

Efilm: promotions sur fond de veillée funèbre

Tous degrés confondus, vingt élèves ont touché leur diplôme. Une ultime cérémonie pour l'Ecole de fromagerie et d'industrie laitière de Moudon (EFILM), dont la formation sera concentrée à Posieux/FR dès août 2004.

Entre inquiétude et regrets éternels, l'ambiance n'était pas à la fête, vendredi dernier à Grange-Verney. «D'outil essentiellement didactique, notre exploitation laitière est appelée à évoluer en instrument productif. La mue n'est pas si facile. Le dimensionnement généreux des surfaces et volumes, nécessaire par la fonction démonstration, ne trouve plus sa raison d'être lorsqu'il s'agit d'aspirer à un maximum d'efficacité et, par conséquent, d'économiser jusqu'à ses pas. (...) Notre fromagerie fabrique depuis des années des spécialités qui peuvent se prévaloir d'une jolie réputation, méritée, oserais-je ajouter. (...) Ce serait vraiment regrettable que ce patrimoine cantonal ne parvienne pas à séduire» a notamment déclaré Philippe Berthoud (directeur de l'Efilm) au sujet de la privatisation du secteur fromager prévue, elle, dès mai 2005.

Responsable du Centre d'apprentissage, Edgar Guignet a relevé quelques paradoxes liés à la formation fromagère. «Alors que producteurs et consommateurs vantent les produits du terroir, revendiquent des appellations d'origine contrôlée, réclament des produits biologiques, dégustent des publicités pleines de nature et de tradition, le métier de fromager s'en va, remplacé progressivement par celui de technologue en industrie laitière! A croire que l'artisanat n'a plus sa place dans nos campagnes. (...) Avec des moyens de plus en plus limités, comment l'Etat va-t-il entreprendre la rénovation des systèmes d'enseignement et l'applica-



Le directeur Philippe Berthoud.

tion de programmes de plus en plus exigeants réclamés par la Société suisse d'industrie laitière?» s'est-il interrogé. Avec une pointe d'amertume, il devait relever qu'en 1902, seuls huit élèves fréquentaient l'Efilm. «Autres temps, autres mœurs! Nous vous laissons juger de l'influence de certains milieux économiques de l'époque, en regard des statistiques scolaires du moment» a-t-il ajouté.

Un message reçu cinq sur cinq par la conseillère d'Etat Jacqueline Maurer-Mayor. «Certains d'entre vous sont amers, d'autres inquiets. J'é comprends leurs sentiments. (...) La concurrence ne se joue pas d'une frontière à l'autre, mais à une échelle supérieure. Toutes les nostalgies du monde ne peuvent pas améliorer les choses. (...) Même si ce choix a été difficile, je suis persuadée de son bien-fondé.» Des propos accueillis

par des applaudissements polis. Avec plus de chaleur, les élèves ont exprimé de manière tangible leur gratitude à leur directeur et au corps enseignant. *sf* **B**

Jeune Broyarde à l'honneur



Au terme de deux ans de formation auprès de la Fromagerie Le Petit Chevrier à Champtauroz, puis d'une année effectuée au sein de la Laiterie-Fromagerie Rapin à Granges-Marnand, Marilia Marguet, de Ménières, a obtenu son certificat fédéral de capacité de fromagère. Seule fille sur huit élèves, elle se place au second rang de sa volée, avec une moyenne générale de 5,2. *sf* **B**