essayer de nous alimenter nous-mêmes à 100 pour-cent avec de l'énergie solaire et du bois.»

Regina Fuhrer, la présidente de Bio Suisse, est elle aussi très fière qu'un fromage Bourgeon soit devenu champion du monde: «C'est d'abord un bon exemple pour le fait que la production Bourgeon forme une bonne base pour des produits vraiment délicieux, mais cela montre aussi que le Bourgeon peut être source de valeur ajoutée pour les régions marginales.» La réalisation d'un projet comme celui de la fromagerie d'Andeer nécessite des producteurs et des transformateurs novateurs, persévérants et doués pour le commerce. «En fin de compte, ce fromage correspond parfaitement à la philosophie du Bourgeon: nous voulons assurer à notre production alimentaire des cycles aussi locaux que possible, ce qui est en soi une autre plus-value pour les consommateurs.»

Pour tout renseignement:

Jacqueline Forster-Zigerli, Responsable des relations publiques de Bio Suisse, 079 704 72 41

Stephan Jaun, Responsable Information et RP, Bio Suisse, 079 242 99 11

Verainigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Associazioni svizra da las organisaziuns d'agricoltura biologica

BIO SUISSE
Margarethenstrasse 87 · CH-4053 Basel
Tel. 061 385 96 10 · Fax 061 385 96 11
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch