



Bâle, le 23 avril 2010

## Communiqué de presse

Réception d'un Suisse devenu champion du monde du fromage

### **Le rêve sociopolitique d'Andeer**

**Le fromage biologique suisse «Andeerer Traum» (Rêve d'Andeer) est le nouveau champion du monde des fromages à pâte dure et le vice-champion du monde toutes catégories. Ces titres ne sont pas seulement une distinction pour la fromagerie d'Andeer et ses fromages, ils sont aussi exemplaires des développements positifs que l'agriculture biologique et l'initiative personnelle peuvent déclencher même sur les si difficiles marchés agricoles.**

L'«Andeerer Traum» de la fromagerie d'Andeer GR a été sacré à Madison USA Deuxième meilleur fromage du monde et Champion du monde de la catégorie des «fromages à pâte dure à croûte lavée». Plus de 3200 produits ont participé à ce concours. Les fromages médaillés d'or des 80 catégories ont participé à la finale où les deux fromages suisses «Le Gruyère AOC» de La Brévine NE et l'«Andeerer Traum» d'Andeer GR se sont imposés face à la concurrence internationale. C'est ce samedi 24 avril que le couple de fromagers Maria Meyer et Martin Bienerth, accompagnés des paysans d'Andeer, recevra ses prix à l'aéroport de Zurich.

#### **Un produit artisanal**

L'«Andeerer Traum» est fabriqué avec du lait biologique de non-ensilage. Il s'agit d'un fromage au lait cru entier âgé d'au moins six mois dont les meules pèsent 5 kilos. La fabrication de ce fromage n'est pas seulement spéciale à cause de l'agriculture biologique pratiquée par les producteurs de lait, mais aussi par les petites structures artisanales. Les cinq producteurs de lait d'Andeer, qui ont des fermes relativement petites, livrent en effet chaque année «seulement» 400'000 kg de lait à la fromagerie – une quantité qui n'est actuellement plus suffisante pour le fonctionnement d'une fromagerie suisse classique. L'étroite collaboration entre les paysans bio et les fromagers contribue à la haute qualité du fromage: on se rencontre deux fois par jour à la fromagerie quand on livre le lait, et on discute sans cesse de la qualité du travail commun. Après la caséification du lait, le fromage est stocké et soigné jusqu'à ce qu'il atteigne le sommet de sa saveur. L'Andeerer Traum avait déjà gagné la médaille d'argent en 2007 lors du Concours suisse des produits du terroir, et il avait reçu la même année une médaille d'argent lors des cinquièmes Olympiades des fromages de montagne à Oberstorf D.

#### **L'idée qui se cache derrière le nom de l'«Andeerer Traum»**

Le nom «Andeerer Traum» symbolise l'idée de maintenir aux Grisons de nombreuses fromageries alpines en fonction. Cela n'est possible que si les paysans et les paysannes obtiennent un bon prix pour leur lait. L'abrogation du contingentement laitier et l'ouverture du marché du fromage sur l'UE ont provoqué une énorme détérioration du prix du lait fourni aux industries laitières de plaine. La transformation locale du lait en produits à forte valeur ajoutée et un marketing professionnel offrent cependant aux producteurs de lait et aux laitiers la possibilité de dégager un prix du lait plus élevé. Tel est bel et bien le but de l'«Andeerer Traum», car la seule alternative à la transformation locale serait l'abandon insidieux et inéluctable de la production laitière.

*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*