



Votre région

Des nouvelles
de la coopérative Migros
Neuchâtel-Fribourg



De la région.

Le moka à l'honneur

À la **Fromagerie Moléson SA** à Orsonnens (FR), chaque année, environ 220 000 litres de lait de brebis sont transformés en yogourt et divers fromages. Dans la prairie jouxtant les bâtiments, on peut voir les frères productrices de lait s'ébattre, paître et bêler en toute liberté.

Texte: Claudia Schmidt Photos: Gerber-Loesch Photography

Martial Grandjean
détermine le pH
du yogourt nature
pour savoir si la
fermentation a eu lieu.

Un clapet s'ouvre pour permettre à Martial Grandjean, 36 ans, technologue du lait, de verser un sirop de café dans la cuve en acier contenant le yogourt nature au lait de brebis. La Fromagerie Moléson, à Orsonnens (FR), fabrique du yogourt à partir de lait de vache, mais aussi de brebis. La variété «mocca» est particulièrement appréciée dans la région de Neuchâtel-Fribourg. Le sirop de café doit être plus fort qu'un espresso et s'accorder parfaitement avec l'acidité du yogourt pour que ce dernier ait un bon goût de moka.

Six producteurs livrent le lait de brebis à la fromagerie. Une fois



La journée, les brebis ont beaucoup d'espace pour paître. Le soir, elles rentrent à la bergerie.



Nicolas Chappuis et André Bérard goûtent le yogourt fabriqué avec leur lait.

filtré, homogénéisé et pasteurisé, celui-ci subit une fermentation à l'aide de bactéries. Il faut dix heures pour fabriquer du yogourt. En mesurant le pH, Martial Grandjean est à même de dire précisément quand le produit est prêt: «Le pH de ce yogourt est compris entre 4,4 et 4,5. L'acidité est très douce.» **Globalement, la variante au lait de brebis est légèrement plus épaisse et crémeuse que celle au lait de vache.** «Cela est dû à une teneur plus élevée en protéines et en matières grasses», explique le spécialiste, qui fait partie des coopérateurs de Migros.

Une entreprise artisanale

La machine de remplissage permet de conditionner 300 kilos de yogourt par heure. C'est peu comparé aux grandes laiteries, qui ne traitent généralement pas de si petites quantités. «Avec un million de pots de yogourts à l'année, nous sommes toujours une entreprise artisanale», indique Martial Grandjean. Lorsque la laiterie s'est lancée dans la transformation du lait de brebis, les éleveurs ne parvenaient pas à lui en fournir suffisamment. La situation s'est arrangée ces dernières années, car davantage d'agriculteurs ont commencé à s'intéresser à l'élevage de moutons.

Depuis la fromagerie, on peut voir brouter certaines des brebis dont le lait sert à produire du yogourt. Elles appartiennent à André Chappuis, à son fils Nicolas et à André Bérard dont la prairie jouxte la fromagerie. Ensemble, tous trois s'occupent d'un troupeau de 228 têtes. Leur traite dure dix mois, au cours desquels chacune donne environ 400 litres de lait. Leurs propriétaires sont ravis de pouvoir de temps en temps goûter les produits finis.

La fromagerie élabore aussi deux fromages typiques de la région: le Gruyère AOP et le Vacherin fribourgeois AOP. Mais c'est le yogourt au lait de brebis qui, le premier, il y a dix ans, a décroché le label «De la région.» **MM**



Conseils du producteur

Concocter des desserts gourmands

Si beaucoup le considèrent comme un simple yogourt, le petit pot renferme bien plus que cela. La Fromagerie Moléson vous dévoile ses secrets pour sublimer le yogourt au lait de brebis «mocca».

Conseil n° 1: sa texture crémeuse en fait un dessert de choix. Il suffit de le fouetter, puis de le verser dans des verrines ou des coupelles. Parsemer de chocolat râpé, de biscuits émiettés ou de mini-amaretti.

Conseil n° 2: planter un bâtonnet en bois à travers le couvercle en aluminium, en l'enfonçant bien dans le yogourt. Placer au congélateur. Sortir le yogourt glacé cinq minutes environ avant de servir. Retirer le couvercle et presser légèrement sur le pot pour démouler la glace.

Conseil n° 3: pour préparer un milk-shake au moka, battre le yogourt en mousse au mixeur avec un peu de lait et verser dans de grands verres. Saupoudrer de cacao.



Yogourt au lait de brebis «mocca», 130 g
Fr. 1.60



Migros appartient à tout le monde. C'est pourquoi elle soutient l'agriculture régionale comme aucune autre et propose dans toute la Suisse plus de 9000 produits régionaux, fabriqués par plus de 10 000 producteurs régionaux.