



Les caves à fromages, trop petites pour répondre aux possibilités de développement de la production de spécialités bio, doivent être agrandies au plus vite.



Le magasin, bien visible au bord de la route du col des Mosses, voit ses ventes progresser régulièrement. Naturellement, la qualité et le service y contribuent.



La fromagerie, d'une capacité de production de vingt pièces par jour, pourrait monter à vingt-quatre, voire vingt-huit pièces par jour à peu de frais.

## PIERRE BUCHILLIER

# Une passion de père en fils

Claude Henchoz

La fabrication de fromage à pâte dure a toujours été la principale ressource de nos populations de montagne. Pierre Buchillier, maître fromager de talent, a largement contribué aux changements successifs et aux succès de la Fromagerie des Moulins près de Château-d'Œx.

Ce n'est pas un hasard si Pierre Buchillier a choisi la profession de fromager. Né à Villariaz près de Romont, on peut presque dire qu'il est tombé dans la chaudière de la laiterie du village exploitée par son père Gérard, dont les produits étaient déjà renommés en ce temps-là. Dans cette fratrie de six enfants, deux frères sont devenus maîtres fromagers. En famille, autour d'une fondue, la discussion sur la qualité doit aller bon train pour ces passionnés de la transformation du lait en fromage, cette façon ancestrale de conserver le lait qui n'a pas sa pareille.

Pierre Buchillier est plutôt un homme d'écoute que de parole, comme s'il entendait les bactéries lactiques faire leur travail tout en surveillant la maturation de ses fromages.

En 1999, jeune marié, il quitte son canton de Fribourg avec Marie-Noëlle et leur fils Samuel pour prendre la direction de la Fromagerie des Moulins, cela pour le compte de Swiss Dairy Food, puis pour la société de laiterie qui produit du fromage à raclette.

La famille Buchillier a très vite compris que le respect de la qualité est la seule façon d'acquiescer une renommée

En 2001, Cremo reprend l'exploitation en vue de développer la production de lait bio au Pays-d'Enhaut. Cette région a tout pour inciter les producteurs de lait à faire le pas, qui n'est pas très grand, vers la reconversion biologique.

En 2009, il devient acheteur de lait et exploite la fromagerie à son propre compte. Son Gruyère AOP bio est un produit d'excellence qui jouit d'une réputation loin à la ronde. Les



Marie-Noëlle et Pierre Buchillier avec leurs trois enfants sur le balcon de la fromagerie.

clients de passage sur la route du col des Mosses qui s'y arrêtent une première fois récidivent à coup sûr.

Aujourd'hui, ce ne sont pas moins de dix-huit producteurs de Rossinière et de Château-d'Œx qui livrent en hiver leur production de lait aux Moulins. En été, une dizaine d'entre eux cessent de livrer leur lait du 10 mai au 10 octobre pour produire du fromage l'Etivaz AOP sur leurs alpages. Au début du printemps, Pierre Buchillier fabrique jusqu'à vingt fromages par jour, mais quasiment d'un jour à l'autre les livraisons de lait diminuent de moitié. Avec de très légères adaptations, la production pourrait augmenter à 28 pièces par jour, mais les caves sont trop petites, seules 900 meules peuvent être encavées sur une production annuelle de

3700 meules représentant 130 tonnes de fromage. Durant le pic de production, les fromages ne peuvent rester que six semaines dans la cave des Moulins. Un agrandissement est prévu, mais les procédures administratives sont lentes alors que tout est prêt pour qu'une plus grande quantité de lait soit transformée en fromages.

Une partie de la production laitière est transformée en fromage à l'année: 1 100 000 kilos par la Fromagerie Beroud de Rougemont, réputée pour sa tomme Fleurette, et 1 500 000 litres de lait bio par celle des Moulins, principalement en Gruyère AOP et en pâtes mi-dure. On trouve d'autres spécialités avec les fromages provenant des 600 brebis des familles de Jean-Robert et Michel Henchoz à Rossinière.

Renommée et dépassant les frontières du Pays-d'Enhaut, la production de fromage l'Etivaz AOP correspond à une production annuelle d'environ 5 millions de kilos de lait.

Concernant le lait dit «de centrale», il est produit essentiellement en hiver; la production dépasse les 5 millions de kilos par an et son prix est préoccupant. Finalement, le Pays-d'Enhaut, situé au-dessus de 900 mètres d'altitude, produit à lui seul plus de 10 millions de kilos de lait par an.

La famille Buchillier a très vite compris que la qualité est essentielle et que c'est aussi la seule façon d'acquiescer une renommée; celle-ci est d'ailleurs confirmée par plusieurs médailles, dont deux d'or à Nantwich Cheese Awards, la dernière le 30 juillet 2013.

Pierre, un homme précis, soucieux et consciencieux, ne laisse rien au hasard: précision, analyses, contrôles systématiques, hygiène irréprochable sont des évidences. Quant à Marie-Noëlle, toujours souriante, elle est aux petits soins avec ses clients. Le magasin est bien achalandé, les produits authentiques y tiennent toute la place, ceux du Pays-d'Enhaut et de la Gruyère ont la primeur.

## Dates clés ●●●

**1994** Sur les traces de son père, Pierre Buchillier obtient à 25 ans la maîtrise fromagère à Grange-neuve (FR).

**1998** Mariage plein de promesses de Pierre et Marie-Noëlle qui auront trois enfants, Samuel en 1998, qui souhaite trouver une place d'apprentissage de bûcheron, suivi de Lorine en 2000 et de Mélissa en 2003.

**1999** Pierre Buchillier est engagé comme fromager pour SDF puis en 2000 pour la Société de laiterie des Moulins la «Haute Gruyère» qui produit du fromage à raclette.

**2001** Cremo reprend l'exploitation et vise la fabrication de lait bio. Certains producteurs de lait débutent leur reconversion.

**2009** Pierre Buchillier devient acheteur de lait. Il fabrique principalement du Gruyère AOP bio et développe d'excellentes spécialités de son cru.

PUBLICITÉ

Nouveaux marchés pour les céréales panifiables. Une plus-value intéressante !

Inscrivez-vous au 021 614 04 72, [www.ipsuisse.ch](http://www.ipsuisse.ch)



VOYAGES LECTEURS 2013 Agri

Les Pays Baltes • 10 au 16 septembre (voyageplan 021 966 44 11)

La Drôme provençale • 2 au 4 octobre (Marti/Thomas Voyages 021 886 10 62)

Etats-Unis-Les Amish-La Floride • 23 novembre au 4 décembre (voyageplan 021 966 44 11)

[www.agrihebdo.ch/](http://www.agrihebdo.ch/)  
rubrique Les voyages Agri  
Tél. Agri: 021 613 06 46

## 4 questions ●●●

**Le Pays-d'Enhaut produit une grande quantité de lait industriel. Ne pourrait-on pas augmenter la quantité transformée en fromages?**

Pour l'instant, aucun quota supplémentaire, bien que très convoité même en bio, n'est accordé pour le Gruyère dont la production progresse et avoisine les 30 000 tonnes.

**De quoi êtes-vous le plus fier?**

De ma famille que j'adore. Les enfants nous donnent volontiers des coups de main. Je suis aussi fier de mon travail et de la qualité de mes produits. Soutenues par la marque «Pays-d'Enhaut, produits authentiques», les ventes dans notre magasin nous réjouissent. Ma femme Marie-Noëlle y joue un rôle indéniable; les clients l'apprécient.

**Avez-vous des projets novateurs?**

«Mont-Chevreuil» et «Raclette des Moulins» mis à part, j'ai créé deux produits à pâte molle, la «Tomme du Patron» et le «P'tit-Moulin», une tomme sanglée avec de l'écorce d'épicéa. Maintenant, je développe un cailler à base de cultures lactiques, un fromage frais aux saveurs acidulées, frais en bouche, très agréable accompagné d'une salade; on peut aussi le poivrer légèrement.

**Que pensez-vous du concept «Pays-d'Enhaut, produits authentiques»?**

C'est un très bon moyen de faire connaître nos produits à l'extérieur et cela nous aide à ouvrir de nouveaux marchés.