

pose de la «première pierre»

Gold Grandjean

Née de la fusion le 30 novembre 2010 des sociétés de laiterie d'Apples, Ballens et Jontricher, la Société coopérative de la fromagerie du Pied du Jura a donné lundi dernier le départ officiel du chantier de construction de sa fromagerie gourmande. Un projet ambitieux de fromagerie de démonstration à vocation, touristique, ludique et bien sûr promotionnelle pour l'ancienne AOP qui valorisera la production laitière locale. Ce projet est évalué à 8,2 millions de francs. Il a obtenu d'importantes aides autant cantonales que fédérales à hauteur de 5 millions de francs. Le solde étant couvert par divers prêts, fonds privés et hypothèque.

En présence de nombreuses personnalités du monde politique, économique et touristique que cette manifestation a eu lieu. La présence de la conseillère d'Etat Béatrice Métraux et celle de son collègue Philippe Leuba soulignaient l'importance que le Conseil d'Etat donne à la réalisation.

Le temps était radieux avec un ciel bleu profond, la bise soufflant fraîche et le froid percant ont rattrapé les participants qu'ils étaient à dix pas du lieu-dit... Le Canada!

réalisation à buts multiples

Le 11.11.2013 à 11h11, une belle date pour un bel événement, la pose de la première pierre de notre fromagerie. Nous en avons eu un élan d'optimisme, nous en avons retenu une plus belle encore: le 11.2011 à 11h11, mais malheureusement, ça n'a pas pu se concrétiser. C'est pourquoi nous nous sommes lancés dans la planification, l'organisation et le début de l'étape de construction et de réalisation! a déclaré Jean-Pierre Magnin, président du comité de projet en cours.

En automne 2008, suite à une réunion de ProConseil et le Parc jurassien de développement régional (PDRA) a germé à l'appel de Jean-Pierre Magnin. Un nouveau défi... Pourquoi pas? Participer au développement du tourisme régional, tout en faisant mieux connaître la profession et celle du fromager. Entrer le savoir-faire et l'attention et recevoir un produit de qualité avant



Les conseillers d'Etat Béatrice Métraux et Philippe Leuba en ouvriers maçons.

de être consommé. Raccourcir le chemin entre le producteur et le consommateur. Apprendre au consommateur qu'avant la machine qui remplit les bertsings, il y a un agriculteur qui cultive de l'herbe pour nourrir ses vaches et les traite 2 fois par jour. 365 jours par année. Ces arguments nous ont motivés. Notre fromager, Etienne Aebischer et son équipe transformeront en gruyère AOP et spécialités régionales les 4,7 millions de kg de lait produits par 23 producteurs. La construction se composera de 3 parties:

une partie centrale avec au sous-sol locaux techniques, au rez de local de fabrication et le magasin, au premier étage un appartement de service et un grand espace de démonstration et exposition, a décrit Jean-Pierre Magnin. Des vitrages permettront d'avoir une vue sur la fabrication du fromage, ainsi que sur la cave d'affinage où on pourra observer le travail du robot. De plus, une salle de conférences sera installée, disponible pour des réceptions, des séminaires ou d'autres manifestations. Il y aura également un espace de

restauration ou des petits plats et divers mets au fromage seront proposés. L'espace tourisme et le magasin seront exploités par les producteurs en collaboration avec le fromager. La cave à fromage permettra le stockage de 6200 meules. Dans la partie ouest, un garage pour 2 camions permettra de réceptionner le lait sans souffrir du mauvais temps.

Le président a terminé son discours en rendant hommage à tous ceux qui se sont impliqués dans ce projet, administration, ProConseil, etc, en citant

départ officiel du chantier de construction

pour la Fromagerie gourmande



Le comité de la Fromagerie du Pied du Jura: Jean-David Teuschler, Alain Urben, Yves Coeytaux, Muriel Pinard et Jean-Pierre Magnin. Ci-dessous, une représentation de l'intérieur du futur bâtiment.



tant particulièrement le syndic et député Michel Desmeules: en tant que bon mécanicien, il a même dégrrippé et huilé quelques rouages administratifs grippés!

Si parfois les régions éloignées de Lausanne se sentent un peu délaissées par les instances de la capitale, on peut raisonnablement affirmer que le projet de La Fromagerie gour-

mande démontre que cela n'est pas le cas ici. L'intervention au micro de Michel Desmeules, Béatrice Métraux, Philippe Leuba et du président de l'ARCAM Georges Rimes a souligné leur conviction que cette fromagerie, en synergie avec La Maison de l'écriture et le Moulin-huilerie de Sévery seront des éléments propres à renforcer l'offre touristique de toute la région.

Michel Desmeules s'est dit fier de l'engagement des autorités et a rappelé qu'une même bise soufflait lors de l'inauguration de la Maison de l'écriture. Un lieu qui sera relié par un sentier partant de la gare en passant par la fromagerie. Béatrice Métraux a relevé une initiative de pionnier qui s'ouvre vers les citoyens. Philippe Leuba s'est dit très heureux d'entendre des louanges à l'intention de l'administration cantonale tout en soulignant qu'il comprendrait l'insistance du syndic pour la fromagerie quand on s'appelle...Desmeules! Le président Georges Rime a mis l'accent sur une réelle opportunité touristique dans un district très agricole. Les trois éléments cités plus haut, avec le Parc Jurassien correspondent à une attente des touristes qui fréquentent l'arc lémanique a-t-il précisé.

Tous les participants se sont ensuite retrouvés au chaud dans la Grande salle pour y partager un apéritif dînatoire avec une bonne soupe à la courge qui a été particulièrement appréciée pour contrer la température extérieure.

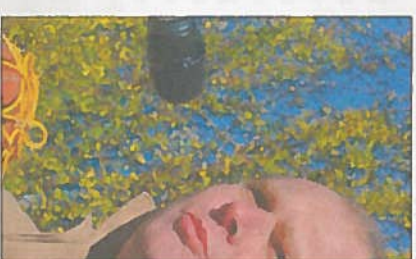
Prochaine étape pour les producteurs, l'inauguration et la mise en service qui sont programmées pour le printemps 2015. ■



Béatrice Métraux



Jean-Pierre Magnin.



Philippe Leuba



L'ensemble des producteurs encadrés des deux membres de l'exécutif cantonal.



Michel Desmeules