

Inauguration officielle de La Fromagerie Gourmande à Montricher (VD)

## Nouvel écrin pour le Gruyère AOP du Pied du Jura!

(29.05.2015/AR) - Ce matin, fierté et soleil étaient au rendez-vous lors de la cérémonie officielle d'inauguration de La Fromagerie Gourmande à Montricher (VD). Ce projet de développement régional agricole (PDRA), baptisé «Valorisation des produits du Pied du Jura», est une réalisation de grande ampleur qui a reçu le soutien du Canton de Vaud et de la Confédération ainsi que de la région. Les investissements nécessaires ont été de l'ordre de 8,8 millions de francs.

L'heure était à la fête aujourd'hui à Montricher pour l'inauguration de La Fromagerie Gourmande! Outre la halle de fabrication, ce nouveau temple du Gruyère AOP comprend une cave d'affinage, un magasin de produits laitiers et de spécialités du terroir et, à l'étage, des espaces de restauration et de conférence. Les lieux, aménagés avec originalité, sont agrémentés d'un coin ludique pour les enfants et d'une exposition interactive présentant la filière lait-fromage. Grâce à des fenêtres percées dans le sol, on peut suivre, en direct, la fabrication du fromage et le travail du robot d'affinage.

### Un projet de grande ampleur

Pas moins de 4,7 millions de kilos de lait seront transformés chaque année en Gruyère AOP, soit quelque 410 tonnes de Gruyère AOP ou environ 11'700 meules, a expliqué lors de son discours d'inauguration Jean-Pierre Magnin, président de la Société coopérative de la fromagerie. Cette dernière est née de la fusion, en 2010, de trois sociétés de laiterie du Pied du Jura vaudois devenues vétustes: Apples, Ballens et Montricher.

Afin de garantir à long terme la fabrication régionale de Gruyère AOP et de valoriser leur travail, les vingt-trois producteurs de lait des trois entités ont en effet décidé de se regrouper, de construire un nouvel outil de travail et d'en faire un lieu de promotion à l'intention non seulement des habitants de la région mais également des visiteurs de passage. Avec le soutien de ProConseil, filiale de Prométerre, cette réalisation de grande ampleur est alors devenue un projet de développement régional agricole (PDRA) baptisé « Valorisation des produits du Pied du Jura ». Il a reçu le soutien à la fois du Canton de Vaud et de la Confédération. Les investissements nécessaires à la réalisation de La Fromagerie Gourmande ont été de l'ordre de 8,8 millions de francs.

### Ancrage régional

L'Association de la Région Cossonay-Aubonne-Morges (ARCAM), séduite par cette opération, a décidé de la soutenir dès le départ à travers un préavis LADE (Loi sur l'appui au développement économique), permettant d'obtenir un prêt remboursable sur 15 ans. «Avec, d'une part, la vente de produits locaux de qualité et, d'autre part, une nouvelle offre touristique attrayante, ce projet s'intègre parfaitement dans la stratégie de l'association dont l'objectif est d'aider les acteurs économiques de la région. Le site de Montricher devient ainsi un pôle d'attraction touristique important du district», souligne Georges Rime, président du comité de l'ARCAM et syndic de Cossonay.

De son côté, le directeur de l'Interprofession du Gruyère, Philippe Bardet, se félicite de la création de cette nouvelle fromagerie qui, à l'instar des 170 autres, apportera une plus-value aux différents acteurs de la filière fromagère et «sera une vitrine pour garantir un avenir serein à notre fromage star»! Fierté également pour le syndic de Montricher, Didier Amez-Droz qui rappelle que l'agriculture est la principale activité de sa commune.

De son côté, la conseillère d'Etat Jacqueline de Quattro salue l'esprit d'initiative et d'entraide des initiateurs du projet qui se battent pour faire vivre le Jura vaudois: «La Fromagerie Gourmande, rien que le nom évoque le rêve et... la gourmandise! Il suggère de belles traditions et valeurs et est emblématique de l'union fructueuse entre l'homme et la nature».

AGIR

[www.lafromageriegourmande.ch](http://www.lafromageriegourmande.ch)

Photos sur: [www.agirinfo.com](http://www.agirinfo.com)

