



Apprécier la texture dans la cuve est une affaire de doigté.



Des échantillons sont prélevés pour la qualité du fromage.



Les meules sont bichonnées dans la cave à raclette.

## Une relative ignorance du métier

«Dans la production de gruyère AOP, l'automatisation est atteinte. La robotisation des soins au fromage a permis de libérer les ouvriers de tâches répétitives et donc d'en garder certains», se réjouit Rudolf Kämpf, exploitant de la Fromagerie de Cottens. Mais le manque de personnel qualifié est toujours prégnant. Les horaires contraignants rendent difficile la conciliation entre-temps libre, vie de famille et travail. L'attente est parfois longue avant de pouvoir reprendre une fromagerie à son compte. Enfin, les jeunes font preuve d'une relative ignorance face à ce métier. Hygiène, propreté, rigueur et notion des grandeurs sont indispensables: «Nous avons deux cuves de 1800 et 2400 litres; une meule de 33 kg nécessite 360 litres de lait frais et un dosage précis de ferments et de présure; nous produisons 12 meules par jour, ce qui équivaut à 120 tonnes de gruyère par an, soit la

# Transformer le lait

La recette pour un bon fromage passe par la propreté dans toutes les phases du travail et par la précision des dosages

**D**e la ferme familiale est née l'envie de monter une chèvrerie pour fabriquer du fromage frais. Suivant un CFC d'agriculteur qui l'a formé à l'élevage, Thibaud Morax entame sa troisième année d'apprentissage de technologue du lait à la Fromagerie de Cottens, spécialisée dans le gruyère AOP et quelques pâtes mi-dures épicées. Dès 6 heures chaque matin, il met en cuve près de 4000 litres de lait frais, les chauffe puis ajoute ferments et présure afin de cailler le lait. Il coupe ensuite ce caillé au couteau, en morceaux de la grosseur d'un grain de riz, les chauffe à 57 degrés et les met à presser pendant vingt-quatre heures. Démoulées le lendemain matin, les meules ainsi formées sont plongées dans un bain de sel de nouveau pendant un jour entier, puis affinées en cave sur les tablards, de trois à douze mois.

Beaucoup de nettoyage et l'ouverture du magasin en fin d'après-midi complètent ses journées. Sa recette pour devenir un bon fromager? «Un bon patron et une place d'apprentissage où l'on s'essaie à toutes les étapes de fabrication!»

### Le moment que je préfère:

Pomper le lait et mouler les fromages

### Le moment que j'aime le moins:

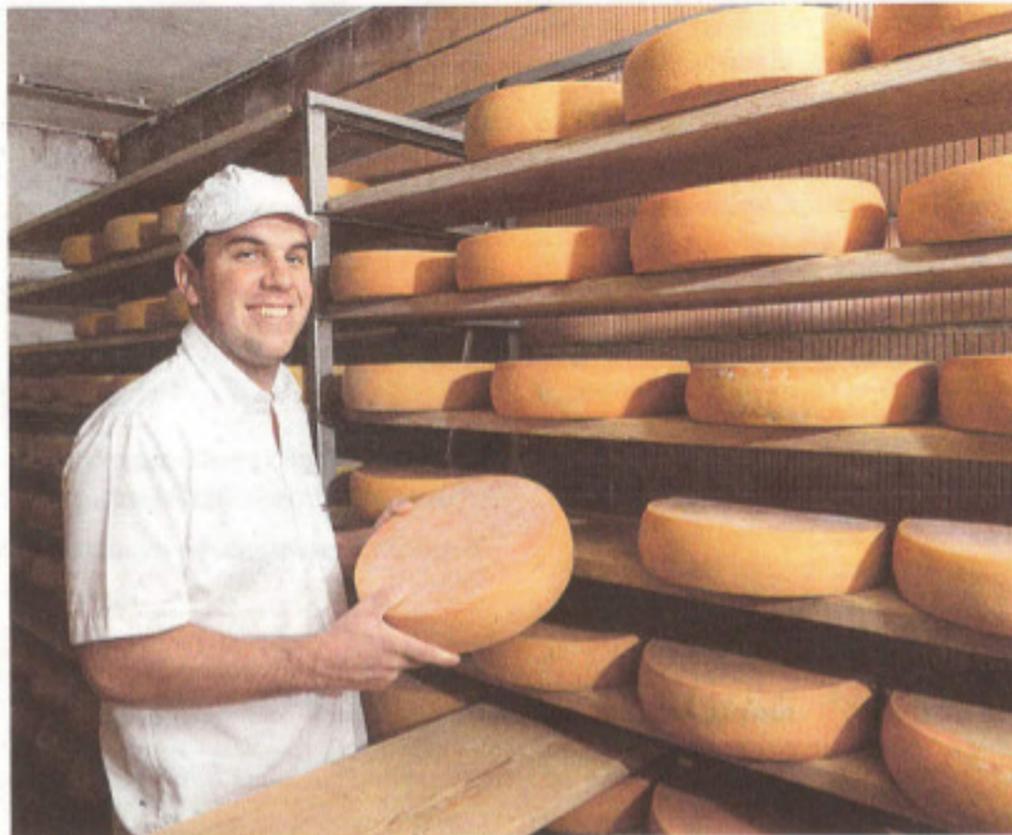
Curieusement, démouler. C'est un peu longuet. Je ne suis peut-être pas tout à fait réveillé non plus.

### Pour faire ce métier, il faut:

Etre propre et soigneux. Rigoureux. Avoir un odorat peu délicat.

### Ma plus grande surprise:

La grande précision des dosages, de l'ordre du décilitre pour les ferments et



Thibaud Morax tient le résultat de son labeur. PHOTOS PHILIPPE MAEDER

du millilitre pour la présure; 10 ml de présure en plus dans la cuve de 1800 litres ont une forte incidence sur la production. Au final, la meule sera plus sèche.

### Comment je me vois dans cinq ans:

Fabriquer mon chèvre frais. Je viens de faire un stage de deux mois chez un fromager qui ne réalise pas de fermentation en cave.

### Mon conseil:

Expérimenter les horaires matinaux et les astreintes du week-end. Bien choisir la taille de sa structure: ici, on a l'avantage de réaliser toutes les opérations. Une plus grosse entreprise spécialisera les ouvriers à telle étape mais sera sans doute plus diversifiée, ajoutant la fabrication du beurre, des yaourts, de la crème, etc.

**Camille Bozonnet**

## Pratique

**Formation:** En apprentissage dual: 3 ans; 4 jours dans une fromagerie ou une centrale laitière, 1 jour de cours au Centre de formation des métiers de l'intendance du lait et de l'agroalimentaire (CILA), Grangeneuve, à Posieux, et 8 jours de cours interentreprises. **Plus:** Possibilité de poursuivre avec un brevet fédéral de technologue en industrie laitière, un diplôme fédéral de

technologue en industrie laitière, un diplôme de technicien ES en agroalimentaire. Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle qui donne l'accès à un bachelor of sciences HES en technologie du vivant/alimentaire. **En chiffres:** Premier salaire: 57 000 francs annuels. **Pour en savoir plus:** [www.grangeneuve.ch](http://www.grangeneuve.ch) [www.technologue.ch](http://www.technologue.ch) [www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch)



## «La fabrication du gruyère ne peut tolérer l'approximation»

Rudolf Kämpf, fromager

transformation d'environ 1,4 million de litres de lait. Parfois, certains sont perdus face aux chiffres alors que la fabrication du gruyère ne peut tolérer l'approximation», explique dans un sourire Rudolf Kämpf. Cela ne les empêche heureusement pas de prendre plaisir à la dégustation, un délice accru depuis l'installation du distributeur automatique à fondue devant son magasin. «Le pic du dimanche entre 15 h et 17 h est éloquent!»