Journal officiel des communes de Sainte-Croix, Bullet et Mauborget

Nº 90

1.50 fr

Paraît le mercredi et le vendredi

Sainte-Croix, vendredi 7 décembre 2012

Le Gruyère et le Vacherin Mont d'Or de la Fromagerie Tyrode, doubles médaillés d'or !

Fromages

En lice avec 2'781 fromages en provenance de 30 pays différents, deux produits fabriqués et affinés par la Fromagerie Tyrode de l'Auberson ont décroché des médailles d'or au « World Cheese Award » à Birmingham en Angleterre.

Organisé chaque année dans une ville différente, le « World Cheese Award » est au fromage ce que les championnats du monde sont au sport. Les meilleurs fromages sont représentés lors de cette compétition, la plus grande du genre au niveau international.

Le Gruyère AOC 14 mois d'affinage (gruyère salé) ainsi que le Vacherin Mont d'Or AOC « Chardon Marie » de L'Auberson ont été sélectionnés et inscrits par un exportateur suisse, M. Walo von Mühlenen, également exportateur des vacherins au Japon pour le compte de la fromagerie Tyrode.

Présentés dans l'assortiment nommé « Selection Walo von Mühlenen », le Vacherin Mont d'Or AOC a obtenu une médaille d'or et fait partie des 55 fromages les mieux notés, tandis que le Gruyère AOC a obtenu la médaille super-or car il est s'est classé parmi les 16 fromages les mieux notés.

Une magnifique victoire pour Vincent et Bénédicte Tyrode et une occasion « en



L'équipe d'emboîtage des vacherins : Lisa, Stéphanie, Myriam, Guilaine, Angèle, Joséphine, Babette, Dédé et Vincent.

Photos:

Christophe Carisey

or » de faire connaître leurs produits sur le plan international. Les effets de cette réussite n'ont pas tardé à se faire ressentir, puisque les messages en anglais arrivent déjà sur le site de la fromagerie. Outre le plaisir de voir son travail ainsi récompensé, Vincent souligne que cette reconnaissance est également une belle image de marque pour l'ensemble des fromages suisses.

P. Leuba



Claude, Bénédicte et Laurence présentent un gruyère primé, de 14 mois d'affinage.



Nord vaudois - Broye

Vacherin Mont-d'Or

L'affinage, nouveau défi pour un artisan fromager

Fabricant de vacherins Mont-d'Or, Vincent Tyrode se lance cette année dans l'affinage. Gros stress: la saison démarre

Vincent Maendly

Il y a ceux qui vieillissent jour après jour dans le cellier aux murs immaculés, bichonnés et frottés quasi quotidiennement durant trois semaines. Et ceux qui sont bientôt prêts à être livrés: les vacherins que l'on glisse dans leur boîte d'épicéa, avant d'en nettoyer délicatement la vague orangée, signature du Mont-d'Or. Une douzaine d'ouvrières s'y affairent dans la cave flambant neuve de Vincent Tyrode, à L'Auberson. Pour ce fromager de 37 ans, adoubé affineur cet été, c'est une première. Et la saison a démarré vendredi: «La plus grosse semaine de l'année, glisse-t-il de sa voix grave: on en a sorti 8000. J'étais confiant, mais on a quand même la peur au ventre. Tout s'est bien passé malgré quelques imprévus!»

Fabricant depuis sept ans, Vincent Tyrode, solide gaillard origi-naire du Doubs, est désormais fabricant et affineur. Nuance! Le fromager a investi 2 millions de francs dans la construction d'une cave de 700 m2. Outre des meules de gruyère, il y affine trois marques de vacherins: Le Chardon-Marie, qu'il fabrique lui-même, Le Mythique - marque qu'il a rachetée - et Le Ballaigui. Pour mener à bien sa nouvelle activité, le fromager a engagé une dizaine de personnes. «Que des femmes. Je les trouve plus minutieuses et l'affinage demande beaucoup de minutie.»

La maîtrise de A à Z

Ses clients sont de grands distributeurs et de petits commerces. Vincent Tyrode leur livrera cette année environ 60 tonnes de vacherin. Dont 25 issues de sa propre fromagerie, située à un jet de pierre de sa cave, qu'il a rachetée à la société de laiterie il y a deux ans. «C'est pour avoir la maîtrise de mon vacherin de A à Z que je me suis lancé, explique-t-il. C'est plus intéressant: à l'affinage, on voit tout de suite ce qu'il faut changer dans la fabrication et inversement: en fabriquant, on sait comment il faudra affiner le produit. Si ça ne va pas, on ne pourra s'en prendre qu'à nous-mêmes.» Le Mont-d'Or n'est pas un créneau où s'engouffrent de nou-



Myriam Bulle travaille les fromages chez Vincent Tyrode (derrière à g.), fromager, fabricant et nouvel affineur de vacherins Mont-d'Or. JEAN-PAUL GUINNARD

«C'est pour avoir la maîtrise de mon vacherin de A à Z que je me suis lancé»

Vincent Tyrode, fromager, fabricant et affineur

veaux affineurs chaque année: ils sont une dizaine à exercer. «Et il y en a peut-être un nouveau tous les deux ans, ce qui permet un certain renouvellement», relève Pascal Monneron, gérant de l'interprofession. La tâche est ardue du fait qu'il s'agit d'un produit saisonnier, explique Vincent Tyrode: «Pendant six mois, c'est hyperstressant et ça demande beaucoup de boulot. Il n'y a pas de continuité, il faut chaque année renégocier les contrats, réembaucher de la main-d'œuvre, etc.»

Pascal Monneron est admiratif: «C'est un sacré défi dans lequel s'est lancé ce jeune homme dynamique. L'Auberson étant excentré, proche de la France et du canton de Neuchâtel, il a peu de marge de manœuvre pour se développer, car la production laitière locale restera limitée. Pour les agriculteurs, c'est en tout cas très intéressant, car c'est une belle mise en valeur du lait.» Pour faire du Mont-d'Or, le fromager achète en effet 85 centimes le kilo de lait, contre 82 pour le gruyère et entre 50 et 60 pour l'industrie.

La Fête du vacherin

La grand-messe de la pâte molle, qui célèbre le début de la saison, aura lieu samedi de 9 h à 20 h aux Charbonnières.

www.vacherin-montdor.ch

L'interprofession mise sur les stands

• Samedi, les amateurs de vacherins Mont-d'Or AOC ont pu remplir leur caddie en prévision du week-end du Jeûne. Fut un temps où la saison de la pâte molle débutait le mardi qui le suivait, mais le calendrier a été revu l'an dernier déjà. Cette tactique, mise en place avec la bénédiction des grands distributeurs, avait payé et sera donc pérennisée. Environ dix tonnes de pâte molle s'étaient

en effet écoulées avant le weekend prolongé de 2011. Au final, la saison 2011-2012 s'est traduite par une hausse des ventes de 7,5% par rapport à la précédente. Un retour à la normale en réalité, car 2010 avait été une mauvaise année. Avec 565 tonnes consommées l'an dernier, l'interprofession retrouve le chiffre moyen de ces dix dernières années. «Cela fait un moment que l'on flirte avec la barre des 600 tonnes sans arriver à la franchir», observe son gérant, Pascal Monneron. Pour cette année, la stratégie marketing - 600 000 francs au budget - a été reconduite dans son ensemble. Il s'agit notamment de multiplier les stands de dégustation dans toute la Suisse, jusqu'au Tessin, tout en misant sur des spots de pub communs avec les charcuteries vaudoises et L'Etivaz.

Fromagerie

Le mariage de la technologie et du terroir

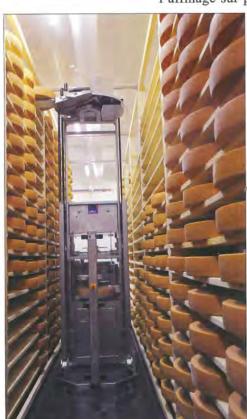
La nouvelle cave d'affinage ultramoderne de la Fromagerie Tyrode à l'Auberson est sortie de terre en huit mois et il y a quelques semaines maintenant qu'elle est opérationnelle. L'acheminement des fromages a eu lieu le 25 mai et la mise en service du robot de soins s'est faite peu après. Un lieu où la technologie de pointe se met au service de l'humain pour valoriser et affiner un produit du terroir presqu'aussi vieux que le monde : le fromage.



Le nouveau bâtiment d'affinage.

Photos : Christophe Carisey

Le robot qui va chercher les meules haut placées.



Les raisons qui ont poussé Vincent et Bénédicte Tyrode à se lancer dans une telle aventure sont multiples. C'est avant tout la vétusté, le manque de place et les conditions de travail dans les anciennes caves qui ont motivé leur décision. La tâche y était en effet pénible et ingrate et il devenait difficile de trouver du personnel qui accepte de passer ses journées en sous-sol à retourner et frotter des fromages.

Affinage complet du Gruyère AOC et du Vacherin Mont d'Or AOC

De 1'500 meules de Gruyère AOC dans les anciens locaux, la capacité est passée à 4'000 meules dans la nouvelle cave, permettant de ne plus avoir recours à la sous-traitance pour l'affinage et d'en maîtriser ainsi totalement le processus. L'autre grande nouveauté sera l'affinage sur place du Vacherin Mont

d'Or AOC, alors qu'il se faisait auparavant à la Vallée de Joux. Une partie de la cave a été spécialement conçue pour cela, avec chambre froide et local pour l'emboîtage, la préparation et l'expédition. Le développement de ce secteur a été très rapide et la demande est telle que pour pouvoir répondre à de gros volumes, la Fromagerie va affiner et commercialiser le vacherin « Le Mythique » en provenance de deux autres producteurs. Déjà fournisseurs de Globus et de plusieurs crèmeries avec leur Vacherin Mont d'Or baptisé le « Chardon Marie », les Tyrode ont décroché de nouveaux marchés auprès de grands distributeurs et de grossistes français et même japonais! La saison du fameux fromage à pâte molle démarre sur les chapeaux de roue avant même d'avoir commencé. La fabrication va être lancée cette année le 17 août, la commercialisation le 17 septembre et durant la pleine période, la Fromagerie de l'Auberson comptera jusqu'à une douzaine d'employés.

Une cave à la pointe du progrès

La nouvelle cave a été construite horssol pour des questions de coût, mais également pour des questions pratiques. Grâce à des matériaux isolants très performants et à un système de climatisation géré par informatique, la température et l'humidité y sont constants. La moindre variation déclenche aussitôt une alarme qui permet de remédier rapidement à une éventuelle panne. Mais la vedette de la cave est sans conteste le robot de soins conçu par une société suisse, JNJ automation S.A. Capable de tourner, frotter, saler et déplacer une centaine de meules par heure, ce robot entièrement autonome et paramétrable fonctionne environ 16 heures par jour. Il est contrôlé informatiquement et se déplace dans les rayonnages grâce à des ultrasons et à des faisceaux lasers. Un travail dans lequel l'homme a cependant un rôle essentiel à jouer, puisque le résultat final découle d'une programmation minutieuse de la machine. Vincent Tyrode a en effet passé d'innombrables heures à régler et à surveiller ce petit bijou de technologie et le constat est réjouissant : une fois que les réglages sont parfaitement au point, la qualité des soins apportés de manière automatique aux meules de fromage est meilleure que lorsqu'ils étaient exécutés manuellement. Une amélioration qui aura évidemment des répercussions sur la



M. Vincent Tyrode.

qualité du Gruyère AOC, qui, rappelonsle, avait remporté une médaille de bronze l'an dernier lors du Concours Suisse des produits du terroir, tandis que le Vacherin Mont d'Or AOC « Chardon Marie » avait décroché l'or.

A noter encore que cet automne, une journée « Portes Ouvertes » aura lieu afin de permettre à toutes les personnes intéressées de visiter la nouvelle cave d'affinage de la Fromagerie Tyrode.

P. Leuba



Commande numérique.

Plus besoin de frotter à la main, le robot s'en occupe.

