

Affineurs suisses

Gourmino

L'emmentaler des caves humides

Spécialiste de l'AOP suisse, la société d'affinage propose un fromage de plateau au profil très doux et équilibré, sans le caractère piquant commun à la catégorie.

C'est à la fin d'une route sinueuse, le long de la Kiene, petite rivière de l'Oberland bernois, que se cache le sanctuaire de l'affineur Gourmino. Les planches d'affinage qui sèchent au soleil trahissent l'activité fromagère qui se joue au cœur de la montagne. L'armée suisse avait creusé là des bunkers et boyaux où elle stockait des munitions. Elle a finalement abandonné le site dans les années 1950.

Lorsque cinq producteurs d'emmentaler AOP de Suisse orientale ont voulu affiner leurs propres fromages et ont créé à cette fin la société Gourmino en 2001, ils ont commencé par acquérir une cave à Langnau im Emmental avant de jeter leur dévolu sur le fort en 2015.

« Aujourd'hui, nous sommes une société anonyme qui appartient aux fromagers, avec une partie du capital dédiée à la direction », précise Roland Sahli, 55 ans, responsable des lieux, à la tête d'une équipe d'une vingtaine d'affineurs répartis sur les deux sites. « Nous

affinons des fromages de dix producteurs d'emmentaler et quatre de gruyère. Nous assurons aussi une prestation de service d'affinage pour d'autres producteurs de pâtes dures. »

La particularité des emmentalers Gourmino est d'être affinés en caves humides. « Dans les fromageries villageoises, les fromages sont stockés les trois premiers mois chez les producteurs, en cave chaude. À quatre mois, le consortium procède à la taxation et nous pouvons commencer l'affinage. Notre méthode est particulière : alors que 75 % de l'emmentaler est aujourd'hui affiné en cave sèche, à 75 % d'hygrométrie, nous affinons à 95 %. Cela change complètement la qualité du fromage. La croûte est moins épaisse et de nouvelles saveurs et arômes se développent. Autrefois, il n'existait que des caves humides », raconte-t-il.

Froid par induction

Gourmino a choisi la technique du froid par induction (cf PF n°89), courante en Suisse. « C'est un équipement de froid statique qui nous permet de chauffer ou refroidir, sécher ou humidifier. Nous avons mesuré pendant deux ans les températures du fort, elles sont constantes entre 8°C et 10°C. Mais il faut prendre en compte la charge des caves et les types de fromages qui vont modifier cette température. Nous avons parfois besoin de refroidir. Il faut un renouvellement de l'air important, sa circulation est optimisée par les toits voûtés. La répartition de l'air et de l'humidité est très fine et lente. Tout est homogène, nous n'avons pas besoin de déplacer les fromages sur différentes hauteurs. »

L'investissement de base équivaut à celui d'une cave standard, mais avec un meilleur potentiel d'économie d'énergie. « En été, l'air du matin entre à 15°C ou 16°C. En hiver, il peut être à -20°C. L'air frais est filtré, pré-conditionné et, si nécessaire, l'appareil apporte de l'humidité. Avec un échangeur, nous pouvons récupérer

En Suisse, seuls Gourmino et Emmi affinent des emmentalers en caves humides, le second dans ses caves naturelles de Kaltbach, situées dans le canton de Lucerne.

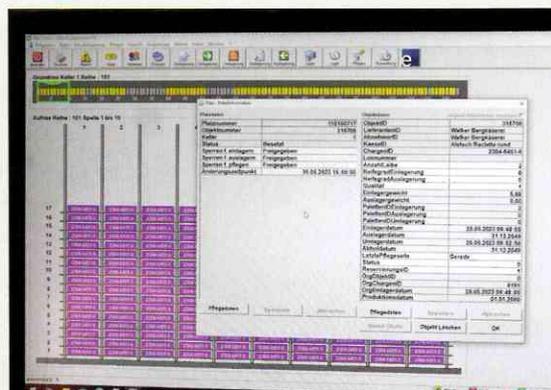
200 mètres sous terre

« Le fort s'enfonce sur 250 m à l'intérieur de la montagne et à 200 m de profondeur sous les pâturages », précise Roland Sahli. Sa surface est de 2 700 m², pouvant accueillir 1 800 tonnes de fromages, répartis dans d'immenses salles, les "bunkers".

« Nous en avons quatre. Les deux principaux, au centre, sont dédiés à l'emmentaler, soit environ 800 tonnes. Le bunker à gauche est partagé entre les gruyères et des pâtes demi dures, comme la raclette, que nous affinons également dans la cave de droite », précise le fromager. Les planches s'étagent jusque sur 12 hauteurs. ■

Traçabilité à la meule

Tous les soins prodigués par les robots sont automatiquement reportés sur un ordinateur central, grâce à un logiciel développé par la société autrichienne Parley, qui l'a customisé pour l'affineur. « Chaque fromage qui entre en cave est identifié dans le système. Dans le cas de l'emmentaler et du gruyère, explique Roland Sahli en ouvrant l'ordinateur, chaque emplacement affiché sur l'écran correspond à une meule. Pour les fromages plus petits, comme la raclette, qui sont affinés à raison de trois fromages par planche, il correspond donc à trois meules. C'est ce qui nous permet d'assurer notre contrôle qualité. » ■



20 % à 30% de l'énergie consommée par l'appareil. C'est un projet durable.»

Le fromager pénètre dans une cave à emmentaler. « Le fromage arrive de la cave chaude du producteur où l'humidité était de 75%. Il passe ici à 90%. La couleur de sa croûte vire progressivement au jaune puis s'assombrit. Pour nous, le meilleur emmentaler doit obéir à quatre critères. Les deux plus importants sont le goût et la pâte. Le goût doit être doux, pas trop prononcé. Il nous faut une pâte assez fine, souple. Celle des fromages d'été est plus ou moins jaune selon la part d'herbe pâturée. En hiver, elle est ivoire. L'ouverture est un troisième critère, moins important : notre emmentaler suisse n'est pas aussi bombé que l'emmental de Savoie. » Selon le cahier des charges de l'AOP, les trous doivent avoir un diamètre de 2 à 4 cm en majorité.

« Le dernier critère, termine-t-il, concerne la qualité de l'affinage sur les fromages de garde. Après 12, 18 et 24 mois, il faut que le goût soit prononcé, mais sans jamais être piquant », précise-t-il.

Les soins apportés à l'emmentaler consistent en retournements et frottages réalisés une fois par semaine par robot. « Tous les fromages sont frottés avec de l'eau et du sel, il n'y a aucune culture ajoutée, des moisissures sont présentes dans l'écosystème des caves. Nous avons amené 200 meules bien affinées dans celle-ci pour qu'elles enseignent l'ambiance », précise-t-il.

Les meules seront gardées jusqu'à deux ans. « Gourmino appartient aux fromagers, nous tenons un livre ouvert avec les rapports de fabrication et la qualité du fromage, accessible aux affineurs. Tous nos producteurs d'emmentaler transforment le lait cru dans les premières 24 heures, comme l'exige le cahier des charges. Ils font prématurer le lait du soir dans des chaudrons en cuivre, à une température oscillant entre 8°C et 12°C, qui évolue selon

les saisons. Les propioniques sont réduits par le cuivre. Les fromagers nous informent sur les lots qu'ils estiment les plus propices à un affinage long puis, nos collaborateurs les observent et terminent la sélection de ceux qui iront jusqu'à 24 mois. Parmi les 95 fromageries qui fabriquent de l'emmentaler, seules 25 sont capables de produire la bonne qualité pour des caves humides », estime l'affineur.

Microclimats

Entre les travées, des arômes différents sont perceptibles au nez dans l'air, plus ou moins intenses. Des grandes portes en acier inoxydable fonctionnent comme barrières pour la création de ces microclimats contrôlés. « Les caves de gruyère sont réglées à partir de 12°C, comme l'exige le cahier des charges. L'odeur d'ammoniac y est plus forte, enchaîne l'affineur, les odeurs sont plus douces dans les caves d'emmentaler, plus froides. » Tous les fromages sont affinés sur planches d'épicéa. « Nous avons choisi du sapin qui ne pousse pas trop vite, elles seront utilisées au moins 25 ans, c'est le bois le plus stable. Les planches sont changées quand elles deviennent trop humides. »

Les dix laiteries qui fabriquent de l'emmentaler pour Gourmino sont de petites structures, comme celle de Bernhard Meier, un producteur fermier qui repique ses propres cultures et dont l'emmentaler *Gotthelf*, son fleuron, est protégé par une Sentinelle *Slow Food*. « Elles produisent toutes entre deux à huit meules par jour », précise Roland Sahli. En ce mois de juin, les bunkers commencent aussi à se remplir de raclettes pour l'hiver, confiées à Gourmino par des producteurs extérieurs. ■

Pour en savoir plus : www.gourmino.ch

4 emmentalers au choix



« Plus de 50% de nos fromages sont affinés au moins 12 mois. La plupart de nos clients choisissent des 12 à 15 mois. Seuls 3% achètent du 24 mois. Nos clients français, des grossistes, cherchent différents degrés de maturation et prennent en général un doux et un réserve. 90% des fromages affinés ici sont déjà réservés. »

« Nous affinons comme autrefois à 90% d'hygrométrie. Cela change complètement la qualité du fromage. »

