

Le vendredi 22 juin 2007, de 10 heures à 18 heures, Pierre Wälchli, dirigeant de la laiterie Wälchli, à Condat-en-Feniers (15), fera découvrir ses nouvelles caves d'affinage à ses producteurs, clients et partenaires. A 11 heures 30, Joël Mercier, Sous-préfet de Saint-Flour, René Souchon, Président du Conseil Régional d'Auvergne et Vincent Descoeur, Président du Conseil Général du Cantal, inaugureront officiellement ce nouveau bâtiment conforme aux nouvelles dispositions de l'AOC Saint-Nectaire.

En 1928, Franz Wälchli, émigrant suisse, implantait une modeste laiterie sur la commune de Condat-en-Feniers pour produire des fromages auvergnats. En 1961 son fils, Jean-Claude, construit une nouvelle usine sur trois niveaux. Presque 80 ans plus tard, Pierre, le petit-fils, installe l'affinage du Saint-Nectaire sur un nouveau site et perpétue cette tradition de fabrication et d'innovation.

Anticiper les nouvelles règles de production.....

Le tout nouveau décret relatif à l'appellation Saint-Nectaire (31/03/2007) a, entre autres, rallongé la durée d'affinage des fromages, qui passe ainsi de trois à quatre semaines. Ce nouveau site répond à ce besoin avec trois caves d'affinage augmentant la capacité totale de la laiterie Wälchli de 85.000 fromages.

....s'adosser à des technologies reconnues...

Les caves Wälchli sont dotées de deux procédés qui cumulent respect de la tradition et démarche environnementale : des conditionneurs d'air et un système d'affinage robotisé.

Les conditionneurs d'air « Air Quality Process » sont des systèmes adaptés aux démarches de qualité et de sécurité alimentaire. Ils génèrent un coût d'exploitation énergétique faible. Les moteurs utilisés sont installés hors flux d'air et apportent une importante diminution de la consommation électrique pour une efficacité très largement supérieure à des systèmes plus traditionnels.

La maîtrise de la température, alliée à une forte hygrométrie et à une ventilation adaptée pour ne pas créer de courant d'air sur les fromages, recréent les conditions idéales existant dans les caves naturelles.

Le système d'affinage robotisé, pour sa part, intervient tant au niveau de l'arrivée des Saint-Nectaire blanc en cave que durant toute la durée d'affinage. Le chargement automatique des fromages provenant de la laiterie sur des planches positionnées ensuite sur des casiers, le déchargement, le retournement, le brossage des fromages, le retournement et le lavage des planches permettent de traiter 2.800 Saint-Nectaire/heure.

De conception hollandaise (*Elten Systems*), ce système est le seul robotisé acceptant des planches en bois brut. La laiterie Wälchli utilise déjà des planches en pin pour un affinage optimal et maîtrisé car permettant une meilleure régulation de l'activité de l'eau sur la surface du fromage.

En évitant ainsi le dessèchement de la croûte, la flore de surface reste en étroite conformité avec la définition du produit (levures et moisissures).

Une meilleure régulation de l'activité microbienne (*équilibre*) se produit alors, jouant un rôle important grâce à l'inhibition de la flore indésirable grâce à certaines des essences contenues dans le bois à l'état naturel. Cette technique, de prime abord futuriste, renoue pourtant avec celle des anciens qui affinaient, eux aussi, sur planches de bois.

...pour répondre aux obligations de certification

Wälchli travaille actuellement sur la norme IFS –*International Food Standard*– avec l'appui de l'APAVE.

Cette démarche, réalisée en vue d'obtenir une certification de ses installations et de son fonctionnement, répondra aux attentes des grands donneurs d'ordre (Système U, Leclerc, Carrefour, Auchan,...) avec qui la laiterie travaille sous différentes Marques De Distributeurs (MDD). Ce référentiel permettra également à la laiterie Wälchli de rationaliser son activité tout en continuant à minimiser les risques.

Contact presse : Marie-Luce Bozom - 06 15 15 63 20