Bureau d'information et de communication

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FABRICATION DES FROMAGES SOUS LICENCE DE L'ETAT

La production des spécialités de Moudon est assurée

Les spécialités de fromages à pâte molle créées par l'ancienne école cantonale de fromagerie de Moudon continueront à être produites. Pour palier le retrait de l'entreprise ELSA, la production sera reprise dès le 1er mai, par une fromagerie à Champtauroz, près de Moudon. La fabrication des spécialités sous licence cantonale sera assurée, à partir du lait des élevages des environs de Moudon. A terme, les producteurs de lait pourraient créer une nouvelle fromagerie dans cette commune.

Les spécialités de fromages à pâtes molles, créés par l'ancienne école de fromagerie de Moudon ne disparaîtront pas avec le retrait d'ELSA. Une fromagerie de Champtauroz, reprendra la fabrication de ces spécialités sous licence vaudoise (Baronne de Jolimont, Bourg-Mignon, Coeur de Moudon, Reblochon de Moudon, Brie de Moudon, Brie Dagobert, Convive, Saint-Etienne). Afin de conserver leurs appellations, souvent liées au nom de la commune qui les a vu naître, la totalité du lait utilisé à leur confection ne pourra venir que d'un périmètre restreint, soit 10 km autour de Moudon.

Cette solution permettra de ne pas interrompre la production. Le réseau de distribution de ces spécialités étant en place, leur commercialisation n'est pas menacée. Ainsi, l'existence de ces fromages à pâte molle est assurée.

Dans un délai de trois ans, les producteurs de lait de Moudon auront la possibilité de se regrouper pour créer une nouvelle fromagerie dans leur commune, qui reprendrait ainsi à terme sur son territoire la fabrication des spécialités moudonoises.

Fondée en 1889, l'école de fromagerie de Moudon a créé et développé diverses spécialités de fromages, notamment à pâte molle. En 2004, le faible nombre d'élèves a amené l'école à fermer. A la suite d'un accord avec le Canton, la fabrication a alors été reprise dans les mêmes locaux par l'entreprise Estavayer Lait SA (ELSA). Celle-ci a décidé d'interrompre les négociations engagées avec le Canton dans la perspective de l'arrivée à échéance du contrat. Elle a annoncé en février qu'elle ne le renouvellerait pas et qu'elle renonçait à produire les spécialités (communiqué du 26 février 2010).

Le Conseil d'Etat est heureux d'avoir trouvé une solution en accord avec la Municipalité de Moudon qui permette d'assurer la continuité de la production de ces fromages vaudois, appréciés des consommateurs et liés à l'image et au rayonnement de Moudon.

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 21 avril 2010

DEC, Jean-Claude Mermoud, Conseiller d'Etat, 021 316 60 10 Frédéric Brand, chef du service de l'agriculture, 079 372 82 32