

Le «Mon Tendre» a réussi son pari

PIED DU JURA Lancé il y a un an par quatre paysans, le fromage à tartiner bio et local a trouvé son marché.

CLÉMENTINE ALEIXENDRI
clementine.alexendri@lacote.ch

Du pain, du vin et du... Mon Tendre. Le slogan pourrait bientôt être adopté par les amateurs de cream cheese, séduits par la première variante bio et locale proposée depuis bientôt un an par quatre paysans du pied du Jura. «Nous nous sommes lancés le défi de développer un fromage à tartiner naturel, artisanal et régional dans un marché dominé par des grandes marques françaises ou américaines», explique Alice

dre» (en référence au sommet jurassien) dans une centaine de points de vente romands, magasins bio, laiteries, supérettes, boulangeries, pour une production de 600 litres par semaine, contre 80 en janvier dernier.

Assurer ses arrières

«Au départ, les anciens voulaient faire des fromages qui puent mais j'ai tout fait pour les convaincre d'opter pour quelque chose de plus original qui ne concurrence pas les autres agriculteurs suisses», relate Alice Giclat. Pour assurer ses arrières, la petite équipe se lance dans une étude de marché, en collaboration avec l'association Prométerre. «Nous étions assez confiants. Nous savions qu'il y aurait une demande pour ce genre de produits nature et authentique», avance la productrice de 34 ans.

De la théorie à la pratique, il y a toutefois un pas. «Ce n'est pas tout de vouloir proposer un produit 100% naturel, il faut encore qu'il réponde aux standards de la consommation», rappelle Alice Giclat. Du petit-lait qui remonte à la surface du fromage, une date de péremption trop courte... «Il nous a fallu des mois pour adapter la recette et parvenir à la qualité actuelle.» Soit un fromage frais, onctueux et savoureux qui n'a rien à envier aux ersatz industriels, au contraire.

Avancer à tâtons

Et les amateurs de «fromages qui puent», qu'en pensent-ils? «C'est délicieux», avoue François-Philippe Devenoge, 66 ans. Je tartine le fromage frais sur du pain, je l'utilise pour farcir des légumes et il m'arrive même de le manger à la cuillère, glisse l'agriculteur retraité qui a rejoint l'aventure en cours de route. Je reprends tous les invendus et je fais des essais pour voir comment le produit évolue dans le temps. Il ne faut pas oublier que quand on fait du bio, on travaille avec du vivant.»



Clément de Conto, laitier, Alice Giclat, productrice, et François Devenoge, producteur, sont quelques-unes des chevilles ouvrières du fromage «Mon Tendre», une pâte à tartiner fraîche et locale déjà disponible dans une centaine de points de vente romands. SIGFREDO HARO

«**Nous pouvons maîtriser l'entier de la chaîne.**»

ALICE GICLAT
PRODUCTRICE DE LAIT BIO

Giclat, productrice de lait bio à Dizy, qui s'est associée, avec son frère François Devenoge, à deux agriculteurs bio de la région, Étienne Clerc, de Mont-la-Ville, et Patrick Affolter, de Ferreyres, pour créer la Fromagerie Biolait Pied du Jura en 2016.

But de la démarche: mettre en valeur leur production, jusque-là écoluée aux Laiteries réunies de Genève. «En produisant notre propre fromage, nous pouvons maîtriser l'entier de la chaîne et optimiser notre revenu tout en apportant quelque chose de plus au consommateur», estime Alice Giclat. Pari réussi pour les quatre paysans qui sont déjà parvenus à imposer leur «Mon Ten-

dre» (nature, aux herbes ou saisonnier) – avec des sérés aux fruits et des boissons lactées. «Nous allons tenter d'embarquer d'autres agriculteurs pour porter le navire plus loin», avance François-Philippe Devenoge. Une première levée de fond avait déjà permis aux paysans de récolter 55 000 francs en septembre dernier pour l'achat du matériel de transformation.

«Nous avançons un peu à tâtons», confie Alice Giclat. Nous devons prospecter pour augmenter notre volume de production et investir dans la fromagerie. Mais si la demande explose du jour au lendemain, nous ne pourrions pas forcément suivre la cadence.» Son souhait? Elargir la gamme de Biolait – qui compte déjà trois

variétés de «Mon Tendre» (nature, aux herbes ou saisonnier) – avec des sérés aux fruits et des boissons lactées. «Nous allons tenter d'embarquer d'autres agriculteurs pour porter le navire plus loin», avance François-Philippe Devenoge. Une première levée de fond avait déjà permis aux paysans de récolter 55 000 francs en septembre dernier pour l'achat du matériel de transformation. «Nous pourrions également faire appel à des sponsors ou lancer une nouvelle campagne de financement participatif pour pouvoir construire notre propre fromagerie à Ferreyres», poursuit-il. Un projet qui devrait leur permettre d'augmenter leur production pour atteindre et (surtout) dépasser leur seuil de rentabilité. ◉

UN TRAVAIL À LA MAIN DANS LE RESPECT DU PRODUIT

Pour accéder au centre de production du «Mon Tendre», il faut grimper jusqu'à l'ancienne laiterie du petit village de Juriens, dans le district du Jura-Nord vaudois. Dans ces quelque 20 mètres carrés, tout est fait à la main, dans le respect du produit et avec les moyens du bord. «Pour pallier la mollesse de notre chauffage, qui date des années cinquante, et réduire la perte de chaleur, nous venons de bricoler un sas d'entrée de manière à maintenir une température constante de 21 degrés», éclaire le fromager Clément de Conto. Une condition indispensable pour assurer la régularité du produit, très sensible aux changements de température. Côté production à proprement parler, le lait de la Fromagerie Biolait Pied du Jura est collecté directement chez les agriculteurs tôt le matin pour être acheminé à Juriens où il sera mis en cuve toute une journée, pasteurisé, caillé et mis en sacs pour être égoutté. Le lendemain, le fromage est salé, épicé (sauf pour la version nature) et conditionné dans des petits pots en verre – écologie oblige – de 150 grammes vendus en moyenne 4 francs 60 dans les commerces de la région. Nature, aux herbes aromatiques, ou saisonnier (ail des ours au printemps, basilic et sarriette en été, poivre et raisins secs en automne ou encore noix en hiver), il y en a pour tous les goûts.

Plus d'infos sur les produits et les points de vente: www.fromageriebiolait.ch

Blonde ou brune, la bière fait des merveilles en cuisine

LA CHEFFE



Isabelle Jeangros est une habituée du marché de Gland. Elle a pour habitude de le traverser avec son vélo électrique pour rejoindre son domicile pranginois alors qu'elle vient de quitter le magasin le «T» où elle travaille avec son cousin. C'est donc souvent que, le pied à peine à terre, elle partage avec des commerçants du marché ses découvertes en cuisine et son expérience de l'apiculture – elle aide son mari qui s'occupe d'un rucher depuis 20 ans – avant de retrouver son atelier personnel où elle a installé machines à tricoter et métier à tisser.

RECETTE De la bière et des légumes d'automne, pour un divin rôti.

La cuisine à la bière, une découverte gastronomique que j'ai faite récemment, est très courante en Belgique et dans le nord de la France mais reste souvent méconnue. J'ai profité de la présence des brasseurs de la bière artisanale «Dive Bär» sur le marché de Gland, pour recueillir quelques conseils à ce sujet. Utilisée comme ingrédient li-

quide pour la cuisson de plats mijotés de viandes, la bière fait des merveilles! Contrairement au vin, elle conserve tous ses arômes et son amertume à la cuisson. L'alcool s'évapore, les sucres résiduels de la bière apportent une note de caramel et les parfums restent.

Pour cuisiner, il est important de choisir une bière de qualité, pas trop forte, ni amère et de penser aux points communs entre la bière et le plat à réaliser. Dans le cas de ma recette de rôti



Le rôti de porc aux légumes d'automne et à la bière d'Isabelle Jeangros. DR

de porc et légumes d'automne, il faut une bière douce et ronde en bouche.

Ces questions en tête, j'ai opté pour la bière blonde des brasseurs de Gland, dénommée la «Belge». Elle est brassée avec des malts d'orge bio légèrement torréfiés, ce qui lui donne une couleur ambrée et un goût de ca-

ramel que l'on retrouvera ensuite dans le plat Avec 6,4% d'alcool par volume, elle est assez forte pour «couper» un peu le gras du plat, relever ses saveurs et apporter des arômes fruités et équilibrés typiques des bières belges. Ceci, aussi bien en tant qu'ingrédient du plat, qu'en tant qu'accompagnement du repas.

LA RECETTE RÔTI DE PORC AUX LÉGUMES D'AUTOMNE ET À LA BIÈRE

Ingrédients

- 1kg de rôti de porc pris dans le cou, pour plus de moelleux
- 1 os à moelle
- 1 morceau de pied de porc
- quelques carottes
- 1 poireau
- 1 petit potimarron
- quelques pommes de terre nouvelles
- 2 oignons
- 1 bouteille de bière Dive Bär blonde «la Belge»
- 1 c. à s. de sirop d'érable.

Dans une grande marmite allant au four, faire d'abord revenir à feu vif la viande de toute part, puis réduire le feu et ajouter les oignons émincés. Après quelques minutes, ajouter les carottes coupées en morceaux et le poireau émincé, le pied de porc et l'os à moelle. Ajouter la bière,

du sel et un bon tour de moulin à poivre. Laisser mijoter une demi-heure à petit feu. Ajouter les pommes de terre non pelées ainsi que le potimarron en morceaux et non pelé, puis glisser au four à 180 degrés pendant 1h30. Arroser régulièrement et, 15 minutes avant la fin de la cuisson, napper avec le sirop d'érable pour caraméliser la viande.

L'info en plus

Les bières artisanales sont plus complexes sur le plan aromatique. Septante pour cent du goût passant par le nez, il ne faut pas hésiter à utiliser des verres à pied type «ballon» pour exalter les arômes des bières. Pour les bières blanches et blondes, plus chargées en gaz carbonique, les verres à pied élancés type «tulipe» donneront une immédiate impression de fraîcheur.

INFO

Marché de Gland
Tous les mercredis de 16 à 19h.