

Des spécialités qui valent de l'or

Fournisseur de longue date de Migros Vaud, la fromagerie Le Grand Pré, à Moudon, perpétue un savoir-faire séculaire en matière de fabrication de fromages à pâte molle. Parmi ses produits vedettes figure le célèbre Reblochon de Moudon, qui a récemment reçu des prix.

Texte et photos: Christel Grin

Le jury du 9^e Concours suisse des produits du terroir a décerné au Reblochon de Moudon non seulement la médaille d'or mais également le Prix d'excellence. Il faut dire que cette spécialité fromagère à pâte molle a de quoi séduire. «Avec sa croûte dorée, elle possède une texture veloutée. Son goût rustique et ses arômes fruités lui confèrent un caractère unique», détaille Marc Bettex, maître fromager du Grand Pré.

Ces distinctions récompensent aussi bien la qualité du produit que celle du travail fourni par l'équipe de cinq collaboratrices et collaborateurs de la fromagerie moudonnaise. Et derrière se cache une philosophie d'entreprise bien définie. «Avec notre production artisanale, nous souhaitons mettre en valeur le lait régional qui n'est pas transformé dans les filières de pâtes dures. Pour cette raison, nous nous concentrons sur la fabrication de pâtes molles uniquement», explique le directeur, Jacques Demierre.

Début de l'histoire en 1889

Le Grand Pré est l'héritier des spécialités à pâte molle développées par l'ancienne école de fromagerie de Moudon créée en 1889 et dont les activités ont cessé en 2003. En 2011, la fédération laitière Prolait a décidé de reprendre la production et la commercialisation de ces fromages, parmi lesquels se trouvent le célèbre Reblochon de Moudon, mais également le Cœur de Moudon, le Convive et le Bourg Mignon. Pour ce faire, elle a construit une nouvelle fromagerie en 2013. Et si, depuis le début de l'année, l'entreprise



Marc Bettex, maître fromager de la fromagerie Le Grand Pré, supervise l'entier de la production et vérifie l'affinage dans les hâloirs qui peut durer entre sept et neuf jours.

est passée dans les mains de l'association IP-Suisse, l'objectif reste le même: «IP-Suisse est une association de producteurs. Il est donc important de continuer à mettre en valeur le travail de nos membres et donc de garantir un approvisionnement régional, 100% vaudois», précise encore le directeur.

Une production parfaitement orchestrée

Six cent mille litres de lait sont ainsi transformés chaque année en spécialités fromagères à pâte molle. Le processus est parfaitement rodé et contrôlé à chaque étape afin de garantir une qualité des produits irréprochable. Et pour que chaque fromage développe sa propre typicité, le maître fromager a ses petits

secrets: «Le lait passe d'abord les étapes de standardisation, de pasteurisation, d'ajout des ferments d'affinage et de mise en bassine. Puis nous ajoutons la culture lactique, c'est-à-dire le mélange de ferments lactiques, qui va donner le goût que l'on souhaite au fromage. C'est notre touche particulière. Nous utilisons également de la présure naturelle à base de caillette de veau. Elle va permettre au lait de passer de l'état liquide à solide, mais elle va aussi donner un meilleur goût au produit fini.»

Le Reblochon de Moudon, Le Cœur de Moudon, Le Convive, Le Bourg Mignon, mais également le St-Etienne et Le Petit Boisé sont en vente dans tous les supermarchés de Migros Vaud. **MM**

Migros
Vaud

MIGROS ROMANEL

L'art de sculpter le sable

Du 22 août au 10 septembre, le mall du centre commercial Migros 1032 Romanel sera le théâtre d'une performance unique: la réalisation d'une sculpture de sable géante. Des artistes spécialistes de cet exercice vont, deux semaines durant, s'affairer pour donner vie à cette réalisation hors norme. Du 5 au 10 septembre, les clients du centre pourront admirer l'œuvre finie.

Durant ces trois semaines, ils pourront également participer à un concours en ligne pour tenter de gagner un bon d'achat de 1000 francs chez Hotelplan. Pour cela, il s'agira d'estimer le poids du sable présent.

Enfin, les mercredis après-midi et samedis, les enfants pourront participer à différents ateliers scientifiques et créatifs.

migrs1032.ch/animations



Les artistes vont travailler durant deux semaines pour créer une sculpture dont le résultat sera dévoilé le 5 septembre.