



La laiterie fête ses cent ans

BELFAUX • *Michel et Carine Eggertswyler, qui exploitent la fromagerie depuis 12 ans, font portes ouvertes aujourd'hui.*



Carine et Michel Eggertswyler produisent 155 tonnes de gruyère AOC au lait cru par an. VINCENT MURITH

ANTOINE RÛF

En main de Michel et Carine Eggertswyler depuis 1997, la laiterie de Belfaux, dont la silhouette originale marque le village depuis 1909, fête aujourd'hui ses cent ans d'existence avec une journée portes ouvertes de 8 à 16 heures. Au programme: fabrication du Gruyère (de 8 à 9 heures seulement), visites des caves et des installations, démonstration de moulage du beurre à la main et de fabrication de yoghourts, concours de dégustation. Et, bien sûr, fondues maison au Gruyère et au Vacherin fribourgeois AOC.

500 000 litres en dix ans

L'économie fromagère à Belfaux est bien plus ancienne que le bâtiment à clocheton qui borde la route principale. La Société de laiterie de Belfaux, qui remonte probablement à la fin du XVIII^e siècle, est largement antérieure à la construction de 1909. En 1820, propriété communale sous le nom de fruiterie, la laiterie appartenait à la commune et transformait le lait de la société en fromages, beurre et sérés qui restaient propriété des producteurs. En 1909, sous l'impulsion du colonel Re-

pond de Chenaleyres, les 52 éleveurs de Belfaux, Formangueires, Autafond et Chésopelloz ont constitué une nouvelle société de laiterie et décidé de construire, pour 80 000 francs, la fromagerie actuelle. La première de Suisse romande à être dotée d'une chaudière à vapeur, alimentée au charbon.

A l'époque, le litre de lait était à 16 centimes, et il s'en coulait 900 000 litres par an. Aujourd'hui, après le rachat par les époux Eggertswyler et des transformations pour environ deux millions de francs en 1997, les onze producteurs du secteur livrent 1,9 million de litres de lait par an, qui leur est payé largement au-dessus des tarifs de l'industrie: 84 centimes le litre. En dix ans, le tonnage a augmenté de 500 000 litres.

«Au début, ça a été difficile. On est parti de tout en bas», se souvient Michel Eggertswyler:

Un an de chantier, puis deux ans de travail ont été nécessaires pour reconstituer une amorce de commerce. «Nos atouts ont été d'être sur le passage et d'avoir un parking. Et, depuis quatre ans, un automate à fon-

dues et à fromages qui a beaucoup augmenté notre débit», explique modestement le fromager.

Sur internet

Actuellement, Michel Eggertswyler et ses collaborateurs produisent 155 tonnes de gruyère AOC au lait cru par an, 10 tonnes de Vacherin fribourgeois (également AOC et au lait cru) et quatre tonnes de fromage à raclette. Le commerce, tenu par son épouse Carine, écoule 16 tonnes de Gruyère et tout le Vacherin produit sur place, essentiellement sous forme de mélange à fondue.

La plus grosse partie du Gruyère est livrée à Gruyère SA, à Bulle, qui le commercialise en Suisse et à l'étranger. Pour l'instant, frappé de voir les prix que le Gruyère AOC atteint en France, le couple a monté une boutique en ligne sur internet qui livre en Suisse et en Europe.

«On est content, ça marche bien», commente le fromager sans frontières, qui emploie l'équivalent de huit personnes à plein-temps.

> **Portes ouvertes:** samedi, 8-16 h.

> **Site internet:** www.laiteriedebelfaux.ch