

Tout a commencé avec un fromager

Au départ un pionnier, maintenant une coopérative avec 17 membres. La fromagerie bio de Prättigau livre à la grande distribution et aux magasins fermiers – autres acheteurs bienvenus.

Calme et concentré, le fromager travaille au tank à lait – depuis 18 ans. Markus Racine se trouve dans le grand local de production de la nouvelle fromagerie. Il avait commencé dans une vieille petite fromagerie de village. Un acte pionnier puisque les fromages bio de brebis et de chèvre à croûte fleurie étaient alors quasiment inconnus – jusqu'à ce qu'une tomme fasse partie de l'assiette de fromages de l'anniversaire des 10 ans de Naturaplan. Elle a tellement plus à la Direction de la Coop qu'elle l'a tout de suite prise dans l'assortiment. La petite fromagerie ne pouvant alors plus couvrir la demande, le fromager et son fournisseur de lait, Martin Büchi, ont décidé en 2005 qu'il fallait des locaux plus grands pour employer deux fromagers.

Nouvelle construction pour paysans de montagne

Il fallait songer à construire. «Le parrainage de la Coop pour les régions de montagne ainsi que deux fondations privées ont été une grande chance en contribuant fortement aux investissements», explique le président de la coopérative Martin Büchi. «Le reste a été pris en charge par les 17 coopératrices et coopérateurs, dont 10 livrent du lait. Leur part est plutôt modeste, mais ce sont eux qui assument le risque principal en se portant garant des éventuelles pertes. Il s'est passé plus de dix ans pendant lesquels Markus Racine et Martin Büchi ont pas-

sé d'innombrables heures de loisirs en clarifications diverses. «Nous sommes tous de simples paysans, et soudain nous devons prendre la responsabilité de gros investissements», explique Martin Büchi. Ils ont alors reçu un précieux soutien de la part de dirigeants à la retraite (voir encadré). En 2016, la nouvelle «Biokäserei Prättigau» est construite à Pragg-Jenaz et Jann Walder est engagé comme deuxième fromager. Le fait



Le lait est tempéré à 65 degrés – c'est la seule transformation entre la traite et la fabrication du fromage.

qu'il reprenne rapidement le poste de directeur de Markus Racine a été une décision difficile mais en fin de compte, c'était la bonne. Markus Racine est en effet heureux de pouvoir de nouveau se consacrer entièrement au fromage.

Un démarrage digne d'une Ferrari

«La première année nous avons eu un déficit, ce qui est normal», dit Jann Walder. «La deuxième année, donc en 2017, nous avons déjà des comptes équilibrés. Cette énorme pro-

Le pionnier Markus Racine et le fromager Jann Walder en pleine production.



Le grand moment: Dégustation dans la cave d'affinage.



gression est super, mais nous ne devons pas nous endormir. Avec la nouvelle fromagerie, on s'est payé une Ferrari qui doit être utilisée à fond. Chaque kilo de plus signifie qu'on arrive dans la zone rentable.» Il faut pour cela que le secteur des magasins fermiers se développe dans toute la Suisse. La fromagerie a déjà un producteur de fruits de Thurgovie qui complète



«Entretenir le paysage, transformer le lait, gérer des magasins fermiers: La création de valeur reste chez les producteurs.»

Martin Büchi, Président de la coopérative

son assortiment avec les spécialités fromagères de Prättigau. Cela permet aussi d'amortir le creux des ventes qu'il y a dans les Grisons après le départ des touristes d'hiver au moment où la quantité de lait augmente. Chaque revendeur reçoit en principe le fromage au même prix. La Coop paie toutefois un peu plus parce que les morceaux de fromage sont préparés et étiquetés pour la vente dans les filiales. «Nous aurions aussi pu externaliser ce travail», dit Jann Walder. «Mais nous voulons proposer à nos coopétrices des jobs accessoires flexibles et conserver la création de valeur dans la région.»

Rencontre entre paysans bio et consommateurs

La concurrence ne dort pas, donc les agriculteurs fournissent beaucoup de travail dans le marketing. Puis il y a eu une première journée pour les clients. «En mangeant le fromage à la ferme, les clients voient la famille paysanne et son engagement, et ça crée un lien», dit Martin Büchi. «Nos producteurs de lait font donc aussi des dégustations dans les filiales», explique-t-il, «et les clients sont d'accord avec nos prix.»

La coopétrice Luzia Abderhalden apprécie les horaires flexibles.




Le cas du prix du lait

Les coopérateurs se paient un prix du lait plutôt bas parce qu'ils veulent aussi maîtriser les finances de la fromagerie. Les éventuels bénéfices devront néanmoins d'abord rembourser les crédits. Le prix de base est de 1.15 Fr./kg pour le lait de chèvre et de 2.90 Fr./kg pour le lait de brebis – y.c. les contributions pour la fromagerie et la production sans ensilage. S'y rajoutent des suppléments individuels à la qualité. Le prix est fixe pour une année, il n'y a pas de suppléments saisonniers, mais il y a en contrepartie une garantie de prise en charge. Il y a bien des contrats annuels avec des quantités mensuelles, mais on est assez coulant et on ne jette pas de lait. Les livraisons de lait peuvent varier selon les saisons de 200 à 1200 litres par jour pour le lait de chèvre et de 200 à 1000 litres par jour pour le lait de brebis. Cela est dû au fait que les mises-bas sont plus faciles à décaler des saisons pour les brebis que pour les chèvres, qui sont en outre souvent tarées pour la montée à l'alpage. Le petit-lait est actuellement repris par un paysan pour son installation de biogaz et par un autre pour ses porcs d'alpage. Les coopérateurs cherchent aussi de nouveaux créneaux pour la viande. *Franziska Hämmerli*



Conseils professionnels gratuits

Vu que les services privés de conseils étaient trop chers, les coopérateurs se sont tournés vers la société Innovage. Ses dirigeants à la retraite travaillent bénévolement – sauf les frais – pour les entreprises à but pas exclusivement lucratif. C'est le cas de cette fromagerie et de son but «assurer l'existence des familles de paysans de montagne». «On ne peut pas en attendre un conseil spécifiquement sectoriel, mais les conseils pour systématiser la planification, le travail de comité et la prospection des marchés ont été extrêmement précieux», dit Markus Büchi.

 www.innovage.ch

La coopérative ne transforme que du lait bio. *Photos: Franziska Hämmerli*

