TRANSFORMATION

La mobilité au service des producteurs

Brigitte Gabbud-Quarroz

Issu d'une collaboration entre le Val d'Aoste et le Canton du Valais, un prototype de fromagerie mobile a été présenté au public samedi 25 septembre lors de la manifestation Bagnes, capitale de la Raclette.

Sabina Valentini (IAR) et Laurence Nicolay (HES), les deux cheffes de projet Typicalp, dans la fromagerie mobile. B. GABBUD-QUARROZ

Cette version innovante et aisément transportable de fromagerie tient dans un container maritime spécialement aménagé pour répondre à toutes les normes de fabrication du fromage au lait cru. Deux versions pilotes de laboratoires mobiles ont été élaborées pour le moment en mettant un accent sur la multifonctionnalité.

En plus de la fabrication de fromages, ces containers pourront servir à la fabrication de beurre, de yogourts ou encore de glaces. Il est également possible de les utiliser pour la vente directe et la promotion des produits. Les deux prototypes ont été conçus par la société SP Groups, spécialisée dans l'ingénierie industrielle basée à Martigny (VS), sur la base d'un cahier des charges établi par la HES-SO Valais et l'Institut agricole du Val d'Aoste (IAR). Directeur du SP Groups, Fabrice Dumont détaille: «Notre activité est essentiellement centrée sur le domaine de la pharma. Nous sommes donc habitués à répondre à des normes d'hygiène drastiques dans nos conceptions. A titre personnel, comme fils de fromager, ce projet de diversification me tenait particulièrement à cœur. Dans ce domaine, nous avons également conçu l'unité de fabrication de yogourts de la famille Dubosson à Troistorrents». Si le laboratoire laitier mobile a été pensé et mis au point en Valais, la construction des différents éléments a été réalisée par des partenaires italiens.

Des usages multiples

Les deux laboratoires mobiles ont été conçus pour répondre à des besoins multiples. Ils peuvent par exemple être utilisés comme fromagerie d'alpage de remplacement ou mis à disposition d'écoles dans le cadre de formation dans la filière laitière. Ils ont déjà été utilisés pour la promotion des produits avec succès notamment lors de la dernière édition du festival Slow Food «Cheese 2021» qui s'est tenu à Bra (I) entre le 17 et 20 septembre 2021. Luca Vernetti-Prot, un des responsables opérationnels du projet du côté de l'IAR, explique: «Nous avons eu beaucoup de succès avec notre fabrication de fromage en direct dans notre laboratoire mobile mais également avec toutes une série d'animations: dégustations ou show culinaires organisés autour de nos fromages d'alpage. Pour que nos clients puissent apprécier nos produits et mettre le prix qui convient pour les acquérir, il est indispensable de communiquer sur tous les aspects de nos fromages Fontine AOP ou Raclette du Valais AOP. Il faut raconter nos produits comme des histoires vivantes qui tournent aussi bien autour de nos races autochtones, de nos alpages, de la flore qui s'y trouve, des hommes et des femmes qui assurent la fabrication ou encore de la tradition mais également des caractéristiques propres au produit. Dans ce sens ces unités de fabrication et de commercialisation transportables constituent un vecteur intéressant».

Le programme Typicalp

La conception de ces nouveaux modules de laboratoires destinés à la filière laitière valaisanne et valdôtaine a été réalisée dans le cadre du programme Interreg Typicalp qui a débuté en 2019. Cet ambitieux projet a pour objectif principal d'améliorer la compétitivité et la durabilité de la filière laitière alpine en se basant sur la typicité des produits tout en y amenant des processus innovants. Six alpages pilotes, trois dans le Val d'Aoste et trois en Valais participent à l'étude menée conjointement par la HES-Valais et l'IAR. Le projet doit notamment permettre de trouver des solutions pour encore accroître la qualité et la traçabilité des produits. Une méthodologie a par exemple été mise au point avec le concours d'Agroscope afin de réaliser des contrôles sanitaires systématiques grâce à des kits de diagnostics rapides des animaux dès leur arrivée à l'alpage et durant toute la saison afin d'éviter toute propagation du variant GTB du *staphylococcus aureus* qui se répand très rapidement et peut contaminer le troupeau et au-delà le lait produit. Pour améliorer la durabilité environnementale de l'exploitation des alpages, des essais concernant le traitement du petit-lait et l'évacuation des produits de nettoyage ont été réalisés. Une cartographie des arômes des fromages d'alpage est en cours. Des solutions qui doivent améliorer la logistique de vente des produits alpestres tant au niveau commercial qu'environnemental sont aussi étudiées dans ce programme qui s'achèvera fin 2022.

PUBLICITÉ

135.– 1 AN PAPIER + NUMÉRIQUE
– accès e-paper – archives dès 1999 – CADEAU couteau

70.– 6 MOIS PAPIER + NUMÉRIQUE
– accès e-paper – archives dès 1999

110.– 1 AN NUMÉRIQUE
– accès e-paper – archives dès 1999

35.– 3 MOIS (12 éditions papier)
Offre non renouvelable

Mes coordonnées

Nom Prénom
Rue/N° NPA/Localité
Téléphone E-mail
Date Signature

Je désire offrir Agri à:

Nom Prénom
Rue/N° NPA/Localité
Téléphone E-mail

Bulletin à envoyer au Journal Agri, CP 1080, 1001 Lausanne ou scanné à abo@agrihebdo.ch

Agri VOTRE ALLIÉ AU QUOTIDIEN

www.agrihebdo.ch