

Des fromages ukrainiens dont l'existence doit beaucoup au Jura

En Ukraine, une fromagerie des Carpates a su se faire une place sur les meilleurs plateaux du pays. Cette petite entreprise doit beaucoup au Jura et aux Juraisiens qui ont contribué à son développement. Visite.

À voir l'alignement en cave, on pourrait s'y tromper. Sur des tabards en bois vieillissent de petites meules qui ressemblent à s'y méprendre à nos Têtes de Moine. Mais cette pâte mi-dure ne se déguste pas en fines rosettes: le Selskîé, c'est son nom, se tranche.

Cette spécialité ukrainienne, comme le Narçisse des Carpates, meule de la taille du gruyère et le Khoust, en forme de tomate, sortent de la fromagerie Selyska. Nous sommes ici, en Transcarpathie, à 1500 km des hauteurs jurassiennes, dans un pays de douces collines, au bout d'une route crevassée d'innombrables nids-de-poule.



Visite de cave pour Eloy Frésard et Claudia Vuilleumier qui entourent ici le fromager Petro Pryhara. L'une de ses spécialités, fabriquée dans d'anciens moules à Tête de Moine, évoque par sa forme et sa taille la petite meule de Bellelay.

PHOTO VEG

«Chaque jour, nous entregistrons pour 10 à 15 kg de com-mandes et livrons quotidiennement 15 à 20 kg à des pri-vés», détaille Inna, la fille et re-lève de Petro. «C'est un froma-ge de prestige», raconte Ores-te, Français installé sur une ferme éloignée des hauteurs, qui a contribué – via la coopé-rative Longo Mai – à dévelop-per ce projet de fromagerie.

«Ici, on aime le Jura», clai-ronne Petro Pryhara, le froma-ger. Ancien prof de ma-thrisme, il a séjourné à plu-sieurs reprises en Suisse, sur un alpage du Pays d'En-Haut et dans la région jurassienne, pour s'imprégner du savoir-faire fromager helvétique. Tellement bien d'ailleurs qu'aujourd'hui, le succès est là. Avant la guerre, on trouvait ses fromages dans toute l'Ukraine, de Kiev à Odessa, en passant par Kharkiv, deuxième ville du pays, ceci en dépit de leur prix relativement élevé.

Visite

d'un ancien président
Avant la guerre, les touristes mais aussi de nombreux hom-mes politiques ukrainiens, parmi lesquels des députés et notamment l'ancien président louchtchenko, s'y sont pres-sés. «La fromagerie est deve-nue un modèle social, une marque de qualité», analyse le chef fromager. La seule chose qu'il ne goûte guère au cours de ces visites, c'est qu'on lui réclame parfois – on n'est pas

loin de l'offense – du camem-bert ou du parmesan.

Le succès de la fromagerie rejaillit d'ailleurs sur tout le village. Via un tunnel récem-ment réalisé à partir des vieil-les brigues récupérées de la prison d'Ivano-Frankivsk, la cave de la fromagerie est dés-ormais reliée à un restaurant gastronomique fort fréquenté.

Des Juraisiens à l'œuvre

Mais les choses n'ont pas toujours été simples. Au dé-but, certains ont craint que la fromagerie ne voie jamais le jour, que cela finisse en gouf-fre financier comme certains autres projets développés en Roumanie voisine. «Ce dont ils n'ont pas tenu compte, c'est que nous vivons ici, mesure le chef de meule. Quand il y a un problème, nous sommes là.» En avril dernier, lors d'un voyage à but humanitaire qu'il a lui-même organisé, le Franc-

« Ici, on aime le Jura. Nos installations proviennent en partie d'anciennes fromageries de la région jurassienne. »

Montagnard Eloy Frésard a re-trouvé la fromagerie qu'il a montée et mise en service voi-ci vingt ans avec les regrettes Bas-tien Eichenberger (Muriaux) et Jean-Jacques Gogniat (Sor-netan). Toutes les machines – jusqu'aux tablards en bois! – proviennent de Suisse, notam-ment des anciennes installa-tions de Fornet-Dessous. Du matériel a également été récu-péré à Châtelat et au Noir-mont.

Devant la surface mousseu-se d'une charge de lait en cours de transformation, Petro Pryhara partage sa satisfac-tion. «Cela fait vingt ans exac-

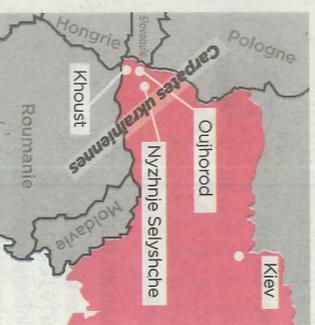
tement que la structure fonc-tionne. Tout marche, tout est bien entretenu. Et en Ukraine, c'est une performance! Mais avant de nous lancer, nous avons beaucoup réfléchi (huit ans) à la conception. Nous avons évité les chichis et le high-tech pour préférer un fonctionnement manuel qui nous évite de nombreux pro-blèmes d'hygiène.»

La fromagerie contribue également à améliorer l'exis-tence des petits paysans qui détiennent une à deux vaches. Le but du projet consistait d'ailleurs à transformer leur surplus de lait, qui finissait souvent dans l'auge à cochons. Les producteurs peuvent choi-sir de livrer chaque jour, ma-tin et soir, ou seulement cer-tains jours, sur la base d'un contrat oral.

Et, selon la volonté des ini-tiateurs du projet, le lait est très bien rétribué au produc-teur (30 centimes d'euro par li-tre). Un revenu intéressant notamment pour certains re-traités. «C'est un marché de niche, nous n'avons pas peur d'augmenter le coût de nos produits afin d'assurer un meilleur prix à nos produc-teurs, assurent les responsa-bles. C'est une entreprise à but social.»

Mais le conflit et ses tour-nements préoccupent Petro le fromager: «Si cette guerre ne finit pas, à quoi servira cette baraque?» Question sans ré-ponse.

De retour de Nyzhnie Selyshche, VERONIQUE ERARD-GUENOT



Une race de vache locale adaptée à la région



La vache des Carpates, issue d'un croisement entre la brune suisse et une race locale.

PHOTO VEG

Si le fromage est bon, estime Oreste Del Sol, l'ancien maître d'hôtel d'Edith Gresson et Michel Rocard qui exploite au-jourd'hui une ferme de Longo Mai à Nyzhnie Selyshche, c'est que le lait est d'une qualité exceptionnelle. «Comme l'est aussi notre fourrage, un des meilleurs foin d'Europe, fauché et séché à la main, certifié sans poussière.»

Quant aux vaches locales, on les croitrait sorties d'un pâturage suisse. Cette race, *Bura Karpatka*, est issue d'un croisement entre la brune suisse et la vache des Carpa-tes, sélectionnée dans l'ex-Union soviéti-que. De gabarit moyen, elle ne nécessite pas d'aide au vêlage et est très résistante, notamment à l'humidité, avance l'agricul-teur. Le tout pour une production maxima-le de 20 litres de lait par jour.

VEG

REPÈRES

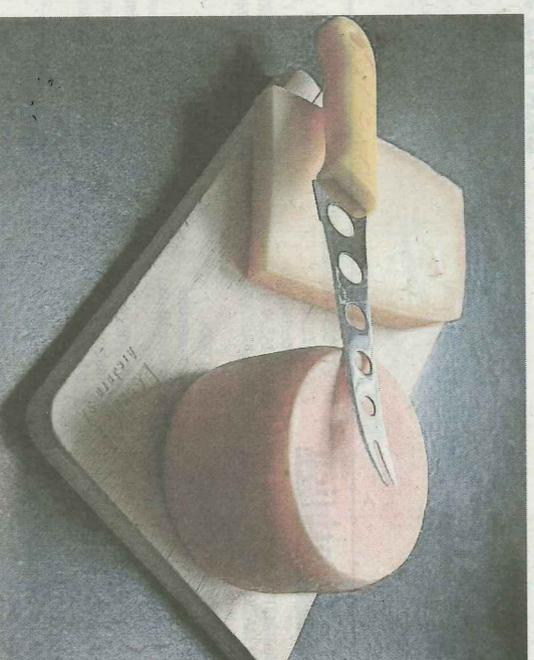
25 à 35
Le nombre de tonnes de fromages fabriquées annuellement à Nyzhnie Selyshche.

1500
Le nombre de litres de lait transformés chaque jour.

120
Le nombre de producteurs de lait livrant à la fromage-rie. Ils sont répartis dans cinq villages dans une zone géographique de 20 km.

7 à 8
Le nombre de litres de lait livrés en moyenne par producteur.

30
En centimes, le prix du litre de lait payé au producteur. VEG



Les fromages ukrainiens de Nyzhnie Selyshche: le Selskîé (à dr.) et le Narçisse des Carpates, temporairement vendus dans les laiteries du Noirmont, des Breuleux et de Saignelégier. PHOTO VEG

VEG