

## Synthèse des discussions

Lors des discussions avec les différents partis, les avis sont très tranchés. D'un côté, certains s'inquiètent de l'image de marque du Gruyère qui pourrait être fortement pénalisée si l'on découvre plus loin les traces de bismuth et de l'autre côté les fabricants, les vétérinaires et certains producteurs utilisateurs d'obturateurs y sont toujours plutôt favorables aux vues de leur rôle positif dans les stratégies de diminution des antibiotiques mais sont conscients des risques et des effets encourus avec leur utilisation. Les résidus de bismuth proviennent des tubes obturateurs utilisés lors du tarissement. Il est essentiel de les appliquer correctement : pincer le haut du trayon pendant l'application, vider l'air du tube, ne pas masser le pis, la vache ne doit pas se coucher dans les 30 minutes qui suivent l'application, adapter la quantité d'obturateur à la taille du trayon (trayon court : pas mettre tout le tube). Cependant malgré une application correcte, des résidus peuvent persister plusieurs jours après le vêlage et peuvent restés collés dans les conduites de traite car ils ne sont pas évacués par l'eau et les produits de nettoyage. Un nettoyage à la brosse est nécessaire et il faudrait si possible réussir à ouvrir les autolaveurs pour enlever tous les résidus. Une de précaution à prendre est de nettoyer le matériel utilisé pour traire les vaches fraîches vêlées dans un système à part mais ceci n'est pas possible dans toutes les installations. A noter aussi que le lait qui suit les 8 jours après le vêlage ne doit pas être commercialisé (Ordonnance du DFI réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL), Art. 10 let. g). Il est également important de ne pas seulement tirer les premiers jets lors de la première traite mais de tirer à la main jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résidus. Malgré les bonnes pratiques, on ne peut pas garantir qu'il n'y ait pas de résidus de bismuth. En effet, une fois l'obturateur appliqué, la vache bouge, se couche et il existe toujours un risque que la substance monte dans la tétine.

Les taches de bismuth se voient dans le Gruyère principalement lors qu'il est décrouuté car les résidus se situent principalement juste en dessous de la croûte. Il n'est pas dangereux pour la santé humaine, ainsi Swissmedic a répondu par la négative à la demande de PSL de suspendre la mise sur le marché du produit. De plus, il n'y a pas eu d'autres observations similaires sur d'autres types de fromage pour le moment. Il faudrait se renseigner avec les fromages ressemblants au Gruyère comme le Comté.

Cela fait de nombreuses années que les obturateurs sont utilisés mais avant leur utilisation était moins répandue c'est pourquoi les problèmes étaient peut-être moins présents.

Actuellement, il n'existe pas encore d'alternative fiable sur le marché ne contenant pas de bismuth mais des essais sont en cours.

Pour le moment, le problème est considéré à l'interne de la filière. A l'avenir, quelle sera la réaction des consommateurs qui vont découvrir que le fromage peut contenir un métal lourd ? On risque de lourdes conséquences quant aux exportations et l'image de qualité autour du Gruyère. Le comité de l'IPG doit se réunir dans la semaine du 7 au 11 février pour prendre position sur le sujet. Les dégâts d'image pour un produit tel que le Gruyère sont relevés lors de la séance et compris par tous les participants. Mais d'autre part une interdiction pose plusieurs questions auxquelles il faudra trouver une réponse : quel contrôle de l'application d'une telle interdiction ? que faire des stocks déjà en possession des éleveurs ? quelle alternative pour le tarissement ? quel conséquence sur la qualité du lait, principalement sur le taux cellulaire ? etc

L'ensemble des participants saluent la discussion ouverte de ce colloque et l'attention prêtée au sujet. Chacun partage l'avis que la communication dans un tel dossier est sensible et primordiale.

*Pour les organisateurs de la table ronde,  
Mireille Raemy et Jean-Charles Philipona*