

Un délice de fromage *qui s'étale*

La fromagerie Biolait, preneuse de licence chez Bio Suisse, produit un fromage à tartiner authentique.

Cela fait une année que la fromagerie Biolait, située à Juriens VD, au pied du Jura, produit un fromage à tartiner bio, le «mon Tendre». Cette initiative est l'aboutissement d'une démarche initiée à l'origine par huit producteurs laitiers bio vaudois qui désiraient mieux mettre leur lait bio en valeur. «Nous avons collaboré avec Prométerre (vulgarisation agricole vaudoise) et mené à bien une étude de marché qui a révélé le grand potentiel du fromage frais bio à tartiner», renseigne Alice Giclat, agricultrice à Dizy. Elle s'est finalement retrouvée avec son frère et associé François Devenoge, Etienne Clerc et Patrick Affolter pour fonder la fromagerie Biolait. «Même si, entre-temps, les rayons de Coop proposent également un autre fromage frais bio à tartiner, cela n'enlève rien à l'originalité de notre concept qui s'appuie sur un fromage frais artisanal et surtout local», complète-t-elle.

Un fromage qui suit les saisons

La recette du «mon Tendre» a été mise au point par le fromager Clément de Conto, qui est à présent épaulé par son confrère Chakib Aïnad Tabet. Le lait, collecté deux fois par semaine, est tout d'abord pasteurisé. «Au départ, nous avons pensé confectionner un fromage à base de lait cru, mais cela pose trop de problèmes au niveau de la durée de conservation», regrette Alice Giclat. Après l'ensemencement, le lait s'égoutte durant la nuit avant l'adjonction, le lendemain, des autres ingrédients et la mise en pots de verre. «Nous fabriquons du fromage nature et aux herbes toute l'année», expose François Turk, responsable de la promotion des ventes de la fromagerie Biolait. Pour chaque saison, les fromagers concoctent en plus un fromage particulier: à l'ail des ours au

printemps, à la sarriette et au basilic en été, au poivre et aux raisins secs en automne et aux noix en hiver.

Phase de lancement

«Notre production annuelle (env. 6 tonnes) de «mon Tendre» est encore relativement modeste», relève François Turk. Biolait s'est également lancée dans la vente de lait pasteurisé alors que d'autres produits sont à l'étude, notamment des yogourts. La fromagerie Biolait est également présente dans de nombreuses foires en Suisse romande pour assurer la promotion de son produit phare. «Nous ne sommes pas encore dans les chiffres noirs, mais nous misons sur le marché de la restauration collective pour atteindre le seuil de rentabilité», dévoile François Turk. Pour l'instant, la production est principalement écoulee dans des petites épiceries dans les cantons de Vaud et de Genève. Le site Internet de la fromagerie comprend une carte qui indique où l'on peut trouver le commerce le plus proche proposant du «mon Tendre». *Christian Hirschi*



Fromage frais bio à tartiner «mon Tendre»

Produit par la fromagerie Biolait à Juriens VD, le «mon Tendre» est proposé nature et aux herbes toute l'année, avec une version spéciale concoctée pour chaque saison.

fromageriebiolait.ch



De g. à d.: Alice Giclat, productrice de lait à Dizy, Etienne Clerc, producteur de lait à Moiry et Chakib Aïnad Tabet, fromager-livreur. Photo: màd.

