

La Suisse retrouve son emblématique boîte de Vacherin Mont-d'Or

VALLÉE DE JOUX L'inauguration de la société Valartibois symbolise le rapatriement d'un savoir-faire ancestral.

TEXTE ET PHOTOS: CARLINE ESTERMANN

Spécialité du Jura vaudois, le Vacherin Mont-d'Or AOP se présente dans un emballage caractéristique composé d'une sangle et d'une boîte en bois épicéa qui contribue à donner au fromage son goût si particulier. Mais malgré toute la symbolique traditionnelle cachée derrière cette boîte, sa confection avait été délocalisée en France ces dernières années; les entrepreneurs fromagers de la vallée de Joux se sont donc fédérés pour créer la société Valartibois SA, qui s'occupera désormais de produire environ 800 000 unités d'emballage naturel et local, afin de raccourcir la filière, mais aussi de rapatrier et de pérenniser ce savoir-faire emblématique. Interview avec Lionel Capt, président de l'une des huit sociétés productrices de Vacherin Mont-d'Or actionnaires de Valartibois et gérant de la société.

Qu'est-ce qui vous a poussé à vous lancer dans ce projet ?

La passion du bois (*rires*). Enfin, plus précisément, il y a tout d'abord un sens économique: il était primordial pour nous de garantir l'approvisionnement des boîtes, car pas de boîtes, pas de Vacherin. Les boîtes provenant de France, nous avions toujours la problématique d'un potentiel arrêt de livraison, d'un fournisseur qui déciderait d'arrêter, d'augmenter les prix... donc la raison économique est bien là, cela nous permet d'avoir une filière très courte, locale et verte, qui valorise le bois de la région. Ensuite, et surtout, il y a le sens symbolique: retrouver un savoir-faire de la région, propre à notre produit, que nous ne maîtrisons plus, et que nous remaîtrisons de nouveau. Il y a cette idée de rapatrier notre savoir-faire dans la région et de le protéger.

Où sont fabriqués les Vacherins Mont-d'Or pour lesquels vous produisez les boîtes ?

Les huit producteurs qui s'approvisionnent en boîtes ici sont situés au Pont, aux Charbonnières, au Séchey, au Lieu et au Brassus.

Vous-même, comment êtes-vous arrivé dans le milieu ?

Bonne question, car à l'origine, je ne viens pas du tout du milieu fromager. J'ai rencontré il y a huit ans un affineur de Vacherin Mont-d'Or qui cherchait un accompagnement pour créer sa société. J'ai donc créé la société La Cave du Pont, l'ai engagé et me suis retrouvé à produire du Vacherin Mont-d'Or. Mes collègues fromagers ont donc trouvé que j'étais la bonne personne pour m'occuper de la gestion, et m'ont demandé de piloter ce projet.

Comment expliquer que le savoir-faire de la fabrication des boîtes se soit perpétué en France mais pas en Suisse ?

Il se faisait beaucoup de boîtes ici à l'époque, et jusqu'à il y a cinquante ou soixante ans,

car les fermiers assemblaient eux-mêmes les boîtes le soir. Puis une société en particulier a pris la tête de la production et a livré tout le monde, jusqu'au moment où elle a arrêté. Il faut savoir qu'en France, ils font beaucoup plus de Vacherin Mont-d'Or que nous - 6000 tonnes par année pour 600 chez nous. Ils ont donc beaucoup plus développé ce savoir-faire. Logiquement, lorsque plus personne n'a fait de boîtes à la vallée de Joux, les producteurs de Vacherin Mont-d'Or se sont adressés en France, mais tout en s'assurant que les boîtes soient produites avec du bois de la région pour garder la certification AOP.

La boîte est donc elle aussi sous contrôle AOP, pas seulement le fromage ?

Oui, elle doit aussi être certifiée par l'OIC (Organisme intercantonal de certification). Le Vacherin Mont-d'Or vient avec sa boîte et sa sangle, dont le bois doit provenir de la zone de production certifiée du fromage, qui part de la vallée de Joux, en passant par St-George, la Romanelle, le pied du Jura, et jusqu'à Sainte-Croix.

Dans ce cas, comment fonctionnaient les certifications AOP si la confection des boîtes n'existait plus qu'en France ?

Les Vacherins français et suisses ont chacun leur AOP, qui est similaire mais qui répond à des normes différentes. Vous ne pouvez pas avoir une boîte de Vacherin français confectionnée avec du bois suisse, et inversement. Jusqu'ici, le bois suisse était donc envoyé en France, où la boîte était assemblée, puis renvoyée ici pour être remplie avec du fromage suisse. La complexité de ce système explique bien le sens de ce rapatriement.

Avez-vous rencontré des difficultés particulières pendant la mise en place du projet ?

Nous n'avons pas eu de difficultés à proprement parler, mais nous avons investi environ 800 000 francs, qu'il a fallu trouver, et cela prend le temps que ça prend. Il a fallu trouver une banque partenaire, discuter des financements avec l'État de Vaud, avec les fondations de la région... C'était la partie la plus compliquée.

Cet aspect « rapatriement du savoir-faire national » a-t-il aidé pendant la recherche de financement ?

Bien sûr. Je disais tout à l'heure que les fromagers s'étaient fédérés, je pense que c'est pareil pour la population et les pourvoyeurs de fonds; c'est un projet qui fédère tout le monde.

D'où son importance particulière ?

Comme vous l'aurez compris, l'essentiel dans ce projet c'est d'avoir rapatrié ce savoir-faire, ce côté ancestral qui existe depuis 200 ans, et que cette filière courte de production du Vacherin Mont-d'Or en soit renforcée. Un autre élément important, de mon point de vue, est le fait que c'est un projet qui a fédéré les entrepreneurs fromagers, ce qui est plutôt rare dans le milieu. On s'est compris tout de suite, très vite, et on a fait ça tous ensemble; tout le monde avait conscience de l'importance du projet.



Les petites scies à ruban, où de grandes pièces sont coupées pour obtenir des targes pour les bords et des carrés pour le fond et le couvercle.

