

EN DIRECT DE L'Auvergne

SYNDICAT DU FROMAGE SAINT-NECTAIRE/ILUC OLIVIER



Elevage d'un producteur de saint-nectaire.

>> ZOOM

Ils investissent

WÄLCHLI SA (15). Pierre Wälchli, fromager affineur, a inauguré en juin dernier ses nouvelles caves d'affinage. Situées sur un terrain de 7000 m², elles ont une surface de 1650 m². Elles sont divisées en trois parties: une pièce recevant les saint-nectaire laitiers, une salle de découpe et de conditionnement et une salle de préparation pour l'expédition. «Trois raisons expliquent cet investissement, qui au total, représente 1,7 million d'euros, indique Pierre Wälchli. Tout d'abord, ce nouveau site répond aux exigences du décret relatif à l'AOC saint-nectaire qui a, entre autres, allongé la durée d'affinage de trois à quatre semaines. Il nous fallait plus de places. Aujourd'hui, nous avons une capacité d'accueil de 85000 fromages. De plus, nous devons nous conformer aux nouvelles normes. Nous avons ainsi investi dans de nouvelles technologies: des conditionneurs d'air et un système d'affinage robotisé nous permettant de traiter 2800 saint-nectaire par heure. Enfin, le nouveau bâtiment est beaucoup plus pratique puisque nous y accédons facilement, à la différence de l'ancien où nous avions des difficultés d'accès dans les zones de chargement et de livraison.» Chaque année, l'entreprise employant 50 personnes, produit 2400 tonnes de fromages, dont 1800 tonnes de saint-nectaire laitier pour un chiffre d'affaires d'environ 14,2 millions d'euros (CA 2006).



SOCIÉTÉ FROMAGÈRE DE TAUVES (63). Employant 35 personnes, cette usine de production produit 140 tonnes de saint-nectaire laitier par mois. Elle appartient à la Société fromagère du Livradois, basée à Clermont-Ferrand et qui s'occupe de la distribution des fromages. Afin d'améliorer la qualité d'affinage dans les caves et pour des raisons de sécurité sanitaire, l'unité de production a décidé, fin 2006, d'augmenter sa capacité de stockage sans augmenter son volume de production. **Les caves font désormais ??? m² contre ??? m² auparavant.** En 2007, l'entreprise devrait investir dans une nouvelle mouleuse, remplacer un tank et acquérir une machine à emballer.

FROMAGERIES RICHES MONTS. Les Fromageries Riches Monts disposent de deux sites de production industrielle en Auvergne. L'un à Brioude, en Haute-Loire (43), et l'autre à Besse-en-Chandesse, dans le Puy-de-Dôme (63). Depuis 2006, ces deux sites sont spécialisés dans la fabrication, l'affinage et le conditionnement de raclette. Cela représente une production de 20000 tonnes. Des investissements importants ont été réalisés en 2006 sur le site de Brioude afin d'augmenter la capacité de production et d'emballage, tout particulièrement sur le conditionnement en tranchettes. **Coût total: ???**

>> JUSTICE

Toury racheté par Dischamps

Le Tribunal de commerce de Clermont-Ferrand a retenu l'offre de reprise globale de Toury présentée par quatre entreprises menées par la fromagerie Dischamp. Le groupe Toury avait été mis en redressement judiciaire le 3 avril dernier. Les dirigeants de Dischamp, du Groupe laitier coopératif (Glac), de Leche Pascual et de Vitagermine ont accepté de reprendre les 500 salariés employés par Toury, ainsi que 100% des créances des producteurs de lait dues par le groupe. La fromagerie Dischamp, installée en Auvergne (63), s'est positionnée dès le départ pour racheter Toury. Productrice de plus de 200 tonnes de fromages AOC, elle assure, avec ce rachat, le développement de sa structure. La participation financière des quatre entreprises s'est faite à la hauteur de l'acquisition et elles restent toutes indépendantes, même si elles seront amenées à collaborer. L'affaire n'est pas close pour autant puisque le groupe Lactalis, également sur les rangs pour racheter Toury, a fait une demande de reprise des débats face à la décision du tribunal de Clermont-Ferrand. Dans un communiqué, Lactalis prétend «disposer d'éléments permettant d'affirmer qu'à l'évidence, les objectifs fixés par la loi quant à la pérennité du projet de reprise, à l'avenir des salariés et au désintéressement des créanciers n'ont pas été respectés». Des ex-dirigeants du groupe ont fait appel de la décision. L'arrêt devrait intervenir ??? (ACTUALISER) ■

>> NOUVEAUTÉ

La Société laitière de Vichy se lance dans le yaourt

La Société laitière de Vichy (03) commercialise désormais des yaourts artisanaux au lait de vache et de brebis. Nature ou aux fruits (faits avec de la confiture artisanale), on les trouve en pots en plastique ou en verre. Ils sont commercialisés en Auvergne. ■

LES FROMAGERIES OCCITANES. Les Fromageries occitanes possèdent trois sites de production en Auvergne: un à Saint-Mamet, spécialisé dans la production de cantal, un autre à Saint-Flour, fabriquant essentiellement des bleus, et un dernier à Lanobre pour la production de saint-nectaire. Deux plans d'investissement, pour un total de 6,4 millions d'euros, ont été mis en place cette année. A Saint-Mamet, le plan consistait à récupérer une plus grande capacité d'affinage, conformément au nouveau décret. Un nouveau centre de conditionnement a été créé, des réfrigérateurs d'affinage



ont été achetés et une plate-forme d'expédition a été ajoutée. Les travaux auront duré un an, et le nouveau site est opérationnel depuis juin. Coût de l'investissement: 5 millions d'euros. A Saint-Flour, un atelier de conditionnement pour fromages destinées à la coupe a été créé, ainsi qu'un quai d'expédition. Mis en service depuis quelques semaines, cet atelier a représenté un investissement de 1,4 million d'euros.

MARCEL CHARRADE SA (15). Marcel Charrade SA emploie une cinquantaine de personnes. Elle affine principalement du cantal laitier et fermier, ainsi que du saint-nectaire fermier. Pour répondre à une demande express de certains de ses clients, Marcel Charrade a dû investir dans la traçabilité des produits. «*Nous avons mis en place un système informatisé permettant l'identification des colis partant de nos locaux*», souligne le chef d'entreprise. **Coût global de l'investissement : ? ? ? . ■**

>> ORIGINE

AOC cantal: l'heure de la mise en œuvre...

Avec le nouveau décret de l'AOC cantal, paru au *JO* en mars dernier, le syndicat est à pied d'œuvre. Trois grands changements sont intervenus dans l'AOC: le renforcement du lien au terroir, le retour à une fabrication traditionnelle et la clarification de l'offre aux consommateurs (*lire Profession Fromager n°24*) sont à l'ordre du jour. Tous les producteurs devront investir ou se remettre en question pour pouvoir fabriquer la nouvelle AOC cantal. Le CIF devrait lancer, dès l'automne, une grande campagne nationale de communication promotionnelle du fromage. Objectif: redonner une place importante de cette pâte pressée non cuite à caillé broyé et augmenter le prix pour répercuter les nouvelles exigences du cahier des charges. ■

En vrac...

Fromagerie des Hautes-Chaumes (42) Un système frigorifique tout neuf

La fromagerie des Hautes-Chaumes ne chôme pas! Installés depuis 1995, les trois associés en Gaec continuent de fabriquer de la fourme de Montbrison. Ils en produisent 12 tonnes par an. L'affinage se fait dans des caves naturelles. Cette année, ils ont investi dans un nouveau système frigorifique afin d'améliorer et de stabiliser la température en cave permettant de mieux maîtriser l'affinage des fromages. Quelque 15 000 euros auront été réservés pour ces travaux.

Fromagerie de Haute-Auvergne Nouveaux patrons, nouveau nom

Jacques Semble, 43 ans, et Philippe Xausa, 45 ans, se

sont associés et ont repris, en avril 2007, la fromagerie Raymond, située à Riom-ès-Montagnes. Les deux associés se sont lancés à la suite d'une reconversion professionnelle. S'ils ne produisent aucun fromage, ils achètent directement aux fromageries des salers pour les revendre au plus vite sur les marchés locaux. Ils possèdent des réfrigérateurs d'affinage, mais l'objectif est de vendre rapidement, sans que les salers passent par cette case.

Deret et fils (03) Un nouveau chèvre frais

La fromagerie Jean Deret a lancé, en début d'année, un nouveau produit: le chèvre frais en faiselle. Il est vendu directement aux clients de la fromagerie et commence à être commercialisé en grande distribution. Ce chèvre frais est moulé à la louche.

Gaec des Supeyres (63) Objectif: valoriser les vaches d'altitude



Un nouveau Gaec s'est installé le 30 avril 2007 sur les terres auvergnates. Louis De Boismenu, 25 ans, et Antoine De Boismenu, 38 ans, ont installé leur atelier et leur cave à Valcivières et fabriquent de la fourme fermière, ainsi que de la tomme de montagne. Pour Louis, c'est une première expérience professionnelle. Mais pour Antoine, c'est une totale reconversion, après treize ans passés dans les organisations

agricoles parisiennes. «*J'ai fait différents stages à l'Enil de ? ? ? avant de me lancer. Notre objectif est de valoriser les vaches d'altitude. C'est pourquoi nous pratiquons la traite en estive. Nous avons monté les vaches mi-juin sur le col des Supeyres, nous les trayons chaque jour en haut et descendons pour fabriquer les fromages*», explique Antoine De Boismenu. Les deux frères ont investi 30 000 euros pour leur atelier et possèdent 10 vaches laitières. Ils souhaitent pouvoir vendre leurs produits directement à la ferme mais, à moyen terme, désirent intégrer les réseaux professionnels de particuliers parisiens par le biais de leurs connaissances professionnelles. Enfin, ils pourraient, dans quelques années, viser l'obtention de l'AOC pour la fabrication de la