

Valorisation des produits du Pied du Jura

Description et objectifs du projet

Le PDR « Valorisation des produits du Pied du Jura » vise à augmenter la valeur ajoutée des produits laitiers en améliorant la valorisation des matières premières de la région. Les trois sociétés régionales de laiterie Apples, Ballens et Montricher se sont donc organisées en coopérative pour stimuler le développement de l'économie laitière régionale. Le renforcement du positionnement de la région en tant que destination touristique et l'amélioration des offres touristiques existantes viennent compléter ces activités.

Une fromagerie commune et une cave d'affinage permettra d'assurer l'indépendance des 23 producteurs de lait de la région et d'améliorer le prix du lait pour les agriculteurs. La fromagerie comportera un magasin, ce qui dopera la vente directe, donnera une plateforme aux produc-



teurs d'autres produits régionaux et renforcera la collaboration intersectorielle. La fromagerie sera également dotée d'une salle d'exposition avec des vitrines en verre, et un sen-

tier thématique permettra de familiariser la population et les visiteurs avec la production de gruyère AOC.

Étapes réalisées

- Création d'une Sàrl pour la commercialisation des produits laitiers
- Création d'une cave à fromage et d'affinage (augmentation de la valeur ajoutée agricole par l'augmentation du prix du lait)
- Création d'un magasin (vente directe de produits laitiers et d'autres produits régionaux) et d'un espace démonstration
- Réalisation d'un sentier thématique sur la production et la transformation du lait et du fromage (sensibilisation à la fabrication du gruyère AOC et renforcement de l'offre touristique de la région).

Données clé

Focus :	Construction d'une fromagerie y c. caves d'affinage et la vente directe de produits laitiers régionaux en vue d'accroître la valeur ajoutée dans l'agriculture.
Aire du projet :	Communes de Apples, Ballens et Montricher (canton VD)
Porteur du projet :	Société coopérative de la Fromagerie du Pied du Jura
Calendrier :	Début de la mise en œuvre : 20.09.2013 Clôture du projet planifié : 31.12.2017
Finances :	Coût du projet totale: 8'934'315 CHF Contribution fédérale : 1'804'323 CHF

Interview avec Geneviève Favre, Coach du projet « Valorisation des produits du Pied du Jura »



Nommez les trois facteurs de succès les plus importants

- Engagement des 23 producteurs et du fromager dans la Sàrl de commercialisation
- Engagement des épouses et de la famille dans la gestion de l'Espace Gourmand
- Implication de la commune et de la région

Quels obstacles/difficultés l'équipe du projet a-t-elle dû surmonter ?

- Forte implication du comité pour gérer à la fois la construction, le marketing et développer le réseau d'acteurs régionaux

Quels changements le PDR a-t-il apportés dans la région ?

- Meilleure connaissance des acteurs économiques de la région
- Implication des producteurs dans la vente de leurs produits
- Lieu de visite reconnu des milieux touristiques



Contact :

La Fromagerie Gourmande
Chemin des Rippes 11 | 1147 Montricher | Tél. 021 864 37 65
info@lafromageriegourmande.ch | www.lafromageriegourmande.ch