



Le Noirmont, le 6 avril 2021

Communiqué de presse

La Fromagerie des Franches-Montagnes SA fête son 2^e anniversaire

Il y a deux ans, la nouvelle Fromagerie des Franches-Montagnes SA au Noirmont a été inaugurée. Plus de 3'000 personnes en provenance de toute la Suisse avaient alors participé aux festivités et aux journées des portes ouvertes. La société coopérative MIBA, maître d'ouvrage de cette magnifique réalisation, tire un bilan positif de ces deux premières années d'activité.

Croissance réjouissante dans la production fromagère

Après une première année 2019 de mise en route, la Fromagerie des Franches-Montagnes SA (FDFM) a transformé 45% plus de lait en 2020, sa deuxième année d'activité. L'effort principal a été réalisé en Tête de Moine AOP, marché demandeur malgré le COVID. Le Gruyère AOP est resté stable. Au niveau des spécialités, FDFM a lancé à l'été 2020 une nouvelle spécialité baptisée « Taignon ». Les autres spécialités, soit le Noirmont, le Franches-Montagnes et le Roc-Montès ont pu croître d'environ 25%, signe de potentiel réjouissant. Nous sommes fiers de déjà produire du fromage de grande qualité, comme en atteste l'obtention des médailles d'or et de bronze pour la Tête de Moine AOP et la spécialité « Noirmont » lors du Concours suisse des produits du terroir 2019.

Une offre touristique populaire

Notre fromagerie, avec sa galerie de visite, fournit une nouvelle offre touristique à toute la région. La mise en route s'est passée d'une manière réjouissante en 2019. Malheureusement, l'année 2020 a été négativement impactée par les mesures d'endiguement du coronavirus, puisque notre galerie a dû fermer de mi-mars à mi-mai et ensuite à nouveau dès novembre. Néanmoins, la fréquentation entre ces deux périodes nous a réjoui. Le magasin a pour sa part pu rester ouvert toute l'année et développer sa clientèle locale et régionale en respectant les mesures de protection sanitaire. L'absence forcée des visiteurs a ainsi pu partiellement être compensée.

Nouveau chef de site depuis mars 2021

Alain Fazan, titulaire d'une maîtrise fédérale de technologue du lait, a rejoint l'équipe le 1^{er} mars 2021 en tant que directeur d'exploitation. Ses nombreuses expériences passées et son engagement dans la formation professionnelle nous soutiendront dans notre volonté de faire de FDFM un établissement ambitieux et formateur.



Un investissement qui en vaut la peine

La Fromagerie des Franches-Montagnes SA garantit un écoulement à ses producteurs et leur offre des possibilités de développement. Avec ses 16 collaborateurs répartis entre production et tourisme, elle produit des fromages avec une identité régionale forte et accueille des visiteurs d'horizons divers. Et nous ne relâcherons pas notre effort pour développer au maximum tout le potentiel de FDFM, que ça soit au niveau production fromagère ou au niveau centre touristique.

Annexe : photo Alain Fazan, directeur d'exploitation FDFM

Contacts

- Boris Beuret, président du CA
- Christophe Eggenschwiler, membre du CA
- Alain Fazan, directeur d'exploitation

par tél. 061 377 84 09

ou par courriel evelyne.piller@mibabasel.ch