Emmentaler Switzerland
Consortium Emmentaler AOC
Kapellenstrasse 28
Postfach 6011, CH-3001 Bern

Telefon +41 (0)31 388 42 42
Fax +41 (0)31 388 42 40
info@emmentaler.ch
www.emmentaler.ch

COMMUNIQUE DE PRESSE

Berne, le 26 mars 2012

Emmentaler Switzerland lance l'Emmentaler AOC avec Technologie Gecko

Dans le but d'améliorer la qualité, Emmentaler Switzerland prend des voies peu coutumières. Ainsi, en étroite coopération avec l'institut de recherche ALP, l'organisation a mis au point la Technologie Gecko – pour un lait encore plus harmonieux et un fromage encore meilleur.

Emmentaler Switzerland recherche à augmenter sans cesse la qualité de l'Emmentaler AOC pourtant déjà primé à de nombreuses reprises. Au niveau de la fabrication proprement dite, l'amélioration n'est plus guère possible. Mais du côté de la matière première, un moyen a été découvert pour bonifier le lait. Depuis de longues années, Emmentaler Switzerland coopère avec l'institut de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), afin d'échafauder des stratégies d'amélioration du lait et, partant, du fromage. Enfin, les efforts entrepris de longue date ont été récompensés: il a été possible d'obtenir un lait plus harmonieux et de le transformer en un fromage encore plus goûteux.

La Technologie Gecko

Les mouches représentent un facteur de stress considérable pour les vaches: elles tournoient autour de la tête des productrices de lait qui, elles, réagissent par des mouvements de défense incontrôlés. Ce fait nuit au lait de deux manières: d'une part, le stress supplémentaire est préjudiciable à la qualité du lait, d'autre part, les mouvements de défense des vaches entraînent un remuage du lait à l'intérieur des pis. Conséquence: la microstructure du lait est modifiée. Notamment pour des fromages à maturation longue, comme l'Emmentaler AOC, c'est donc précisément le point qui présente un réel potentiel pour augmenter la qualité. C'est pourquoi nous avons recherché une solution pour débarrasser les vaches des mouches qui les importunent. Cette solution est la Technologie Gecko.

La Technologie Gecko est aussi simple que non conventionnelle: se nourrissant d'insectes, des geckos sont déposés sur les vaches. Chaque gecko dévore environ 20 mouches par

jour, ce qui fait que, très rapidement, le fléau des mouches disparaît. Selon Hans-Peter Bachmann, responsable du domaine de recherche «Transformation de lait» auprès d'ALP, les résultats de la première série de tests sont époustouflants. «La différence de qualité est non seulement notable, mais significative: il ne s'agit pas d'écarts statistiques dus au hasard. C'est d'autant plus surprenant que ces résultats sont fondés sur une idée naturelle.» Et Monsieur Bachmann ajoute: «Les résultats sont concluants: fabriqué à partir d'un lait encore plus harmonieux, l'Emmentaler Gecko est d'un goût encore plus subtil.»

L'Emmentaler Gecko: des négociations avec le commerce de détail vont être engagées sous peu

Les tests ayant été concluants, l'Emmentaler Gecko est lancé. Aux clients suisses, il est actuellement vendu dans la boutique en ligne d'Emmentaler Switzerland, qui espère toutefois faire lister rapidement son nouveau produit par le commerce de détail en Suisse et à l'étranger. Les négociations débuteront au cours des prochaines semaines.

Première mondiale à la Bärenplatz

Si vous souhaitez personnellement vous rendre compte du merveilleux goût de ce nouveau fromage, rendez-vous dimanche prochain sur la Bärenplatz de Berne, où une dégustation sera organisée de 14 à 16 heures. C'est une première mondiale «au beau milieu de la Suisse, comme il se doit pour le lancement d'un produit comme l'Emmentaler», ajoute Christoph Stadelmann.

Consultez www.emmentaler.ch: vous y trouverez d'autres faits et chiffres ainsi qu'un film d'information passionnant sur la technologie fromagère au cours du temps, notamment le développement de la Technologie Gecko.

Pour obtenir des photos sur la Technologie Gecko, consultez également www.emmentaler.ch, la rubrique «Médias» puis «Communiqués de presse» ou www.photopress.ch/image/aktuell/Maerz+12/Gecko-Emmentaler

Pour de plus amples informations, veuillez-vous adresser à:

Emmentaler Switzerland
Christoph Stadelmann
Tél. +41 (0)31 388 42 45
E-mail: c.stadelmann@emmentaler.ch
www.emmentaler.ch
www.facebook.com/emmentaler.aoc

Institut de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP)
Hans-Peter Bachmann
Responsable du domaine de recherche «Transformation de lait»
Tél. +41 (0)31 323 84 91
E-mail: hans-peter.bachmann@alp.admin.ch