

Factsheet

«Fromagerie des Franches-Montagnes»

En 2016, la coopérative MIBA a repris « Christian Kälin SA » au Noirmont, une des dernières fromageries indépendantes du Jura. Les capacités de développement de l'ancien site au centre du village étaient épuisées. Pour cette raison, MIBA a décidé de construire une nouvelle fromagerie en périphérie du village, à la Rue de l'Avenir. La construction de la nouvelle fromagerie a duré deux ans, de mai 2017 à avril 2019.

La nouvelle bâtisse

La nouvelle bâtisse à la Rue de l'Avenir 2 à 2340 Le Noirmont JU contient un nouveau site pour la production des cinq fromages historiques. Elle répondra à tous les standards actuels en terme de sécurité alimentaire, de processus de fabrication et environnementaux. La capacité des deux caves est d'environ 100 tonnes. Deux robots d'affinage assurent des soins optimaux aux fromages. En outre, la nouvelle bâtisse abrite une fromagerie de démonstration et une boutique.

Aspects écologiques

Sur le toit de la fromagerie, une installation photovoltaïque a été installée (580 m²). L'installation a une puissance nominale de 106,2 kWp et produira environ 105'000 kWh/an, soit l'équivalent de la consommation de 25 à 30 ménages.

La production de chaleur est garantie par l'entreprise Yann Flück Bois Energie SA. La fromagerie est directement alimentée par une conduite d'eau chaude provenant de la chaudière à copaux de cette entreprise géographiquement très proche. Grâce à ce choix, la fromagerie renonce à près de 120'000 litres d'huile de chauffage pour produire les 1.2 mio. kWh dont elle a besoin, économisant au passage la production de près de 400 tonnes de CO₂.

Coûts

L'investissement s'élève à environ 12 mio. de francs suisses. Le Secrétariat d'Etat à l'économie SECO ainsi que la République et le Canton du Jura soutiennent le projet d'une manière non négligeable.

Partenaires principaux du projet de construction

- Maître d'ouvrage: MIBA Société coopérative, Aesch BL, www.mibabasel.ch
- Société d'ingénierie, de planification et de conseil dans les domaines de la construction, de l'architecture et de l'électrotechnique: AF Toscano AG, Villars-sur-Glâne, www.toscano.ch
- Galerie de visite: Thematis SA Cultural Engineering, Vevey, www.thematis.com

Une liste des entreprises et organisations impliquées dans la construction est à disposition sur le site www.fdfm.ch.

Chiffres-clés de la nouvelle construction

Bâtiment	Fromagerie des Franches-Montagnes SA, fromagerie avec galerie de visite et boutique
Adresse	Rue de l'Avenir 2, 2340 Le Noirmont JU
Volume de la nouvelle construction	8'500 m ³
Volume de béton utilisé	1'250 m ³
Volume de bois utilisé	105 m ³
Dimension du bâtiment	10'685 m ³
Surface du bâtiment	1'270 m ²
Site de production	Surface: 400 m ² <ul style="list-style-type: none"> - 2 cuves de 6'600 l pour Tête de Moine AOP et Gruyère AOP - 1 cuve à 600 l pour les spécialités - 1 bac de pré-pressage à 6600 l, 1 armoire de pressage (capacité: 336 meules) et 2 armoires d'acidification (capacité par armoire: 784 meules) pour Tête de Moine AOP et Roc-Montès - 1 presse tournante (capacité: 32 meules) pour Gruyère AOP, Franches-Montagnes et Noirmont - 1 bassin de saumurage automatique à 30'000 l, capacité pour la saumure: 21'000 l
Cave	Surface: 455 m ² <ul style="list-style-type: none"> - 2 caves avec une capacité de stockage de 100 tonnes - 1 robot pour l'affinage de la Tête de Moine AOP (performance: 1'200 meules par heures) - 1 robot pour l'affinage du Gruyère AOP, Franches-Montagnes et Noirmont (performance: 120-140 meules par heures)
Galerie de visite	Surface: 250 m ² <ul style="list-style-type: none"> - Fromagerie de dégustation avec boutique

La Fromagerie des Franches-Montagnes

La Fromagerie des Franches-Montagnes transforme environ 4 mio. kg de lait par année. Ce lait est livré une ou deux fois par près de 20 producteurs de lait du Noirmont et alentours. La distance moyenne entre les fermes et la fromagerie se monte qu'à 4 km. Actuellement, elle compte 10 collaborateurs.

Histoire

Construite en 1910 au centre du village, la fromagerie du Noirmont produisait à ses débuts exclusivement de la Tête de Moine et du Gruyère. Dans les années 1970, elle a été reprise par la famille Kälin. Sous la conduite de Charles Kälin, la fromagerie se diversifie avec la création des spécialités régionales. Christian, le fils de Charles, a continué la production fromagère à la suite avec succès. MIBA l'a reprise en 2016.

Production fromagère

La Fromagerie des Franches-Montagnes produit actuellement 5 sortes de fromages, tous avec du lait cru non-ensilage:

Sorte de lait	Détails	Production p.a.
Tête de Moine AOP (Classic et Réserve)	Produit selon les directives de l'Interprofession Tête de Moine AOP période de maturation: min. 75 jours (Classic), min. 4 mois (Réserve)	300 tonnes
Gruyère AOP (Classic et Réserve)	Produit selon les directives de l'Interprofession Gruyère AOP période de maturation: min. 5 mois (Classic), min. 10 mois (Réserve)	50 tonnes
Roc-Montès	Un fromage de montagne tendre et crémeux à la saveur légèrement acidulée période de maturation: 4-6 semaines	env. 25 tonnes
Franches-Montagnes	Ce fromage de montagne spécial se distingue par son arôme intense et sa pâte tendre période de maturation: 5-8 semaines	
Noirmont	Longuement affiné, ce fromage de montagne possède un arôme intense, unique en son genre période de maturation: 3-4 mois	

Dans la nouvelle fromagerie, la production des AOP peut être assurée entièrement par la Fromagerie des Franches-Montagnes. En outre, la production des spécialités sera développée d'une manière quantitative et qualitative. La fromagerie peut fabriquer des fromages sur mandat de tiers.



Sous-produits

La Fromagerie produit environ 10'000 kg petit-lait et jusqu'à 200 kg de crème par jour. Ces sous-produits sont vendus à des tiers.

Galerie de visite

La nouvelle bâtisse abrite aussi une fromagerie de démonstration qui fournit au public intéressé un aperçu du monde des producteurs qui livrent la matière première. Elle permet de mieux cerner la production laitière, la tradition et le savoir-faire en matière de production fromagère. La galerie de visite dispose de grandes vitres qui permettent une vue globale sur les diverses étapes de la production ainsi que des jeux interactifs. Avec cette offre, la Fromagerie des Franches-Montagnes complète l'offre existante de la région d'une manière judicieuse et optimale.

La boutique offre des produits du terroir ainsi que des snacks aux visiteurs. Une place de pique-nique et de jeux invite le public à séjourner dans la magnifique région des Franches-Montagnes.

La galerie de visite peut être visitée pendant les heures d'ouverture. Une visite guidée en français, allemand et anglais est possible dès 10 personnes (sur réservation, durée env. 1 ½ h). Les prix d'entrée ainsi que les heures d'ouverture peuvent être consulté sur le site www.fdfm.ch.

Contact

Fromagerie des Franches-Montagnes SA
Rue de l'Avenir 2
2340 Le Noirmont

Tél. 032 952 19 00
Courrier info@fdfm.ch
Site internet www.fdfm.ch

La Fromagerie des Franches Montagnes SA est une filiale de la coopérative MIBA. L'organisation de producteurs de lait avec près de 1'300 membres en provenance de six cantons du Nord-Ouest de la Suisse (AG, BE, BL, BS, JU, SO) s'engage au niveau national et régional dans la défense des intérêts et dans la politique agricole. De plus, elle offre des prestations à ces membres et à des tiers et investit dans la plus-value du lait qui est produit dans son rayon

Plus d'info sur www.mibabasel.ch.