



Le délicat équilibre de la fondue moitié-moitié

FROMAGE. Y a-t-il autre chose que du gruyère et du vacherin dans les mélanges de fondue moitié-moitié? C'est ce qui ressort d'une récente émission d'ABE. Réactions.

CLAIRE-LYSE PASQUIER

La fondue ne crée pas forcément la bonne humeur. C'est ce qu'a démontré le test d'A bon entendeur (ABE) diffusé il y a quelque temps sur la TSR. Et l'émission continue à faire parler d'elle au pays de la fondue. Notamment au sein des interprofessions du gruyère et du vacherin, qui ont participé à l'élaboration du piteux palmarès, où six des dix mélanges industriels ou semi-industriels testés affichent des résultats de très mauvais à passable.

«Comme on nous avait invités à tester des moitié-moitié, je m'attendais à de meilleurs mélanges et à plus de subtilité dans les goûts», relève Philippe Gremaud. Le collaborateur du service marketing de l'Interprofession du gruyère, qui a participé au test avec quatre autres spécialistes, avoue avoir été surpris par la médiocrité des résultats (lire ci-contre).

Accusations «scandaleuses»

L'autre Gruérien parmi les testeurs, François Raemy, de l'Interprofession du vacherin fribourgeois, a suscité des remous en déclarant que sept des dix mélanges testés contenaient autre chose à son avis que du gruyère AOC et du vacherin fribourgeois AOC. «J'ai fait une erreur en disant cela», concède le responsable promotion, qui reste néanmoins convaincu que certains mélanges n'étaient pas conformes à l'étiquette.

«C'est inadmissible, inacceptable et scandaleux de faire de telles accusations», réagit Gilles Oberson, directeur du groupe Elsa/Mifroma. Comme la Coop, l'autre grand distributeur dont les fondues figurent en queue de peloton, la Migros



La moitié-moitié, au Fribourgeois, à Bulle, rime avec gruyère et vacherin à parts égales. Ce n'est pas le cas partout. PHOTOS JESSICA GENOUD

souligne la recherche permanente d'optimisation du produit et le soin apporté à assurer sa traçabilité.

«Je peux vous affirmer que les grandes surfaces ne jouent pas avec ça», abonde Christian Castella, à la tête de l'Interprofession du vacherin fribourgeois. Son homologue à l'Interprofession du gruyère est moins catégorique: «Je ne mettrais pas ma tête à couper pour dire qu'il n'y a jamais de copies de gruyère ou de vacherin dans les mélanges râpés», relève Philippe Bardet.

Pour le client lambda

Si les deux géants orange se défendent de telles pratiques, nul ne s'offusque des piètres résultats obtenus, ni ne remet en question ses mélanges à fondue. «Les nombreuses dégustations que nous faisons avec des consommateurs lambda donnent une image beaucoup

plus positive de nos produits. Nous n'avons pas de réclamations et nous les vendons très bien», se réjouit le porte-parole de la Coop, Nicolas Schmied.

«Ce qui m'intéresse, c'est la réaction des consommateurs,



pas celle des spécialistes, même si je n'ai rien contre ces derniers», explique Gilles Oberson du côté de Mifroma, qui procède à environ trois dégustations de fondue par semaine et à des contrôles réguliers. «Nos produits sont vendus au niveau national. Ils doivent correspondre au goût moyen d'une majorité de consommateurs.»

C'est un peu ce que reproche Othmar Raemy, l'ancien directeur de Fromage Gruyère SA, à ce test: faire juger des fondues qui doivent répondre à des critères de supermarchés par un panel de dégustateurs avertis et critiques.

La main de l'artisan

Les fins palais peuvent toujours opter pour le mélange moitié-moitié de la Fromagerie Moléson, à Orsonnens, qui a fait l'unanimité et décroché la palme de ce test après avoir

été médaillé d'or du concours suisse des produits du terroir en 2009. Ou se fournir directement chez leur fromager, qui, dans la plupart des cas, concocte son mélange moitié-moitié à partir de plusieurs gruyères et vacherins à maturités différentes.

Certains restaurants, comme Le Fribourgeois, à Bulle, qui vend près de 20000 fondues par an, soit 5,5 t de fromage, n'hésitent pas à faire leur mélange eux-mêmes. «Mon père le faisait déjà, c'est une satisfaction», confie le patron Christophe Seydoux, qui achète ses meules à la fromagerie Cuenet, à Bulle.

Reste que la majorité des restaurateurs spécialisés dans les mets au fromage optent pour des mélanges préparés par l'artisan. Ainsi La Cabriolle, à Bulle, propose-t-elle la moitié-moitié élaborée par le fromager de Marsens, Marc-

LE PALMARÈS

Dix fondues moitié-moitié – soit mélanges de fromage, soit prêtes à l'emploi – ont été testées.

Très mauvaises:

- 1,8/6.** Le mélange moitié-moitié de Coop (photo). Kilo: 22 fr. 25.
- 1,8/6.** La fondue prête à l'emploi Betty Bossi de Coop. Kilo: 21 fr. 15.

Mauvaises:

- 2,5/6.** La fondue Gletscher de Globus. Kilo: 39 fr.
- 2,9/6.** Le mélange moitié-moitié de Migros (photo). Kilo: 22 fr.



Passables:

- 3,5/6.** La fondue moitié-moitié Gerber prête à l'emploi de Coop. Kilo: 18 fr. 70.
- 3,9/6.** La fondue Bio nature plus de Manor. Kilo: 27 fr. 15.

Assez bonnes:

- 4,5/6.** Le mélange prêt à l'emploi Swiss-Style de Migros. Kilo: 16 fr. 40.
- 4,6/6.** Le mélange prêt à l'emploi Caquelon d'or de Cremo acheté chez PAM. Kilo: 21 fr.

Bonnes:

- 5/6.** Le mélange dit «moitié-moitié» de la Laiterie Moderne (malgré son nom, elle n'a rien à voir avec celle de Bulle) de PAM, qui contient d'autres fromages à pâtes mi-dures. Kilo: 26 fr. 50.
- 5,4/6.** Le mélange moitié-moitié de la Fromagerie Moléson de Manor. Kilo: 32 fr. 35.

Henri Horner. Le Café de la Gare se fournit à la Laiterie Gougler, à Broc, où la fondue est baptisée «traditionnelle» et non moitié-moitié, parce qu'elle contient un peu plus de vacherin que de gruyère. Pour l'onctuosité. ■

«Ce n'est pas une appellation protégée»

Jean-Marie Pasquier, chimiste cantonal, rappelle que la fondue «moitié-moitié» n'est pas une dénomination spécifique ni une appellation protégée.

Sept des dix fondues testées par ABE contiennent autre chose que du gruyère et du vacherin. Votre réaction?

L'expression moitié-moitié signifie qu'il y a deux fromages à parts égales et non exclusivement du gruyère AOC et du vacherin fribourgeois AOC, comme ont tendance à l'imaginer les Fribour-

geois. Une moitié-moitié composée d'emmentaler AOC et de gruyère AOC à parts égales est tout aussi conforme. Ce qui serait contestable, c'est d'avoir trois fromages ou plus dans une fondue dite «moitié-moitié».

C'est justement le cas de la deuxième meilleure fondue de ce test, qui s'affiche «moitié-moitié», mais dont la liste des ingrédients indique gruyère AOC, vacherin AOC et «autres fromages à pâtes mi-dures».

Je ne me suis pas encore penché sur cet emballage, mais, si tel est le cas, il n'est pas conforme.

Dans ce test, l'hypothèse est par ailleurs émise que d'autres fromages auraient été ajoutés au mélange dit «moitié-moitié» sans que cela figure sur l'étiquette...

Si l'étiquette annonce un mélange de gruyère et de vacherin AOC et que ce n'en est pas, il y a tromperie. Mais il n'est pas toujours facile de mettre en évidence qu'il y a d'autres fromages. Nous devons procéder à des contrôles de traçabilité, des contrôles en cave chez les producteurs de ces mélanges pour voir, sur la base des documents et des fromages (présence de caséine, bande de gaz, etc.), si les dénominations sont conformes. Faire

la preuve qu'il s'agit de gruyère AOC et de vacherin fribourgeois AOC n'est pas toujours simple. Des travaux sont en cours à la station agroscope Liebefeld-Posieux pour le développement de cultures spéciales identifiables par des méthodes de biologie moléculaire.

Vous doutez donc qu'un palais, aussi fin soit-il, puisse repérer la présence de fromages intrus?

Je ne vais pas contredire les experts en l'état. Et je n'ai pas vu les emballages et ce qui figure sur chacun. Ce test est une appréciation basée sur l'organoleptique, à savoir le toucher, la saveur et l'odorat. Je souligne simplement qu'il n'est pas si facile de mettre en évidence une tromperie.

Investiguez-vous plus particulièrement dans le domaine de la fondue?

Oui. Depuis le 1^{er} janvier 2009, nos inspecteurs observent plus particulièrement les mélanges à fondue. Chaque année, nous mettons la priorité sur un domaine. Comme il a fallu commencer par regrouper des informations sur les producteurs, afin d'avoir l'état du marché, avant de pouvoir mener des investigations, nous avons reconduit cet objectif en 2010. Toutefois, s'il y a constat d'une tromperie lors d'une inspection, les mesures sont immédiatement prononcées.

Quel est le dernier cas de fraude lié à la fondue?

Je n'ai pas un cas précis à citer d'intervention où il y aurait eu dénonciation. CLP



«Si l'étiquette annonce un mélange de gruyère et de vacherin AOC et que ce n'en est pas, il y a tromperie.» JEAN-MARIE PASQUIER, CHIMISTE CANTONAL