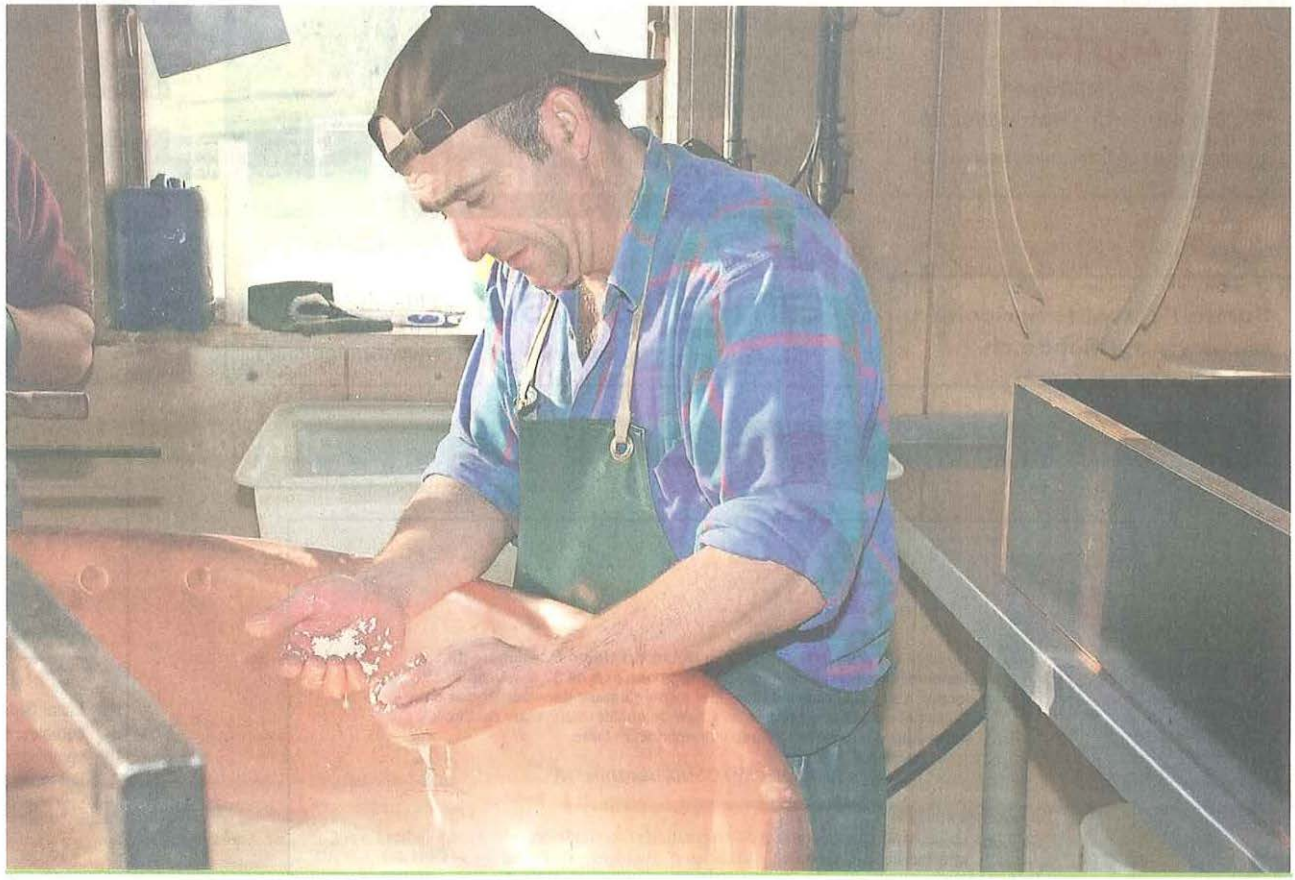
Transformer son lait à la ferme pour augmenter sa plus-value

Fabriquer des fromages à la ferme est un exemple de diversification qui augmente la valeur ajoutée d'une production agricole. A Marsens (FR), Patrick Philipona a décidé de se lancer dans ce créneau. Producteur de lait bio de centrale, il a commencé en 2011 à fabriquer différents fromages sur son exploitation, tout en maintenant ses livraisons de lait à son acheteur. Aujourd'hui, il transforme environ 50 000 kilos de lait. Ecoulant sa production principalement en vente directe, il garde la mainmise sur l'ensemble de la chaîne de création de valeur et décide tout seul des prix qu'il souhaite afficher. Les agriculteurs qui se lancent dans ce type de diversification peuvent être financièrement soutenus. Pour pouvoir mettre sur le marché des fromages fermiers, il faut se conformer à différentes normes et veiller à respecter les appellations protégées existantes. Page 3



Sur son exploitation, Patrick Philipona fabrique en moyenne deux à trois fois par semaine. V. GREMAUD

FROMAGE

Il accroît la valeur ajoutée de son lait par la fabrication et la vente à la ferme

Vincent Gremaud

A Marsens, Patrick Philipona transforme, sur son exploitation, une partie de son lait en fromages. Cela lui permet d'augmenter ses plus-values. Grâce également à la vente directe, il peut fixer ses prix en toute indépendance.

La Gruyère se réveille dans la fraîcheur du matin; le soleil n'a pas encore séché la rosée. Sur les pentes du Gibloux, à 1000 mètres d'altitude, une légère odeur de fumée s'échappe d'une ferme. A l'intérieur, le feu crépite sous une imposante chaudière en cuivre remplie aux deux tiers de lait. La scène ressemble en tout point à celle que l'on peut découvrir l'été dans les chalets d'alpage. Mais Patrick Philipona fabrique ses fromages sur son exploitation agricole bio de Marsens (FR) en SAU.

Dans sa jeunesse, il a passé deux étés à l'alpage comme garçon de chalet. En 2011, plus de vingt ans plus tard, il débute ses premiers essais de fabrication. «Je suis autodidacte à 100%», indique-t-il avant de préciser qu'un ancien alpagiste est venu durant trois jours l'aider à ses débuts. «Et je peux aussi compter sur les conseils du fromager du village en cas de besoin.»

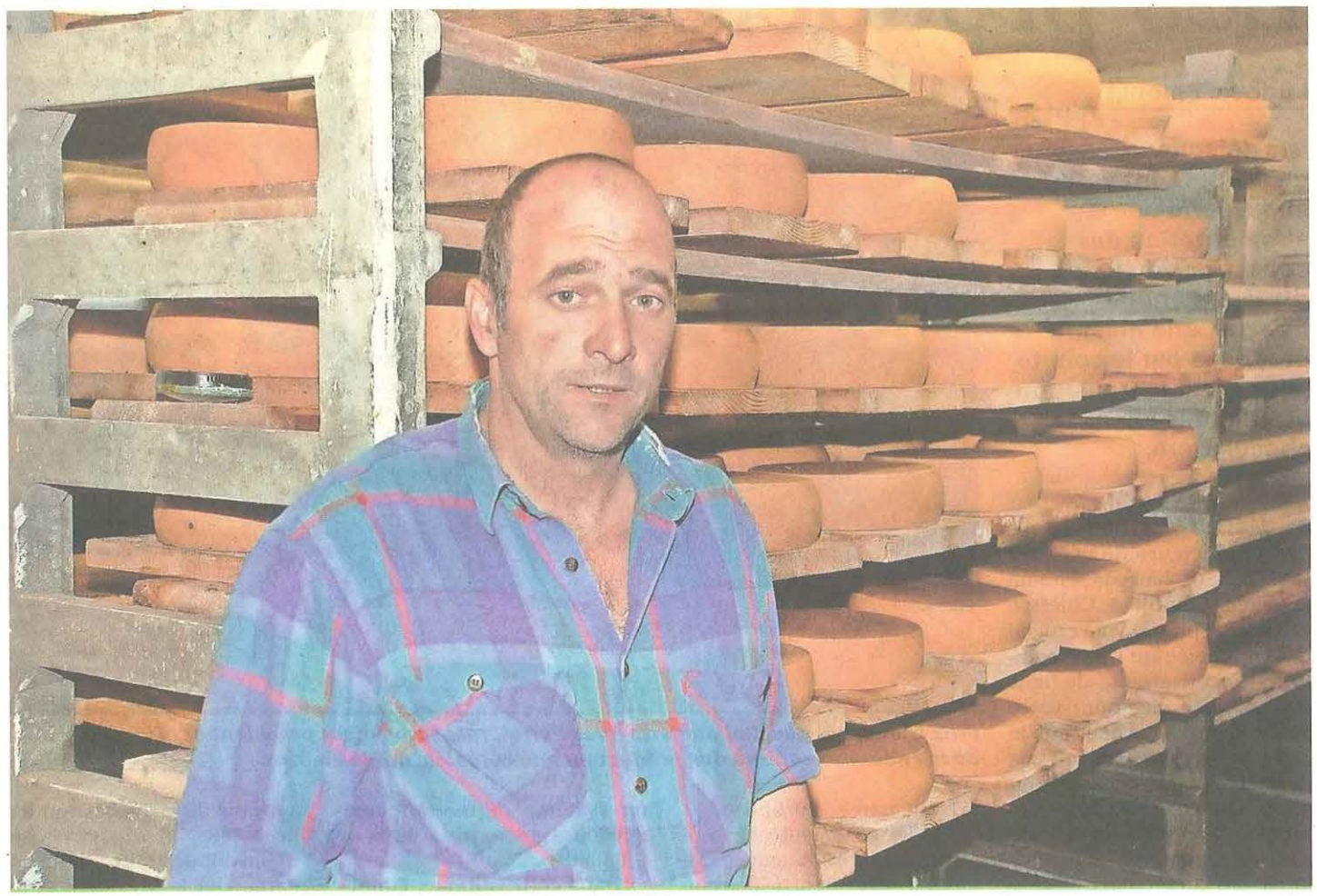
Une gamme complète de produits au lait cru

Avec son troupeau de 50 à 60 vaches laitières, il produit quelque 450 000 kilos de lait, dont la majeure partie – soit 400 000 kilos – est vendue comme lait d'industrie bio à Milco. Le reste est transformé en fromages à la ferme tout au long de l'année, à raison de deux à trois fois par semaine. Patrick Philipona propose une gamme variée de produits, tous au lait cru non thermisé: un fromage à pâte dure, un pâte mi-dure, un fromage à raclette et le Crémeux du Praz de Barras, un fromage à pâte molle de type Reblochon. Occasionnellement, il sort également du sérac de la recuite. «Je vais aussi essayer de centrifuger le petit-lait pour faire du lait», note l'agriculteur fribourgeois en indiquant que des clients lui en réclamaient.

Un circuit court et rémunérateur

Abritant le dépôt communal de gazon, l'exploitation est une halte régulière obligatoire pour les propriétaires de gazon. Patrick Philipona a décidé d'en profiter en y aménageant un local de vente. Même s'il doit déplorer quelques «oublis» au moment du passage à la caisse, il est satisfait de pouvoir écouler la moitié de sa production sans aucun intermédiaire entre lui et le consommateur. Pour le reste, sa marchandise emprunte différents canaux de commercialisation tels que Notre panier bio, le marché folklorique de Bulle, la Ruche qui dit oui, ainsi qu'un petit magasin bio.

Patrick Philipona se passe donc de grossiste, d'intermédiaire et même d'affineur. Il ne dépend de personne, pas même d'un acheteur. Pourtant, il n'a pas souhaité faire de la surenchère sur ses prix de vente: 23 fr./kg pour le raclette, 21 fr./kg pour les pâtes dures et mi-dures et 5 à 7 fr./pièce pour les pâtes molles, selon leur taille. «J'ai fait le calcul et mon lait est ainsi vendu à près de 2 fr./kg», indique-t-il. «Mais cela donne beaucoup de travail supplémentaire.»



Patrick Philipona n'est pas seulement agriculteur, il est aussi fromager, affineur et vendeur. V. GREMAUD

Fabriquer avec du lait d'ensilage reste risqué

N'étant affilié à une interprofession, Patrick Philipona n'a pas de cahier des charges à respecter. Il a décidé de tenter de fabriquer ses fromages à partir de lait d'ensilage. «C'est un gros risque que je prends», avoue-t-il. Toute contamination du lait par des spores butyriques, impliquerait la perte de la totalité des fromages du jour. «Cela ne m'est jamais arrivé», explique-t-il tout en précisant ne pas être totalement à l'abri. Pour limiter les risques, il porte une attention particulière à l'hygiène durant la traite. Il a aussi changé les griffes de traite pour un modèle qui n'aspire pas d'air tant qu'il n'y a pas de trayon dans le manchon. «Et durant les années à taupes, comme cette année, je fais plus de foin sec et moins d'ensilage», poursuit-il. «Pour autant que la météo le permette!»

Main-d'œuvre limitante

Pour pouvoir fabriquer, affiner, préparer et vendre ses fromages, Patrick Philipona a dû consentir à des investissements de près de 100 000 francs. «J'ai fait beaucoup de travaux moi-même, notamment pour la cave», précise l'agriculteur.

Même si la demande et la place à la cave sont là, le Gruérien ne souhaite pas augmenter sa production de fromages. «Pour me développer, je devrais engager une personne supplémentaire et je ne le veux pas. J'aime traire moi-même, avoir les yeux sur les tétines, puis sur la chaudière.»

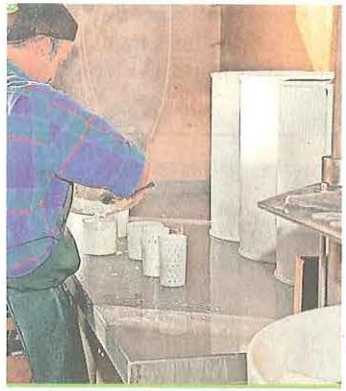
Votre avis

Etes-vous tenté d'augmenter la valeur ajoutée de votre lait en le transformant en fromages sur votre exploitation?

Votre réponse
journal@agrihebdo.ch
Fax 021 613 06 40

Attention à l'hygiène et l'étiquetage

Pour pouvoir mettre sur le marché des produits tels que des fromages fermiers, il faut se soumettre à toute une série de normes en matière d'hygiène, de procédés de fabrication, de traçabilité, d'autocontrôle ou d'étiquetage. En voici une liste non exhaustive.



Les surfaces qui entrent en contact avec le produit doivent être lisses. V. GREMAUD

Hygiène

Les locaux de la fromagerie et les installations doivent correspondre à des normes techniques. Les surfaces qui entrent en contact avec les fromages durant la fabrication, mais aussi lors de la découpe et la préparation avant la vente doivent être lisses et facilement nettoyables. L'eau utilisée doit être potable. Cela est valable tant pour l'eau ajoutée dans la cuve que pour l'eau de lavage des ustensiles.

Il faut documenter les nettoyages ainsi que les contrôles de température réalisés pour vérifier que la chaîne de froid n'est pas rompue.

Traçabilité et contrôles

Il faut garantir la traçabilité des produits. Pour ce faire, les fromages doivent être datés et les ventes documentées. «Le but est de pouvoir retrouver tous les fromages concernés en cas de contamination», explique Claude Ramseier, le chimiste cantonal fribourgeois. Avec ses collaborateurs, il contrôle les sites de production de fromages fermiers au moins tous les deux ans.

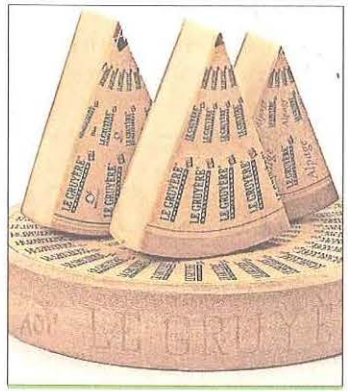
Etiquetage

L'étiquetage est également strictement réglementé. Il doit contenir les coordonnées du producteur ainsi qu'une date limite de consommation. S'il s'agit de produit au lait cru, cela doit être indiqué. «Il faut informer correctement les consommateurs», résume Claude Ramseier.

VG

Eviter les copies d'appellations

D'une manière générale, chaque agriculteur peut, comme tout entrepreneur, choisir librement comment valoriser son lait. Mais les fromages mis sur le marché peuvent être considérés comme frauduleux s'ils s'appuient sur la réputation d'un produit au bénéfice d'une appellation d'origine protégée (AOP), ou d'une indication géographique protégée (IGP).



Les fromages protégés par une appellation luttent contre les copies. SP

Attention aux dénominations

«Il faut veiller particulièrement à la dénomination. Cette dernière ne doit pas être trompeuse», explique Paolo Degiorgi, responsable du Registre fédéral des AOP et IGP au secteur Promotion de la qualité et des ventes de l'Office fédéral de l'agriculture. Pour ne pas enfreindre l'Ordonnance sur les AOP et les IGP, ni le nom ni l'image ne doivent évoquer un produit protégé ni son appellation. «Afficher une image du Cervin sur un fromage à raclette fabriqué en dehors de la région de production du Raclette du Valais AOP pourrait être dénoncé au chimiste cantonal», illustre Paolo Degiorgi. Il faut relever que les appellations protégées européennes doivent aussi être respectées, puisque les accords bilatéraux stipulent une protection mutuelle des appellations en Suisse et dans l'ensemble de l'Union européenne.

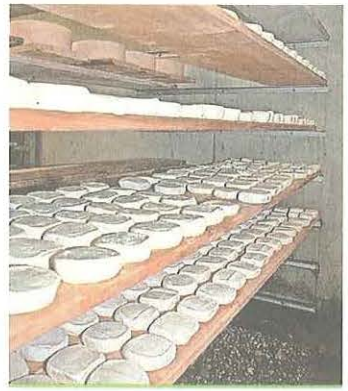
Ce sont les chimistes cantonaux qui jugent

En cas de dénonciation, ce sont les différents chimistes cantonaux qui doivent définir si la dénomination choisie est conforme ou non et juger s'il s'agit ou non d'une fraude.

Enfin, les indications «montagne», «alpage», ou «suisse» ne doivent pas non plus être usurpées, tout comme les différents labels. VG

Le soutien de la Confédération

La Confédération soutient la fabrication par un supplément de 15 centimes par kilo de lait transformé en fromage. Pour toucher cette contribution, il faut s'annoncer auprès de l'entreprise TSM fiduciaire Sàrl.



Il est possible de toucher des aides à l'investissement pour construire une cave. V. GREMAUD

Crédits d'investissement

L'aménagement d'un local de fabrication ou d'une cave peut impliquer des investissements conséquents. «La fabrication de fromages fermiers est considérée comme une diversification des activités agricoles. C'est à ce titre qu'il est possible d'obtenir des crédits d'investissement», indique Johnny Fleury, responsable suppléant du secteur Développement des exploitations de l'Office fédéral de l'agriculture. Le montant du prêt correspond à 50% des frais reconnus. Les sommes octroyées doivent se trouver dans une fourchette de 20000 à 200000 francs. Ces crédits doivent être remboursés sur une période maximale de dix-huit ans.

Aides à fonds perdu

Sous certaines conditions, il est possible de toucher des subventions fédérales. Pour cela, il faut se trouver obligatoirement en zone de montagne. «En soutien aux mesures collectives dans l'agriculture, la Confédération peut contribuer à hauteur de 22% des frais reconnus pour les projets portés par au moins deux exploitations agricoles d'une UMOS chacune», note Johnny Fleury Selon l'Ordonnance sur les améliorations structurelles, une exploitation individuelle de montagne peut, en tant que «petite entreprise artisanale», bénéficier de cette même contribution de 22%. «Pour cela, il faut s'inscrire à la TVA et dégager un chiffre d'affaires d'au moins 100000 francs avec la fromagerie», relève Johnny Fleury. VG