



30.8.2021

Documentation médias

Infos complémentaires – centre de compétences « Produits à base de lait cru »

Contexte

La Suisse, pays d'herbages, de vaches et de lait, est aussi pays de fromages, dont 62% sont consommés dans notre pays et 38% sont exportés : en 2020, sur une production de 203 791 tonnes de fromages, les exportations se sont élevées à 77 124 tonnes, pour une valeur de 693,8 millions de CHF (source : Switzerland Cheese Marketing). Parmi tous ces fromages, une bonne partie sont fabriqués à partir de lait cru.

Ces fromages à base de lait cru sont de plus en plus prisés, non seulement en raison de leurs propriétés gustatives, mais aussi parce que leurs effets positifs sur la santé humaine sont toujours davantage prouvés scientifiquement : la diversité microbienne du lait cru influence la diversité microbienne intestinale, essentielle au bon fonctionnement du corps, à sa résistance aux infections et aux allergies. Et ils doivent répondre aux mêmes exigences de sécurité alimentaire que les fromages fabriqués à partir de lait pasteurisé.

Les effets positifs des produits à base de lait cru sur la santé s'observent à long terme et sont multifactoriels, ce qui est difficile à documenter et à quantifier. Les risques, quant à eux, ont souvent des effets à plus court terme dont la cause est claire, comme une intoxication alimentaire microbienne. Globalement, il importe de ne pas surestimer les effets négatifs, ni sous-estimer les effets positifs.

Un des enjeux de la recherche scientifique menée au centre de compétences « Produits à base de lait cru » est d'optimiser les propriétés précieuses des produits à base de lait cru, tout en minimisant leurs risques potentiels.

Partenaires du centre de compétences

Agroscope : dirige le comité de pilotage du centre. Est responsable de la conception, de la mise en œuvre et de l'évaluation des projets et des essais ; fournit le personnel scientifique et scientifico-technique nécessaire au traitement des projets et des essais ; si nécessaire, fournit les équipements nécessaires aux mesures et les installe dans les exploitations. Les relevés sont effectués par Agroscope, soutenu par le personnel du canton et les exploitations pratiques.

Canton de Fribourg / Grangeneuve : gère opérationnellement le centre ; met à disposition son personnel pour le support technique et la supervision des projets et essais à hauteur d'un poste (80-100%) ; fournit l'infrastructure nécessaire à la réalisation des projets et des

essais sur le site de l'Institut agricole de Grangeneuve; si nécessaire, met à disposition d'autres infrastructures (par exemple des salles de travail) nécessaires au fonctionnement du centre de compétences ou à la réalisation des projets. Les services de formation et de conseil assurent le transfert des connaissances dans la pratique au sein du canton.

Groupe de soutien externe

Le "Groupe de soutien externe" représentatif de la filière laitière et fromagère, soutient le centre dans l'orientation de ses travaux de recherche. Il est composé de délégués des organisations Producteurs suisses de lait (PSL), Cluster Food & Nutrition, Fromarte, Liebefeld Kulturen AG, Interprofession du Gruyère, Interprofession Vacherin Fribourgeois, Casei, Agri-dea, et Cremo.

Thématiques de recherche

La première étude conjointe durera de septembre 2021 pour une durée d'une année. Elle se décline en trois essais qui visent à:

1. Mieux connaître le microbiote du lait cru et du fromage au lait cru, par comparaison des résultats d'analyse obtenus avec la microbiologie classique et avec les techniques de biologie moléculaire de pointe (séquençage à haut débit).
2. Développer un procédé simple pour l'enrichissement sélectif de bactéries à effets bénéfiques pouvant être utilisées dans la production artisanale de fromage et contribuant à l'authenticité et à la diversité des produits.
3. Déterminer l'influence de différents traitements thermiques et processus d'enrichissement sur les effets sur la santé de certaines protéines du lactosérum. En effet, le petit-lait issu de la production de fromage au lait cru est actuellement souvent donné aux porcs, alors qu'il est riche en protéines responsables des effets positifs du lait cru sur le système immunitaire humain. Les innovations ont pour but d'accroître l'utilisation du lactosérum pour l'alimentation humaine et donc d'augmenter également la valeur ajoutée pour la filière.

Les essais seront menés sur les sites de Grangeneuve (production fromagère, microbiologie classique) et de Liebefeld (production fromagère, biologie moléculaire, analyses chimique et biochimique, évaluation sensorielle). Le lait utilisé sera celui des vaches de la nouvelle ferme-école et le fromage analysé sera le vacherin fribourgeois AOP (variété à forte diversité microbienne).