

EXPOSE DES MOTIFS ET PROJET DE DECRET

accordant au Conseil d'Etat un crédit d'investissement de CHF 1'400'000.- pour le projet de développement régional agricole (PDRA) de valorisation des produits du Pied du Jura/Montricher et région

1 PRESENTATION DU PROJET

1.1 Généralités

Mise en place par le Secrétariat d'Etat à l'Economie (SECO), la **Nouvelle Politique Régionale (NPR)** concerne les régions de montagne, le milieu rural en général et les zones transfrontalières. La NPR est composée de 3 volets : (1) soutien de projets, (2) coordination avec les autres politiques sectorielles et (3) système de connaissance sur le développement régional. Dans le volet (1), une des priorités thématiques concerne l'agriculture "accroître la valeur ajoutée de l'économie agricole sur les marchés ouverts".

Dans le cadre de PA 2007, le Conseil fédéral a adopté une nouvelle disposition de la LAgr (art. 93, al. 1, let. c), selon laquelle il est possible de soutenir, à titre d'améliorations structurelles, des projets destinés au développement régional et à la promotion de produits suisses et régionaux, à la condition d'une participation de l'agriculture à titre prépondérant.

Cette disposition va bien dans le sens souhaité de la politique régionale cantonale, laquelle se caractérise par un recentrage des interventions et des soutiens cantonaux à des filières agricoles à valeur ajoutée. La loi vaudoise sur les améliorations foncières et son règlement fixant les mesures financières ont déjà été adaptés à cet objectif, sous l'appellation de **Projet de Développement Régional Agricole (PDRA)**(art. 6 et 9 LAF).

1.2 Idée initiale du projet

Confrontées à la fermeture de plusieurs laiteries fromageries (Apples, Ballens et Montricher), les Sociétés de laiterie se sont engagées dans un processus de fusion et ont développé un projet de grande fromagerie à Montricher. Celle-ci sera à même de récolter 4,7 mios de kilos de lait provenant de 23 producteurs, de les transformer en Gruyère AOC et de les affiner dans sa cave. Ce concept est compatible avec la vision régionale et coordonné avec Prolait, association regroupant les producteurs vaudois de lait.

1.3 Concept de PDRA

De ce projet fondamental, sont nées des idées d'autres volets d'activités pouvant amener cet unique projet de base à celui d'un PDRA, par :

- la création de locaux destinés à la promotion, la vente des produits régionaux et l'accueil touristique
- la mise en place d'un espace de démonstration, en vue également de créer des ateliers de transformation de produits laitiers
- la création de liens économiques et touristiques avec la région (par exemple avec le Moulin de Sévery, le BAM, la ferme agro-touristique de Bussy-Chardonney, la Commune de Montricher pour un sentier, le Parc Naturel région Jura vaudois, l'Office du tourisme de Morges, etc.).

1.4 Devis selon avant-projet (provisionnement basé sur le prix au m3 SIA)

Fondé sur les soumissions rentrées pour les principaux postes de travaux, le projet est devisé comme suit :

a) Fromagerie + cave + vente	CHF 7'211'000.-
b) Locaux « promotion et démonstration »	CHF 1'164'000.-
c) Liens économiques et touristiques	CHF 0.-*
d) Accompagnement du projet	CHF 200'000.-
e) Réserves liées aux études de détail du projet	CHF 250'000.-
Total	CHF 8'825'000.-

*Il s'agit de conventions de collaborations avec d'autres projets qui n'impliquent pas de frais supplémentaires.

1.5 Cadre légal

Ce projet rentre dans le cadre de :

- la LAF du 29.11.1961 et son règlement d'application du 18.11.1988,
- la loi sur les subventions du 22.02.2005,
- l'ordonnance fédérale sur les améliorations structurelles du 07.12.1998.

1.6 Financement du projet

Ce PDRA étant reconnu par l'Office fédéral de l'agriculture, il pourra bénéficier d'une subvention fédérale substantielle, ce qui ne pourrait pas être le cas s'il ne s'agissait que d'une fromagerie ; ce soutien fédéral est conditionné à une mesure comparable du canton. Le bassin de production laitière est essentiellement en zone de plaine.

	Subvention AF VD en CHF	Subvention AF CH en CHF
Fromagerie + cave + vente	plafonnée à 1'000'000.-	plafonnée à 1'250'000.-
Promotion + démonstration	250'000.-	300'000.-
Accompagnement du projet	70'000.-	70'000.-
Réserves liées aux études de détail du projet	80'000.-	80'000.-
Total	1'400'000.-	1'700'000.-

Les montants pris en considération se basent non seulement sur les coûts de construction, mais également sur ceux liés à l'accompagnement du projet et des réserves pour études de détail. A

l'inverse, les coûts liés à l'achat d'un camion de collecte de lait ou du marketing ne sont pas pris en compte.

Il se base sur une évaluation la plus proche de la réalité et non pas sur des coûts mis en soumission (la société de fromagerie ne peut pas mettre les travaux en soumission sans savoir si les différentes subventions ou aides sont garanties).

Il résulte de ce qui précède que les montants évoqués dans l'EMPD diffèrent quelque peu de ceux utilisés dans les Business Plan (cf. annexes 1 et 2).

Il faut finalement rappeler que les subventions d'améliorations foncières font l'objet d'une décision d'allocation lorsque les projets sont suffisamment détaillés et que les crédits sont disponibles. La subvention totale est basée sur le coût réel des constructions (factures présentées et vérifiées).

Le Service de la promotion économique et du commerce (SPECO) pourra apporter un soutien au volet promotion et tourisme au travers d'un prêt sans intérêt (prêt LADE).

Quant au Service de l'agriculture (SAGR), il pourra apporter un soutien au volet promotion par une subvention.

Des précisions sont apportées dans l'annexe 3) jointe à l'EMPD.

Le programme de réalisation a été élaboré en fonction des éléments suivants:

Apples : la laiterie est déjà fermée

Ballens : en activité. En revanche, le matériel est vétuste (chaudière en fin de vie)

Montricher : la laiterie est encore en exploitation, cependant, elle ne répond plus aux conditions de production actuelles (matériel en fin de vie et cave inadaptée).

La durée des travaux jusqu'à la mise en service est estimée de 12 à 18 mois. La réalisation est prévue dès fin 2012 – début 2013.

La mise en œuvre des différentes composantes du PDRA, selon la législation fédérale, doit être réalisée dans les 4 ans dès signature de la convention entre "porteur de projet – CH – VD".

1.7 Risques liés à la non obtention du financement

- L'obtention des subventions fédérales est subordonnée aux subventions cantonales
- Abandon du PDRA, avec des impacts économiques importants sur les producteurs de lait du Pied du Jura.

2 MODE DE CONDUITE DU PROJET

Les activités des AF dans l'espace rural sont fortement liées à l'utilisation des crédits cadres qui donnent la possibilité au canton d'être acteur et "promoteur" dans la gestion de son patrimoine rural, patrimoine naturel, environnemental et paysager. Cette possibilité est d'autant plus précieuse que le territoire rural représente à la fois un atout économique majeur pour le canton, un espace de production de biens alimentaires de qualité, un espace privilégié de protection de l'environnement et de conservation de la nature et du paysage, un espace de détente et de loisirs fortement prisé par une population cantonale majoritairement urbaine.

L'agriculture reste l'un des acteurs principaux et incontournables de l'évolution des espaces ruraux. La vitalité économique de ce secteur d'activité et les modes d'exploitation ont une influence directe et décisive sur la qualité de notre environnement et sur l'attractivité des territoires ruraux et de montagne. PA 2011 s'inscrit dans le prolongement des réformes mises en œuvre depuis une quinzaine d'années. Il faut donc s'attendre à ce que l'évolution structurelle de l'agriculture se poursuive à un rythme rapide. Les effets en termes d'équipement et d'aménagement de l'espace rural sont maintenant bien connus, à savoir un accroissement des besoins aussi bien en ce qui concerne les constructions agricoles que les

équipements de base : desserte, gestion des effluents, aménagements liés à l'eau et à la protection des sols, ainsi que, dans une moindre mesure pour l'instant encore, aménagements écologiques et équipements liés à l'agritourisme. Dans ce contexte, l'accompagnement de la politique agricole reste un objectif majeur pour l'aménagement de l'espace rural. Le projet fédéral de politique agricole 2014-2017 (PA 2012-2014) renforce encore le soutien de la filière alimentaire et de l'intégration globale des projets dans la politique régionale. Le présent PDRA répond pleinement à cette volonté.

Pilotage du projet au sein de l'administration :

- Un projet de PDRA du type de celui de la fromagerie du Pied du Jura peut impliquer plusieurs services de l'administration cantonale. Dans ce cas précis, il s'agit du SDT, du SAgr et du SPECO.
- Pendant la phase de construction, c'est le SDT-AF qui assure le pilotage, alors que le SAgr prend le relais pour la phase d'exploitation (soutien aux produits locaux).

En ce qui concerne le pilotage du projet en externe à l'administration, il est assuré par la Société de fromagerie du Pied du Jura.

3 CONSEQUENCES DU PROJET DE DECRET

3.1 Conséquences sur le budget d'investissement

Cet objet d'investissement est enregistré sous le numéro Procofiév 300'134 pour un montant de CHF 1'400'000.-.

En milliers de francs

Intitulé	Année 2012	Année 2013	Année 2014	Année 2015	Total
a) Transformations immobilières : dépenses brutes	0	0	0	0	0
a) Transformations immobilières: recettes de tiers	0	0	0	0	0
a) Transformations immobilières : dépenses nettes à charge de l'Etat	0	0	0	0	0
b) Informatique : dépenses brutes	0	0	0	0	0
b) Informatique : recettes de tiers	0	0	0	0	0
b) Informatique : dépenses nettes à charge de l'Etat	0	0	0	0	0
c) Investissement total : dépenses brutes	0	700'000	600'000	100'000	1'400'000
c) Investissement total : recettes de tiers	0	0	0	0	0
c) Investissement total : dépenses nettes à la charge de l'Etat	0	700'000	600'000	100'000	1'400'000

Les montants suivants sont inscrits au budget d'investissement 2013 et à la planification 2013-2017 :

2012 CHF 0.-
 2013 CHF 700'000.-
 2014 CHF 600'000.-
 2015 CHF 100'000.-

Les tranches de crédit annuelles (TCA) prévues devront être adaptées dès l'adoption de cet EMPD par le Grand Conseil.

3.2 Amortissement annuel

Les charges d'amortissement s'élèvent à CHF 56'000.- (par an sur 25 ans).

3.3 Charges d'intérêt

La charge d'intérêt au taux de 5 % se monte à CHF 38'500.- (par an).

3.4 Conséquences sur l'effectif du personnel

Il n'y aura pas d'effet sur l'effectif du personnel de la division des améliorations foncières.

3.5 Autres conséquences sur le budget de fonctionnement

Les frais d'exploitation de l'investissement ne grèveront pas le budget du Service du développement territorial.

Montant annuel des amortissements et des charges d'intérêts liés aux charges nouvelles CHF 94'500.-.

3.6 Conséquences sur les communes

Les travaux sont réalisés par la Société de fromagerie du Pied du Jura, la commune territoriale sur laquelle des travaux d'améliorations foncières sont entrepris est appelée à participer au financement.

3.7 Conséquences sur l'environnement, le développement durable et la consommation d'énergie

Le Conseil d'Etat accorde une grande importance au maintien de l'équilibre entre intérêts économiques, écologiques et sociétaux. Ces éléments sont intégrés aux documents remis aux porteurs de projets, notamment aux cahiers des charges types. Le PDRA est une réponse appropriée à cette recherche d'équilibre entre les différents intérêts.

3.8 Programme de législature et PDCn (conformité, mise en œuvre, autres incidences)

Ce projet n'est pas inscrit au programme de législature. Toutefois, il fait partie intégrante des projets subventionnés par l'Etat et répondant à la LAF ainsi qu'à la LSubv.

En outre, les objectifs et la mise en œuvre des améliorations foncières sont coordonnés avec le Plan directeur cantonal.

3.9 Loi sur les subventions (application, conformité) et conséquences fiscales TVA

L'attribution et la gestion des subventions à titre d'améliorations foncières, fondées sur la loi sur les améliorations foncières, sont conformes à l'article 11 de la loi sur les subventions. Elles sont octroyées par le biais d'une décision.

3.10 Conformité de l'application de l'article 163 Cst-VD

Au sens de l'article 163 Cst-VD, les charges d'amortissement s'élèvent à CHF 56'000.- (par an sur 25 ans) et la charge d'intérêt au taux de 5 % à CHF 38'500.- (par an), soit un total de CHF 94'500.- par an.

Le SDT constate que :

- les aides financières du SPECO (LADE) et du SAGR (soutien au volet promotion) pour le projet ne font l'objet d'aucune compensation selon l'art. 163 Cst-VD,
- le choix de soutenir la filière de production de fromage et les projets de développement

- régionaux agricoles découle de la politique cantonale agricole,
- le canton n'est pas l'auteur du projet ni d'ailleurs son moteur,
- les projets de soutien des filières de production et des projets de développement régionaux agricoles compris dans le crédit cadre AF 2010 à 2014 n'ont pas fait l'objet d'une compensation complète.

Considérant cette situation, le Conseil d'Etat propose d'appliquer la règle suivante :

Charges de fonctionnement à compenser			
EMPD	DINT	ART. 8 LFIN	TOTAL
CHF 1'400'000.-	CHF 18'000.-	CHF 76'500.-	CHF 94'500.-

3.11 Découpage territorial (conformité à DecTer)

Néant.

3.12 Incidences informatiques

Néant.

3.13 RPT (conformité, mise en œuvre, autres incidences)

Les crédits fédéraux destinés aux améliorations foncières n'entrent pas dans le périmètre de la RPT. Seuls les taux de subventions ont été égalisés pour l'ensemble des Cantons.

3.14 Simplifications administratives

Néant.

3.15 Récapitulation des conséquences du projet sur le budget de fonctionnement

En milliers de CHF

Intitulé	Année 2012 n	Année 2013 n+1	Année 2014 n+2	Année 2015 N+x	Total
Personnel supplémentaire (ETP)	-	-	-	-	-
Frais d'exploitation	-	-	-	-	-
Charge d'intérêt	-	38,5	38,5	38,5	115,5
Amortissement	0	0	56,0	56,0	112
Prise en charge du service de la dette	-	-	-	-	-
Autres charges supplémentaires	-	-	-	-	-
Total augmentation des charges	0	38,5	94,5	94,5	227,5
Diminution de charges	0	18,0	18,0	18,0	54
Revenus supplémentaires	-	-	-	-	-
Total net	0	56,5	76,5	76,5	+ 209,5

4 CONCLUSION

Vu ce qui précède, le Conseil d'Etat a l'honneur de proposer au Grand Conseil d'adopter le projet de décret ci-après accordant un crédit d'objet de CHF 1'400'000.- en vue de financer les subventions cantonales pour les travaux à réaliser concernant le projet de développement régional agricole (PDRA) de valorisation des produits du Pied du Jura / Montricher et région.

Société coopérative de la Fromagerie
du Pied du Jura

PDRA

Valorisation des produits du Pied du Jura

VD 122

Business plan et rapport de synthèse du projet de fromagerie à Montricher

Juillet 2012

Business plan validé par le Comité de la Société de Fromagerie du Pied du Jura :

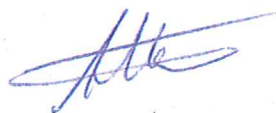
Lieu et Date : 10.7.2012

Le Président :



Jean-Pierre Magnin

Le caissier:



Alain Urban

Tables des matières

1.	Titre du projet	1
2.	Nom de l'organisation, de l'organe responsable, du groupement d'intérêt ou des participants	1
3.	Situation initiale et idée de projet	1
3.1.	Périmètre du projet ou personnes touchées par le projet	1
3.2.	Description de la situation actuelle	2
3.3.	Courte description de l'idée de projet	3
4.	Objectifs du projet	4
4.1.	But	4
4.2.	Objectifs du projet	4
5.	Organisme porteur du projet et coordination	5
5.1.	Organisme porteur de projet, forme juridique, participations	5
5.2.	Organisation du projet	5
6.	Potentiel de valeur ajoutée et intérêt public	7
6.1.	Définition des produits et services envisagés et évaluation du potentiel de valeur ajoutée	7
6.2.	Définition des mesures d'intérêt public comprises dans le PDR	13
7.	Viabilité économique et financement	14
7.1.	Investissement	14
7.2.	Plan de financement	15
7.3.	Compte de résultats première année Société de Laiterie	18
7.4.	Evolution des recettes et des dépenses pour la Société de fromagerie	19
8.	Avis des services compétents	20
8.1.	Procédures d'autorisation nécessaires	20
8.2.	Avis des autorités compétentes	20
9.	Planification de la mise en œuvre (étapes, activités)	21
9.1.	Etapes et objectifs intermédiaires (smart)	21
9.2.	Description des prochaines étapes	22
9.3.	Analyse des risques	23
10.	Instruments de mise en œuvre potentiels	23
10.1.	Dispositions légales fédérales	23
10.2.	Dispositions légales cantonales	23
10.3.	Autres instruments disponibles	23
11.	Forces, faiblesses, chances et risques du projet	24
12.	Concept de controlling	25
13.	Annexes	27
13.1.	Offre ProConseil chef de projet	27
13.2.	Cahier des charges chef de projet	27
13.3.	Cahier des charges expert marketing	27
13.4.	Etude « vente locale et accueil touristique » avec ses annexes	27

Figure 1 - Carte du Pied du Jura	2
Figure 2 - Organisation PDRA Montricher.....	6
Tableau 1 - évolution des quantités produites par le Fromager.....	8
Tableau 2 - compte d'exploitation 1ère année Fromager	10
Tableau 3 - compte d'exploitation pluriannuel du Fromager	12
Tableau 4 – Investissements et plan de financement du PDRA Montricher	15
Tableau 5 : matériel et équipements	16
Tableau 6 : budget chef de projet.....	16
Tableau 7 - compte d'exploitation 1ère année Société de Fromagerie du Pied du Jura	18
Tableau 8 - évolution des recettes et des dépenses de la Société de Fromagerie	19
Tableau 9 - échéancier.....	21
Tableau 10 - prochaines étapes	22
Tableau 11 - risques	23
Tableau 12 - analyse SWOT	24
Tableau 13 - Concept de controlling	26

1. Titre du projet

Valorisation des produits du Pied du Jura

2. Nom de l'organisation, de l'organe responsable, du groupement d'intérêt ou des participants

Interlocuteur	
Nom :	Société coopérative de la Fromagerie du Pied du Jura
	M. Jean-Pierre Magnin
Adresse:	Rte de la Perrausaz 2
NPA, localité:	1147 Montricher
Téléphone :	021 864 57 92
Adresse e-mail:	jpmagnin@worldcom.ch

3. Situation initiale et idée de projet

3.1. Périmètre du projet ou personnes touchées par le projet

Le projet touche toute la région du Pied du Jura et plus particulièrement les producteurs de lait destiné au Gruyère AOC. Trois sociétés de laiterie (Apples, Ballens et Montricher) ont fusionné en 2010 pour constituer la nouvelle Société coopérative de la Fromagerie du Pied du Jura (aussi appelée Société de Laiterie dans ce document), dont le siège est à Montricher.

La commune de Montricher est également partie prenante du projet.

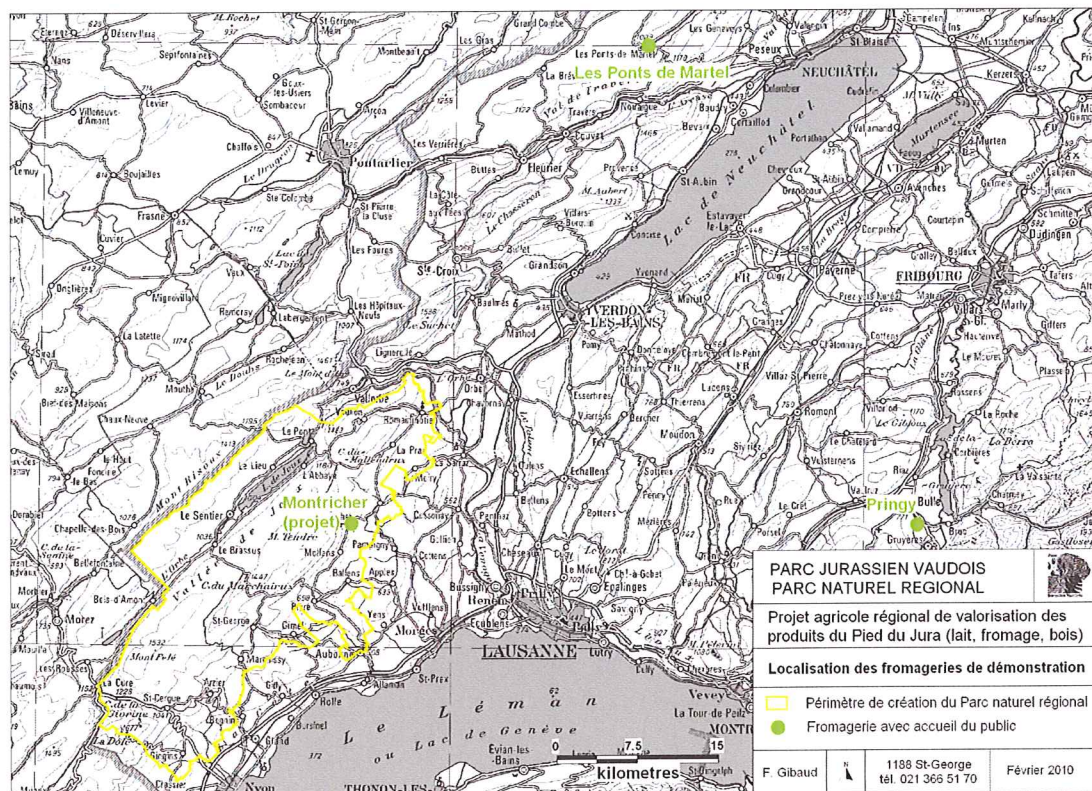


Figure 1 - Carte du Pied du Jura

3.2. Description de la situation actuelle

La situation actuelle a été largement décrite dans le dossier d'étude préliminaire, déposé en mars 2010. Voici en résumé les principaux éléments :

- Des producteurs de lait qui souhaitent maintenir un bon prix pour le lait et qui ont besoin d'avoir de nouvelles infrastructures (nouvelle fromagerie, nouvelle cave d'affinage). En novembre 2010, les sociétés de Ballens, Apples et Montricher ont fusionné pour créer une nouvelle Société, la société coopérative de Fromagerie du Pied du Jura qui compte 23 agriculteurs membres.
- Une volonté régionale de développer le tourisme doux. Des partenaires existent : le Parc naturel régional du Jura vaudois, l'Office du Tourisme de Morges, l'Office de tourisme de La Sarraz, le Moulin de Sévery, la Ferme aux Saveurs d'autrefois et des „tour operator“ en milieu rural comme le „BAM la Voie des Sens“ ou „La Route du Vignoble“. Un autre partenaire potentiel, la Maison de l'Ecriture, verra le jour en 2013 à Montricher.

<http://www.parc-jurassien.ch/>

<http://www.morges-tourisme.ch/>

<http://www.huilerie-de-severy.ch/>

<http://www.ferme-aux-cretegnv.ch/>

<http://www.lavoiedessens.ch/>

<http://www.routeduvignoble.ch/>

3.3. Courte description de l'idée de projet

Le projet de valorisation des produits du Pied du Jura prévoit trois sous-projets :

- 1) **Construction d'une fromagerie** pouvant recueillir les 4.7 millions de kg de lait des 23 producteurs de la région et construction d'une cave d'affinage de 5'000 places.
- 2) **Aménagement dans la nouvelle fromagerie d'un espace « accueil et vente »**. Cet espace sera géré par une Sàrl à créer, qui sera à 69% en mains des producteurs et 31% en mains du fromager. Cet espace contiendra un magasin, un espace de démonstration, une cuisine didactique, une salle multifonction pour les animations. A l'extérieur, une place de jeux pour enfants, un sentier reliant les points d'intérêt de Montricher (fromagerie, Maison de l'Ecriture, gare du BAM) ainsi qu'un parking visiteurs sont prévus.
- 3) **Développement de produits touristiques et de manifestations** dans cet espace « accueil et vente ». Développement d'autres activités en lien avec les partenaires touristiques en place dans la région.

4. Objectifs du projet

4.1. But

- Maintenir la valeur ajoutée que les producteurs de lait ont sur leur produit ;
- Mieux valoriser les matières premières de la région (lait).

4.2. Objectifs du projet

- Développer un outil de travail performant (fromagerie et cave) pour faire du Gruyère AOC et d'autres produits laitiers de qualité, afin de maintenir un prix du lait correct;
- Développer une nouvelle infrastructure touristique (fromagerie de démonstration) ;
- Développer des animations et des activités touristiques en lien avec la nouvelle infrastructure ;
- Développer la vente des produits de la fromagerie dans les circuits courts régionaux.

Ce business plan contient les éléments importants pour la construction de la fromagerie à Montricher. Pour ce qui concerne le fonctionnement et l'exploitation de la fromagerie, il faut se référer à l'étude tourisme de juillet 2012.

5. Organisme porteur du projet et coordination

5.1. Organisme porteur de projet, forme juridique, participations

Le porteur du projet est la nouvelle Société coopérative de Fromagerie du Pied du Jura.

Les statuts, ainsi que tous les documents concernant cette nouvelle société, ont été envoyés aux Services cantonaux en juillet 2011.

5.2. Organisation du projet

L'organigramme du projet est présenté à la page suivante.

C'est la Société coopérative de Fromagerie (= Société de Laiterie), porteuse du projet, qui investit dans le bâtiment de la fromagerie.

Pour exploiter la fromagerie, deux autres entités sont à créer :

- Une Sàrl « Vente et Accueil » qui s'occupera de la partie touristique et de la vente locale (au magasin de la fromagerie mais aussi aux restaurants et épiceries de la région).
- L'engagement d'un fromager, qui constituera sa propre équipe et qui s'occupera de la fabrication des fromages et des produits laitiers, ainsi que de la vente du Gruyère AOC au grossiste Fromco. Le fromager sera acheteur de lait.

Ces deux structures sont nécessaires afin de respecter les critères du PDRA qui stipulent que les agriculteurs doivent également s'impliquer dans la commercialisation et l'exploitation de la structure mise en place, afin de pouvoir en tirer une valeur ajoutée. Séparer la propriété des murs de l'exploitation de l'infrastructure est aussi une manière de diminuer les risques pour les producteurs de lait au cas où la Sàrl « Vente et Accueil » fait faillite.

La Sàrl « Vente et Accueil » sera composée donc majoritairement de producteurs membres de la Société coopérative de Fromagerie.

La Société coopérative de Fromagerie aura trois sources de revenus :

- la location « classique » de l'infrastructure de production au fromager
- la location de l'infrastructure touristique à la Sàrl « Vente et Accueil »
- les bénéfices que la Sàrl « Vente et accueil » générera à l'avenir. Ces bénéfices ne feront que transiter sur le compte de la Société de laiterie car les actionnaires de la Sàrl sont les 23 producteurs.

Le montant des locations est fixé en fonction des annuités que la Société coopérative de Fromagerie devra payer.

Le fromager s'engage quant à lui à vendre tous les produits qu'il souhaite vendre en direct, à la Sàrl « Vente et Accueil ».

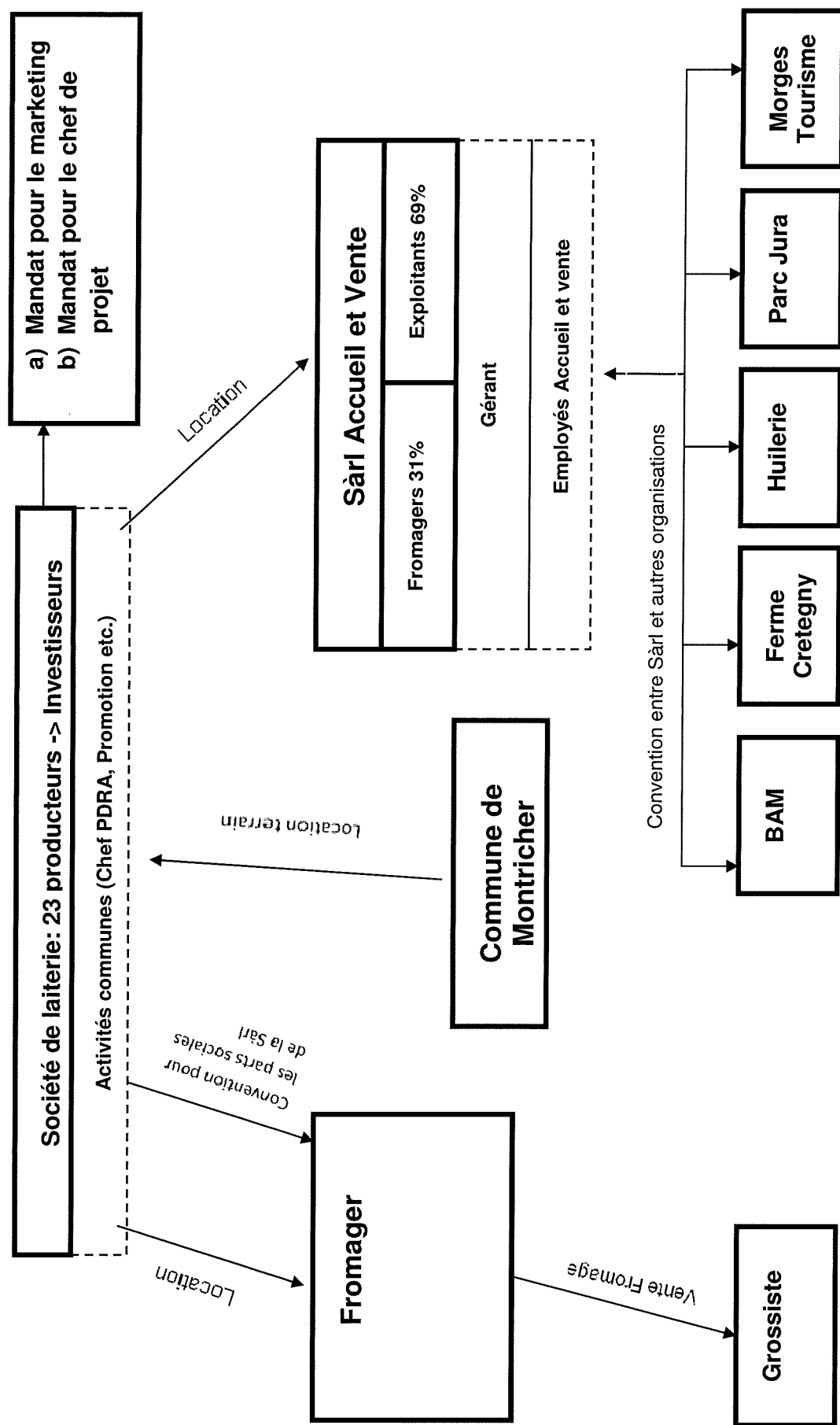


Figure 2 - Organisation PDRA Montricher

6. Potentiel de valeur ajoutée et intérêt public

6.1. Définition des produits et services envisagés et évaluation du potentiel de valeur ajoutée

Vente du Gruyère AOC : Le Gruyère AOC fabriqué à Montricher sera affiné et commercialisé par l'entreprise Fromco. C'est le Fromager qui s'occupe de cette vente. Le prix est fixé par l'Interprofession du Gruyère. Chaque fromagerie a droit à sa réserve locale de Gruyère AOC (4 % du quota Gruyère attribué) qu'elle peut vendre en direct.

Vente de la Réserve locale de Gruyère AOC et des produits de la fromagerie (spécialités fromagères, crème, yoghourts, beurre, etc.) : C'est la Sàrl Vente et Accueil qui s'occupera de cette vente. Les produits seront vendus en partie au magasin de la fromagerie mais aussi aux restaurateurs et épiciers de la région. Le magasin de la fromagerie pourra accueillir aussi d'autres produits du terroir. Tous les détails se trouvent dans l'étude tourisme.

Vente de produits touristiques : C'est la Sàrl Vente et Accueil qui s'occupera de définir les produits touristiques et de les vendre. Les détails de ces produits et leur organisation se trouvent dans l'étude tourisme.

Potentiel de valeur ajoutée : Ce potentiel a été expliqué dans l'étude préliminaire, page 24. En voici les principaux éléments concernant l'objectif 1 du projet « maintenir un bon prix du lait ». Grâce à la valorisation d'une partie du lait industriel¹, mais surtout grâce à l'augmentation de la vente de la réserve locale ainsi que des spécialités et du yoghourt, la valeur ajoutée sur chaque kilo de lait augmente de 1.35 ct/kg. De plus, pour 40'315 kg, la valeur ajoutée passe de 0 à 85.9 ct /kg (lait industriel valorisé). On peut donc chiffrer l'augmentation de la valeur ajoutée sur une durée de 6 ans à $(4'670'274 \times 0.0135) + (40'315 \times 0.859) = \text{Fr. } 97'679.37$. Le projet générera également la création de 6 emplois pour la partie production et 3 emplois pour la partie « Accueil et Vente », sans compter le personnel sur appel pour les animations touristiques.

Les tableaux ci-dessous montrent l'évolution des quantités produites par le Fromager ainsi que les résultats pluriannuels du compte d'exploitation. Le premier tableau ci-dessous montre que l'objectif de la première année d'exploitation est déjà élevé, avec 109'000 kg de lait industriel valorisé, 5 tonnes de spécialités et 2 tonnes de raclette produites. Pour plus de détails sur la vente de ces produits, voir les tableaux financiers de l'étude tourisme (compte d'exploitation de la Sàrl Vente et Accueil).

¹ Calcul fait sur une quantité de lait transformé de 4'670'274 kg et en 2017 de 4'710'589 kg, chiffre de l'étude préliminaire page 24.

Quantité produite (en t)	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Gruyère AOC	403.88	403.18	402.48	401.78	401.08	400.38
Gruyère réserve locale	7.00	7.70	8.40	9.10	9.80	10.50
Spécialités (p. ex. Montricher aux noix de Sévery)	5.00	5.60	6.20	6.80	7.40	8.00
Mélanges fondues	3.00	3.36	3.72	4.08	4.44	4.80
Fromage à raclette	2.00	2.24	2.48	2.72	2.96	3.20
Lait en bouteilles	7.30	7.67	8.05	8.45	8.87	9.32
Yoghourts	1.80	1.95	2.10	2.25	2.40	2.55
Crème double	0.75	0.79	0.83	0.87	0.91	0.96
Crème à café	0.25	0.26	0.28	0.29	0.30	0.32
Beurre	50.12	50.07	50.02	49.96	49.91	49.85
Lait industriel valorisé	109	122	134	147	159	172
TOTAL	590.21	604.44	618.70	633.01	647.35	661.74

Evolution des quantités équivalent lait (kg)	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Gruyère AOC	4'696'326	4'688'186	4'680'047	4'671'907	4'663'767	4'655'628
Gruyère réserve locale	81'395	89'535	97'674	105'814	113'953	122'093
Spécialités (p. ex. Montricher aux noix de Sévery)	50'000	56'000	62'000	68'000	74'000	80'000
Mélanges fondues	30'000	33'600	37'200	40'800	44'400	48'000
Fromage à raclette	20'000	22'400	24'800	27'200	29'600	32'000
Lait en bouteilles	7'300	7'665	8'048	8'451	8'873	9'317
Yoghourts	1'800	1'950	2'100	2'250	2'400	2'550
TOTAL lait	4'886'821	4'899'336	4'911'869	4'924'422	4'936'994	4'949'588
Dont lait industriel valorisé	109'100	121'615	134'148	146'701	159'273	171'867

Tableau 1 - évolution des quantités produites par le Fromager

ProConseil Sàrl
Conseil agricolePDRA
Valorisation des produits du Pied du Jura

	Total Fr.	Fr. / kg	Quantité (kg)	Remarques
Recettes				
Liées aux produits				
Gruyère IA (95 %)	fr. 3'606'684	9.40	383'690	95% de 403.88 tonnes
Primes de qualité	fr. 65'227	0.17	383'690	
Gruyère IB (3.5 %)	fr. 115'915	8.20	14'136	3.5% de 403.88 tonnes
Gruyère 2 ^e choix (1.5%)	fr. 30'291	5.00	6'058	1.5% de 403.88 tonnes
Vente réserve locale	fr. 84'000	12.00	7'000	
Spécialités (p. ex. Montricher aux noix de Sévery)	fr. 67'000	13.40	5'000	50'000 kg à 10%
Mélanges fondues	fr. 42'900	14.30	3'000	
Fromage à raclette	fr. 23'400	11.70	2'000	
Lait en bouteilles	fr. 5'694	0.78	7'300	
Yoghourts	fr. 7'200	4.00	1'800	
Crème double	fr. 8'250	11.00	750	
Crème à café	fr. 488	1.95	250	
Beurre	fr. 8'300	10.00	830	vente à Sàrl
Beurre crème de lait	fr. 254'945	9.50	26'836	vente en gros
Beurre crème de petit-lait	fr. 123'504	5.50	22'455	vente en gros
Lait industriel	fr. 0			opération blanche*
Petit lait	fr. 0			
Supplément lait transformé en fromage et supplément de non-ensilage	fr. 877'990	0.18	4'877'721	
Autres				
Résultats Sàrl Fromagerie Pied du Jura	-fr. 19'724			selon étude tourisme
TOTAL	fr. 5'302'064			

* opération blanche :

Le lait industriel est vendu à Cremo SA. Prix payé au producteur = prix payé par Cremo SA diminué des coûts de refroidissement (2 ct/kg). Il s'agit d'une "opération blanche" qui n'apparaît donc pas dans le budget.

Le fromager est associé de la Sàrl et donc reçoit le 31% du bénéfice/perte.

Dépenses				
Achat du lait				
Achat du lait Gruyère	fr. 3'939'709	0.8246	4'777'721	
Achat du lait industriel (part valorisée)	fr. 76'370	0.7000	109'100	
Frais généraux				
Salaires et charges sociales	fr. 490'000	0.1003	4'886'821	Patron, 1 CFC, 1 Brevet, 2 Apprentis, Chauffeurs
Location fromagerie	fr. 513'116	0.1050	4'886'821	
Intérêts sur prêts (ex. FROMCO)	fr. 28'000	0.0057	4'886'821	
Intérêts compte courant	fr. 6'000	0.0012	4'886'821	
Intérêts /rembt. Robot	fr. 32'500	0.0067	4'886'821	
Frais entretien robot	fr. 5'000	0.0010	4'886'821	
Frais de chauffage	fr. 41'538	0.0085	4'886'821	
Frais d'électricité + téléphone	fr. 36'651	0.0075	4'886'821	
Frais produits de nettoyage	fr. 21'991	0.0045	4'886'821	
Frais d'eau et d'épuration	fr. 5'000	0.0010	4'886'821	
Frais fromagerie	fr. 32'000	0.0065	4'886'821	
Frais analyses	fr. 20'000	0.0041	4'886'821	
Impôts, taxes	fr. 5'000	0.0010	4'886'821	
Assurances	fr. 20'000	0.0041	4'886'821	
Administration	fr. 12'000	0.0025	4'886'821	
Contribution à IPG sur réserve locale (1.-/kg)	fr. 7'000	0.0014	4'886'821	
Frais divers, cotisations (AFR, FROMARTE)	fr. 12'000	0.0025	4'886'821	
TOTAL	fr. 5'303'875			
Bénéfice/perte	-fr. 1'811			

Tableau 2 - compte d'exploitation 1ère année Fromager

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Recettes						
<i>Liées au produit / service</i>						
Gruyère IA (95 %)	fr. 3'606'684	fr. 3'600'433	fr. 3'594'182	fr. 3'587'931	fr. 3'581'680	fr. 3'575'429
Primes de qualité	fr. 65'227	fr. 65'114	fr. 65'001	fr. 64'888	fr. 64'775	fr. 64'662
Gruyère IB (3.5 %)	fr. 115'915	fr. 115'714	fr. 115'513	fr. 115'312	fr. 115'111	fr. 114'910
Gruyère 2 ^e choix (1.5%)	fr. 30'291	fr. 30'239	fr. 30'186	fr. 30'134	fr. 30'081	fr. 30'029
Vente réserve locale	fr. 84'000	fr. 92'400	fr. 100'800	fr. 109'200	fr. 117'600	fr. 126'000
Spécialités (p. ex. Montricher aux noix de Sévery)	fr. 67'000	fr. 75'040	fr. 83'080	fr. 91'120	fr. 99'160	fr. 107'200
Mélanges fondues	fr. 42'900	fr. 48'048	fr. 53'196	fr. 58'344	fr. 63'492	fr. 68'640
Fromage à raclette	fr. 23'400	fr. 26'208	fr. 29'016	fr. 31'824	fr. 34'632	fr. 37'440
Lait en bouteilles	fr. 5'694	fr. 5'979	fr. 6'278	fr. 6'592	fr. 6'921	fr. 7'267
Yoghourts	fr. 7'200	fr. 7'800	fr. 8'400	fr. 9'000	fr. 9'600	fr. 10'200
Beurre crème de lait	fr. 254'945	fr. 252'855	fr. 252'356	fr. 251'833	fr. 251'283	fr. 250'705
Beurre crème de petit-lait	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504
Supplément lait transformé en fromage et supplément de non-ensilage	fr. 877'990	fr. 880'150	fr. 882'310	fr. 884'470	fr. 886'630	fr. 888'790
Autres						
Résultats Sàrl Fromagerie Pied du Jura	-fr. 19'724	-fr. 9'015	fr. 1'024	fr. 9'026	fr. 18'231	fr. 28'518
TOTAL	fr. 5'302'064	fr. 5'314'469	fr. 5'344'846	fr. 5'373'177	fr. 5'402'700	fr. 5'433'295

Dépenses									
Achat du lait									
Achat du lait Gruyère								fr. 3'939'709	fr. 3'939'709
Achat du lait industriel (part valorisée)		fr. 76'370	fr. 3'939'709	fr. 91'211	fr. 3'939'709	fr. 100'611	fr. 110'025	fr. 119'455	fr. 128'900
Frais généraux									
Salaires et charges sociales		fr. 490'000		fr. 497'350	fr. 504'810		fr. 512'382	fr. 520'068	fr. 527'869
Location fromagerie		fr. 513'116		fr. 513'116	fr. 515'746		fr. 517'064	fr. 518'384	fr. 519'707
Intérêts sur prêts (ex. FROMCO)		fr. 28'000		fr. 28'000	fr. 28'000		fr. 28'000	fr. 28'000	fr. 28'000
Intérêts compte courant		fr. 6'000		fr. 6'000	fr. 6'000		fr. 6'000	fr. 6'000	fr. 6'000
Frais de chauffage		fr. 41'538		fr. 41'538	fr. 41'538		fr. 41'538	fr. 41'538	fr. 41'538
Frais d'électricité + téléphone		fr. 36'651		fr. 36'651	fr. 36'651		fr. 36'651	fr. 36'651	fr. 36'651
Assurances		fr. 20'000		fr. 20'000	fr. 20'000		fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000
Administration, publicités		fr. 12'000		fr. 12'000	fr. 12'000		fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000
Contribution à IPG sur réserve locale (1.-/kg)		fr. 7'000		fr. 7'700	fr. 8'400		fr. 9'100	fr. 9'800	fr. 10'500
Frais divers, cotisations (AFR, FROMARTE)		fr. 12'000		fr. 12'000	fr. 12'000		fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000
TOTAL		fr. 5'303'875	fr. 5'289'266	fr. 5'309'456	fr. 5'328'461	fr. 5'347'596	fr. 5'366'865		
Bénéfice/perte		-fr. 1'811	fr. 25'203	fr. 35'390	fr. 44'717	fr. 55'105	fr. 66'430		

Tableau 3 - compte d'exploitation pluriannuel du Fromager

**Business Plan
du projet de fromagerie
du Pied du Jura à Montricher**

Office des constructions agricoles
décembre 2012

	Fromagerie avec cave d'affinage	Espace visiteurs	TOTAL
Construction	fr. 7'036'000	fr. 1'164'000	fr. 8'200'000
Matériel et équipements		fr. 175'000	fr. 175'000
Marketing avant ouverture		fr. 235'000	fr. 235'000
Achat camions collecte lait	fr. 400'000		fr. 400'000
TOTAL INVESTISSEMENT	fr. 7'436'000	fr. 1'574'000	fr. 9'010'000
Fonds propres (16%)	fr. 1'225'400	fr. 251'840	fr. 1'477'240
Subvention canton	fr. 1'000'000	fr. 228'800	fr. 1'228'800
Subvention Confédération	fr. 1'250'000	fr. 286'000	fr. 1'536'000
Sous-total	fr. 3'475'400	fr. 766'640	fr. 4'242'040
Prêt FIA (50% du montant résiduel après subventions)	fr. 1'980'300	fr. 403'680	fr. 2'383'980
Prêt FIR	fr. 500'000		fr. 500'000
Prêt LADE	fr. 900'000		fr. 900'000
Hypothèque	fr. 580'300	fr. 403'680	fr. 983'980
TOTAL FINANCEMENT	fr. 7'436'000	fr. 1'574'000	fr. 9'010'000

	2014	Base de calcul	Remarques
Charges sociétés de laiterie			
Remboursement prêt FIA	fr. 158'932	15 ans	
Remboursement prêt FIR	fr. 33'333	15 ans	
Remboursement prêt LADE	fr. 60'000	15 ans	
Intérêt hypothèque 5 %	fr. 49'198	5%	
Remboursement hypothèque	fr. 39'359	25 ans	= durée d'amortissement moyenne
Prix location du terrain	fr. 15'000		
Entretien et réparations	fr. 75'000		
Collecte du lait	fr. 76'000	1.5 ct / kg lait	frais véhicules, services, taxes
Impôts	fr. 5'000		
Assurances, administration, cotisations, divers	fr. 22'000		
TOTAL	fr. 533'823		
Recettes société			
Prix de location de la fromagerie	fr. 513'116	10.5 ct / kg de lait	
Location espace vente-tourisme	fr. 51'240		selon étude tourisme
Résultats Sàrl Fromagerie Pied du Jura	-fr. 43'902		
TOTAL	fr. 520'454		
BENEFICE/PERTE	-fr. 13'368		

Quantité produite (en t)	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gruyère AOC	403.88	403.18	402.48	401.78	401.08	400.38	399.68	398.98	398.28	397.58
Gruyère réserve locale	7.00	7.70	8.40	9.10	9.80	10.50	11.20	11.90	12.60	13.30
Spécialités (p. ex. Montricher aux noix de Sévery)	5.00	5.60	6.20	6.80	7.40	8.00	8.40	8.82	9.26	9.72
Mélanges fondues	3.00	3.36	3.72	4.08	4.44	4.80	5.16	5.52	5.88	6.24
Fromage à raclette	2.00	2.24	2.48	2.72	2.96	3.20	3.44	3.68	3.92	4.16
Lait en bouteilles	7.30	7.67	8.05	8.45	8.87	9.32	9.78	10.27	10.79	11.32
Yoghourts	1.80	1.95	2.10	2.25	2.40	2.55	2.70	2.85	3.00	3.15
Crème double	0.75	0.79	0.83	0.87	0.91	0.95	0.99	1.03	1.07	1.11
Crème à café	0.25	0.26	0.28	0.29	0.30	0.32	0.34	0.35	0.37	0.39
Beurre	50.12	50.07	50.02	49.96	49.91	49.86	49.80	49.74	49.68	49.63
Lait industriel valorisé	109	122	134	147	159	172	182	193	204	216
TOTAL	590.21	604.44	618.70	633.01	647.35	661.74	673.97	686.47	699.25	712.32

Evolution des quantités équivalent lait (kg)	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gruyère AOC	4'696'326	4'688'186	4'680'047	4'671'907	4'663'767	4'655'628	4'647'488	4'639'349	4'631'209	4'623'070
Gruyère réserve locale	81'395	89'535	97'674	105'814	113'953	122'093	130'233	138'372	146'512	154'651
Spécialités (p. ex. Montricher aux noix de Sévery)	50'000	56'000	62'000	68'000	74'000	80'000	84'000	88'200	92'610	97'241
Mélanges fondues	30'000	33'600	37'200	40'800	44'400	48'000	51'600	55'200	58'800	62'400
Fromage à raclette	20'000	22'400	24'800	27'200	29'600	32'000	34'400	36'800	39'200	41'600
Lait en bouteilles	7'300	7'665	8'048	8'451	8'873	9'317	9'783	10'272	10'785	11'325
Yoghourts	1'800	1'950	2'100	2'250	2'400	2'550	2'700	2'850	3'000	3'150
TOTAL lait	4'886'821	4'899'336	4'911'869	4'924'422	4'936'994	4'949'588	4'960'204	4'971'043	4'982'116	4'993'436
Dont lait industriel valorisé	109'100	121'615	134'148	146'701	159'273	171'867	182'483	193'322	204'395	215'715

Rendement fromager	Actuel	fromagerie
Gruyère AOC	8.80%	8.60%
Raclette, fromages épicés	10.00%	10.00%
...		

Le lait industriel est vendu à Cremo SA. Prix payé au producteur = prix payé par Cremo SA diminué des coûts de refroidissement (2 ct/kg).

Il s'agit d'une "opération blanche" qui n'apparaît donc pas dans le budget.

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Charges										
Remboursement prêt FIA	fr. 158'932	fr. 158'932	fr. 158'932	fr. 158'932	fr. 158'932	fr. 158'932	fr. 158'932	fr. 158'932	fr. 158'932	fr. 158'932
Remboursement prêt FIR	fr. 33'333	fr. 33'333	fr. 33'333	fr. 33'333	fr. 33'333	fr. 33'333	fr. 33'333	fr. 33'333	fr. 33'333	fr. 33'333
Remboursement prêt LADE	fr. 60'000	fr. 60'000	fr. 60'000	fr. 60'000	fr. 60'000	fr. 60'000	fr. 60'000	fr. 60'000	fr. 60'000	fr. 60'000
Intérêt hypothèque 5 %	fr. 49'198	47'231	45'262	43'295	41'327	39'358	37'391	35'423	33'455	31'487
Remboursement hypothèque	fr. 39'359	fr. 39'359	fr. 39'359	fr. 39'359	fr. 39'359	fr. 39'359	fr. 39'359	fr. 39'359	fr. 39'359	fr. 39'359
Prix location du terrain	fr. 15'000	fr. 15'000	fr. 15'000	fr. 15'000	fr. 15'000	fr. 15'000	fr. 15'000	fr. 15'000	fr. 15'000	fr. 15'000
Entretien et réparations	fr. 75'000	fr. 80'000	fr. 85'000	fr. 90'000	fr. 95'000	fr. 100'000	fr. 100'000	fr. 100'000	fr. 100'000	fr. 100'000
Collecte du lait	fr. 76'000	fr. 76'000	fr. 76'000	fr. 76'000	fr. 76'000	fr. 76'000	fr. 76'000	fr. 76'000	fr. 76'000	fr. 76'000
Impôts	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000
Assurances, administration, cotisations, divers	fr. 22'000	fr. 22'000	fr. 22'000	fr. 22'000	fr. 22'000	fr. 22'000	fr. 22'000	fr. 22'000	fr. 22'000	fr. 22'000
TOTAL	fr. 533'823	fr. 536'856	fr. 539'887	fr. 542'920	fr. 545'952	fr. 548'983	fr. 547'016	fr. 545'048	fr. 543'080	fr. 541'112
Recettes										
Prix de location de la fromagerie	fr. 513'116	fr. 513'116	fr. 515'746	fr. 517'064	fr. 518'384	fr. 519'707	fr. 519'707	fr. 519'707	fr. 519'707	fr. 519'707
Location espace vente-tourisme	fr. 51'240	fr. 51'240	fr. 51'240	fr. 51'240	fr. 51'240	fr. 51'240	fr. 51'240	fr. 51'240	fr. 51'240	fr. 51'240
Résultats Sàrl Fromagerie Pied du Jura	-fr. 43'902	-fr. 20'065	fr. 2'279	fr. 20'091	fr. 40'579	fr. 63'476	fr. 63'476	fr. 63'476	fr. 63'476	fr. 63'476
TOTAL	fr. 520'454	fr. 544'291	fr. 569'265	fr. 588'395	fr. 610'203	fr. 634'423	fr. 634'423	fr. 634'423	fr. 634'423	fr. 634'423
BENEFICE/PERTE	-fr. 13'368	fr. 7'436	fr. 29'379	fr. 45'476	fr. 64'252	fr. 85'440	fr. 87'407	fr. 89'375	fr. 91'343	fr. 93'311

Recettes liées aux produits		Total Fr.	Fr. / kg	Quantité (kg)	Remarques
Gruyère IA (95 %)		fr. 3'606'684	9.40	383'690	95% de 403.88 tonnes
Primes de qualité		fr. 65'227	0.17	383'690	
Gruyère IB (3.5 %)		fr. 115'915	8.20	14'136	3.5% de 403.88 tonnes
Gruyère 2° choix (1.5%)		fr. 30'291	5.00	6'058	1.5% de 403.88 tonnes
Vente réserve locale		fr. 84'000	12.00	7'000	
Spécialités (p. ex. Montricher aux noix de Sévery)		fr. 67'000	13.40	5'000	50'000 kg à 10%
Mélanges fondues		fr. 42'900	14.30	3'000	
Fromage à raclette		fr. 23'400	11.70	2'000	
Lait en bouteilles		fr. 5'694	0.78	7'300	
Yoghourts		fr. 7'200	4.00	1'800	
Crème double		fr. 8'250	11.00	750	
Crème à café		fr. 488	1.95	250	
Beurre		fr. 8'300	10.00	830	vente à Sàrl
Beurre crème de lait		fr. 254'945	9.50	26'836	vente en gros
Beurre crème de petit-lait		fr. 123'504	5.50	22'455	vente en gros
Lait industriel		fr. 0			opération blanche*
Petit lait		fr. 0			
Supplément lait transformé en fromage et supplément de non-ensilage		fr. 877'990	0.18	4'877'721	
Autres					
Résultats Sàrl Fromagerie Pied du Jura		-fr. 19'724			selon étude tourisme
TOTAL		fr. 5'302'064			
Dépenses achat du lait					
Achat du lait Gruyère		fr. 3'939'709	0.8246	4'777'721	
Achat du lait industriel (part valorisée)		fr. 76'370	0.7000	109'100	
Frais généraux					
Salaires et charges sociales		fr. 490'000	0.1003	4'886'821	Patron, 1 CFC, 1 Brevet, 2 Apprentis, Chauffeurs
Location fromagerie		fr. 513'116	0.1050	4'886'821	
Intérêts sur prêts (ex. FROMCO)		fr. 28'000	0.0057	4'886'821	
Intérêts compte courant		fr. 6'000	0.0012	4'886'821	
Intérêts /remb. Robot		fr. 32'500	0.0067	4'886'821	
Frais entretien robot		fr. 5'000	0.0010	4'886'821	
Frais de chauffage		fr. 41'538	0.0085	4'886'821	
Frais d'électricité + téléphone		fr. 36'651	0.0075	4'886'821	
Frais produits de nettoyage		fr. 21'991	0.0045	4'886'821	
Frais d'eau et d'épuration		fr. 5'000	0.0010	4'886'821	
Frais fromagerie		fr. 32'000	0.0065	4'886'821	
Frais analyses		fr. 20'000	0.0041	4'886'821	
Impôts, taxes		fr. 5'000	0.0010	4'886'821	
Assurances		fr. 20'000	0.0041	4'886'821	
Administration		fr. 12'000	0.0025	4'886'821	
Contribution à IPG sur réserve locale (1.-/kg)		fr. 7'000	0.0014	4'886'821	
Frais divers, cotisations(AFR ,FROMARTE)		fr. 12'000	0.0025	4'886'821	
TOTAL		fr. 5'303'875			
Bénéfice/perte		-fr. 1'811			

* opération blanche :

Le lait industriel est vendu à Cremo SA. Prix payé au producteur = prix payé par Cremo SA diminué des coûts de refroidissement (2 ct/kg). Il s'agit d'une "opération blanche" qui n'apparaît donc pas dans le budget.

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Recettes										
<i>Liées au produit / service</i>										
Gruyère IA (95 %)	fr. 3'606'684	fr. 3'600'433	fr. 3'594'182	fr. 3'587'931	fr. 3'581'680	fr. 3'575'429	fr. 3'569'178	fr. 3'562'927	fr. 3'556'676	fr. 3'550'425
Primes de qualité	fr. 65'227	fr. 65'114	fr. 65'001	fr. 64'888	fr. 64'775	fr. 64'662	fr. 64'549	fr. 64'436	fr. 64'323	fr. 64'210
Gruyère IB (3.5 %)	fr. 115'915	fr. 115'714	fr. 115'513	fr. 115'312	fr. 115'111	fr. 114'910	fr. 114'709	fr. 114'508	fr. 114'308	fr. 114'107
Gruyère 2 ^e choix (1.5%)	fr. 30'291	fr. 30'239	fr. 30'186	fr. 30'134	fr. 30'081	fr. 30'029	fr. 29'976	fr. 29'924	fr. 29'871	fr. 29'819
Vente réserve locale	fr. 84'000	fr. 92'400	fr. 100'800	fr. 109'200	fr. 117'600	fr. 126'000	fr. 134'400	fr. 142'800	fr. 151'200	fr. 159'600
Spécialités (p. ex. Montricher aux noix de Sévery)	fr. 67'000	fr. 75'040	fr. 83'080	fr. 91'120	fr. 99'160	fr. 107'200	fr. 112'560	fr. 118'188	fr. 124'097	fr. 130'302
Mélanges fondues	fr. 42'900	fr. 48'048	fr. 53'196	fr. 58'344	fr. 63'492	fr. 68'640	fr. 73'788	fr. 78'936	fr. 84'084	fr. 89'232
Fromage à raclette	fr. 23'400	fr. 26'208	fr. 29'016	fr. 31'824	fr. 34'632	fr. 37'440	fr. 40'248	fr. 43'056	fr. 45'864	fr. 48'672
Lait en bouteilles	fr. 5'694	fr. 5'979	fr. 6'278	fr. 6'592	fr. 6'921	fr. 7'267	fr. 7'631	fr. 8'012	fr. 8'413	fr. 8'833
Yoghourts	fr. 7'200	fr. 7'800	fr. 8'400	fr. 9'000	fr. 9'600	fr. 10'200	fr. 10'800	fr. 11'400	fr. 12'000	fr. 12'600
Beurre crème de lait	fr. 254'945	fr. 252'855	fr. 252'350	fr. 251'839	fr. 251'322	fr. 250'798	fr. 250'266	fr. 249'727	fr. 249'180	fr. 248'624
Beurre crème de petit-lait	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504	fr. 123'504
Supplément lait transformé en fromage et supplément de non-ensilage	fr. 877'990	fr. 880'150	fr. 882'310	fr. 884'470	fr. 886'630	fr. 888'790	fr. 890'590	fr. 892'426	fr. 894'300	fr. 896'213
Autres										
Résultats Sàrl Fromagerie Pied du Jura	-fr. 19'724	-fr. 9'015	fr. 1'024	fr. 9'026	fr. 18'231	fr. 28'518				
TOTAL	fr. 5'285'026	fr. 5'314'469	fr. 5'344'840	fr. 5'373'184	fr. 5'402'740	fr. 5'433'387	fr. 5'422'199	fr. 5'439'844	fr. 5'457'819	fr. 5'476'141
Dépenses										
<i>Achat du lait</i>										
Achat du lait Gruyère	fr. 3'939'709	fr. 3'939'709	fr. 3'939'709	fr. 3'939'709	fr. 3'939'709	fr. 3'939'709	fr. 3'939'709	fr. 3'939'709	fr. 3'939'709	fr. 3'939'709
Achat du lait industriel (part valorisée)	fr. 76'370	fr. 91'211	fr. 100'611	fr. 110'025	fr. 119'455	fr. 128'900	fr. 136'862	fr. 144'991	fr. 153'297	fr. 161'786
<i>Frais généraux</i>										
Salaires et charges sociales	fr. 490'000	fr. 497'350	fr. 504'810	fr. 512'382	fr. 520'068	fr. 527'869	fr. 535'787	fr. 543'824	fr. 551'981	fr. 560'261
Location fromagerie	fr. 513'116	fr. 513'116	fr. 515'746	fr. 517'064	fr. 518'384	fr. 519'707	fr. 520'821	fr. 521'959	fr. 523'122	fr. 524'311
Intérêts sur prêts (ex. FROMCO)	fr. 28'000	fr. 28'000	fr. 28'000	fr. 28'000	fr. 28'000	fr. 28'000	fr. 28'000	fr. 28'000	fr. 28'000	fr. 28'000
Intérêts compte courant	fr. 6'000	fr. 6'000	fr. 6'000	fr. 6'000	fr. 6'000	fr. 6'000	fr. 6'000	fr. 6'000	fr. 6'000	fr. 6'000
Frais de chauffage	fr. 41'538	fr. 41'538	fr. 41'538	fr. 41'538	fr. 41'538	fr. 41'538	fr. 41'538	fr. 41'538	fr. 41'538	fr. 41'538
Frais d'électricité + téléphone	fr. 36'651	fr. 36'651	fr. 36'651	fr. 36'651	fr. 36'651	fr. 36'651	fr. 36'651	fr. 36'651	fr. 36'651	fr. 36'651
Frais produits de nettoyage	fr. 21'991	fr. 21'991	fr. 21'991	fr. 21'991	fr. 21'991	fr. 21'991	fr. 21'991	fr. 21'991	fr. 21'991	fr. 21'991
Frais d'eau et d'épuration	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000
Frais fromagerie	fr. 32'000	fr. 32'000	fr. 32'000	fr. 32'000	fr. 32'000	fr. 32'000	fr. 32'000	fr. 32'000	fr. 32'000	fr. 32'000
Frais analyses	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000
Impôts, taxes	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000	fr. 5'000
Assurances	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000	fr. 20'000
Administration, publicités	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000
Contribution à IPG sur réserve locale (1.-/kg)	fr. 7'000	fr. 7'700	fr. 8'400	fr. 9'100	fr. 9'800	fr. 10'500	fr. 11'200	fr. 11'900	fr. 12'600	fr. 13'300
Frais divers, cotisations(AFR ,FROMARTE)	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000	fr. 12'000
TOTAL	fr. 5'266'375	fr. 5'289'266	fr. 5'309'456	fr. 5'328'461	fr. 5'347'596	fr. 5'366'865	fr. 5'384'559	fr. 5'402'563	fr. 5'420'889	fr. 5'439'547
Bénéfice/perte	fr. 18'651	fr. 25'203	fr. 35'384	fr. 44'724	fr. 55'144	fr. 66'522	fr. 37'640	fr. 37'281	fr. 36'931	fr. 36'595

PDRA Montricher - Plan de financement					
Plan de financement	CHF total pris en compte par SDT pour calcul subvention				
		OFAG = Subvention fédérale	SDT-AF = Subvention cantonale	Engagement pris par l'Etat	Engagements à prendre de 2012 à 2017
Valorisation des produits du Pied du Jura/Montricher et région	8'825'000	1'700'000	1'400'000	0	1'400'000

Commentaires

Autres parts de financement
d'investissement et de fonctionnement
(montants estimés) :

Prêt FIA (estimation)	2'000'000
Prêt FIR (estimation)	400'000
SAGR (estimation des frais de fonctionnement du SAGR)	139'100
SPECO (estimation des frais de fonctionnement du SPECO)	900'000
Prêt bancaire et fonds propres (estimation)	2'549'000

(Certains investissements ne sont pas
pris en compte par les aides financières
SDT/AF et OFAG)

PROJET DE DÉCRET

**accordant au Conseil d'Etat un crédit d'investissement de CHF 1'400'000.-
destiné à financer le projet de développement régional agricole (PDRA) de
valorisation des produits du Pied du Jura/Montricher et région**

du 23 janvier 2013

LE GRAND CONSEIL DU CANTON DE VAUD

vu le projet de décret présenté par le Conseil d'Etat

décrète

Art. 1

¹ Un crédit d'investissement de CHF 1'400'000.- est accordé au Conseil d'Etat pour financer le projet de développement régional agricole (PDRA) de valorisation des produits du Pied du Jura/Montricher et région.

Art. 2

¹ Ce montant sera prélevé sur le compte *Dépenses d'investissement*, et amorti en 25 ans.

Art. 3

¹ Le Conseil d'Etat est chargé de l'exécution du présent décret. Il en publiera le texte conformément à l'article 84, alinéa 1, lettre a) de la Constitution cantonale et en fixera par voie d'arrêté la date d'entrée en vigueur.

Ainsi adopté, en séance du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 23 janvier 2013.

Le président :

P.-Y. Maillard

Le chancelier :

V. Grandjean