



Communiqué

La Coopérative de L'Etivaz décide d'agrandir ses caves

Les producteurs de fromage d'alpage L'Etivaz AOC étaient réunis hier soir en assemblée générale extraordinaire pour valider le projet ainsi que le plan de financement définitifs concernant l'aménagement et l'agrandissement des caves d'affinage.

Le comité a présenté aux membres de la Coopérative un projet ambitieux qui englobe entre autre 7'000 places de stockage supplémentaires en cave ainsi qu'un nouveau grenier à rebibes dont la capacité d'entreposage passera de 3'000 à 5'000 pièces.

En effet, les caves de 1934 et le grenier à rebibes datant de 1946, ne correspondent plus aux normes d'entreposage requises pour assurer la meilleure qualité des fromages (refroidissement et ventilation notamment).

De plus, quelques années seulement après la construction de la cave 2005, le manque de place se fait à nouveau sentir. De fait, les prix pratiqués pour le lait d'industrie ont conduit les producteurs à vouloir valoriser davantage de lait durant l'été et de nouvelles demandes d'adhésion sont parvenues à la coopérative, nécessitant par conséquent davantage de places en cave.

Au niveau du marché étranger, représentant une part de 40% des ventes de la coopérative, la demande en fromages affinés de plus de 12 mois est toujours croissante, ce qui implique que des fromages réservés restent plus longtemps en cave.

Les nouveaux locaux comprendront également un local de préparation pour l'expédition de la marchandise (marquage, pesage, étiquetage, emballage), une beurrerie, des bureaux et locaux pour les employés ainsi qu'une structure complémentaire d'accueil et de promotion.

Le comité a procédé à une analyse complète afin de gérer au mieux tous ces paramètres et a finalement abouti à la conclusion que cette construction nouvelle était la meilleure solution pour l'avenir. Malgré les risques inhérents à ce genre de projet, la Coopérative de L'Etivaz est actuellement dans une situation financière saine et la demande pour le L'Etivaz AOC est en constante augmentation.

Convaincus par les arguments du comité et conscients de l'importance des enjeux pour l'avenir de leur produit, les producteurs n'ont pas hésité à se lancer dans l'aventure et c'est à l'unanimité des membres présents qu'ils ont accepté le projet ainsi que son financement.

Le début des travaux est prévu pour la mi-juin et la production 2012 devrait pouvoir être encavée dans la nouvelle construction.

En raison des perturbations engendrées par ce chantier conséquent, la Coopérative a exceptionnellement décidé de ne pas organiser la Désalpe 2011. Elle se réjouit par contre de l'édition de la Désalpe 2012 qui promet d'ores et déjà d'être festive. A cette occasion, le public pourra suivre le passage des traditionnels troupeaux décorés, profiter des diverses animations et visiter les nouveaux locaux de la Coopérative.

Durant toute la durée des travaux, la Maison de L'Etivaz continuera à accueillir les visiteurs en leur proposant le diaporama sur la fabrication du L'Etivaz AOC, la visite des caves ainsi que la dégustation des délicieux produits régionaux.

Coopérative des producteurs de
fromages d'alpages « L'Etivaz » AOC

Pour tout renseignement :

Coopérative des producteurs de fromages d'alpages « L'Etivaz » AOC
Route des Mosses 78
1660 L'Etivaz
Tél. : 026 924 62 81
Fax : 026 924 40 56
E-mail : cooperative@etivaz-aoc.ch
Internet : www.etivaz-aoc.ch

Henri-Daniel Raynaud, Président :
Christophe Magne, Directeur :

Tél. : 079 / 213 58 08
Tél. : 026 / 924 62 81

Visite des caves, diaporama, magasin :

La Maison de L'Etivaz
Frédéric et Yannick Deschenaux
Route des Mosses 72
1660 L'Etivaz

Tél. : 026 924 70 60
Fax : 026 924 40 60
E-mail : maison@etivaz-aoc.ch
Internet : www.etivaz-aoc.ch