

Inauguration de la fromagerie « Le Grand Pré » Les pâtes molles de retour à Moudon !

(27.09.2013/VB) – La nouvelle fromagerie « Le Grand Pré » a été officiellement inaugurée aujourd'hui à Moudon (VD). L'occasion pour la Fédération laitière Prolait, les autorités communales et les représentants du canton de saluer le retour d'une fabrication artisanale de fromages à pâte molle disparue après la fermeture de l'Ecole de fromagerie de Moudon il y a dix ans. Six nouvelles spécialités seront proposées aux consommateurs et permettront peut-être de reprendre quelques parts de marché à la production étrangère dont la concurrence sur les étals est forte.

Après la fermeture en 2004 de l'école de fromagerie de Moudon et son transfert à l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg, à Grangeneuve, une tradition fromagère datant de 1889 était enterrée. Un choc pour une région qui avait fait sa réputation autour de ses pâtes molles. « Notre réflexion a été immédiatement de savoir comment garder une production à forte valeur ajoutée dans notre région. Après avoir tenté, sans succès, de créer des liens avec la société des producteurs de Moudon, nous avons décidé de créer une nouvelle entité capable de reconstruire une fromagerie et reprendre la production. La société Le Grand Pré SA est ainsi née en 2012 », rappelle Benjamin Henchoz, son président.

Tous ensemble

Initiatrice du projet, la Fédération laitière Prolait, a fait appel au Canton de Vaud et à la Confédération et a obtenu une aide financière. Mais la réalisation du projet n'a été possible qu'avec l'appui des 1'300 producteurs de lait de la région qui l'ont soutenu dès le départ en avalisant la création du fond d'investissement nécessaire au financement de la fromagerie dont le coût global avoisine les 4 millions de francs. « Un tel projet est un pari risqué compte tenu de la concurrence forte des fromages à pâte molle étrangers et surtout français. Mais un pari qui permet de proposer un meilleur prix du lait au litre aux producteurs et la redistribution des bénéfices engrangés par la fromagerie à tous les membres de Prolait si la production s'écoule bien », souligne Eric Jordan, président de Prolait.

30 tonnes par an

Avec ses nouvelles infrastructures, ses outils de fabrication ultra-modernes et sa nouvelle identité graphique, la fromagerie Le Grand Pré est opérationnelle depuis avril dernier. Bien que la production prévue pour cette année s'approche des trente tonnes de fromages à pâte molle, le procédé de fabrication intègre des outils capables de répéter des mouvements ancestraux « garantissant le maintien de la tradition des maîtres fromagers d'antan », souligne Marc Bettex, maître fromager et responsable de la production. « A moyen terme, notre objectif est cependant d'étendre la production à 80 tonnes ! », ajoute-t-il. La fromagerie possède encore une belle marge de progression, sachant que sa capacité maximale de production est de 150 tonnes par an.

Part de marché

Présentant six fromages tous estampillés « Produits du terroir vaudois », Le Grand Pré SA espère bien conquérir des parts de marché au dépend des produits étrangers pourtant bien implantés dans les étals des grands magasins. « Suite à une étude qui a démontré l'attachement du consommateur aux produits de proximité et à l'autonomie alimentaire, nous avons souhaité offrir aux consommateurs suisses une alternative aux fromages étrangers, en proposant des produits artisanaux de qualité constante avec une réelle identité », conclut Benjamin Henchoz, président de la société Le Grand Pré SA.

AGIR

www.legrandpre.ch

Av. des Jordils 3 - 1000 Lausanne 6
Tél. 021.613.11.31 - Fax 021.613.11.30
Email : info@agirinfo.com - Site Internet : www.agirinfo.com

*Fermes, recettes, produits du terroir, documentation...
AGRI Info, l'appli gratuite de l'agriculture romande*

