

A gagner
20 x 2 billets

pour la Fête de lutte
suisse d'Unspunnen:
www.delaregion.ch

De la région.

Délice lacté

À la Fromagerie de Mézières (FR), **Nicolas Schmoutz** produit de délicieuses boissons au petit-lait aromatisées qui ravissent également les papilles des personnes intolérantes au lactose comme **Myriam Thierrin**, une cliente Migros.

Texte: Marc Bodmer Photos: Nik Hunger

Nicolas Schmoutz, 53 ans, est à pied d'œuvre depuis 4 heures du matin. D'ici peu, le lait en provenance des environs de Mézières (FR) lui sera livré. «Les vaches des plus de quarante fermes qui nous fournissent ne sont pas nourries d'ensilage», assure le maître-fromager. Chaque jour de l'année sans exception, leur lait est stocké dans trois cuves en cuivre de 6600 litres avant d'être transformé en Gruyère AOP ou en Vacherin Fribourgeois AOP, entre autres spécialités.

La production des 10 000 meules de Gruyère AOP par an engendre deux millions de litres de petit-lait. C'est un collaborateur de Nicolas Schmoutz qui, dans le cadre de son travail de diplôme, a eu l'idée d'utiliser ce sous-produit pour fabriquer des boissons. Celles-ci sont désormais vendues à Migros sous le label «De la région.».

Seul 1% de la quantité totale de petit-lait sert à préparer ces boissons sans lactose contenant seulement 1% de sucres ajoutés. «Le processus de fabrication est similaire à celui des yogourts», explique Nicolas Schmoutz à Myriam Thierrin, 51 ans, d'Autigny (FR). Intolérante au lactose,

cette infirmière préfère prévenir que guérir: «Normalement, le petit-lait contient du lactose. Votre boisson n'en contient vraiment plus?» Et le fromager de balayer ses craintes: «Le petit-lait est entièrement écrémé à l'aide d'une centrifugeuse avant de fermenter pendant onze heures, et le lactose restant est éliminé par les bactéries lactiques.»

Plus salé que le lait à cause des minéraux

Comparativement au lait, le petit-lait a une saveur légèrement salée, due à sa forte teneur en minéraux. «Les bactéries sont les mêmes que celles présentes dans les yogourts», explique Nicolas Schmoutz en tendant à Myriam Thierrin l'une de ses petites bouteilles au design original. Dès la première gorgée, celle-ci indique d'un hochement de tête que la boisson est à son goût.

Trois variantes sont actuellement disponibles: fraise, citron et pomme. La préférence de Myriam Thierrin va à la première. Nicolas Schmoutz utilise des fruits de la région afin de répondre aux exigences du label. «Je trouve super que les entreprises du coin collaborent», s'enthousiasme la cliente de Migros en reprenant une gorgée. **MM**



- 1 Le maître-fromager Nicolas Schmoutz surveille le processus de fabrication de la boisson.
- 2 L'extérieur du bâtiment donne déjà un aperçu du caractère ultra-moderne de la Fromagerie de Mézières.
- 3 Nicolas Schmoutz peut rassurer Myriam Thierrin, une cliente Migros: non, ses boissons au petit-lait ne contiennent pas de lactose.
- 4 Les petites bouteilles sont remplies automatiquement avant de se voir apposer une jolie étiquette et de prendre le chemin des magasins Migros.



Votre région
Des nouvelles
de la coopérative Migros
Neuchâtel-Fribourg

Migros
Neuchâtel-Fribourg

Dégustations à Migros

Des dégustations sont organisées dans les plus grands magasins jusqu'à l'automne prochain. Les clients pourront se convaincre de la qualité des nombreux produits «De la région.».

Pour en savoir plus:
www.delaregion.ch



Boisson au petit-lait
acidulé au goût citron,
33 cl Fr. 2.30



Le label «De la région.» s'applique à près de 9000 produits élaborés par des producteurs régionaux.