

Moudon retrouve sa vocation

Après avoir formé pendant 115 ans des générations de fromagers, Moudon s'est trouvée orpheline de son école. En fin d'année, la bourgade comptera deux fromageries.

CLAUDE LIENGME. A la fermeture de l'Ecole de fromagerie et d'industrie laitière de Moudon, l'Efilm créée en 1889, c'est Estavayer Lait SA, l'entreprise de la Migros, qui a poursuivi l'exploitation de la fromagerie attenante en fabricant gruyère et spécialités. Les fromages à pâte molle qui avaient fait la réputation de l'école ont reçu un emballage quelque peu différent et trouvé bonne place sur les étagères de la Migros. A échéance du bail, l'Etat de Vaud et Elsa n'ont pas trouvé de terrain d'entente pour la poursuite de l'exploitation de la fromagerie.

Passage par Champtauroz

Peu après le renoncement d'Elsa qui annonçait aussi l'interruption de la fabrication des Baronnes de Jolimont, Bourg Mignon et autre reblochon de Moudon, la fromagerie de Champtauroz a fait savoir qu'elle poursuivait la fabrication de ces fromages. Richard Bettex, le propriétaire de la fromagerie spécialisée dans les fromages de chèvres, a en effet annoncé en avril 2010 avoir négocié avec l'Etat de Vaud, propriétaire des marques, la poursuite de la fabrication. La solution avait déjà un caractère provisoire, puisque la possibilité était donnée aux producteurs de lait de Moudon de se regrouper et de construire une nouvelle fromagerie en l'espace de trois ans.

Peu de temps après, Richard Bettex a vendu sa fabrication de fromage de chèvre à Emmi. Celle-ci sera transférée à Kaltbach dès le mois de mai, et la production sera modernisée.

Le Grand-Pré SA

Les producteurs de lait de Moudon avaient déjà fait leur choix en investissant dans un outil de production pour le gruyère. C'est donc Prolait qui a saisi l'opportunité. Aujourd'hui, les gabarits sont en place, et les

travaux devraient débiter d'ici quelques semaines. Normalement, l'obtention du permis de construire est imminente. Eric Jordan, directeur de l'Organisation de producteurs Prolait, prévoit donc une fromagerie opérationnelle en novembre ou décembre.

Grâce au fonds d'investissement créé en 2010, Prolait n'a pas eu de soucis pour avancer

les fonds nécessaires à la mise sur pied de la SA et disposera aussi des fonds propres que nécessite une construction. Comme l'organisation est une structure coopérative, la fromagerie devrait bénéficier des soutiens destinés à la mise en valeur des produits agricoles. Ensuite, il va s'en dire que l'outil de production devra être rentable.



De 30 à 150 tonnes

Actuellement, la production des spécialités de l'Efilm atteint 30 t par année. Prolait a l'intention de dynamiser cette production, cela commencera tout prochainement par un relookage de la marque. Ces efforts devraient permettre d'augmenter les tonnages. Le dimensionnement de la fromagerie en tient compte, puisqu'elle pourra assurer une capacité de production de 100 à 150 t, soit environ 1,5 million de kg de lait.

Le lait justement sera fourni par Prolait. Il s'agira de lait de centrale, car la marque ne contient aucune contrainte quant à la provenance de la matière première, «même si logiquement celui-ci sera collecté à proximité immédiate de la fromagerie», précise Eric Jordan. La plus-value obtenue par ce type de

mise en valeur profitera à l'ensemble des producteurs de lait de centrale de Prolait. Il est prévu d'engager un ou une chef d'exploitation pour gérer la fabrication, et pour ce qui est des tâches commerciales, dans un premier temps, elles seront assurées, comme maintenant déjà, par des prestataires externes. Et si la marque relookée se développe bien, Eric Jordan n'exclut pas de se lancer dans une gamme de produits ultrafrais.

Deux fromageries voisines

Le 10 mai 2011, la production de gruyère des sociétés de laiterie de Moudon et Chavannes-sur-Moudon qui livraient à la fromagerie de l'Efilm, mais aussi de la société de laiterie de Bussy-sur-Moudon a été regroupée dans une nouvelle fromagerie construite dans la zone du Grand Pré à Moudon. La Coopérative de la fromagerie du Grand Pré dispose donc d'un contingent de gruyère de 300 t environ et achète 3,7 millions de kg de lait. Jean-Jacques Clément a été engagé comme responsable de fabrication, mais le fromager est indépendant, puisqu'il gère son équipe et dispose d'un montant annuel.

Le président de la société, Olivier Tombez, se dit un ardent défenseur des spécialités à pâte molle développées par l'Efilm. Il soutient la production de proximité, pour autant que l'affaire tourne économiquement et n'a pas d'objection à l'arrivée de son nouveau voisin. En effet, la fromagerie du Grand Pré SA est prévue sur la parcelle de 1980 m² qui jouxte la fromagerie de gruyère. Pourtant, les synergies envisagées sont relativement limitées. «Au niveau des coproduits, il y aura certainement collaboration, mais sur le plan énergétique, les contraintes seraient plus importantes que les avantages», explique Eric Jordan. Le fait d'avoir des locaux séparés est par contre nécessaire sur le plan de l'hygiène, pour éviter tout risque de contamination croisée.

De la rue de Grenade, le pôle fromager de Moudon s'est donc déplacé vers la zone industrielle du Grand Pré, alors que la production se trouvera dorénavant en prise directe avec le marché et aux mains des producteurs ou de leur organisation. Le changement dans la continuité.

Käse hat in Moudon eine Zukunft

Nach dem Hin und Her um die ehemalige Käsereischule und um die Käseproduktion wird Moudon Ende Jahr sogar zwei Käseereien haben. Nach der Schliessung der Käsereischule Moudon übernahm die Migros-Molkerei Elsa den Betrieb und produzierte Gruyère sowie verschiedene Weichkäsespezialitäten wie «Baronne de Jolimont», «Bourg Mignon» oder «Reblochon de Moudon». Dies geschah im Auftrag des Kantons Waadt, der Besitzer der Marken ist, doch als 2010 der Produktionsauftrag verlängert werden sollte, konnten sich Elsa und der Kanton Waadt nicht auf einen Kauf- oder Mietpreis für die Räumlichkeiten einigen. Elsa stellte die Produktion in Moudon ein. Als Retter präsentierte sich Richard Bettex, der eine Ziegenmilchkäserei in Champtaux betrieb: Er sei mit dem Kanton Waadt über eine Fortführung der Produktion am Verhandeln. Kurz darauf aber verkaufte Bettex seine Firma an Emmi, die Produktion wird nächstens nach Kaltbach verlegt.

In Moudon hatten sich die Milchbauern bereits dafür entschieden, eine Gruyère-Produktion zu etablieren, und so war es die Produzentenorganisation Prolait, die sich dazu entschloss, die Weichkäseproduktion weiterzuführen und so eine gute Wertschöpfung für Silomilch zu erzielen. Aus ihrem Investitionsfonds finanziert Prolait den Bau einer Käserei, die gegen Ende Jahr den Betrieb aufnehmen soll. Als Genossenschaftsbetrieb profitiert das Projekt auch von Investitions-hilfen des Bundes. Von heute 30 Tonnen jährlich soll die Produktion auf 200 Tonnen ausgedehnt werden, wie Prolait-Geschäftsführer Eric Jordan erklärt.

Gleich nebenan, in der Grand-Pré-Zone in Moudon, ist bereits seit Mai 2011 die Gruyère-Käserei in Betrieb, für die sich die Genossenschaften von Moudon, von Chavannes-sur-Moudon und Bussy-sur-Moudon zusammengeschlossen haben. 150 Tonnen Gruyère sollen hier jährlich entstehen, unter dem Produktionsleiter Jean-Jacques Clément. cl



Les gabarits délimitent l'emplacement de la future fromagerie dédiée aux spécialités, au premier plan le coin du bâtiment de la fromagerie de gruyère.

Die Bauprofile zeigen die Gebäudegrösse der zukünftigen Spezialitätenkäserei, im Vordergrund links steht der Gruyèrefabrikationsraum.

redaktion@alimentaonline.ch