

CHAÎNE ALIMENTAIRE

Du lin dans le fromage, donc du champ à l'assiette

Michel Pilet

Ce n'est certes pas un hasard si l'assemblée de l'association TradiLin s'est tenue à Granges-Marnand, siège de la fromagerie Le Maréchal. Lin et oméga-3 sont dans le fromage.

Que ce soit dans l'alimentation des animaux ou dans l'alimentation humaine, on a fondamentalement changé la façon de manger depuis quelques décennies. C'est ainsi que

le rapport oméga-3 - oméga-6 s'est complètement déséquilibré. Ainsi que l'ont expliqué Stéphane Hugi, président de l'Organisation producteurs-utilisateur (OPU) Le Maréchal et Etienne Bendel, gérant de l'association TradiLin, il s'agit de continuer à soutenir la démarche de progrès nutritionnel engagée sur la base d'une production agricole, celle du lin. Cette plante est en effet une source naturelle d'oméga-3 dont les bienfaits dans la filière sont reconnus et prouvés par de nombreuses études scientifiques et cliniques, en particulier en France, comme l'a souligné Jean-Pierre Pasquier, producteur de lait et président de la filière Lin Tradition Bleu-Blanc-Cœur.

Avec du lin introduit dans l'alimentation des animaux, la santé du troupeau s'améliore, de même que la qualité du lait, du fromage, de la viande, des œufs, etc. De fait, la graine de

lin extrudée permet de diversifier l'apport énergétique aux animaux d'élevage. Sa teneur en oméga-3, également en vitamine E, permet d'améliorer des paramètres de santé animale comme la fécondité et l'immunité ainsi que certains paramètres de performances comme la persistance laitière, la qualité de l'allaitement, la reprise après vêlage chez la vache, la vitesse et la qualité du croît pour les animaux en engraissement, et même la masse d'œuf chez la poule pondeuse.

Il faut importer

Le lien entre le lin et la production animale est désormais avéré et reconnu. L'Etat français, par exemple, selon les dires de Jean-Pierre Pasquier, accorde par la voix de ses ministères concernés un soutien concret et total à l'association Bleu-Blanc-Cœur. Et les grands groupes laitiers, entre autres,



M. PILET

Stéphane Hugi.



M. PILET

Etienne Bendel.



Jean-Pierre Pasquier.

sont volontairement partenaires du concept. A tel point que l'offre de lin ne suit pas la demande. En Suisse, le lin est une production confidentielle: une vingtaine de producteurs pour une surface de 20 à 30 ha livrent à TradiLin qui se charge d'extruder. Tout le reste est importé au prix mondial.

La fromagerie Le Maréchal produit sa renommée pâte dure au lait cru, son fromage à fondue et, depuis peu, son beurre de fromagerie, tous trois riches en acides gras poly-insaturés oméga-3. L'entreprise est certifiée TradiLin. La démarche consiste bel et bien pour cette entreprise artisanale à améliorer ses produits par le biais d'une optimisation de l'alimentation animale et, partant de là, de la qualité du lait qui sera trans-

formé. Car il s'agit bien d'une chaîne qui comprend la production végétale, la nutrition animale, la production animale, les producteurs fermiers, les transformateurs, les distributeurs et les consommateurs.

De l'avis du président de l'OPU Le Maréchal, Stéphane Hugi, la reconnaissance par les distributeurs suisses des produits produits certifiés TradiLin issus de la fromagerie de Granges-Marnand n'est pas exemplaire. C'est sans doute une question de communication, car il n'est pas évident que le consommateur prenne conscience que les animaux ont mangé du lin, qu'ils s'en sentent mieux, et que, partant, les consommateurs consomment davantage d'oméga-3 et qu'ils s'en sentent mieux!



M. PILET