

Centre pédagogique de pilotage projeté

ENQUÊTE PUBLIQUE Une halle de feu les fonderies pourrait reprendre vie.



C'est à l'extrémité du site des anciennes fonderies, côté Lucens, que le futur centre romand devrait prendre place. Entre la route de Berne et la voie de chemin de fer. PHOTO LDD

MOUDON

Le projet est séduisant et très bien préparé. Il prévoit la création d'un centre pédagogique de pilotage de motos à la sortie de Moudon, côté Lucens, entre la route de Berne et la voie de chemin de fer, dans la dernière halle des anciennes fonderies de Moudon.

La halle choisie, de plus de 2000 m² au sol, accueillera une piste intérieure, ainsi que des locaux tels vestiaires, bureau, parc pour les motos et une coursive qui permettra de suivre les évolutions des élèves d'en haut (1^{er} étage). Ces aménagements pourront être réalisés sans modifier le volume de la halle existante. A l'extérieur, outre deux parkings comptant au total une cinquantaine de places de parc, la parcelle devrait également être dévolue à la piste de moto. Une piste en terre qui comportera des variations de niveau.

Le projet est totalement dévolu à la formation de pilotes de motos et de quads et deux instructeurs seront à pied d'œuvre. En tant que formateurs, ils pourront apporter

leur enseignement à cinq élèves chacun par session de cours. Il faut relever que les initiateurs du projet qu'on retrouve sous l'appellation SP Racing Team SA entendent collaborer avec des associations telles que le TCS et l'ACS afin de réellement apporter des solutions en matière de formation de conducteurs de deux-roues.

Deuxième enquête nécessaire

Ce projet est prévu au lieu-dit Pré-Bryand et mis à l'enquête jusqu'au 13 juillet; il porte sur une demande d'autorisation préalable d'implantation. En cas de feu vert, une nouvelle mise à l'enquête sera nécessaire pour présenter les détails des transformations à apporter dans la halle. Elle permettra aussi de poser noir sur blanc des heures d'ouverture, par exemple. Relevons encore que SP Racing Team SA n'entend pas acheter la halle et la parcelle adjacente, mais la louer aux propriétaires actuels, VR FMG Immobilière SA à Zug.

DAP

Le Maréchal choisit ses partenaires pour conquérir les Etats-Unis

CROISSANCE Dans la foison de fromages, Le Maréchal est une goutte d'eau, mais quelle goutte d'eau! Une vraie réussite, un marché de niche et une démarche exemplaire.

GRANGES-MARNAND

Les sourires étaient de mise lundi dernier à la fromagerie du Maréchal où l'on marquait d'une pierre blanche un développement significatif du marché. En effet, le fromage broyard annonçait son départ à la conquête des Etats-Unis en associant sa marque de manière exclusive à Whole Foods Market, une société américaine haut de gamme dévolue à la fourniture de denrées alimentaires naturelles et biologiques disposant de 374 magasins, principalement situés sur les côtes Est et Ouest de ce grand pays.

Des partenaires au top

Pour réussir ce tour de force, le Maréchal a pu compter sur Emmi, le plus grand producteur de produits laitiers en Suisse, qui assure la commercialisation de la pâte mi-dure de Granges-Marnand à l'étranger. L'année dernière, Emmi a exporté près de 7000 meules de Maréchal vers neuf pays d'Europe, d'Asie et d'Amérique du Nord. Avec le partenariat avec Whole Foods Market, commencé au début de l'année, les exportations du Maréchal ont déjà progressé a pu annoncer François Huguenin, responsable des exportations au sein d'Emmi.



C'est le président de l'Organisation producteurs-utilisateurs (OPU) Le Maréchal, Stefan Hügi, qui a eu charge du discours, que sa femme Francine a traduit en anglais à l'intention des représentantes de Whole Foods Market. PHOTO DAP

Soutien cantonal

Cette «offensive américaine» était aussi saluée par les autorités cantonales et plus particulièrement Philippe Leuba, conseiller d'Etat en charge de l'économie et de l'agriculture. En effet, le canton de Vaud va participer sur deux ans à l'effort de

promotion consenti par Le Maréchal aux Etats-Unis, via des dégustations offertes au sein de Whole Foods Market, à raison de deux fois 17 000 francs, l'Organisation producteurs-utilisateurs (OPU) Le Maréchal investissant également les mêmes sommes.

Pour Philippe Leuba, la success story du Maréchal est exemplaire pour l'avenir de l'agriculture. «C'est une démarche entrepreneuriale qui comprend tous les aspects que nous souhaitons promouvoir pour assurer l'avenir de l'agriculture dans ce canton. Il y a d'abord un vrai projet qui lie solidement les producteurs et les transformateurs jusqu'à la vente du produit. Quand ça marche, tous les acteurs s'y retrouvent et quand il s'agit de faire des choix stratégiques, tous les partenaires sont impliqués. Puis, il y a un produit de niche, qui permet le développement d'un savoir-faire unique et

«Excellent début d'année pour le Maréchal, en particulier aux Etats-Unis. Une croissance à deux chiffres à l'export apparaît réaliste»

François Huguenin, Emmi International Ltd,



317 tonnes vendues en 2013

Le Maréchal est né au début des années nonante, créé par Jean-Michel Rapin qui lui donna son nom en mémoire de son arrière-grand-père Emile, maréchal-ferrant à Corcelles-près-Payerne.

Le Maréchal est une pâte mi-dure au lait cru affinée au minimum durant 120 jours. Il tire son goût si particulier de l'application d'un mélange d'herbes aromatiques bio sur les meules. En 2013, les ventes ont atteint

317 485 kg dont 89 024 kg ont été exportés.

Jean-Michel Rapin, propriétaire de la fromagerie et des caves, travaille en famille. Deux de ses fils sont fromagers et le troisième s'occupe de l'administration et de la promotion.

Quatorze agriculteurs de la région font partie de l'OPU et livrent leur lait à la fromagerie. A noter qu'une partie de la paie du lait n'est versée que lors de la vente des fromages.

qui nécessite aussi de la part des producteurs un engagement total au niveau de la qualité de la matière première qui permet de la distinguer et d'apporter une valeur ajoutée indéniable», expliquait-il. «C'est un vrai plaisir d'être ici et de pouvoir saluer cette réussite, marquée du sceau du goût du risque et le canton est heureux de pouvoir apporter un coup de pouce au défi de l'exportation qui est lui aussi essentiel pour l'avenir.»

Il faut en effet relever, alors que Le Maréchal va fêter ses 20 ans en août prochain, que si, depuis l'avènement de l'OPU, le prix du lait offert aux producteurs n'a jamais été baissé, ces derniers ont toujours consenti les ajustements nécessaires en matière de quantités livrées pour garder au Maréchal sa qualité, son attractivité et, finalement, assurer son développement constant sur la durée.

DAP

Les nouvelles du commerce

Une Avenchoise gagne le premier prix!

Pour son 10^e anniversaire, le centre commercial Milavy Centre d'Avenches avait mis les petits plats dans les grands! Avec son imposante tente placée à l'entrée du centre, le Milavy a fêté son anniversaire sous le thème du cirque et de son monde féérique. Artistes, acrobates et clowns ont animé cette semaine



de folie qui a rencontré un vif succès avec une forte fréquentation. Outre son magnifique programme, le Milavy Centre a aussi fait profiter sa clientèle d'offres commerciales sans pareil et, en point de mire, d'un grand concours doté de nombreux prix, dont une voiture Opel Corsa 1.2i eFLEX Energy en partenariat avec le garage Divorve Automobiles SA à Avenches.

Le tirage au sort du concours a eu lieu le 26 mai et la chance a souri à Mme Sandra Leuenberger, d'Avenches, qui remporte le premier prix.

La cérémonie de remise des clefs a eu lieu le 26 mai au Milavy Centre en présence de la gagnante vivement félicitée par les responsables du complexe commercial qui rappellent que l'on est toujours gagnants lorsque l'on fait ses courses à une longueur d'Avenches, ... au Milavy Centre!

De gauche à droite: Mme Josiane Hirchy, gérante Coop et présidente de l'Association des commerçants du Milavy Centre, Mme Sandra Leuenberger, l'heureuse gagnante de la voiture, et M. Vincent Divorve, du garage éponyme.

MOUDON

Exposition de travaux d'élèves

PHOTO DAP



A la fin de la semaine dernière, une salle du collège de l'Ochette était dévolue à une exposition de travaux d'élèves. Parents, élèves des autres classes et amis pouvaient y admirer des objets réalisés par des élèves de 11^e VSO lors de cours de travaux manuels. C'est ainsi que vendredi et samedi matin de nombreux visiteurs ont pu s'extasier et être surpris par la bienfaisance des objets exposés et la complexité de leur réalisation. De plus, à l'instigation de leur maître de travaux manuels Christian Martin, chaque élève bénéficiait d'une présentation illustrée qui permettait de connaître son choix professionnel et de citer l'entreprise formatrice auprès de laquelle sa nouvelle vie n'allait pas tarder à commencer. Notons encore que ces travaux faisaient également partie intégrante des examens que ces élèves ont subis mardi, durant lesquels ils étaient encore appelés à réaliser un objet avant de présenter et d'expliquer leur travail exposé.