

Le terroir vaudois sur un plateau

La collection de fromages à pâte molle «Le Grand Pré» a été remise au goût du jour dans un tout nouvel emballage labellisé De la région.

En bonne place depuis une semaine dans les rayons de Migros Vaud, les fromages de Moudon affichent une nouvelle identité visuelle. Oubliés les emballages aux motifs médiévaux, c'est désormais un coquelicot et des brins de blé qui habillent le Reblochon de Moudon, le Cœur de Moudon, le Bourg-Mignon ainsi que le Convive. En outre, ces quatre pâtes molles sont désormais labellisées De la région.

Fédérés sous la marque Le Grand Pré, ces fromages apportent aux consommateurs une promesse commune. «Celle de refléter les compétences régionales en matière de produits laitiers fabriqués en harmonie avec la nature», explique Eric Jordan, directeur de l'Organisation de producteurs Prolait et de la société du Grand Pré SA. D'où ce nouveau nom de Grand Pré: «Cette ligne met en valeur le lait de nos prairies et géographiquement son nom vient du lieu-dit situé à l'entrée de Moudon.»

Une production de proximité conservée

C'est là que se situe la fromagerie et que les produits sont fabriqués de façon artisanale, avec du lait récolté localement, ce qui permet de conserver toutes ses qualités en respectant l'environnement. Le lait est justement fourni par les exploitations agricoles de Prolait: «Cette proximité profite à l'ensemble des pro-

ducteurs de lait en mettant en valeur leur savoir-faire», souligne son directeur.

«L'objectif étant bien sûr de stimuler au maximum la consommation des pâtes molles de notre région, à l'instar de ce

que font depuis longtemps nos voisins français.» Et à terme, de développer la gamme Le Grand Pré, notamment avec des produits ultrafrais.

Texte: Aurélie Murriss



Velouté et fruité, tendre et crémeux, moelleux et gourmet: à chaque fromage son bouquet de saveurs.

Les fromages de Moudon en cinq dates-clés

- 1889: création de l'Ecole de fromagerie et d'industrie laitière de Moudon (Efilm).
- 2004: fermeture de l'école et poursuite de l'exploitation par Estavayer Lait SA, entreprise de Migros.
- 2010: reprise par Richard Bettex, propriétaire de la fromagerie de Champtauraz.
- Pâques 2012: repositionnement de la marque et attribution du label «De la région.»
- Fin 2012: ouverture prévue de la nouvelle fromagerie du Grand Pré SA.

Publicité

Chaque semaine, retrouvez des offres anniversaire exceptionnelles!

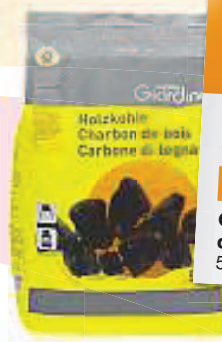
40 ans

40%

1.20
au lieu de 2.05

Chipolatas
de porc
De la région,
les 100 g

EXCLUSIVITÉS
MMM CRISSIER



50%

3.95
au lieu de 7.95

Charbon
de bois FSC
5 kg

Centre Commercial
MIGROS
Crissier

www.centrescommerciauxmigros.ch

OFFRE VALABLE DU 17 AU 23 AVRIL 2012 OU JUSQU'À ÉPUISEMENT DU STOCK.