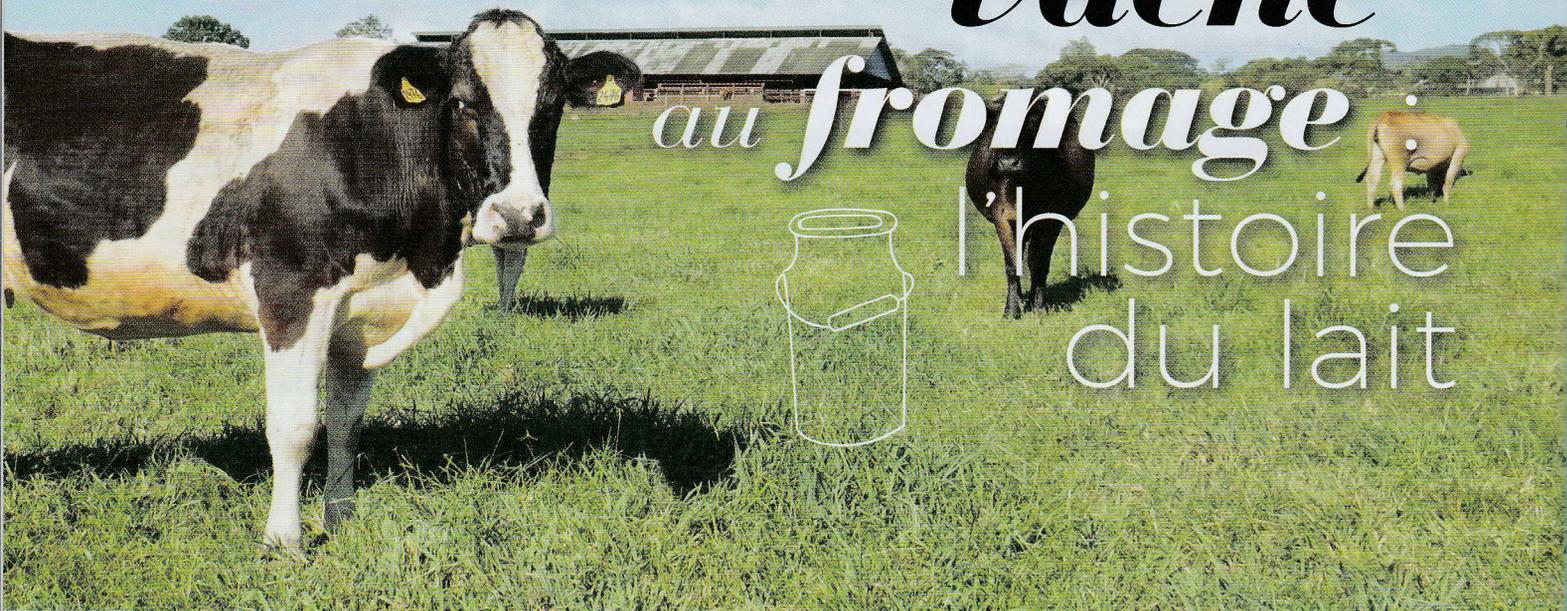
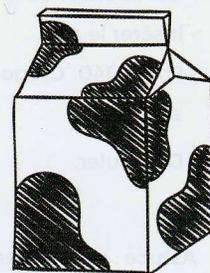


De la vache au fromage : l'histoire du lait

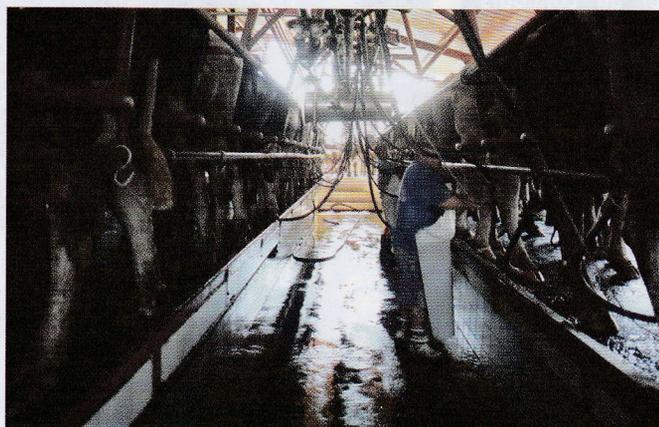


TEXTE ET PHOTOS **LUCIE RABRÉAUD**

DE LA VACHE AUX FROMAGES DE LA FROMAGÈRE DE TAHITI, **QUEL CHEMIN LE LAIT EMPRUNTE-T-IL ?** L'HISTOIRE COMMENCE À LA FERME LAITIÈRE DE TARAVAO - L'UNIQUE EXPLOITATION DE CE GENRE EN POLYNÉSIE FRANÇAISE -, ELLE SE POURSUIT À L'USINE SACHET ET SE TERMINE EN CUISINE AVEC LES FROMAGES DE JULIET LAMY. RÉCIT D'UN PÉRIPLÉ AU COURS DUQUEL LE LAIT EST ÉTROITEMENT SURVEILLÉ.



Tout commence à Taravao, sur les terres de la presqu'île. Bénis par un climat tropical, les prés sont particulièrement verts : parfaits pour ce troupeau de Holstein et de croisées Holstein et Brahman qui paissent tranquillement sur 200 hectares. L'herbe grasse et abondante du plateau fait de leur lait un produit exceptionnel. Partout ailleurs, les vaches broutent une partie de l'année et sont ravitaillées pendant les mois d'hiver. Ici, l'herbe est la principale nourriture des vaches de Taravao, elles n'ont que peu de compléments alimentaires. Le lait est donc de



meilleure qualité et homogène tout au long de l'année. La traite du troupeau de 300 vaches laitières se déroule deux fois par jour : à 4 heures du matin puis à 13h30 l'après-midi. Et ce, tous les jours : week-end et jours fériés compris. Quand on fait ce travail, mieux vaut être passionné et aimer les animaux, précise Bruno Wan, le gérant de l'exploitation. Les vaches rentrent par petits groupes dans les salles de traite où doit régner le calme. *“Les animaux ne doivent pas être stressés, les trayeurs non plus. La traite doit être un moment paisible pour que tout se passe bien.”* On entend même de la musique, qui cache le bruit des appareils de traite et favorise une bonne ambiance. Une fois installées, les vaches passent à la douche : le dos arrosé pour qu'elles n'aient pas chaud, le sol et leurs pattes nettoyés au jet et chaque mamelle délicatement frottée avant d'y enfiler le manchon. *“Ça ne leur fait pas mal. Par contre, si elles ne sont pas traites, cela risque de leur faire mal.”* Chaque vache produit en moyenne 4 500 ou 5 000 litres par an. Le lait file ensuite le long des tuyaux pour aller dans des cuves où il est refroidi rapidement. *“Cela permet de garder l'onctuosité, les goûts, les parfums et tout le moelleux du produit”*, explique Bruno Wan. Lui-même boit ce lait tous les jours : *“C'est un test de qualité !”*