

Le fromage de brebis suisse, un produit de niche à fort potentiel de croissance

Le consommateur du XXI^e siècle est sans cesse en quête de spécialités, lorsqu'il ne recherche pas des alternatives aux produits fabriqués à partir de lait de vache. Voilà pourquoi la transformation du lait de brebis est un marché en croissance, varié et innovateur. Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) compte s'investir plus à fond dans ce «nouveau secteur». Dans le but de faire le point de la situation, il a donc réalisé une enquête auprès des transformateurs de lait de brebis. Ainsi les besoins du marché pourront déboucher directement dans la recherche et la vulgarisation.



(Photo: ALP)



Point de départ

La fabrication de fromage pur brebis non seulement a presque doublé ces 5 dernières années (cf. tableau 1, page 6), mais elle offre un marché au potentiel de croissance continu vu la demande en hausse régulière.

La transformation du lait de brebis offre de belles perspectives de gain aux fromageries artisanales, en plus de leur production «normale», de même qu'aux transformateurs à la ferme. Les uns comme les autres l'ont compris, expliquant pourquoi certaines exploitations ovines achètent même parfois le lait d'autres producteurs pour le transformer dans leur fromagerie artisanale.

Exploitations étudiées

L'enquête réalisée par ALP a pris en compte 14 entreprises: 7 fromageries industrielles et 7 petits transformateurs de lait de brebis. La visite des entreprises a permis de sonder certains thèmes comme le lait et la qualité du

lait, l'assortiment des produits, les cultures et la technologie fromagère ainsi que la maturation. Un des objectifs était, sur la base de la répartition régionale des fromageries, d'obtenir une vue d'ensemble des préoccupations primaires des transformateurs de lait de brebis. La quantité moyenne de lait de brebis transformé dans les entreprises visitées était de 53'000 litres par an (10'000 à 200'000 l). Dans l'ensemble, les 14 entreprises produisent 85 tonnes de fromage et 220 tonnes de spécialités par an.

Le lait est fourni par une quarantaine de producteurs, les 6 plus petits transformateurs ne disposant du lait que d'un seul producteur, resp. le leur, alors que le plus grand transforme le lait de 9 éleveurs de brebis laitières.

Lait et qualité du lait

La moitié environ du lait est issue de brebis de race Frisonne et l'autre de Lacaunes ou d'animaux issus de croisements entre les deux races. Dans l'ensemble, les transformateurs

s'accordent pour dire que la race Lacaune offre un lait plus riche, donc mieux adapté à la transformation. Partant de ce constat, on constate une nette tendance de l'évolution, dans la production laitière, vers un élevage Lacaune. Le nombre des analyses comme le manque d'harmonisation des contrôles de qualité réalisés par les entreprises au niveau lait cru font clairement ressortir la problématique de la qualité du lait et de son aptitude à la transformation (cf. tableau 2, page 11).

D'une part on a affaire à des méthodes peu standardisées pour relever la qualité du lait et son aptitude à la transformation. Les résultats des échantillons des fromagers en particulier affichent des écarts importants, ce qui explique le vœu de pouvoir disposer de valeurs de référence pour le lait de brebis.

D'autre part, l'enquête met également en évidence d'importantes variations tant au niveau des teneurs que de la qualité du lait (mesurée p. ex. à la quantité de cellules ou de germes). Ces différences sont influencées par la saison, l'exploitation, l'alimentation, le mode de garde, la race, mais également parfois par certains individus.

Assortiment de produits

Les produits proposés par les transformateurs de lait de brebis sont très variés, les principaux étant le petit fromage à pâte molle et à croûte fleurie, le yoghourt et le fromage à pâte mi-dure, souvent de la taille d'un «mutschli» de 0,5 à 1,5 kg.

Cultures et technologie fromagère

La plupart des exploitations emploient des cultures starter directs-lait notamment pour la fabrication de fromage à pâte molle ou de fromage frais, en raison de leur simplicité d'emploi et de l'importance de l'offre. En outre, la fabrication de cultures propres à l'entreprise s'avère plus difficile pour le lait de brebis que pour le lait de vache, aux dires des fromagers.



Informations supplémentaires

Sur le nouveau site de transfert de connaissances www.alp.admin.ch/transfert

Personne de référence:
stephan.ryffel@alp.admin.ch



Reduktase: Je schneller die Proben entfärben, desto mehr Fremdkeime enthält die Milch.



Réductase. Plus l'activité microbienne est forte, plus courte sera la durée de décoloration des échantillons.

(Photo: BGK/SSPR)

Le lait de brebis pasteurisé, ou thermisé, est le plus fréquemment utilisé pour la production de fromage à pâte molle ou à pâte mi-dure. Un petit nombre d'entreprises mettent en œuvre du lait cru pour la production de fromage frais, à pâte molle ou à pâte mi-dure, celui-ci nécessitant une très bonne connaissance de la qualité du lait transformé.

Par ailleurs, la production de fromage de brebis exige parfois, en raison des petites quantités de lait, des longs trajets ou de la saisonnalité des animaux, d'utiliser du lait congelé. Cette procédure est cependant liée à un certain nombre de problèmes, notamment après de longues durées de stockage (plusieurs mois): perte de la capacité de coagulation, modifications sensorielles et diminution du rendement par exemple.

Le processus de transformation du lait en fromage pose peu de problèmes aux fromagers, ceux-ci ayant adapté la technologie à la situation interne de l'entreprise sur la base de leur longue expérience.

On déplore parfois des gonflements dus aux bactéries butyriques en cours de maturation pour le fromage à pâte mi-dure, problèmes souvent dus à l'affouragement d'ensilage.

Tabelle 2: Qualitätskontrollen der Rohmilch

Tableau 2: Contrôles de la qualité du lait cru

Prozent der Betriebe Pourcent de exploitations	
Käseriinterne Proben / Analyses internes à la fromagerie	
Sinnenprobe / examen organoleptique	21 %
Optik / examen visuel	7 %
pH-Wert / valeur pH	14 %
SH-Wert / acidité	14 %
Schalmtest / test de schalm	29 %
Laugentest / test à la soude	7 %
Reduktase / test de la réductase	57 %
Vorbebrütete Reduktase / réductase préincubée	7 %
Gärprobe / lactofermentateur	7 %
Luzerner Probe / test d'acidification	7 %
Käserprobe Buttersäurebakterien / méthode butyrique rapide	14 %
Qualitätskontrollen / Analyses externes	
Zellzahl / teneur en cellules	64 %
Impulse (Keimzahl) / impulsions (nombre de germes)	64 %
Gefrierpunkt / point de congélation	57 %
Hemmstoff / inhibiteurs	21 %
Gehalt Fett und Eiweiss / teneur en mat. grasse et protéines	36 %
Buttersäurebakterien / Bac. butyriques	7 %
Enterobakterien / Entérobactéries	7 %
Staphylococcus aureus	7 %

Préoccupations des transformateurs de lait de brebis

La qualité du lait cru et les cultures sont les deux sujets d'actualité sur lesquels les transformateurs de lait de brebis souhaiteraient disposer de plus d'informations. Ils affichent également un intérêt marqué dans le domaine des spécialités, de la fabrication de fromage et de la maturation (cf. graphique 1, page 8).

Travaux de recherche en cours à ALP

ALP prend au sérieux les requêtes en provenance de la pratique et examine actuellement des échantillons de lait de brebis de troupeau afin d'améliorer les connaissances sur la composition du lait, sur sa qualité et sur les méthodes de mesure. Il continue aussi à développer des recettes standard de fromage frais, de fromage à pâte molle ou à pâte mi-dure au lait de brebis, tout en mettant l'accent sur les questions de choix des cultures, de préparation du lait et de technologie fromagère. Pour améliorer aussi les connaissances sur la composition en nutriments du lait, ALP examine le lait de brebis de la pratique à l'égard des principaux paramètres. □

Inserat 1/4 Seite
Westfalia