

# Un fromage champion du monde: Bon pour les papilles et le village

Le fromage bio «Andeerer Traum» (Rêve d'Andeer) de la maîtresse fromagère Maria Meyer a été primé deuxième meilleur fromage lors des championnats du monde. Cette médaille d'argent prouve que la production Bourgeon est une bonne base pour l'excellence gustative des produits. Dans la commune grisonne d'Andeer, ce fromage bio crée en outre des places de travail et assure à cinq paysans bio un bon prix du lait.

C'est comme des champions olympiques que les champions du monde du fromage ont été reçus à l'aéroport de Zurich: cors des Alpes, cloches de vaches et nombreux paysans et amis des lauréats, dont le couple de fromagers Maria Meyer et Martin Bienerth fait partie. «C'était impressionnant de défiler devant une rangée de supporters avec une cinquantaine de cloches», raconte la fromagère. Son fromage bio «Andeerer Traum» a été sacré à Madison USA vice-champion du monde toutes catégories et champion du monde de la catégorie des «fromages à pâte dure à croûte lavée».

Plus de 3200 fromages ont participé à ce concours. Les fromages lauréats des 80 catégories ont participé à la finale où les deux fromages suisses «Le Gruyère AOC» de La Brévine NE et l'«Andeerer Traum» d'Andeer GR se sont imposés face à la concurrence internationale.

## Lait bio pour fromage de rêve

L'«Andeerer Traum» est fabriqué avec du lait biologique de non-ensilage et les ferments personnels de la fromagerie. Il s'agit d'un fromage au lait cru entier, âgé d'au moins six mois et dont les meules pèsent cinq kilos. «Quel est le secret de ce champion du monde?» a demandé le bio actualités à Maria Meyer. Les secrets, on ne les révèle pas... mais elle a quand même expliqué certaines choses: les premiers points qu'elle a mentionnés sont les fourrages biologiques riches en plantes diverses et le bon lait bio de la montagne. Les petites structures paysannes locales sont aussi importantes: «Les paysans viennent deux fois par jour à la fromagerie, et nous fromageons chaque jour», explique-t-elle en disant que c'est la seule possibilité d'assurer en permanence une très haute qualité.

Après la caséification du lait, Martin Bienerth soigne le fromage encavé jusqu'à ce qu'il atteigne le sommet de sa flaveur.

L'«Andeerer Traum» avait déjà gagné la médaille d'argent en 2007 lors du Concours suisse des produits du terroir, et il avait reçu la même année une médaille d'argent lors des cinquièmes Olympiades des fromages de montagne à Oberstorf en Allemagne. «L'«Andeerer Traum» est un bon exemple du fait que la production Bourgeon forme une bonne base pour des produits vraiment délicieux», souligne la présidente de Bio Suisse Regina Fuhrer, qui était présente lors de la réception. Andreas Melchior, le président de la société de laiterie d'Andeer, constate que «Notre fromage a du succès. Je trouve que c'est important – même si je reçois beaucoup d'argent de l'État.» Il est paysan bio parce qu'il est convaincu que l'agriculture biologique est la bonne solution – pour l'environnement, pour le produit, pour le goût.

## Un rêve devenu réalité

Le Rêve d'Andeer n'est pas seulement un fromage de rêve, c'est aussi pour Martin Bienerth une des pièces de la mosaïque dont il rêve: «Mon rêve», écrit-il sur [www.sennerei-andeer.ch](http://www.sennerei-andeer.ch), «est que l'économie alpestre grisonne se maintienne avec de nombreuses fromageries alpines. Il faut des paysans et des paysannes pour élever et traire les vaches, mais aussi que toutes les vallées aient leurs petites fromageries qui transforment le lait en spécialités aussi nombreuses que délicieuses en conservant les petites structures adaptées aux régions de montagne. Au moins dans les Grisons, les autoroutes doivent cesser d'être de gigantesques tanks à lait.»

Le couple réalise ce rêve à Andeer: cinq paysans livrent chaque année 400 000 kg de lait à la fromagerie – une quantité communément admise comme insuffisante pour faire vivre une fromagerie. Depuis 2001, la maîtresse fromagère Maria Meyer transforme le lait en fromage et en autres produits laitiers, et Martin Bienerth s'occupe de l'affinage, du marketing et de la



Accueil enthousiaste, haut en couleur et bruyant à l'aéroport de Zurich: Les producteurs de lait d'Andeer GR et de La Brévine NE fêtent leurs champions du monde.



Photos: (PHOTOPRESS/Walter Bieri)

Les fromagers et fromagères suisses couronnés de succès se réjouissent de leurs distinctions (de droite à gauche): Cédric Vuille de La Brévine avec son Gruyère AOC et le couple vice-champion du monde Maria Meyer et Martin Biennerth d'Andeer avec leur Rêve d'Andeer.

vente. Les responsables de la société de laiterie et de fromagerie d'Andeer n'ont eu de cesse d'avoir convaincu le couple de devenir leur acheteur de lait.

Les deux complices ont depuis lors pu agrandir la fromagerie, construire une nouvelle cave d'affinage et créer un riche assortiment de fromages – et même des emplois: le poste à temps partiel du centre de collecte du lait est maintenant remplacé par cinq emplois durables dans la fromagerie. Le poids de la dette est relativement supportable – mais les fromagers travaillent 70 à 80 heures par semaine, et leurs employés ont eu au début de meilleurs salaires horaires qu'eux.

Pour le président de la société de laiterie Andreas Melchior, cette médaille d'argent confirme qu'ils ont pris la bonne voie. «Les efforts de Maria Meyer et de Martin Biennerth ont permis de sauver la fromagerie d'Andeer», a-t-il dit au bio actualités. La fromagerie assure un bon prix d'achat aux cinq fournisseurs de lait bio: selon ses estimations, «les fermes ont un résultat économique supérieur à la moyenne.»

### L'idée primée: «Maintenir au lieu de croître!»

Pour Regina Fuhrer, la présidente de Bio Suisse, l'«Andeerer Traum» correspond parfaitement à la philosophie du Bourgeon: «Nous voulons assurer à notre production alimentaire des cycles aussi locaux que possible, ce qui est aussi une

nouvelle plus-value pour les consommateurs.»

La démarche d'Andeer a aussi convaincu le jury du Prix d'innovation agricole: la société de laiterie d'Andeer l'avait gagné en novembre 2005 pour son mot d'ordre «Maintenir au lieu de croître!». Alfred Buess, le président du jury cette année-là, avait dit que le projet se distinguait avant tout par de grandes qualités humaines. «Le courage de ne pas se contenter de rêver un rêve soi-disant impossible à réaliser mais de lui faire prendre corps. La volonté impérieuse de ne pas se soumettre à un destin soi-disant irrévocable et de nager à contre-courant. Une fromagère magistrale, un vendeur génial et une poignée de paysans courageux ont en effet décidé de ne pas laisser leur lait se perdre en plaine mais de le transformer sur place à Andeer en produits de haute qualité et de les vendre dans le segment si âprement disputé des prix supérieurs.» Les objectifs économiques ont donc rencontré des valeurs idéelles et relationnelles pour devenir une étonnante histoire à succès.

Il est par ailleurs remarquable que Maria Meyer et Martin Biennerth fabriquent depuis des années des fromages de haut niveau, mais ils ne se rendent eux-mêmes pas tellement compte de ce que cela comporte d'inhabituel: ils essayent simplement de continuer aussi bien que possible. Le but est maintenant de continuer à consolider l'entreprise sur tous

les plans: financier, personnel et idéal. Biennerth: «En relation avec l'«Andeerer Traum», idéal signifie que nous réussissons à vivre les cycles locaux – au lieu de simplement en rêver – non seulement dans nos vies professionnelles et privées, mais aussi dans nos plus petites cellules écologiques, les cuisines.»

Stephan Jaun et Edith Moos-Nüssli  
Bio Suisse

## Les Suisses sur le podium

**Catégorie Swiss Style avec croûte**, tous avec de l'Emmental AOC: 1<sup>er</sup> Marcel Züger, Fromagerie Rohrenmoos, Lömmenschwil (affiné par Gourmino AG, Illighausen); 2<sup>ème</sup> Ruedi Studerus, Fromagerie de Thundorf; 3<sup>ème</sup> Niklaus Haldimann, Fromagerie Scheidweg, Heimenschwand (affiné par Gourmino AG). **Catégorie Gruyère**, tous avec du Gruyère AOC: 1<sup>er</sup> Cédric Vuille, Fromagerie de La Brévine; 2<sup>ème</sup> Michel Grossrieder, Fromagerie du Moléson SA, Orsonens; 3<sup>ème</sup> Adrian Scheidegger, Fromagerie Niedermuhren, Heitenried, (affiné par Mühlengen AG, Düdingen). **Catégorie Fromages à pâte molle à croûte lavée**: 2<sup>ème</sup> Ernst Diriwächter, Fromagerie Krümmenswil, Krummenau, avec son «Försterkäse». **Catégorie Fromages à pâte mi-dure à croûte lavée**: 3<sup>ème</sup> Stefan Jud, Fromagerie de Degersheim, avec son «Appenzeller». **Catégorie Fromages à pâte dure à croûte lavée**: 1<sup>ers</sup> Maria Meyer et Martin Biennerth, Fromagerie d'Andeer, avec l'«Andeerer Traum»; 2<sup>ème</sup> Peter Schneider, Fromagerie de Bettwil, avec son «Winzerkäse». **Catégorie ouverte des fromages à pâte dure**: 2<sup>ème</sup> Ewald Schafer, Fromagerie de Cressier FR, avec son «Mont Vully Réserve». sja