

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 35'529
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 562.3
Abo-Nr.: 563016
Seite: 13
Fläche: 19'805 mm²



Les caves peuvent accueillir 30 000 meules. CH.DERVEY

Les caves rénovées de l'Etivaz sont en fonction

Les travaux menés par la Coopérative de l'Etivaz AOC sont presque terminés. Capacité de stockage, fonctionnalité et promotion des produits ont été améliorées

Alors que la production de l'Etivaz bat son plein, les premières meules viennent garnir les nouvelles caves de la Coopérative. Le chantier à 5,5 millions de francs, le plus important consenti à ce jour pour la production du fromage d'alpage, est en voie d'achèvement.

Commencés en juin 2011, les travaux ont permis la modernisation des caves d'affinage de la plus vieille AOC de Suisse. Ces dernières peuvent désormais accueillir 30 000 meules d'Etivaz, soit 7000 de plus qu'auparavant. La plus-value de ces réaménage-

ments n'est pas uniquement quantitative: «La qualité de nos fromages est désormais supérieure, grâce à un nouveau système de refroidissement et de ventilation, précise le directeur de la Coopérative, Christophe Magne. De même que le confort et la fonctionnalité de notre travail avec l'intervention optimisée de robots.» Les meules ne seront pas seules à bénéficier de meilleures conditions d'entreposage puisqu'un nouveau grenier à rebibes, avec une capacité de 5000 pièces, permettra également de valoriser une spécialité damounaise très prisée.

Quelques aménagements sont encore à finir, notamment les locaux réservés à la préparation des marchandises pour l'expédition ainsi que la partie visite, musée et

bureaux. Ces derniers travaux seront achevés d'ici à la désalpe, qui sera exceptionnellement couplée à une journée portes ouvertes. Les 20 000 à 30 000 visiteurs annuels pourront désormais profiter d'une nouvelle structure d'accueil et de promotion. L'inauguration de ces installations aura lieu au printemps prochain.

Quant à la production 2012 - la première à bénéficier de ce nouvel environnement d'affinage -, «elle est légèrement en baisse par rapport à la saison passée, avec 440 tonnes (*ndlr: contre 450 tonnes l'an dernier*). Ceci est principalement dû aux conditions météorologiques. Mais la qualité est bonne et nous sommes globalement très satisfaits», souligne Christophe Magne. **J.-L. Ridet**