

**Anicet Laotaye**

## Le fromager des tropiques

**Encore tout auréolé des lauriers obtenus lors des premiers Cheese Awards, le Centre de formation laitière et agroalimentaire de l'Institut Agricole de Grangeneuve (IAG) valait bien une visite. D'autant plus que notre guide mérite un portrait à lui seul. Rencontre avec un apprenti fromager pas tout à fait comme les autres.**



**Après son apprentissage à Grangeneuve, Anicet Laotaye devra réactiver l'atelier de transformation du lait créé par feu son père au Tchad (M. Rouiller)**

Du lait en coagulation dans une chaudière en cuivre, des brasseurs qui brassent, deux hommes attentifs, des mots furtifs pour des gestes précis... Scènes classiques et quotidiennes de la naissance du Gruyère à l'Institut agricole de Grangeneuve. Pas vraiment de quoi en faire un fromage journalistique. Sauf que...

«Lorsque j'ai débarqué ici et que j'ai vu toutes les installations, le laboratoire, les machines, les cuves, les tuyaux et tout ça, je me suis dit: "C'est impossible! Qu'est-ce que je vais pouvoir retirer de toute cette technologie?"» Le choc! Futur fromager, Anicet Laotaye, un jeune Tchadien de 22 ans, se gratte la tête lorsqu'il débarque à l'Institut agricole de Grangeneuve. C'était dans le courant de l'été dernier, en août, lorsque les cours pour l'obtention du CFC ont commencé.

### Un autre monde

Là-bas, au Tchad, il a momentanément laissé la ferme dont il a hérité, une ferme au sens africain du terme. Plus au moins quarante hectares de terre – il ne sait pas exactement combien – six vaches placées chez des éleveurs nomades, quelques chevaux, des chèvres, des manguiers, des goyaviers, des arachides et de la transpiration. Beaucoup de sueur, le jus des hommes en lutte pour la survie dans un environnement difficile qui impose le combat et en choisit les armes. Il n'y a pas le choix. «Soit on s'y met et on récolte quelque chose, soit on choisit la belle vie et on récolte la misère», lance Anicet.

### Héritier véritable

Alors, aux premiers pas d'Anicet dans le pays, la Suisse et ses installations fromagères au top de la technique, ses vaches aussi

grasses que l'herbe des champs et des prairies, sa propreté irréprochable jusqu'à l'excès ressemble fort à la planète Mars. C'est la calebasse contre la chaudière, le bidon contre la boille, le pauvre contre le riche, l'eau contre la sécheresse, le moteur à essence contre l'huile de coude, la rigueur helvétique contre la débrouille africaine. Découragement? Non. Les premières interrogations disparaîtront bien vite au profit de l'acquisition du savoir faire, afin, justement, de mieux vivre là-bas. «Finalement, je me suis dit que ce ne sont pas les installations qui comptent, mais le principe.» Un fromager tchadien! Ne sommes-nous pas en train de vous refaire le coup de L'héritier, ce téléfilm cousu aux clichés éternels et dont toute la Gruyère parle, en mal comme en presque bien. Pas du tout: avec Anicet, la réalité dépasse la fiction. D'ailleurs, le voilà à l'ouvrage. Une main noire plonge dans la chaudière et teste le grain; Anicet apprend ce métier un peu magique qui consiste à transformer le lait en Gruyère, en Camembert, en Vacherin, en beurre, en yogourt.

«C'est un apprenti comme les autres», dit Joseph Piller, le responsable du secteur pâtes dure au Centre de formatio., «C'est intéressant de travailler avec lui, il s'est parfaitement intégré, il est motivé et impliqué, ses résultats sont à la hauteur.» Même satisfaction chez le maître d'apprentissage Hervé Berset, qui se réjouit en plus de voir son poulain jouer au foot au sein du FC Bas-Gibloux. Seul regret exprimé, le fromager en herbe ne viendra pas renflouer les rangs d'une profession qui manque de bras. Au pays du Gruyère, les fromagers sont devenus denrées rares et celui-ci, malheureusement, s'en retournera en Afrique, sitôt le diplôme en poche. Pas question de rester sur Mars!

### **De père en fils**

A Grangeneuve, la famille Laotaye n'était pas inconnue avant l'arrivée du jeune Anicet. Au début des années 1980, Luc, le père, était déjà passé par l'école en y laissant un excellent souvenir. C'est sans doute la raison pour laquelle le directeur Michel Rolle a remué ciel et terre jusqu'à faire plier la Berne fédérale qui ne voulait pas octroyer de permis à cet étrange candidat. Pensez donc! Un fromager couleur d'ébène, cela n'existe que dans les films! Pourtant, avec sa demande d'inscription, le jeune homme ne pensait qu'à se former au mieux, afin de poursuivre l'œuvre initiée par son parent décédé en 1998. «Juste avant sa mort sur son lit d'hôpital, mon père m'a transmis la responsabilité de la ferme; il m'avait promis une formation dans la mise en valeur du lait chez nous . Il n'a pas eu le temps, c'est tout...»

Ne parlons pas d'humanitaire mais, pour Anicet, il s'agit bien d'une œuvre à perpétuer dans un pays qui ne demande qu'à sortir de la pauvreté grâce à ses propres forces. Anicet parle de cette philosophie toute simple: «Faire quelque chose de bien avec les moyens à disposition, c'est ce que m'a transmis mon père lorsque nous travaillions encore ensemble.»

### **Transmettre le savoir**

Après l'apprentissage à Grangeneuve, le retour au pays posera le véritable ouvrage sur le métier. Dans un premier temps, Anicet compte reprendre ses vaches, augmenter le cheptel en travaillant la sélection du bétail et remettre en route la ferme agropastorale de

Sandoh, en sommeil depuis la disparition de son fondateur. Puis, il faudra réactiver l'atelier de transformation du lait dans la capitale N'Djamena. Tout cela en ne négligeant pas la formation des éleveurs, fournisseurs de la matière première.

Nous sommes exactement sur les traces du père. Dans une lettre datée de 1984, Thomas Raemy alors directeur, écrivait : « Monsieur Laotaye est venu avec le souci de prendre conscience des problèmes de son pays et cette attitude a facilité sa formation. Son travail de diplômé lui a permis d'analyser la situation laitière du Tchad et de mettre au point des produits de base répondant aux conditions locales. » Anicet ne veut rien d'autre.

## Association en création

Nous l'avons dit, la ferme agropastorale Sandoh est en veilleuse en attendant le retour du jeune patron, digne héritier de celui qui voulait en faire un exemple de développement fondé sur les ressources à disposition. En veilleuse seulement, car le domaine est toujours exploité, mais uniquement pour les besoins des personnes qui y habitent. Par contre, la ferme ne remplit plus sa vocation de formation. Avec la production de lait, la transformation et la commercialisation des produits, elle est l'un des quatre piliers de ce projet propre à améliorer les conditions de vie des habitants de la région. L'heure du réveil a semble-t-il sonné plus tôt que prévu. Il y a quelques semaines, le hasard a placé face à face Anicet et Stéphane Gmünder, ancien député, sportif connu dans les milieux de l'athlétisme suisse et directeur dans une entreprise en conseil fiscal. L'homme s'intéresse à l'Afrique depuis bien des années, il y voyage régulièrement. Il n'en faut pas plus pour établir le contact. Immédiatement fructueux.

Il faut dire que l'histoire et la philosophie des Laotaye père et fils a de quoi séduire. Stéphane Gmünder apprécie particulièrement ce côté originel qui réfute toute idée d'exportation des standards suisses. En matière fromagère, le piège est pourtant posé. Mais dans le cas précis et même s'il s'agit de lait, ce sont des Tchadiens qui travaillent pour des Tchadiens. D'où l'idée qui est en train de naître: soutenir Anicet dans ses efforts via une association dont les statuts sont à l'étude. De là à dire que l'IAG participe indirectement à l'aide au développement dans sa forme la plus saine, il n'y a qu'un pas.

**Didier Schmutz / 6 avril 2002**



^ | [Les titres](#) | [Editorial](#) | [Sports](#)