

Ropraz

Mise à l'enquête d'une nouvelle fromagerie à Ussières

Vision à long terme

Comme certains ont pu le voir, la société de fromagerie d'Ussières, et non pas celle de Ropraz qui n'existe plus – avec nos excuses –, a donc mis à l'enquête la construction d'une nouvelle fromagerie sur la parcelle de zone artisanale d'Ussières,

réparation. Le choix de Vullièns s'est fait petit à petit, au vu de certaines exigences de l'Interprofession du Gruyère. En effet, une fromagerie Gruyère ne peut actuellement pas dépasser 4 millions de litres; il est interdit de passer par-dessus une société pour aller fabriquer ailleurs, et est

sociétés ont tout d'abord dû fusionner, ce qui a été fait le 28 juin 2016 par les soins de la notaire, Laure Thonney. Ropraz et Vucherens ont fusionné, tandis que les membres de Vullièns adhéraient à la nouvelle société d'Ussières qui comptera 16 membres.



commune de Ropraz. Elle est le résultat de plus de 3 ans de tractations entre les trois sociétés et l'Interprofession du Gruyère. En effet, la société de fromagerie de Vullièns avait la promesse de recevoir 1,5 million de litres de lait en droit de fabrication de gruyère, mais à condition que celle-ci trouve un endroit pour le fabriquer; cela tombait très bien pour les sociétés de fromagerie de Ropraz et Vucherens car leurs bâtiments devenaient vétustes et avaient un grand besoin de

venue s'ajouter l'interdiction par la LAT de construire une fromagerie en zone agricole. La zone artisanale d'Ussières est parfaite, elle permet une vision à long terme sans avoir des problèmes de voisinage; elle est aussi proche d'un axe principal ce qui fera une bonne pub pour le gruyère, et un endroit idéal pour la vente de produits laitiers; de plus elle se trouve à la limite de producteurs de lait industriel, leur permettant peut-être un jour de se rapprocher.

Pour ce faire lesdites

La nouvelle fromagerie devra être prête pour le mois d'octobre 2018, puisque après de nombreuses négociations l'octroi d'un quota à Vullièns a été reporté au 1er janvier 2019. Mieux vaut tard que jamais, mais les membres de la société devront supporter une année de plus le prix catastrophique du lait industriel. Elle aura un local de fabrication, une cave à fromages et un magasin.

Regor Dor