

# Christoph Kohn: une grande diversité de cultures fromagères pour les fromageries suisses



«Dans un esprit de famille, en bonne entente, commune, constructive, productive et en dialogue constant.» C'est ainsi que Christoph Kohn, responsable de la production des cultures fromagères d'Agroscope, décrit sa méthode de travail. Fromager et ingénieur alimentaire de formation, Christophe Kohn travaille en étroite collaboration avec la recherche et les consultants. Les chercheurs-euses développent de nouvelles cultures en fonction des besoins de la pratique ou des exigences légales. Son groupe, composé de dix collaborateurs-trices effectue ensuite le *upscaling* et démarre la production des cultures fromagères en partant de l'échelle du laboratoire. Cela doit fonctionner comme sur des roulettes, à grande échelle et avec une couverture des coûts. Plus de 500 fromageries suisses dépendent de la livraison hebdomadaire des petits flacons ou sachets de culture bien connus pour fabriquer – avec une qualité élevée et constante – leurs spécialités fromagères, que ce soit du Gruyère, de l'Emmentaler ou d'autres fromages.

## Raclette du Valais AOP\* produit avec les cultures fromagères d'Agroscope

La collection d'Agroscope comprend plus de 10 000 souches. Cette collection historique est unique et d'une valeur inestimable. Agroscope utilise ce trésor pour mettre à disposition des fromagers de notre pays des cultures fromagères suisses, par exemple pour le Raclette du Valais AOP; certaines cultures de l'étranger sont encore partiellement en cours d'utilisation pour la production de cette spécialité valaisanne. Toutefois,

pour la «version AOP», ce sont des micro-organismes d'origine suisse qui doivent être utilisés, conformément au mandat de l'Office fédéral de l'agriculture et à la volonté de l'industrie.

Christoph Kohn a acquis une connaissance approfondie des fromages suisses. Originaire de Haute-Bavière, il a terminé son apprentissage de fromager après ses études secondaires, puis a étudié les sciences alimentaires à Weihenstephan pendant quelques semestres. Il a finalement décidé d'étudier la technologie des produits laitiers à la Haute école des sciences agricoles, forestières et alimentaires HAFL de Zollikofen, s'établissant ainsi en Suisse.

## Chaussures de bureau et bottes en caoutchouc

Aujourd'hui âgé de 39 ans, il a rejoint Agroscope en 2012, après plusieurs années passées chez BonCas AG, où il travaillait déjà avec les cultures d'Agroscope. Il y produisait des spécialités fromagères à pâte molle. Son poste chez Agroscope à Liebefeld se caractérise par une part beaucoup plus importante de tâches administratives. «Un travail de bureau purement administratif ne serait rien pour moi!». Christoph Kohn apprécie de chausser de temps à autre ses bottes en caoutchouc, car cela lui permet de travailler aussi bien dans la halle de production que sur son ordinateur. «J'apprécie vraiment mes visites régulières à la production et travailler avec les cultures exige aussi que tout le monde dans le groupe soit au courant de tout et mette la main à la pâte partout. Dans mon groupe, beaucoup de savoir-faire est réparti sur relativement peu de têtes.» Et puis le concept magique de la famille revient, ce concept qui inclut tout le monde, des chercheurs-euses qui travaillent dans le laboratoire aux collaborateurs-trices de la halle de production, sans oublier le consultant, trait d'union entre la production et les familles paysannes à l'alpage.

Christoph Kohn vit avec sa famille à Schüpfen dans le canton de Berne. En 2016, il a échangé ses chaussures de bureau contre des bottes en caoutchouc pendant tout un été et a géré une fromagerie d'alpage dans le Justistal (BE). Ce fut une expérience merveilleuse, mais tout de même exigeante pour lui et sa femme, accompagnés de leurs trois jeunes enfants.

Texte: Andrea Leuenberger, Agroscope

Photo: Theresia Abegglen, Agroscope

\*AOP: «Appellation d'origine protégée».