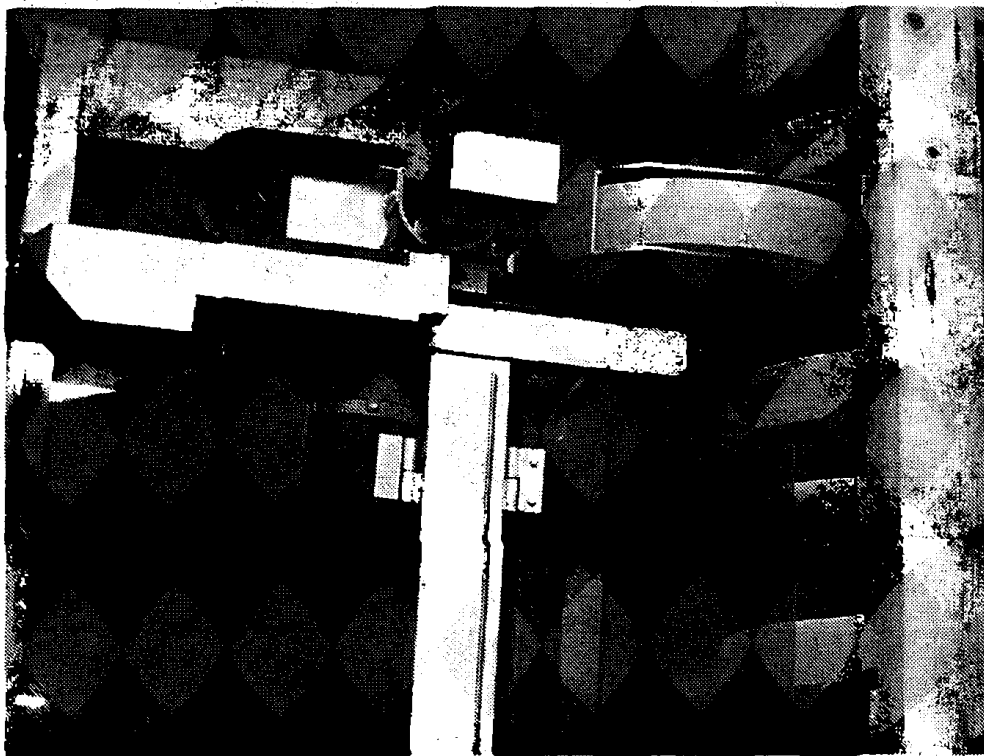


## Trois fromagers se partagent une cave

*Christine Caron-Wickli.* Trois fromagers fribourgeois ont racheté Macheret SA l'année dernière. Ils ont investi 600 000 francs dans la remise en état des caves à gruyère.



*Le robot économise deux à trois unités de main d'oeuvre.*

Les trois acheteurs de lait Alexandre Guex, Châtonnaye (225 t de gruyère par an), Jean-Paul Clerc, Corserey (84 t), et Yvan Aeby, Bühl-Plaffeien (200 t), ont racheté l'entreprise Macheret SA en 1998. La SA comprenait entre autres des actions Vacherin fribourgeois SA et une cave à fromages à Villars-sur-Glâne.

### Se rapprocher du marché

«Notre principal problème était un manque de place pour affiner nos fromages et

les frais élevés de pré-encavage», c'est ainsi qu'Aeby explique l'investissement consenti. La cave permet aux fromagers de garder plus longtemps leurs fromages, une façon de conserver une certaine souplesse et une indépendance face au marché et aux autres acteurs. «C'est pour nous aussi la possibilité de réinvestir le bénéfice de l'entreprise dans un instrument de travail», ajoute Clerc. C'est aussi assurer son avenir d'acheteur de lait à un autre niveau.

Actuellement, les gruyères des trois fromageries partent à Villars-sur-Glâne à l'âge de six semaines. Chaque fromager organise lui-même son transport. La cave est bien placée, à proximité de l'autoroute. En plus, située en zone AOC, elle peut offrir une solution intéressante pour d'autres fromagers de la région, afin de satisfaire au cahier des charges.

### Un robot pour 100 meules à l'heure

Les transformations de la cave ont débuté au printemps et se termineront en février. La période particulièrement longue s'explique par les travaux exécutés par les fromagers eux-mêmes, en particulier la surveillance du chantier. Les coûts de rénovation, y compris les installations, mais sans le robot, se sont élevés à 300 000 francs. L'ancienne cave ne remplissait pas les exigences de l'assurance qualité, si bien que les sols et les parois ont dû être refaits. La cave se répartit maintenant en six couloirs de 30 mètres de long permettant un travail rationnel. Les étagères sont en bois spécialement traité, une solution équivalente au béton, mais moins chère.

Le cœur de la nouvelle installation c'est certainement le robot pour le soin aux fromages. Il peut froter 100 pièces par heure et est opérationnel depuis un mois. Il ne travaille cependant pas vraiment tout seul, s'il y avait avant quatre employés à la cave Macheret, un seul ouvrier qualifié suffit aujourd'hui.

*Voir aussi les annonces en dernière page.*