

Dans la zone d'Ussières, une fromagerie de gruyère sort de terre

Ropraz Au terme d'un long processus, les sociétés de laiterie de Vucherens, Vulliens et Ropraz ont réuni leurs forces pour construire une nouvelle fromagerie.



Roger Rod, président de la société de laiterie d'Ussières, Eric Cherpillod, secrétaire, et le fromager Christophe Streit se réjouissent de voir la nouvelle fromagerie sortir de terre.

Image: SEBASTIEN GALLIKER

«On construit un outil de production qui sera utile pour les générations futures, spécialement dans la situation de crise actuelle du marché du lait d'industrie.» Président de la nouvelle Société coopérative de fromagerie d'Ussières, Roger Rod se réjouit de voir le chantier de la nouvelle fromagerie de gruyère de Ropraz enfin lancé. Depuis la route cantonale conduisant à Mézières, il s'y voit déjà, présentant tout d'abord le petit magasin prévu à l'avant, le local de fabrication et, derrière, la zone d'affinage.

«On aura un outil de travail permettant aux producteurs de Vucherens et de Ropraz d'appréhender l'avenir avec sérénité. Quant à ceux de Vulliens, cette fromagerie va leur changer la vie», poursuit Eric Cherpillod, secrétaire de la nouvelle entité. Celle-ci est le fruit de plus de trois années de tractations entre les sociétés de laiterie des trois communes et l'Interprofession du gruyère (IPG), qui souhaite développer régulièrement sa production (lire ci-contre).

Produisant du lait sans ensilage, la Société de laiterie de Vulliens avait la promesse de recevoir 1,5 million de litres de lait de fabrication de gruyère AOP, mais à condition de trouver un endroit pour sa production. De son côté, la Fromagerie de Ropraz, écoulant chaque année 1,4 million de litres des producteurs de Vucherens et de Ropraz, devenait trop vétuste. La production sera donc rassemblée à Ussières dès janvier 2019.

«Cette décision est capitale et on attend avec impatience son entrée en vigueur, explique Gary Cherpillod, agriculteur de Vulliens. Sans cela, je pense que tous les producteurs laitiers du village auraient mis la clé sous la porte.» En effet, au lieu du prix moyen payé par l'industrie (50 ct./l), les agriculteurs verront leur revenu augmenté à la norme des producteurs de gruyère (83 ct.). Une véritable bouffée d'oxygène, qui a été longue à se dessiner.

Formée de 16 membres, la Société de fromagerie d'Ussières a vu le jour le 28 juin 2016 et a déposé son dossier à l'enquête l'automne dernier. Selon le calendrier, la mise en exploitation est prévue en octobre 2018 et l'installation devrait tourner à plein régime début 2019 avec l'arrivée du lait de Vulliens.

Par Sébastien Galliker@sebgalliker

Avec la Brasserie du Jorat

Dotée d'un nouveau Plan partiel d'affectation entré en force courant 2015, la zone artisanale d'Ussières connaît un développement réjouissant pour la Commune de Ropraz. «Tous ses emplacements sont désormais réservés», se réjouit le municipal Martin Rod.

En face de la fromagerie en construction, la Brasserie artisanale du Jorat, basée à Vulliens, prévoit ainsi de développer ses activités. Produisant annuellement 60 000 litres de bière et employant cinq personnes pour 3,6 ETP, la société de Raoul Gendroz entend investir 1,5 million de francs dans cette nouvelle infrastructure.

«Nous allons ainsi pouvoir réunir nos activités sur un seul site, alors qu'actuellement notre lieu de production est différent de celui de stockage», détaille le brasseur. Une buvette permettra aussi d'organiser des dégustations de produits du terroir. La Brasserie du Jorat est notamment installée... dans l'ancienne laiterie de Vulliens.

Articles en relation

La Brasserie du Jorat sert sa Blanche depuis 10 ans

Vulliens Entre la Broye et le Jorat, l'établissement fondé en 2006 dans la laiterie du village a réussi à se faire une place remarquée sur le marché bien fourni de la bière artisanale en Suisse. [Plus...](#)

Par Fabien Grenon 18.04.2016

L'investissement global se chiffre à 4,6 millions de francs pour un bâtiment sur un niveau de 885 m² de plancher. «Toute la machinerie sera neuve, le nettoyage automatisé, tandis que l'affinage, opéré jusqu'à maintenant à Peney-le-Jorat, se fera sur place», s'enthousiasme le fromager Christophe Streit. A terme, 7500 meules du précieux fromage, d'un poids moyen de 30 à 40 kg chacune, devraient être produites chaque année.

Romanel-sur-Morges suit aussi le mouvement

Après l'intégration de Vulliens à l'horizon 2019 dans la fromagerie de gruyère d'Ussières, les producteurs de Romanel-sur-Morges devraient pouvoir écouler leur lait au sein de l'Interprofession du gruyère (IPG) à l'horizon 2022. «Notre schéma directeur prévoit une légère progression de la production chaque année, permettant d'intégrer petit à petit des sociétés produisant du lait sans ensilage, explique Philippe Bardet, directeur de l'IPG, qui gère son appellation d'origine protégée (AOP). En effet, en nourrissant les vaches de silo, le risque est grand qu'une bactérie butyrique se développe dans le lait et rende réductible la production de fromage.»

Les agriculteurs de Romanel respectent déjà les normes établies, puisqu'ils écoulent notamment leur lait auprès de l'Interprofession du vacherin Mont-d'Or une partie de l'année. En janvier 2022, ils devraient pouvoir rejoindre une nouvelle fromagerie de gruyère réunissant aussi les membres des sociétés voisines de Grancy et de La Chaux-sur-Cossonay.

Après une restriction de la production de 10% en 2016 en raison du franc fort, l'évolution positive des stocks et des ventes a permis à l'AOP de revenir à 98% pour l'année 2017. En 2016, 29 136 tonnes de gruyère ont été vendues. (24 heures)

Créé: 04.09.2017, 18h21

Votre avis

Avez-vous apprécié cet article?

Oui

Non