

Meubles
www.dormez-kolly.ch
Bulle Payerne
Romont Marly
Rte de Grancour
026 660 6 660



Table Flaye
Exposée à Marly
TEAM 7

MOUDON
C'est à l'avènement d'un pôle fromager que l'on assiste en ce début d'année à Moudon. En effet, après la déconvenue de la fermeture de l'Ecole de fromagerie, puis les périodes doublées de pérégrinations pour maintenir, coûte que coûte, la production des spécialités moudonnoises de pâte molle de l'ancienne Ecole de fromagerie, voici que la zone industrielle et artisanale du Grand-Pré est désormais dotée de deux fromageries. Voisines, ces dernières portent le même nom, seul un SA différenciant la dernière-née de sa cousine coopérative, alors que

Le grand retour des fromages à pâte molle

NOUVEAU La zone industrielle du Grand-Pré abrite désormais deux fromageries. Elles sont le fruit de la même volonté de producteurs de lait de prendre en main leur destin.

côté production, elles diffèrent totalement. La première est dévolue à la production de gruyère AOC, alors que la nouvelle venue est dédiée à la délicate production de fromages à pâte molle.

Ne pas subir
Toutes deux se rejoignent encore dans la même volonté pour des producteurs de lait de ne pas seulement subir la loi des grands distributeurs en matière d'achat, mais bien de valoriser eux-mêmes leur production. Pour le gruyère, c'est du lait de fromagerie, donc de bêtes nourries sans ensilage, qui est utilisé, alors que pour les pâtes molles, c'est du lait de centrale qui est transformé. Dans les deux cas, ce sont des producteurs de la région qui livrent leur lait. Mais là s'arrête la comparaison. En effet, dans le cas de la fromagerie du Grand-Pré SA, le propriétaire est Prolait et tous les producteurs (1290) sont concernés par la valori-



Les responsables de la fromagerie du Grand-Pré SA, de gauche à droite: Benjamin Henchoz, président de la SA, Marc Bettex, fromager responsable de la production, Marc Benoit, président de Prolait, Eric Jordan, directeur de la fromagerie et Marc Froelicher, responsable du marketing.

PHOTO DANIELE PITTET

sation de ce lait. En effet, les 10 à 15 centimes de plus de paiement au kilo de lait sont redistribués à tous les membres de Prolait, via la fédération, que ces derniers fassent partie ou non des fournisseurs de la fromagerie. Ce sont d'ailleurs tous les membres de Prolait qui ont cofinancé cette construction via le prélèvement d'une taxe de 0,5 centime au kilo durant six mois en 2007. Le coût de cette réalisation se monte à 4 millions de francs.

Notons encore que les recettes des fameuses pâtes molles de Moudon sont la propriété de l'Etat de Vaud et que ce dernier les met à disposition

de la nouvelle fromagerie sans rémunération pour cinq ans.

L'essentiel

Mais revenons à l'essentiel, les pâtes molles moudonnoises. Désormais, elles sont produites et commercialisées sous la marque déposée du Grand-Pré. Elles sortent d'une fromagerie qui marie techniques ancestrales et manuelles avec le high-tech de hâloirs (cave) d'affinage dotés de systèmes de refroidissement de maintien de l'humidité propres à assurer une qualité constante aux produits. Côté hygiène, c'est aussi le top, puisque la production est réali-

sée dans des locaux en surpression afin d'éviter toute pollution bactérienne. Pour le must, on signalera aussi que pour accéder dans la partie production, il faut montrer une empreinte digitale reconnue par le système de surveillance...

C'est l'équipe qui fonctionnait déjà durant l'épisode de la production de Champtauroz qui œuvre au Grand-Pré. Pour le moment, la fromagerie ne produit que les anciennes spécialités de l'Ecole de fromagerie de Moudon, mais elle peut aussi créer de nouvelles recettes. Sa capacité de production est de 150 tonnes de fromage par année.

Six délices



Le Grand-Pré perpétue les recettes qui avaient fait la réputation de l'Ecole de fromagerie de Moudon et dont les noms appartiennent toujours au canton de Vaud, qui les a mis à disposition de la nouvelle entité pour cinq ans. La gamme comprend: un fromage à croûte lavée, le Reblochon (48% MG), un des deux reblochons tolérés par l'AOC française; trois croûtes fleuries, Le Convive (55%), un camembert onctueux à la crème, La Baronne de Jolimont (55%, à la crème) et le Dagobert (45%), un brie de 1 kg; enfin deux croûtes fleuries mixtes (oïdium et pénicillium), Le Cœur de Moudon (55%, à la crème) et Le Bourg Mignon (65%, à la double-crème).

La création de cette fromagerie s'inscrit parfaitement dans la logique d'une production proche du consommateur et offrant une traçabilité totale. Aux chalandis maintenant de passer de la théorie à l'acte en achetant les spécialités moudonnoises du Grand-Pré.

DANIELE PITTET



Affinage des fromages durant sept à dix jours dans des hâloirs dernière génération qui règlent la température et l'humidité spécifiques à chaque produit.

PHOTO DOMINIC FAIVRE

En partenariat avec La Broye, le HIB présente...

Premières joies

Nous adressons nos sincères félicitations aux heureux parents et les remercions d'avoir fait confiance à l'équipe de la Maternité du HIB

| | | | |
|---------|----------------------|--------------------------|------------------|
| Lou | née le 19 avril 2013 | Famille Berchier | Sassel |
| Linoo | née le 19 avril 2013 | Famille Correia De Jesus | Courtaman |
| Leonor | née le 19 avril 2013 | Famille Madeira Da Costa | Delley |
| Noélie | née le 20 avril 2013 | Famille Thierrin | Cheiry |
| Zoé | née le 23 avril 2013 | Famille Corelli | Payerne |
| Shpresa | née le 23 avril 2013 | Famille Morina | Oron-la-Ville |
| Manon | née le 24 avril 2013 | Famille Dessibourg | Saint-Aubin |
| Nathan | né le 24 avril 2013 | Famille Ogay | Lovatens |
| Pablo | né le 25 avril 2013 | Famille Bourqui | Cheyres |
| Robin | né le 25 avril 2013 | Famille Steingruber | Russy |
| Noémie | née le 27 avril 2013 | Famille Gavin | Montet (Glâne) |
| Erion | né le 27 avril 2013 | Famille Berisha | Gletterens |
| Olivia | née le 28 avril 2013 | Famille Liprandi | Fétigny |
| Leyla | née le 29 avril 2013 | Famille Hyseni | Moudon |
| Leyton | né le 29 avril 2013 | Famille Aeberhard | Henniez |
| Nolan | né le 29 avril 2013 | Famille Ney | Grandcour |
| Fanny | née le 30 avril 2013 | Famille Cantin | Rueyres-les-Prés |
| Clovis | né le 30 avril 2013 | Famille Gomonet | Estavayer-le-Lac |
| Layl | né le 01 mai 2013 | Famille Jouaidy | Payerne |

« Le plus beau jour de ma vie »

HIB HÔPITAL INTERCANTONAL DE LA BROYE

PRÉVONLOUP

Succès pour la soupe contre le cancer

PHOTO JD FATTEBERT



Depuis l'an passé, la Jeunesse de Prévonloup a renoncé à participer au Téléthon de décembre pour s'orienter vers une action annuelle en faveur de la Ligue vaudoise contre le cancer. Samedi 4 mai, les jeunes accueillèrent la population du village et de la région au collège, pour y partager une soupe de soutien qui a connu un beau succès. Sous la présidence de Sébastien Paccaud, des Granges-de-Dompierre, les membres de la société ont apprêté et servi la soupe dans une chaleureuse ambiance. La météo chagrine n'a pas émoussé l'élan des participants, qui se sont montrés particulièrement généreux. C'est une somme proche de 1200 francs qui a été ainsi récoltée par la Société de jeunesse, en faveur de la lutte contre le cancer. Ci-dessus, au service de la soupe, Rosanne Combremont, Guillaume Diserens, Lucylle Defferrard et Justine Diserens (de g. à dr.).