

Stefan Hugi et ses vaches. L'éleveur livre tous les jours 1200 litres de lait à la fromagerie Rapin



Dans chaque charge de la cuve, on ajoute dix litres de culture de bactéries

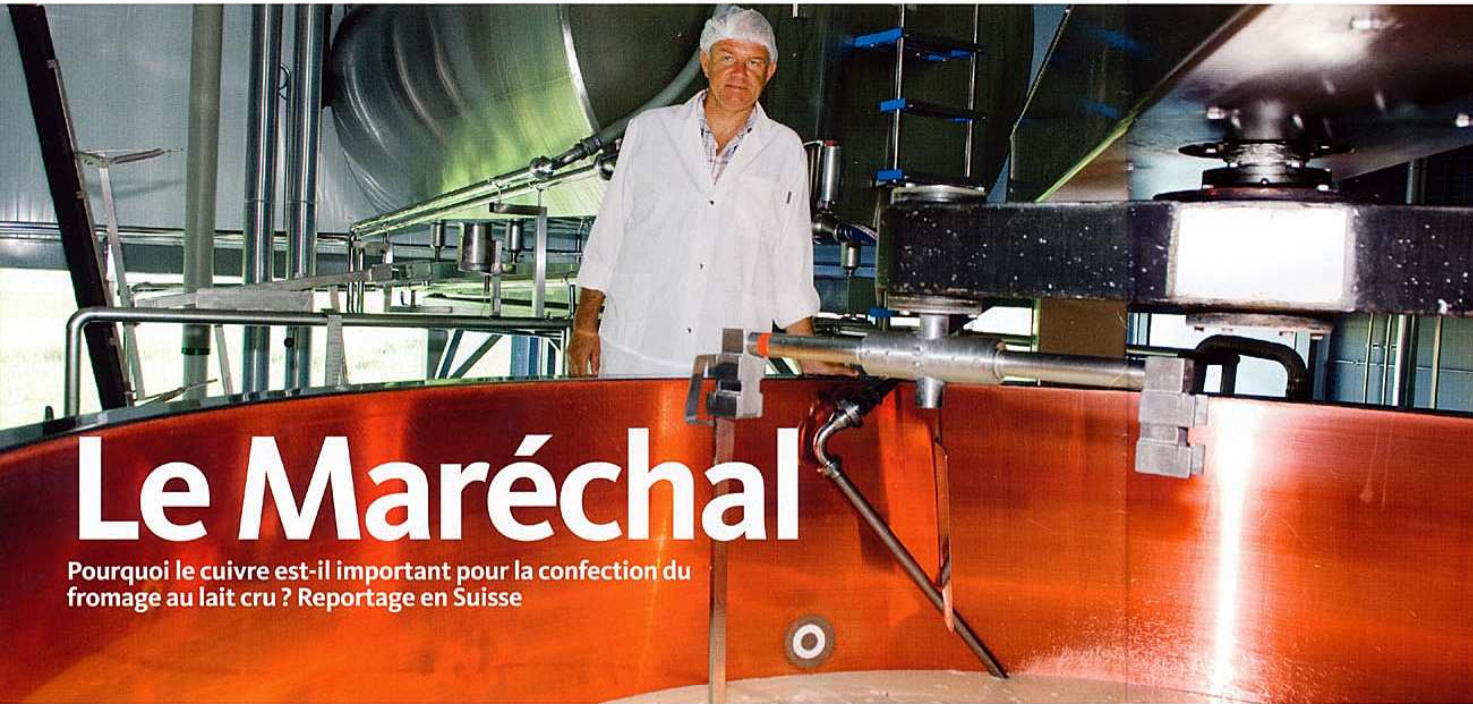


Dans la fromagerie, tout est d'une propreté clinique – un impératif



La presse a donné sa forme définitive à la meule. Jean Michel Rapin le fromage va encore perdre de son eau et affiner son goût

transfère la palette dans la saumure où



# Le Maréchal

Pourquoi le cuivre est-il important pour la confection du fromage au lait cru ? Reportage en Suisse

Jean-Michel Rapin devant la grande cuve. «Non seulement elle est belle», dit le fromager, «mais le cuivre joue un rôle décisif pour la fermentation.»

Chauffer, mélanger, presser, retourner, laver – et patienter : la fabrication du fromage est un art raffiné. Chaque étape a une influence sur le goût final. Cela débute par l'herbe broutée par les vaches et se termine par le service du fromage.

Visite chez Jean-Michel Rapin à Grand-près-Marnand (Suisse), non loin du

site Auribus d'Yverdon-Les-Bains. Dans son entreprise familiale moderne, il produit depuis 1994 le «Maréchal» un fromage au lait cru. La plus belle pièce – et le cœur – de son entreprise est la grande cuve de cuivre où le lait est chauffé à 55 degrés et mélangé en permanence.

Pourquoi du cuivre ? Jean-Michel Rapin : «C'est une condition décisive pour réussir

un fromage au lait cru». Une affirmation confirmée par l'Institut Agroscope de Liebefeld-Posieux. CU a interrogé le Ernst Jakob ; «Pour la fabrication du fromage, la séparation de la matière grasse du lait est indispensable au développement de la saveur finale – et le cuivre empêche le développement d'une bactérie responsable d'un goût de rance.»

Les grandes fromageries sont plus sensibles à ce problème parce que leurs cuves sont remplies plus souvent, ce qui diminue la teneur en cuivre du lait. L'idéal est d'avoir 10-20 milligrammes de cuivre par litre, une valeur facilement respectée chez les Rapin. M. Jakob précise : «Certains fromageries passent du sel de cuisine dans la cuve après le nettoyage afin de détacher



un peu de cuivre – pour élever la teneur en cuivre du lait lors de la charge suivante.» La production de fromage à partir de lait pasteurisé supprime ce problème puisque les bactéries concernées sont éliminées lors du chauffage du lait à 90 degrés. Pour Jean Michel Rapin, qui exploite l'entreprise avec sa femme Suzanne et ses fils Mathias, Grégory et Kevin, ce n'est pourtant

pas une raison pour faire du «fromage industriel». «Seul le fromage au lait cru a vraiment bon goût – et c'est pourquoi nous sommes prêts à nous donner toute la peine qu'il faut.» Jusqu'en 1994, la famille Rapin produisait du gruyère dans le cadre d'une coopérative. Pour différentes raisons, la fromagerie a décidé de devenir indépendante – et