



L'Agefi
1002 Lausanne
021/ 331 41 41
www.agefi.com

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 562.3
Abo-Nr.: 563016
Seite: 7
Fläche: 16'965 mm²

L'Etivaz veut élargir ses espaces d'affinage

Les succès de l'AOC à l'export justifient de nouveaux investissements.

Les producteurs de fromage d'alpage L'Etivaz AOC, dans le canton de Fribourg, ont validé lundi soir le projet ainsi que le plan de financement définitifs concernant l'aménagement et l'agrandissement des caves d'affinage.

Le comité a présenté un projet ambitieux qui englobe entre autres 7000 places de stockage supplémentaires en cave, ainsi qu'un nouveau grenier à rebibes dont la capacité d'entreposage passera de 3000 à 5000 pièces.

Les caves de 1934 et le grenier à rebibes datant de 1946, ne correspondent plus aux normes d'entreposage requises pour assurer la meilleure qualité des fromages (refroidissement et ventilation notamment). De plus, quelques années seulement après la construction de la cave 2005, le manque de place pose de nouveaux problèmes. Les prix pratiqués pour le lait d'industrie ont conduit les producteurs à vouloir valoriser davantage de lait durant l'été et de nouvelles demandes d'adhésion sont parvenues à la coopérative, nécessitant davantage de places en cave.

A l'exportation, qui représente une part de 40% des ventes de la coopérative, la demande en fromages affinés de plus de 12 mois est toujours croissante, ce qui im-

plique que des fromages réservés restent plus longtemps en cave. Les nouveaux locaux comprendront également un espace de préparation pour l'expédition (marquage, pesage, étiquetage, emballage), une buurrerie, des bureaux et locaux pour les employés ainsi qu'une structure complémentaire d'accueil et de promotion.

Le comité a procédé à une analyse complète pour gérer au mieux tous ces paramètres, et a finalement abouti à la conclusion que cette construction nouvelle était la meilleure solution pour l'avenir. Malgré les risques inhérents à ce genre de projet, la Coopérative de L'Etivaz est actuellement dans une situation financière saine et la demande pour le L'Etivaz AOC est en constante augmentation. Le début des travaux est prévu pour la mi-juin et la production 2012 devrait pouvoir être encavée dans la nouvelle construction.

En raison des perturbations générées par ce chantier, la coopérative a exceptionnellement décidé de ne pas organiser la désalpe 2011. Elle prévoit en revanche une édition 2012. A cette occasion, le public pourra visiter les nouveaux locaux de la Coopérative. Durant toute la durée des travaux, la Maison de L'Etivaz continuera à accueillir les visiteurs en leur proposant le diaporama sur la fabrication du L'Etivaz AOC, la visite des caves ainsi que la dégustation des produits régionaux. ■