

PRODUCTION Réalisée dans le cadre du Plan de développement régional du Grand Entremont, la rénovation de la laiterie d'Étiez (VS) fédère désormais les producteurs de la vallée autour d'un outil de travail ultramoderne.

La fromagerie 2.0, entre savoir-faire des artisans et précision des robots

La nuit est encore noire que déjà le lait coule dans l'une des deux cuves de cuivre. Il est 4h50 et comme chaque matin, le fromager Alberto Magina lance la première chaudière dans les locaux ultramodernes de la fromagerie d'Étiez (VS). Il y a quelques minutes, le petit camion qui fait la tournée des fermes alentours a reculé devant la porte pour livrer son précieux chargement avant de repartir vers les autres exploitations laitières de ce coin du val de Bagnes. Via un réseau de tuyaux, l'or blanc fraîchement traité suit son chemin vers un tank, court dans des conduites rutilantes suspendues sous le haut plafond du local industriel, rejoint la profonde cuve en forme de huit où démarra sa transformation.

Inaugurée officiellement il y a un mois, la fromagerie constitue un outil de production moderne et une petite révolution, aussi bien pour les fromagers que pour les exploitations laitières de la région: «Elle regroupe désormais les producteurs d'Étiez, de Lourtier et de Champsec, soit une quarantaine de coopérateurs, résume Alain Frossard, président de la coopérative laitière Vollèges-Bagnes-Sembrancher et lui-même éleveur. Disposer aujourd'hui d'un lieu de transformation aussi grand et aussi performant, ça change tout, de la rationalisation du transport de lait à l'efficacité de la production.»

Équipement à la pointe

Derrière les grandes vitres, la vallée apparaît dans la lumière pâle de l'aube. Il va falloir une trentaine de minutes au lait pour cailler dans la grande cuve, juste le temps d'avalier un petit-déjeuner et un café pour Alberto Magina avant de revenir dans le local qui tient autant de la fromagerie que de la ligne de production ultramoderne.

Les installations dispensent le personnel des manipulations les plus physiques, à l'instar du système d'aspiration menant le caillé directement dans une immense machine qui le disposera en une couche épaisse avant de le découper en portions régulières. De la presse dans laquelle 84 moules sont placés en même temps. Du système de palan permettant de les plonger dans la saumure. Ou du robot qui, à la cave, retourne et frotte les meules chaque jour à un rythme soutenu.

Autant d'avancées technologiques qui facilitent le travail sans pour autant remplacer l'expérience du fromager: avec trente ans au compteur, Alberto Magina maîtrise chaque étape de la production des spécialités de la fromagerie, les plus célèbres étant le Bagnes 98, labellisé «Raclette du



Du brassage autonome des cuves en cuivre au robot qui retourne les meules durant l'affinage en passant par la coupe du caillé, chaque étape ou presque est automatisée dans la nouvelle fromagerie d'Étiez. L'œil des experts, comme le fromager Alberto Magina, n'en reste pas moins indispensable.



© CLÉMENT GRANDJEAN

Valais AOP», la tomme Vollégearde ou encore l'Armaney.

Architectes-fromagers

Un chalet adossé à un bloc de roche: c'est à cela que ressemble la nouvelle fromagerie, divisée en une partie boisée qui abrite lieu de vente, café et galerie de visite, ainsi que le lieu de production habillé de tôle anthracite. «Cela a été un défi architectural gigantesque. J'ai déjà conçu des salles d'opération, mais c'est plus compliqué de concevoir une laiterie!» Olivier Filliez a beau être un

architecte expérimenté, le directeur du bureau bagnard FIMA Architecture raconte volontiers «avoir transpiré» sur ce projet. Et pas seulement au sens figuré: l'équipe chargée de dessiner le bâtiment s'est investie corps et âme dans ce projet, allant jusqu'à participer à la fabrication du fromage. «Nous avons visité plusieurs laiteries pour comprendre les contraintes de ces lieux de production et les besoins de celles et ceux qui y travaillent, raconte Olivier Filliez. Puis il a fallu dimensionner la nouvelle construction en fonction du processus industriel qui doit y prendre place.» Le tout sans démolir le bâtiment existant, dont la fresque emblématique, désormais d'un bardage de bois, apparaît toujours sur la façade. «Ce qui comptait avant tout, c'était de laisser le site de production en fonction. Pour les producteurs, pas question de se passer de laiterie durant le temps des travaux.»

Vitrine de premier choix

La nouvelle laiterie n'est pas seulement un outil de travail à la pointe, elle se veut aussi exemplaire sur le plan énergétique: outre les panneaux photovoltaïques placés en toiture ou l'eau chaude sanitaire tempérée

EN CHIFFRES

- **14,3 millions** de francs investis dans la construction de la laiterie.
- **2,6 millions** de kilos de lait transformés annuellement.
- **4500 litres**, le volume de chacune des deux cuves en 8254 pièces de raclette produites par jour.
- **22 000 pièces** de raclette stockées dans la cave.
- **41 coopérateurs**, 3 fromagers et 3 aides-fromagers.

par les rejets de l'installation de production de froid fonctionnant au CO₂, la chaleur résiduelle du petit-lait est récupérée pour préchauffer la production suivante.

Les meules encore blanches sont démoulées. Dehors le jour est levé, la circulation se densifie sur les routes qui mènent vers Verbier et la vallée d'Aoste, une clientèle que cet écrin remis à neuf devrait pouvoir permettre de capter plus facilement. «L'emplacement est idéal, se réjouit Alain Frossard. On ne pourrait pas imaginer plus belle vitrine pour les producteurs de la région.»

CLÉMENT GRANDJEAN

+ D'INFOS www.fromagerie-etiez.ch

UN MODÈLE À SUIVRE

L'inauguration de la fromagerie d'Étiez conclut le Plan de développement régional (PDR) du Grand Entremont. Reposant sur un cofinancement de l'Office fédéral de l'agriculture, des cantons ainsi que des communes et destinés à créer de la valeur ajoutée dans les régions rurales, les PDR encouragent la coopération entre agriculture, tourisme et restauration. Entamé en 2018 et aujourd'hui terminé, le PDR du Grand Entremont a permis de concrétiser 14 projets, parmi lesquels le lancement d'un label, «Le goût des cimes», l'ouverture de la laiterie d'Orsières, le financement des installations de séchage de la coopérative Valplantes ou encore l'ouverture du gîte agritouristique de la Tsissette dans la Combe de l'A. Des initiatives concrètes qui favoriseront à long terme le rayonnement de la région.

+ D'INFOS www.grand-entremont.ch