

TERROIR La première pierre de la Fromagerie Gourmande a été posée, hier, sous l'œil de nombreux politiciens et agriculteurs.

Valoriser le lait à Montricher



C'est entre la gravière et les premières habitations, au sud de Montricher, que la Fromagerie Gourmande est en train de sortir de terre. Le bâtiment comportera deux garages pour la réception du lait par camion, une fromagerie, une cave d'affinage, un magasin, ainsi qu'un espace d'accueil et de démonstration qui montrera la fabrication du gruyère AOP. DR

FABIENNE MORAND (TEXTES)

fmorand@lacote.ch

Des dizaines de représentants des autorités politiques et les producteurs de lait concernés étaient rassemblés, hier, pour la pose symbolique de la première pierre de la Fromagerie Gourmande à Montricher. Malgré une bise qui forçait les vaches des champs voisins à faire le dos rond et les plus de cinquante personnes présentes à rentrer la tête dans les épaules tout en remontant le col de la veste, tous ont bravé les bourrasques le temps des discours.

«Le but de ce projet est de conserver une production laitière forte

dans la région», a rappelé Jean-Pierre Magnin, président de la société coopérative de la Fromagerie du Pied du Jura. Après une première rencontre des présidents des sociétés de laiterie d'Apples, Ballens et Montricher (qui ont fusionné en 2010 pour créer cette coopérative), l'idée d'un Projet de développement régional agricole (PDRA, lire encadré) germe et la simple fromagerie prend le visage d'un lieu de production et de site touristique régional. «Afin d'apprendre aux consommateurs qu'avant de remplir le berlingot de lait, il y a une agriculture qui cultive de l'herbe pour nourrir ses vaches», a conti-

nué Jean-Pierre Magnin.

De la production à la dégustation

Concrètement, le bâtiment comportera trois parties: le sous-sol avec les locaux techniques, le rez-de-chaussée où seront fabriquées les meules de fromage pour être vendues dans le magasin attenant, et enfin, le premier étage où les visiteurs, grâce à un vitrage, pourront observer la fabrication du gruyère. Une salle de conférence et un espace de restauration sont également planifiés. La cave à fromage occupera la partie est, et un garage pour réceptionner le lait acheminé par camions sera

construit dans la partie ouest. Les travaux ont débuté il y a un mois et, si tout se passe bien, le premier gruyère AOP de la Fromagerie Gourmande sera fabriqué dans une année et l'espace d'accueil et de démonstration, ouvert au public, sera inauguré au printemps 2015. «Ainsi, nous n'aurons plus besoin de diriger les touristes sur Gruyères», sourient Ermanno Castelli et Yves-Etienne Kahn, de Morges Région Tourisme. Car ils en sont convaincus, ce site répond à une demande de la part des voyageurs, mais aussi du tourisme d'affaires, présent tout au long de l'année sur La Côte.

Valorisation du travail

Mais une telle infrastructure ne naît pas en un jour, même si les fromageries concernées devaient être remises à neuf.

«Comme tout pionnier, vous avez essuyé les difficultés d'un tel projet, a relevé Béatrice Métraux, conseillère d'Etat. Mais vous avez été constants, su faire preuve d'initiative et de persévérance pour la valorisation d'un produit de qualité». «Avec un syndic qui s'appelle Desmeules, il est normal que la commune ait une fromagerie, a ajouté Philippe Leuba, conseiller d'Etat. Vous avez ici un magnifique outil de travail pour mettre en valeur votre lait à un prix correct.» Pour les principaux concernés, soit les producteurs de lait, cette fromagerie n'aura pas d'impact sur leur manière de travailler, si ce n'est la valorisation de leurs efforts. «Maintenant que les travaux ont démarré, on s'y voit de plus en plus», a glissé Jean-Pierre Magnin au moment de partager la soupe à la courge de midi.

EN CHIFFRES

23 producteurs de lait provenant principalement des communes d'Apples, Ballens, Montricher et Mont-la-Ville.

400 mètres carrés pour la surface de réception du lait et de fabrication.

410 tonnes de Gruyères AOP seront fabriquées avec les 4,7 millions de kilos de lait écoulés par année, soit quelque 11 700 meules.

8,8 millions de francs, soit le montant à investir pour cette nouvelle fromagerie, dont 8,2 millions de francs pour la construction. Le projet est financé en grande partie par des subventions cantonales (1,4 million de francs) et fédérales (1,75 million de francs).

LA FROMAGERIE GOURMANDE: PREMIER PDRA

La Fromagerie Gourmande de Montricher est le premier site PDRA à voir le jour. Ces quatre lettres sont l'acronyme de Projet de développement régional agricole. Mis en place en 2007 dans le cadre de la Politique agricole 2011, le PDRA est un instrument politique qui permet de soutenir l'étude et la réalisation de projets dans l'agriculture. Pour toucher un soutien fédéral et cantonal, trois conditions sont requises: «le projet doit avoir une prépondérance agricole et être collectif (impliquer plus d'une exploitation agricole), il doit apporter de la valeur ajoutée à l'agriculture et à la région et il doit mettre en avant des collaborations avec d'autres secteurs de l'économie», résume le communiqué de presse. Le second PDRA vaudois en phase de réalisation est celui d'Eco-Terre Sainte.