

# Le Maréchal a sa halle d'affinage

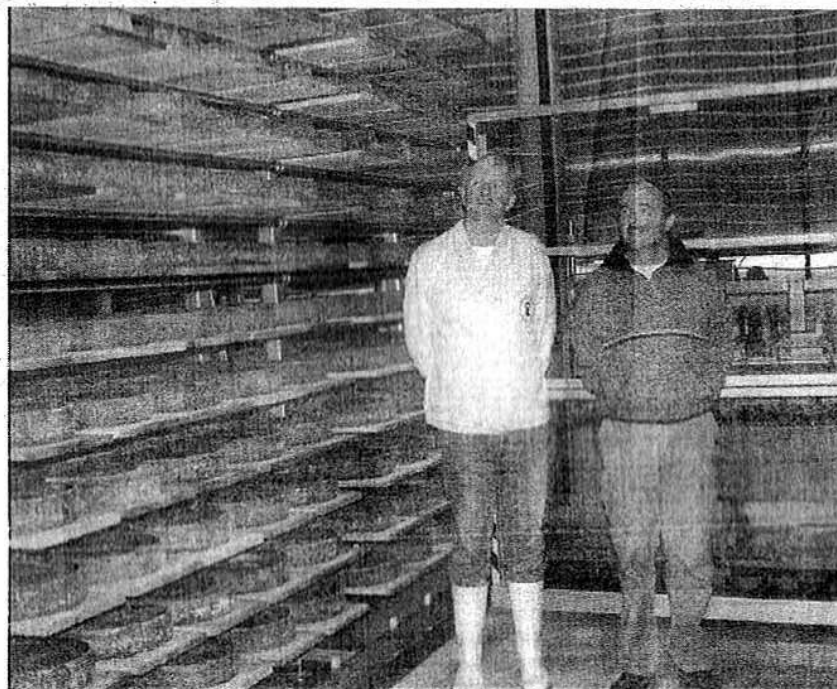
*Claude Liengme.* A l'étroit dans son bâtiment au coeur du village, la laiterie de Granges a bâti une halle qui lui permet déjà d'augmenter sa production.

C'est un fromager et un président satisfaits qui présentent la nouvelle halle d'affinage Maréchal à Granges-Marnand. Jean-Michel Rapin le souligne d'emblée, même si les comptes ne sont pas encore bouclés, le budget et les délais ont été respectés dans cette construction qui a débuté à la mi-mars. Comme prévu le robot, pièce maîtresse, a été livré le 4 août et tout était prêt. Il exprime donc sa satisfaction aux entreprises concernées. Si le robot permet d'économiser une unité de main d'oeuvre, c'est aussi son constructeur, la maison Leu, qui a fourni les indications pour construire et équiper le bâtiment, une cave sur mesure pour lui. Ce robot est le treizième de la série, le premier sorti frotte les vacherins fribourgeois chez Vafsa, plusieurs sont au service des fromages à raclette, tandis que le prochain sera exporté en Finlande. Il est non seulement capable de frotter les fromages avec toute la délicatesse nécessaire, mais il peut aussi descendre à hauteur d'homme les tablars de trois fromages pour que les pièces soient prêtes à recevoir les herbes caractéristiques du Maréchal.

Le bâtiment a été construit de toute pièce dans la zone industrielle de Granges-Marnand. Il occupe une surface de 400 m<sup>2</sup>, sans seuil, a une hauteur utile de 6 m, les fromages étant placés jusqu'à 5,40 m, sur 24 étages. Le panneau sandwich de chez Polytherm qui compose les parois

## Architecte

Concept Consult Architectes Sàrl.  
Equipe de projet: David Linford,  
Fanny Terrin et Stefan Michel  
Architecte direction des travaux:  
Fanny Terrin



*Jean-Michel Rapin et Stefan Hugli devant le robot.*

du bâtiment a la couche intérieure en inox, le polyester n'étant pas assez rigide pour une telle hauteur. A l'intérieur des parois circule le serpentin qui permet, à volonté, de refroidir ou de réchauffer l'ambiance de la cave. La surface d'échange des serpentins représente pas moins de 96 m<sup>2</sup>, ce qui permet d'intervenir avec de l'eau à la température très proche de celle de la cave (1 à 1,5°C de différence). Cela réduit la condensation lorsque l'on refroidit et évite de sécher l'atmosphère. La cave est en surpression et la diffusion de l'air est assurée par des manchettes qui descendent du plafond, ainsi il n'y a aucun courant d'air perceptible, même autour de la manchette. Ces installations sont logées dans la première

partie du bâtiment, sur une passerelle technique à 3 m 50, ce qui permet de dégager la surface au sol. Le compresseur stocke le froid dans un réservoir qui, cet hiver, se transformera en boiler électrique et produira ainsi l'eau chaude nécessaire au chauffage.

La capacité de la cave est de 18000 fromages, mais elle en compte en ce moment 10 à 11 000, le stock normal de la fromagerie. Simultanément avec le travail dans ses nouvelles caves, Jean-Michel Rapin a pu acheter 350\*000 kilos de lait supplémentaire chez des producteurs associés à Seigneux. Il travaille ainsi pratiquement 2 millions de kilos. Le bain de sel est aussi installé à la nouvelle cave, si bien que les 75 fromages produits actuellement par

**Amortissement TVA**  
La Société de laiterie de Granges-Marnand a demandé que le bâtiment soit assujéti à la TVA. Elle veut le faire pour autant que le locataire soit lui-même assujéti à la TVA et que le locataire annule soit au moins 40 000 francs. Ainsi la TVA sera remboursée sur une partie de l'investissement, tandis que la location sera soumise à la TVA.

jour sont amenés là dès leur sortie de la presse. C'est par les tablars en bois que le fromager a apporté la fameuse ambiance de cave pour permettre le bon développement de la morge. Et l'on peut voir que les fromages de 12 jours prennent déjà une belle couleur bronzée.

La Société de laiterie de Granges-Marnand a investi 1 113 000 francs. Elle inaugurera officiellement le bâtiment en début d'année prochaine. Le président, Stefan Hugli, a été, selon la formule «déçu en bien» par le soutien reçu sous forme de prêt sans intérêt. Les responsables du fonds d'investissement rural et de l'aide au développement régional ont visiblement été convaincus par le projet, «on rentrait dans leur cadre», précise-t-il. Un expert fédéral est venu sur place pour examiner le projet. Fromager et président soulignent qu'il a non seulement été bien reçu, mais pu constater la bonne entente régnant au sein de la filière Maréchal, de même que les perspectives du produit. Le budget d'exploitation était solide, il repose d'ailleurs sur une augmentation des ventes constantes depuis le début, alors qu'une valeur ajoutée intéressante est préservée au sein de la filière. Jean-Michel Rapin ne plane pas pour autant, «pour l'instant on est dans le tir», ajoute-t-il prudent.