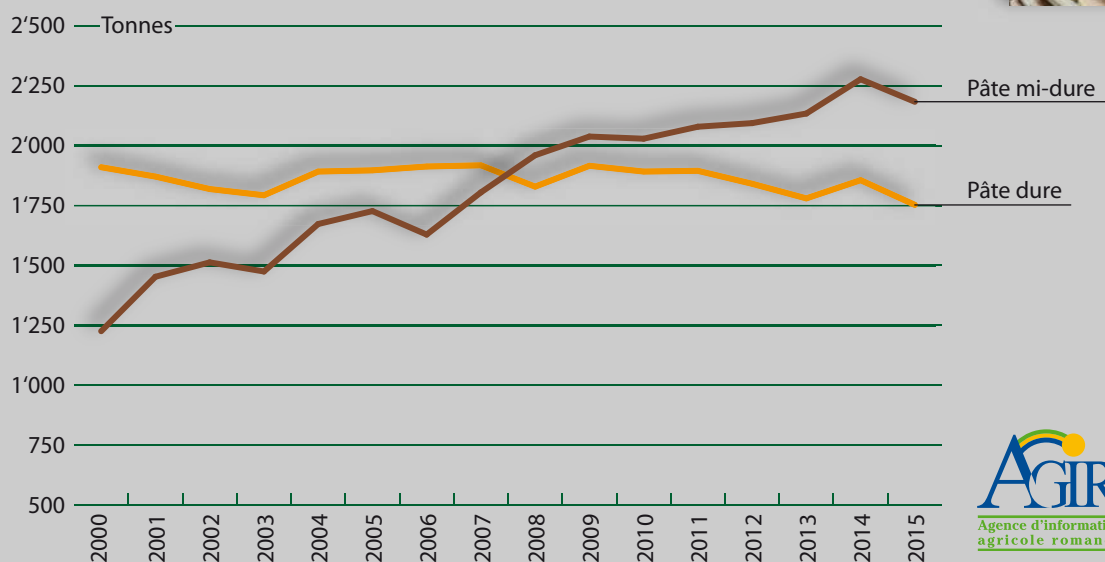


FROMAGES À PÂTE MI-DURE : PRÈS DU DOUBLE EN 15 ANS !

Production de fromages d'alpages à pâte dure et mi-dure



AGIR
Agence d'information
agricole romande

SOURCE: LID; www.lid.ch

Depuis 2000, la production de fromage à pâte mi-dure a augmenté de 80 %. Nécessitant un plus long temps d'affinage avant d'être commercialisée, la production de fromage à pâte dure reste, elle, relativement stable. Par ailleurs, il faut souligner que l'exploitation des alpages, dont la fabrication du fromage fait partie, ne profite pas seulement à l'homme mais aussi à la nature. Le nombre d'animaux admis sur chaque alpage étant clairement défini, les pâturages d'estivage conservent leur équilibre naturel et fonctionnel.