

## INTERNATIONAL

# Du fromage artisanal au Kirghizstan

**Martin Chatagny est un agriculteur suisse à la retraite. Depuis de nombreuses années, il sillonne le globe pour partager son savoir faire avec des collègues paysans d'autres contrées. Voici un témoignage sur son dernier voyage au Kirghizstan.**

En début d'année une personne m'a contacté pour participer à un projet de fabrication de fromage artisanal au Kirghizstan. Mon séjour a duré de mi-août à mi-septembre. D'abord, j'étais sur un alpage à 2400 m d'altitude. Dans cette région la limite de la végétation est à 3200 m. Ensuite, nous sommes descendus au village de Saruu à 1800 m. Là, les vergers étaient chargés de fruits, même des abricots. Il y règne un climat tropical. Avec le soleil, la température monte à plus de 30 °C. Mais la nuit, et par temps couvert, il fait froid. C'est un beau pays avec ses montagnes à plus de 5000 m et ses sommets enneigés. Dans les vallées, les chemins et les ponts ne sont pas entretenus. Aucune correction des eaux n'a été réalisée, ni aucune construction en dur. Les bergers montent des yourtes pour la période d'alpage. Il n'y a pas de clôture pour le bétail. De grands troupeaux de bovins, chevaux, moutons et chèvres se promènent sur des pâturages limités par les rochers et les torrents, sous la garde de bergers à cheval. Les collines sont entièrement déboisées et recouvertes de pierres. Elles sont régulièrement tondues par les troupeaux de moutons et de chèvres, empêchant le reboisement. En plaine, l'été, il peut faire très chaud et les pluies sont rares. Dans ce pays les terres sont très fertiles. Les parcelles cultivées ont une forte proportion de légumineuses, principalement de la luzerne. De grandes surfaces sont consacrées aux céréales. La moisson se pratique de fin septembre à octobre. Il y a beaucoup de canaux d'irrigation, malheureusement pour la plupart abandonnés.

La fabrication de fromage fut un succès. Sur place, j'ai poursuivi le projet mis en route par Marlène Galletti, une valaisanne. Une yourte-fromage avait été montée pour la fabrication, et une petite cave creusée dans la montagne. Une fois résolues les questions de température, d'aération de la cave et de souris, la fabrication a bien fonctionné. Pour se comprendre, jusqu'à mi-septembre, je disposais d'un traducteur. Celui-ci a bien rempli son rôle et s'est même intéressé au fromage. Il est aussi capable maintenant d'assurer la production! La famille qui me logeait était très sympathique. Nurgul, la maman, maîtrise très bien la fabrication. La dernière période, comme le fromage était apprécié et que la vente marchait bien, il a fallu forcer la production, même sans interprète. Pour Nurgul, la fabrication représente un travail important. Au village, plusieurs familles sont intéressées par cette activité, mais comme elles ne possèdent qu'une à trois vaches, la quantité de lait

est minime. Il faudra voir quelle suite donner à ce projet.

Dans ce pays, l'agriculture se pratique de manière archaïque. La majorité des familles ne disposent que d'un à trois hectares. Le village compte seulement deux à trois vieux tracteurs; des machines que l'on utilisait chez nous, il y a cinquante ans. Les vieilles moissonneuses ne parviennent pas toujours à terminer les moissons avant l'arrivée de la pluie. A plusieurs reprises, les paysans ont souhaité que nous fassions venir de vieilles machines suisses plus performantes. C'est bien triste de voir des terres aussi fertiles et des paysans qui ne disposent pas du matériel nécessaire pour les cultiver.

Un jour nous avons visité la fromagerie industrielle de Siut Bulak, au nord du Kirghizstan, projet soutenu par la Coopération suisse. Là, 2'000 petits producteurs livrent 40 t de lait chaque jour. On y fabrique quotidiennement 4 t de fromage. Pour cette quantité, le lait doit être pasteurisé. La qualité des produits est donc différente. Le fromage est exporté presque en totalité, à un prix entre 8 et 10.- Fr le kg au Kazakhstan voisin, car les Kirghizes n'ont pas les moyens de se l'offrir. Faisons la comparaison. En Suisse, si le lait est payé 80 centimes le litre, il faut multiplier ce prix par 25 pour obtenir 20.- Fr le kilo de fromage. Au Kirghizstan, le lait est payé 2,5 centime. Il doit être multiplié par 300 pour atteindre 7,50.- Fr le kilo de fromage. Un producteur de lait Kirghize qui livre 20 kg de lait touche 20 centimes! «La fromagerie rapporte aussi à la Suisse, nous a dit le directeur de cette entreprise. L'aide représente le 30 % du capital. Le reste consiste en des actions en capital dont la Suisse bénéficie».

Cette expérience me permet de constater que même la Coopération Suisse se met au service de l'industrie et des spéculateurs, au lieu de permettre aux paysans de vivre dignement de leur travail, pour le bien de la collectivité.

## Quelle suite donner à ce projet?

Au début, il s'agissait de voir si cela était possible d'apprendre à une famille de bergers passant l'été en haute montagne à faire du fromage. Car malgré une production importante de lait de haute qualité et l'impossibilité de le transporter en plaine, il n'existe pas de tradition fromagère dans le pays. Cette première expérience est positive. Le fromage est apprécié, c'est un plus pour la mise en valeur du lait,

l'alimentation de la famille et il y a des amateurs, surtout avec le tourisme qui se développe, principalement des tournées à cheval dans ces magnifiques montagnes. La yourte montée pour la fabrication et la cave creusée dans la montagne répondent idéalement à la fabrication artisanale en montagne. Au village plusieurs familles sont intéressées par cette activité. Vu leur situation de vie très précaire ce serait une source de revenu appréciable. Mais comme elles possèdent qu'une à trois vaches cela demanderait une organisation en groupe avec un fromager, une yourte de fabrication et une cave appropriée.

J'ai déjà participé à des projets de fromagerie dans différents pays avec succès. L'important c'est de développer quelque chose qui corresponde à la capacité des gens; c'est-à-dire avec des investissements raisonnables. Dans ce cas, la chose me paraît possible. Le but étant de développer l'autonomie des petits paysans.

Pour le moment c'est une personne qui est à l'origine de ce projet. A elle seule, elle ne pourra pas assumer l'évolution de ce projet, surtout qu'il faudrait permettre à ces paysans de cultiver leur terre dans des conditions normales. Pour tout renseignement, vous pouvez contacter: «falk@hotmail.com».

En octobre 2008, j'avais participé à la 5<sup>ème</sup> Conférence de La Via Campesina. J'attends beaucoup de cette organisation pour défendre le droit à l'existence et à la fonction des petits paysans dans le monde. Sur le plan de la solidarité il faudrait que des paysans à la retraite, comme dans mon cas, soient d'accord de se mettre à disposition de certains groupes pour des échanges de savoir.

En conclusion, pour dénoncer les conséquences de la pression que vivent aussi les producteurs de lait et les fromagers de montagne en Suisse, je me permets de reprendre le manifeste distribué à l'occasion de l'assemblée générale des fromagers d'alpage de mars 09, à Charmey.

## Manifeste Slow Food en défense du Fromage au Lait Cru

**Le fromage au lait cru n'est pas seulement un aliment merveilleux, c'est l'expression authentique d'une des meilleures traditions gastronomiques. C'est un art et un style de vie. C'est une culture, un patrimoine et un paysage aimé. Et il est menacé de disparition! En danger parce que les valeurs qu'il incarne sont en contraste avec la stérilisation et l'homogénéisation des produits**

alimentaires de masse.

**Nous faisons un appel à tout les amateurs de bonne table dans le monde, dans l'espoir qu'ils répondent promptement en défense de cette noble tradition fromagère. En défense pour ainsi dire, de ce qui, plusieurs siècles durant, a offert une saveur agréable, et du plaisir, de ce qui a permis la subsistance, et qui aujourd'hui risque de périr à cause de nouveaux contrôles hygiéniques imposés globalement par les lois de la grande production.**

**Nous faisons un appel afin que toutes les lois discriminatoires soient abolies. Celles de l'Union Européenne, de l'OMC, de la Food and Drug Administration et de beaucoup d'autres organisations gouvernementales dans le monde, qui limitent de manière arbitraire la liberté du citoyen consommateur dans le choix d'acquiescer ses fromages, tout en essayant de miner les sources de subsistances des artisans qui les produisent.**

**Nous déplorons les tentatives des autorités compétentes d'imposer des standards prohibitifs de production, au nom de la protection de la santé des consommateurs.**

**Nous croyons que ce type d'impositions va générer l'exact opposition de ce à quoi elles étaient vouées. La santé bactériologique de nos produits fromagers non pasteurisés est en effet anéantie par les procédures de stérilisation trop scrupuleuses. En même temps, la santé des êtres humains risque d'être sérieusement compromise par un régime à base de seuls aliments stériles. Si notre système immunitaire cesse d'être «défié», il arrêtera de fonctionner, rendant inefficace les cures médicales.**

**En outre toutes les propriétés organoleptiques du fromage sont sauvegardées par la non-pasteurisation.**

**Nous faisons ainsi appel à ceux qui ont le pouvoir de sauvegarder la diversification et la complexité de nos aliments régionaux, la santé et le bien être de nos communautés rurales: agissez maintenant et identifiez un système de réglementation qui soit approprié, flexible et adapté à une réalité diversifiée comme la nôtre, qui assure des contrôles adéquats et qui manifeste une disposition positive vers le futur de cette noble tradition.**

**Pensez que, une fois perdue, on ne pourra plus récupérer ces savoir-faire transmis durant des générations, ces techniques uniques et ce sens de responsabilité que cette culture demande.**

Martin Chatagny  
Hennens, le 24. 11. 09.