

Presse 2010

La région Nord Vaudois - mai 2010

La région Nord Vaudois - 18 octobre 2010

Journal de Sainte-Croix et environs - 20 octobre 2010

La Région

Nord vaudois Hebdo

La laiterie de L'Auberson cédée à son fromager



Un coup dur est parfois l'occasion d'une remise en question. Gravement endommagée par un incendie en février dernier, la laiterie sera reprise et rénovée par son célèbre fromager Vincent Tyrode. Un vrai pari sur l'avenir.

Le fromager acquiert la laiterie de L'Auberson

Fortement endommagée par un incendie au mois de février dernier, la fromagerie de Bénédicte et Vincent Tyrode sera remise en état. Les producteurs de lait ont toutefois décidé de vendre le bâtiment à leur laitier. Cette nouvelle définition des rôles permettra une meilleure réactivité de tous les acteurs face à l'évolution du marché agricole.

C'est une petite révolution sur le Balcon du Jura. Gravement endommagée par un incendie survenu durant la nuit du 13 au 14 février 2010, la laiterie de L'Auberson renaîtra bientôt de ses cendres, mais entre les mains d'un nouveau propriétaire.

Lors de leur dernière assemblée générale, les membres de la Société coopérative de laiterie de L'Auberson ont exprimé leur volonté de remettre en état la laiterie du village, dont l'activité se réduit aujourd'hui au coulage du lait. S'inspirant de l'expérience de la fromagerie Le Maréchal à Granges-près-Marnand, ils ont toutefois décidé de vendre le bâtiment à leur laitier-fromager Vincent Tyrode.

Agriculteurs et fromager restent fortement liés

«Tout n'est pas encore réglé, explique le nouveau président de la coopérative, Luc Martin. Le contenu du contrat est en cours d'élaboration. Mais nous jugeons cette décision nécessaire pour faire face à l'évolu-



Un feu s'était déclaré dans la cave de la laiterie de L'Auberson, en février dernier. Les causes ne sont pas encore déterminées.

Antille-a

tion de la politique agricole. Aujourd'hui, nous devons travailler sur un autre modèle, afin d'être le plus dynamiques et le plus réactifs possible sur le marché.»

Une nouvelle définition des rôles qui réjouit également le couple fromager: «Cette nouvelle manière de faire permettra à chacun de prendre rapidement des déci-

sions. Et des choix, nous en faisons tous les jours, appuie Vincent Tyrode. Producteurs de lait et laitier restent toutefois fortement liés. Mais, dorénavant, chacun pourra se concentrer sur son appareil de production et le développer à sa guise. Je pense que ce modèle de travail est l'avenir. J'espère que le futur nous donnera raison!»

D'importants dégâts

Dans l'immédiat, la famille Tyrode, relogée non loin de la laiterie, consacre toute son énergie à la remise en état de son outil de travail. Il faut en effet limiter le trou financier: «Hier soir encore, j'étais avec l'architecte, remarque le professionnel. Plus on avance et plus on s'aperçoit que tout est fichu.»

Fortement endommagée par la suie et la fumée, la zone de production sera refaite à neuf, précise le fromager: «Nous prévoyons également de rénover le magasin. Nous voulons quelque chose de plus convivial, de plus accueillant pour nous adresser davantage aux touristes.»

A la Grand-Rue 83, les travaux ont déjà débuté. Si la majorité des agriculteurs coulent à nouveau leur or blanc dans un local provisoirement aménagé dans le garage du tank à lait depuis le 1^{er} avril, deux d'entre eux continuent de livrer leur matière première à La Côte-aux-Fées. «C'est aujourd'hui Prolait qui se charge du transport et de la commercialisation du lait», informe encore Luc Martin.

Quand aux produits de Bénédicte et de Vincent Tyrode, ils ont gentiment retrouvé le chemin des différents points de vente. A l'exception du beurre et de la crème.

Le laitier et ses producteurs espèrent un retour à la normale pour le 15 août prochain.

La Fromagerie de L'Auberson revit

L'incendie de février est définitivement oublié! Bénédicte et Vincent Tyrode ont inauguré leur toute nouvelle fromagerie, moderne et fonctionnelle, en plein cœur de L'Auberson.

Combien de temps faut-il pour se relever d'un coup dur, lorsque l'on a du cœur et foi en ce que l'on fait? A peine plus de six mois!

Après l'incendie ayant ravagé leurs locaux au mois de février, Bénédicte et Vincent Tyrode ont levé la tête et ont regardé en direction de l'avenir. La Fromagerie Tyrode, toute neuve, a donc été officiellement inaugurée samedi, en présence des autorités communales et cantonales (*voir ci-dessous*). «Nous sommes opérationnels depuis la fin du mois d'août», explique Bénédicte Tyrode, heureuse, forcément, de voir la Fromagerie renaître. Les cinq employés ont eux aussi bien évidemment le sourire, «leur» fromagerie étant revenue, encore plus belle qu'avant! Chaque jour, Bénédicte et Vincent Tyrode réceptionnent le lait des producteurs affiliés à la Société de laiterie de L'Auberson (plus de deux millions de kilos de lait par année!). Une petite vingtaine se rend ainsi matin et soir à L'Auberson, en plein cœur du village, et le lait est immédiatement pris en charge. Un vrai commerce de proximité, puisque le magasin peut ainsi proposer les produits à la vente quasiment instantanément! A noter que le lait utilisé provient d'exploitations pratiquant une culture extensive: pas question de rendement outrancier, tout est misé sur la qualité, les vaches se nourrissant de fourrages exempts d'ensilage. Respectable, forcément.

La Fromagerie Tyrode revit donc, une bonne nouvelle pour la région! RÉD. ■



Laurence Tardy, en plein cœur du magasin, là où les clients de L'Auberson et d'ailleurs aiment venir chercher leur fromage, directement depuis son lieu de fabrication! Pascal Broulis et le préfet Albert Banderet ont le sourire, juste avant d'avoir le droit d'y goûter!

Muriel Antille



De magnifiques installations Tout automatisé

Les installations permettent de surveiller la fabrication en temps réel, grâce à des écrans de contrôle. Tout est ainsi automatisé, à la manière des installations agricoles les plus récentes, et le moindre problème est immédiatement signalé sur l'écran, de même que les informations utiles aux producteurs et à Vincent Tyrode (veste noire).

Des invités de marque étaient présents pour inaugurer officiellement la Fromagerie Tyrode samedi matin

Le fromage crée toujours la bonne humeur à L'Auberson



Que peuvent se dire le syndic de Sainte-Croix et un conseiller d'Etat vaudois? La discussion semble partir sur des bases plutôt sérieuses entre le socialiste Blaise Fattebert et le radical Pascal Broulis, avant que les deux invités n'éclatent de rire devant la cuve à fromage. Une blague sur les vaches? Sur le nouveau système de péréquation cantonale? Eux seuls ont la réponse, mais une chose est sûre: le fromage crée toujours la bonne humeur!

Muriel Antille

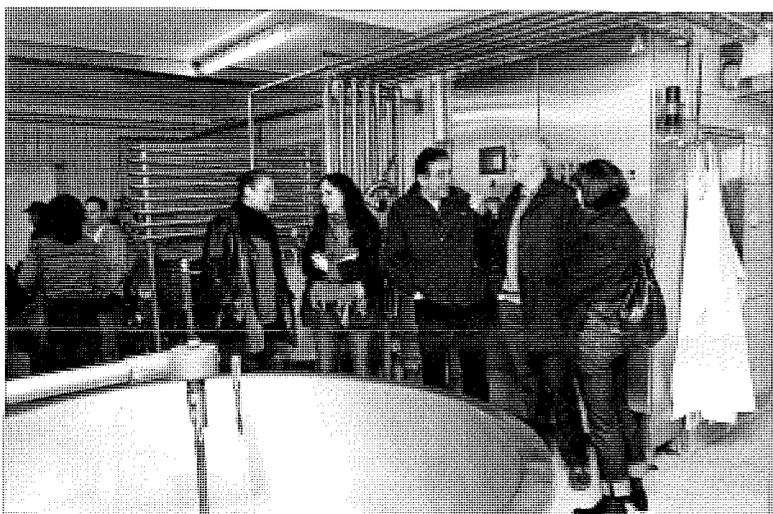
Renouveau

Inauguration de la Fromagerie Tyrode

L'inauguration, signant officiellement le redémarrage des activités de la Fromagerie Tyrode, a eu lieu samedi 16 octobre, en présence des représentants des autorités cantonales et communales, des représentants des interprofessions du Gruyère et du Mont-d'Or, des délégués de Prolait, des producteurs de lait, des maîtres d'œuvre, des amis et de la famille.



À l'extérieur, on refait le monde...



Tandis qu'à l'intérieur
on s'apprête
à discourir...

Photos :
Claudine Glauser

La journée a débuté par une visite commentée des locaux et des nouvelles infrastructures. Les principaux changements résident dans l'automatisation de la production et du système de nettoyage. Ces améliorations permettent un gain de temps et d'énergie, mais aussi une économie d'eau de l'ordre de 40%. Sans compter la cave, d'où le feu a démarré accidentelle-

M. Vincent Tyrode.



Un outil de travail flambant neuf !

ment, ce sont les locaux de fabrication qui ont le plus souffert de l'incendie. Ils ont donc été entièrement rénovés et le local de coulage a été séparé du magasin.

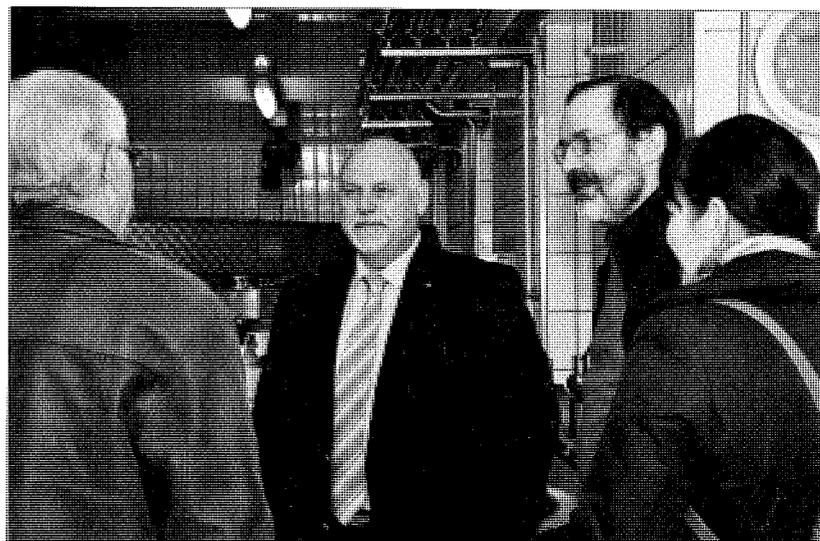
Au niveau des équipements, seule la presse à gruyère, ainsi qu'une petite cuve ont pu être sauvées après l'incendie. Tout le reste a été irrémédiablement abîmé par les vapeurs corrosives d'acide chlorhydrique et par conséquent les installations qui composent le nouvel outil de travail sont neuves. Quant à la capacité de production de la fromagerie, elle pourrait, si nécessaire, être portée à trois millions de litres de lait annuellement, contre un peu plus de deux millions auparavant.

Après la visite, les invités étaient attendus au local de gymnastique pour la partie officielle, puis le repas. Vincent et Bénédicte Tyrode ont remercié les quelque deux cents personnes qui avaient répondu à leur invitation. « Rien d'ambitieux, rien d'audacieux ne peut se faire sans la volonté

de tous » ont-ils dit, résumant ainsi le rôle joué par tous les acteurs de la « reconstruction » de leur fromagerie. Une reconstruction réalisée en un temps record au vu de l'énormité de la tâche, ceci grâce à un engagement sans faille de tous. Dans les mois à venir, l'immobilisme ne sera pas de mise ! Un nouveau fromage va être élaboré d'ici la fin de l'année et une cave d'affinage robotisée devrait voir le jour en 2011.

MM. Philippe Gueissaz, architecte, Luc Martin, président de la Société de Laiterie, et Albert Banderet, préfet, ont eux aussi salué l'excellente collaboration entre les partenaires, de même que l'importance des décisions prises et des réalisations qui en ont découlé. La confiance partagée aura un impact non seulement sur l'avenir de la famille Tyrode, mais aussi sur celui des producteurs de lait et de la région tout entière.

P. Leuba



M. le préfet Albert Banderet (au centre) a souligné l'excellente collaboration des différents partenaires.