

■ ■ ■ osmose.» Un processus industriel qui débarrasse le lait à froid de son eau. Le résultat ressemble à un concentré que les laiteries incorporent au lait. «Cela va donner un yogourt très onctueux», comme les Perle de Lait, par exemple.

L'équilibre des bactéries

L'acidification qui assure la conservation s'effectue par une sélection rigoureuse des ferments lactiques. «Ce sont eux qui vont faire le yogourt. Ils développent les arômes et acidifient le yogourt en transformant le lactose.» Les ferments lactiques sont plus ou moins présents dans les recettes des yogourts. Tout dépend du résultat que l'on veut obtenir. «Nous travaillons sur cet équilibre de bactéries pour rendre le yogourt plus ferme ou plus onctueux», précise Pierre Charvet.

Chaque industriel a sa recette. Pour le Perle de Lait, il s'agit de bifidus actif, c'est-à-dire un yogourt enrichi en matière grasse et en protéines lactiques. «Cela donne une texture de produit remarquable.» Les Laiteries Réunies développent la recette Perle de Lait sous licence Yoplait pour l'adapter au «goût suisse» en le rendant plus onctueux, souligne le directeur général. En d'autres termes, la composition et la texture de ce yogourt diffèrent sensiblement selon l'industriel laitier qui le produit.

Pierre Charvet nous tend une blouse blanche, une charlotte et des protections

pour les chaussures. Il nous conduit ensuite deux étages plus bas, là où tout se passe. Ce mardi est consacré à la production des flans TamTam et des Perle de Lait. Ils sont fabriqués du plus clair au plus foncé, c'est-à-dire du plus basique (le nature) au plus élaboré (goût mangue) en ce qui concerne Perle de Lait. Passé le sas de désinfection, le changement d'ambiance est radical. L'air est filtré et climatisé. Il est 10 heures. Les camions ont livré le lait en début de matinée. Les premiers employés s'activent depuis 2 heures du matin. Pierre Charvet tient à nous montrer la production de tommes vaudoises et genevoises. Face à nous, c'est un ballet d'ouvriers qui s'activent à leur confection dans un calme olympien. Seul le bruit des machines industrielles perturbe leur concentration.

Gruyère, mozzarella, flans

A notre gauche, les palettes de tommes fraîches sortent des mains des artisans fromagers. Elles séjourneront une dizaine de jours dans des caves tempérées jusqu'à maturité. Puis elles passeront devant nous sur le tapis roulant pour rejoindre le contrôle qualité, l'étiquetage et le conditionnement. Les marques qui défilent sous nos yeux nous sont familières. Les Laiteries Réunies produisent chaque année 1400 tommes sous toutes leurs formes; nature, à la truffe, au cumin. Pierre Charvet nous conduit vers les lignes

de production des flans et des yogourts. Il en profite pour faire un détour aux caves à fromages, où les meules de raclette et de gruyère patientent. Le gruyère est donc genevois? «Il est produit par nos sociétaires dans le Jura vaudois. Nous nous occupons de l'affiner», répond le directeur général.

Nous bravons le vacarme des cuves de pasteurisation pour rejoindre l'atelier de réception du lait. Seul un employé y travaille à cette heure. C'est ici que Pierre Charvet a débuté aux Laiteries Réunies, il y a plus de quarante ans. Plus loin, deux employés confectionnent à mains nues les boules de mozzarella artisanale. Le taux d'humidité avoisine les 95%. Ils profitent de la présence du patron pour évoquer la qualité du lait livré ce jour. L'ambiance est familiale. Le tutoiement se pratique souvent entre le directeur et ses 334 collaborateurs. Nous repassons par un sas de désinfection. Les effluves de caramel nous guident à destination. «Vous vouliez voir la recette des Tam-Tam?» sourit Pierre Charvet. «Elle est là.» Il pointe du doigt trois cuves sur lesquelles on peut lire «poudre de lait», «sucre» et «poudre de cacao».

Au bas des escaliers, un ouvrier s'affaire sur la machine qui va fabriquer les flans. La production des TamTam caramel est terminée. Place au chocolat. Il faut tout réajuster. A gauche de la machine, les rouleaux de couvercles sont découpés. En dessous, le monstre d'acier perce les pots en plastique. Au centre, le liquide cacao s'écoule. Les pots sont refermés en bout de chaîne, puis filent sur un tapis roulant vers le conditionnement. A côté, la ligne de production des Perle de Lait s'active de la même manière. Il s'en écoule plusieurs milliers d'unités par jour.

Le périple s'achève derrière une dernière porte où la température chute à 4°C. Devant nos yeux, 14 000 m² d'entrepôt où sont stockés les milliers de produits de l'entreprise. A l'extérieur, des camions patientent en attendant le chargement des palettes à destination des entrepôts régionaux et des grands distributeurs de Suisse. Pierre Charvet marque une pause et nous fait cadeau d'un fromage à pâte molle. C'est une nouveauté. Un produit baptisé Le Délice de l'Horloger. Un clin d'œil des Laiteries Réunies à leurs voisins Rolex, Vacheron Constantin et Patek Philippe. ■

DES AIRS DE MULTINATIONALE

Le groupe Laiteries Réunies, entreprise suisse à structure coopérative, gère neuf sociétés filiales actives dans quatre secteurs d'activités.

Les Laiteries Réunies prennent désormais des airs de multinationale. Le groupe est propriétaire de neuf sociétés filiales actives dans quatre secteurs d'activités: le lait et les produits laitiers, la boucherie et la charcuterie, mais aussi le négoce et la logistique. En 2015, le chiffre d'affaires s'est élevé à 239 millions de francs, dont 17% du total sont représentés par le secteur laitier. En tout, les Laiteries Réunies transforment 50 millions de litres de lait par an, produits par 7100 vaches de 63 exploitations réparties dans les cantons de Genève et de Vaud, ainsi que dans les zones franches du Pays de Gex et de Haute-Savoie.

Jusqu'en 2012, c'est le groupe lucernois Emmi qui avait la main sur la pro-

duction des TamTam et des Perle de Lait. «Mais le développement des affaires s'est révélé plus complexe que prévu», se souvient Pierre Charvet, directeur général des Laiteries Réunies. Cette dernière reprend alors les parts d'Emmi en 2013 et décide de relancer le TamTam. La première mesure consistera à remettre le petit Mexicain, symbole de la marque, sur les couvercles des pots. «Un carton en Suisse romande», souligne Pierre Charvet. TamTam fêtera ses 50 ans au mois de septembre prochain. Les célèbres flans inondent les rayons frais de Coop, de Migros, de Manor, d'Aligro. Le groupe vient aussi de conquérir d'autres distributeurs: Aldi et Lidl. ■