

## SLOW FOOD

# Un fromage artisanal d'exception

Pierre-André Cordonier

**Le Vacherin fribourgeois AOP d'alpage de Nicolas Remy fait partie des produits labellisés Presidi de Slow Food. Reportage et point de situation du mouvement en Suisse.**

Une quinzaine de minutes (ou plus si vous n'êtes pas un habitué) sur la petite route étroite qui remonte depuis Charmey le vallon encaissé du Motélon et nous voilà au chalet de la Vonderweire chez Nicolas Remy. C'est la semaine où l'agriculteur et fromager de Broc (FR) a planifié de ne fabriquer que du Vacherin fribourgeois AOP d'alpage. Pas n'importe lequel, puisqu'il s'agit d'un Presidi, label de Slow Food.

Les Vacherins fribourgeois AOP d'alpage de la Coopérative fribourgeoise des fromages d'alpage se sont coulés dans ce mouvement depuis 2012. L'idée était de préserver et de promouvoir ce savoir-faire qui, à une certaine époque, tendait à disparaître.

Aujourd'hui, 39 chaudières produisent du Vacherin fribourgeois AOP d'alpage dans le périmètre exclusif du canton de Fribourg, dont 32 livrent leur production à la coopérative. Tous ces Vacherins correspondent aux exigences Slow Food. Cela représente 75 tonnes de fromages Presidi, sur les 3000 tonnes du quota global de Vacherins fri-



Nicolas Remy (à gauche) et son aide fromager Mihai sortent le premier caillé, dont le volume est plus petit que les sorties suivantes. P.-A. CORDONIER



Le caillé découpé est mis dans une toile puis déposé et pressé dans le moule. P.-A. CORDONIER



Une meule environ un jour après sa fabrication. P.-A. CORDONIER

bourgeois AOP, dont 25 tonnes font partie de la réserve des agriculteurs-fromagers et 50 tonnes sont achetées par la coopérative.

### Un solide savoir-faire

Outre la cuve en cuivre, l'utilisation de lait de non-ensilage et la limitation drastique de concentrés exigés par le cahier

des charges de l'Interprofession du Vacherin fribourgeois, ceux labellisés Slow Food sont toujours fabriqués au lait cru, le lait est chauffé au feu de bois, le décaillage se fait à la main et la matière est sortie à la toile de chanvre.

La fabrication demande un solide savoir-faire. «Travailler au lait cru chauffé à 35/36°C

demande une hygiène irréprochable et une excellente qualité de lait. Trop de cellules par exemple et ça peut devenir très délicat», explique Nicolas Remy.

Ce jour-là, l'agriculteur produira 9 meules de 6 à 8 kilos. Son quota pour l'appellation s'élève à 2400 kilos. Les meules restent environ une



Une fois sorti de la cuve, le caillé est découpé en quartiers pour la fabrication des meules. P.-A. CORDONIER

journée au chalet puis sont descendues à la Cave de la Tzintre, à Charmey, pour y être affinées 12 à 25 semaines. Durant la période d'estivage, Nicolas Remy occupe deux autres chalets situés dans le vallon et fabrique également du Gruyère d'alpage AOP (quota de 7500 kilos). Le troupeau compte 45 vaches Holstein avec les taries.

qu'il faut, un point important du Slow Food, comme son nom l'indique», explique Jocelyne Coting, responsable administrative de la coopérative.

À l'exception des fromages labellisés proposés en vente directe, l'agriculteur-fromager pouvant utiliser le label – mais peu voire aucun ne le fait –, la mention Presidi Slow Food est apposée seulement sur les fromages vendus dans certains magasins Coop, en passant par un intermédiaire qui achète les meules à la coopérative. Cela ne concerne que 4 tonnes sur les 50 produites. Un crève-cœur! Tous les fromages qui respectent les exigences Slow Food ne sont donc pas identifiés comme tels sur le front de vente. De plus, le prix est aujourd'hui le même qu'un fromage non labellisé.

### Rien d'industriel

«Le Vacherin fribourgeois d'alpage a pris depuis son essor. Mais nous aurions besoin de plus de promotion pour valoriser le label, pour que les consommateurs fassent vraiment la différence. Malheureusement les moyens manquent. Le produit est exceptionnel, tout se fait à proximité, traditionnellement. Il n'y a rien d'industriel. On prend le temps

## «Nous avons pu sauver des produits menacés»

### Interview

**ÉLÉONORE VALEANU**  
Codirectrice de Slow Food Suisse



**Quels avantages les producteurs ont-ils à participer à Slow Food, dans la mesure où il n'y a pas nécessairement une plus-value financière?**

Il y a plusieurs façons de s'engager dans le mouvement en tant que producteurs. Soit en étant membres de l'association à titre privé (et donc avec droit de vote) soit en participant, avec un produit, à un projet Presidi. Le projet Presidi permet notamment de sauvegarder de petites productions et des savoir-faire traditionnels (lire ci-contre). Je peux donner l'exemple du haricot sec en 2011 qui était en voie de disparition et qui a pu se développer grâce à cette action au point de pouvoir sortir du projet. Autre exemple, le cépage Bondola au Tessin. De plus, les groupes régionaux – les convivium – ont l'initiative de créer des événements qui permettent aux producteurs affiliés de présenter leurs produits aux consommateurs s'ils respectent les valeurs de Slow Food. Il ne s'agit donc pas seulement des Presidi. L'Association suisse organise aussi des marchés plus importants. Les agriculteurs s'engagent aussi parce qu'ils souhaitent défendre nos valeurs. C'est la base de la motivation de nos membres; ils veulent soutenir

une cause qu'ils estiment juste et importante.

**Est-ce l'association suisse qui fait les démarches pour identifier les produits à mettre en valeur?**

Ce sont les convivium qui proposent ou les producteurs directement qui viennent vers nous pour devenir membre producteur de Slow Food car ils soutiennent la philosophie. En ce qui concerne les Presidi, ceux-ci sont proposés à l'association nationale et leur validation se fait au niveau de l'organisation centrale dont le bureau est à Bra (I). Il y a un gros travail de vérification, puis il faut du temps pour constituer la communauté qui va soutenir le projet. L'initiative vient de la base et l'association joue le rôle de facilitateur. Avant de devenir un Presidio, les produits sont toujours des passagers de l'Arche (lire ci-contre).

**Quel est votre impact sur le système agroalimentaire compte tenu de votre orientation sur des produits de niche ou rares?**

Ce sont principalement les groupes régionaux qui animent l'association, l'ancrent dans leur région et donnent ainsi une visibilité aux produits qui res-

pectent notre philosophie. Un objectif capital est la mise en relation de tous les acteurs de la filière, que ce soit les consommateurs, les chefs, les producteurs. La création d'un réseau, de connexions est au cœur du Slow Food. C'est un vivre ensemble. Nous espérons ainsi démultiplier l'impact par ces liens entre les gens. L'alimentation est d'ailleurs un des rares thèmes qui permet de réunir des personnes très diverses à la même table. Enfin, nous soutenons également des projets d'agriculture régénérative avec des partenaires comme Biovision. Ce qui correspond à notre volonté de préserver l'environnement et de lutter contre le réchauffement climatique. Nous avons aussi été consultés par le Parlement sur des sujets agroalimentaires. Aujourd'hui, nous comptons plus d'un million d'actives dans le monde et accompagnons quelque 2000 projets, ce qui est tout de même un gage de visibilité et d'impact.

**Y a-t-il des différences entre les régions linguistiques?**

Sur les 3000 membres suisses, les deux tiers sont en Suisse alémanique. Mais le groupe régional tessinois est très actif. Les convivium romands sont aussi dynamiques.

**Comment financez-vous votre structure et les projets?**

Par les cotisations de nos membres et par des levées de fonds pour des projets. Le projet des Presidi en Suisse est ainsi possible grâce à Coop de-

puis 2007. Le bureau central suisse compte cinq salariés, dont un est payé par une fondation. Le bénévolat est aussi un pilier de l'association.

**Comment a évolué le mouvement depuis sa fondation?**

De l'Italie, le mouvement a gagné l'Europe, puis le monde. Il y a actuellement un développement important dans les pays du Sud. Au départ, la tendance était davantage à des actions à petites échelles. L'organisation s'est professionnalisée depuis. Nous travaillons aujourd'hui sur des projets plus concrets et plus étoffés du point de vue technique, notamment sur le problème du changement climatique ou de l'agroécologie.

**Quel avenir pour Slow Food?**

L'association doit continuellement s'adapter aux évolutions et enjeux sociétaux. Aujourd'hui, elle se développe dans les pays du Sud, notamment en Afrique où les enjeux climatiques sont intenses. Ce qui nous porte, c'est vraiment le désir de faire grandir notre réseau, de créer davantage d'opportunités pour que les gens se rencontrent entre eux. En Suisse, le projet Presidi va se poursuivre de même que les projets sur l'agriculture régénérative. En renforçant l'éducation et le plaidoyer – deux éléments très importants – en faveur d'une alimentation bonne, propre et juste.

PROPOS RECUEILLIS  
PAR PIERRE-ANDRÉ CORDONIER

## Une alimentation bonne et juste

Slow Food a été fondé en 1986 à Rome par Carlo Petrini, en réaction au développement du fast-food. En 1989, il devient officiellement un mouvement international. Celui-ci est présent dans plus de 160 pays, dont 16 ont un bureau national. En 2006, le mouvement ajoute le concept de justice sociale au plaisir de manger et à la protection de l'environnement. Aujourd'hui, l'association est présidée par l'Ougandais Edward Mukiibi. Slow Food organise plusieurs événements réguliers comme le Salon du goût à Turin (I) – Terra Madre Salone del Gusto – ou le salon Cheese à Bra (I) consacré aux fromages au lait cru.

L'association suisse est créée en 1993 et fait ses premiers pas au Tessin. Elle rassemble près de 3000 membres répartis en convivium. L'objectif de l'organisation est de promouvoir une alimentation bonne, propre (pour l'environnement) et juste. Quant au projet Presidi («Presidio» au singulier, «Sentinelle» en français), dont les produits doivent être bio et/ou Demeter, il permet de préserver des petites productions de qualité, de sauvegarder des savoir-faire traditionnels, de protéger des paysages ruraux et des écosystèmes uniques tout en leur offrant de la visibilité et en leur ouvrant de nouveaux marchés», indique Éléonore Valeanu, codirectrice de Slow Food Suisse.

Il existe actuellement 20 Presidi en Suisse, soutenus par le Fonds Coop pour le développement durable et en exclusivité chez le distributeur, excepté

pour la vente directe, les producteurs pouvant apposer l'étiquette à l'escargot, symbole du mouvement, sur leur produit labellisé. Un exemple en Suisse romande: le pain de seigle du Valais fabriqué selon une vieille recette. Ou le cépage bongola au Tessin, qui a survécu grâce à la réunion de cinq vigneron. Avant le statut de Presidio, les produits sont d'abord inscrits dans l'inventaire mondial de l'Arche du Goût qui répertorie des aliments traditionnels de qualité, oubliés et menacés de disparition. Slow Food a également fondé l'Alliance des chefs. Ce sont plus de 130 chefs, qui respectent les critères de l'association.

### Une action pour Slow Wine

Slow Food Suisse a lancé en mai une action avec un assemblage de cépages certifiés Demeter cultivés et vinifiés par Marc-André et Deborah Cina dans leur cave de Salquenen. Une donation de 4 francs sur chacune des 1000 bouteilles produites est versée à Slow Food Suisse afin de soutenir le projet Slow Wine qui réunit plus de 70 vigneron. Les Cina font partie de Slow Food depuis environ cinq ans. «L'idée est que nous travaillons ensemble, vigneron et partenaires comme l'Alliance des Chefs. Ces 4 francs permettront à l'association d'avoir davantage de moyens. C'est une forme de solidarité», explique Marc-André Cina, qui cultive 2,5 hectares, et écoule près de 30 crus différents. PAC