



La Cave de Genève passe à l'offensive
Les pommes de terre précoces du pays
Le réseau de distribution de TerrEspoir
Un pâturage idyllique au Portugal

FROMAGERIE GOURMANDE

Gourmets attendus à Montricher

Pierre-André Cordonier

La Fromagerie gourmande à Montricher a été inaugurée le 22 mai dernier. Ce projet de développement régional agricole se veut un lien entre producteurs et consommateurs.

Les délais ont été tenus. Une année et demi après la pose de la première pierre (lire Agri du 15 novembre 2013), la Fromagerie gourmande de Montricher (VD) a été inaugurée en présence de la conseillère d'Etat Jacqueline de Quattro, cheffe du Département du territoire et de l'environnement. C'est le premier projet de développement régional agricole (PDRA) abouti dans le canton.

Cet instrument de la politique agricole fédérale a été mis en place en 2007 dans le cadre de la PA 2011. Les exigences pour sa réalisation ne sont pas si évidentes à réunir puisque le projet doit être collectif, doté d'un volet agricole prépondérant tout en créant des collaborations avec d'autres secteurs de l'économie.

Elles sont remplies pour le PDRA «Valorisation de produits du Pied du Jura». Les volets agricoles et collectifs s'arcboutent sur la réunion des 23 producteurs d'Apples, Ballens et Montricher, ainsi que de leur fromager Etienne Aebischer, au sein de la Société coopérative de la Fromagerie du Pied du Jura pour la transformation de leur lait en Gruyère AOP, soit 4,7 millions de kilos par année ou 410 tonnes de fromage. Quelque 6200 meules, sur les 11 700 produites, peuvent être stockées



La fromagerie gourmande à Montricher, avec à gauche la fromagerie et à droite la cave d'affinage (voir la galerie photos sur www.agrihebdo.ch).

P.-A. CORDONIER

dans la cave d'affinage avant de s'en aller finir leur maturation ailleurs. Un magasin au rez-de-chaussée prolonge la fromagerie en proposant une gamme de produits de la région.

Mais la grande nouveauté de ce PRDA est son ouverture aux visiteurs et touristes. Espace gourmand pour la dégustation, et la restauration, espace de démonstration, salle de conférence, galerie didactique: le lieu est aménagé pour attirer le chaland, faire connaître les mets de la région et tisser des liens entre la source des produits et leurs consommateurs.

A l'échelle de la région

La Fromagerie gourmande devrait s'insérer dans un concept touristique et de valorisation des produits à l'échelle régionale, selon la stratégie de l'Association de la région Cossonay-Aubonne-Morges (AR-CAM), qui a participé au développement du PDRA.

Du côté des producteurs, on s'interrogeait lors de l'inauguration sur les perspectives de succès de ce lieu d'accueil. Les

gens s'arrêteront-ils à Montricher? N'est-on pas trop décentré? Il reste en effet à faire connaître la fromagerie loin à la ronde. Jean-Pierre Magnin, président de la Fromagerie gourmande Sàrl, société parallèle à la coopérative qui gère l'accueil et la vente des produits, pense à des événements ponctuels durant l'année. Un budget marketing est prévu par l'Etat de Vaud, qui suit et soutient le projet avec ProConseil jusqu'en 2017. Après cette date, la Sàrl devra être autonome.

Si les délais ont été respectés, le budget devrait l'être aussi, selon les responsables, bien que les comptes ne sont pas encore bouclés. Les 8,2 millions de francs annoncés en 2013 tiennent toujours, avec 1,4 millions du canton, 1,75 de la Confédération et le reste en fonds propres, hypothèque et prêts divers.

INFOS UTILES

Jours et heures d'ouverture ainsi que tout autre renseignement sur www.lafromageriegourmande.ch

Dates clés

2008 Réunion en septembre des présidents de fromagerie.

2009 Dépôt de l'esquisse du projet le 31 mai et de l'étude préliminaire l'année suivante.

2012 Dépôt en juillet du dossier d'étape de documentation.

2013 Signature en septembre de la Convention par les conseillers d'Etat Béatrice Métraux et Philippe Leuba puis par l'OFAG. Autorisation de mise en chantier le 1^{er} octobre.

2015 Mise en service de la cave d'affinage le 22 janvier, fabrication de la première meule le 29 janvier. Le magasin ouvre le 6 février et l'Espace Gourmand fin avril.



Poignée de mains entre Jacqueline de Quattro et le fromager Etienne Aebischer.

P.-A. CORDONIER



Au rez, la fromagerie et le magasin, à l'étage, salles et espace didactique. A gauche, l'entrée pour les camions du lait.

P.-A. CORDONIER



Le magasin au rez. Les baies vitrées donnent sur les cuves de la fromagerie. Au-dessus, des écrans explicatifs.

P.-A. CORDONIER



Le comité: Jean-David Teuscher (à g.), Alain Urbain, Jean-Pierre Magnin (président), Yves Coeytaux et Muriel Pinard.

P.-A. CORDONIER



La marque Gruyère et le numéro de la meule. A droite, Philippe Bardet, directeur de l'Interprofession du Gruyère.

P.-A. CORDONIER



L'espace ludique et didactique pour les plus jeunes. Au sol, deux vitres lorgnent sur la fromagerie.

P.-A. CORDONIER



A l'étage, l'espace didactique truffé d'écrans avec explications en trois langues. Tous les sens sont sollicités.

P.-A. CORDONIER



Derrière ces baies vitrées, la cave d'affinage. On peut y voir le robot à l'œuvre.

P.-A. CORDONIER