

FROMAGERIE PALÉZIEUX

La laiterie se transforme pour fabriquer du gruyère bio

Durant six mois, la fromagerie de Palézieux subira une mue complète de son espace fabrication. Le but: permettre à quatre producteurs bio de venir y couler 800 000 litres de lait par année.

Dimanche matin, la fromagerie de Palézieux vivra sa dernière fabrication avant l'été. Dès la semaine prochaine en effet, elle subira une transformation complète. «L'objectif principal est de permettre de travailler sur deux laits différents. Du lait conventionnel et du lait bio», explique Eric Sonnay, président de la Société coopérative de fromagerie de Palézieux, propriétaire des lieux. Jusqu'à présent, 1,8 million de litres lait conventionnel étaient acheminés annuellement par les huit producteurs de la région et transformés en gruyère. Dans six mois, quatre nouveaux producteurs labellisés bio pourront livrer 800 000 litres destinés à devenir du gruyère bio.

Le bio, un marché instable

«Le cahier des charges pour obtenir ce label exige d'avoir deux circuits de fabrication totalement distincts. On doit donc tout doubler, à commencer par les cuves», explique Eric Sonnay, qui précise profiter de cet agrandissement pour rénover intégralement le système conventionnel. La société passera également au chauffage à gaz et créera un laboratoire d'analyse. «Tout sera désormais informatisé, annonce le fromager Jean-Luc Maillard. Ainsi, même s'il y aura une



Le fromager Jean-Luc Maillard disposera de deux nouvelles cuves, l'une de 6400 litres pour le lait conventionnel, l'autre de 3200 litres pour le lait bio

plus grande quantité de lait, le travail sera moins pénible et on gagnera du temps sur d'autres aspects. On pourra donc continuer avec les mêmes deux employés.» Les travaux, estimés à deux millions de francs, devraient être terminés fin juin.

Dès le mois de juillet, Palézieux deviendra donc la quatorzième fromagerie (sur 176 estampillées gruyère) à produire du bio. «Notre politique est de se calquer sur la demande du marché, avance Marc Gendre, vice-directeur de l'Interprofession du gruyère. Comme celui du bio évolue rapidement, on ne voit pas trop loin pour éviter d'avoir une production excessive. Notre objec-

tif actuel est de 1100 tonnes pour l'année 2012. Avec Palézieux et la future fromagerie de Gumefens, on atteindra ce quota.»

Le magasin ouvert

Autrement dit, Palézieux est peut-être l'une des dernières fromageries à pouvoir prétendre au label bio. Une transformation rendue possible grâce à deux éléments. D'une part, la présence depuis de nombreuses années d'un producteur bio à Palézieux, dont le lait se mélangeait au conventionnel, a incité la société coopérative à trouver une solution pour mieux exploiter cette

production particulière. D'autre part, comme l'explique Eric Sonnay, «la cave, rénovée et agrandie en 1995, avec la présence notamment d'un robot, ne tournait pas encore à plein régime. Et, comme une fromagerie doit dépasser les 2 millions de litres pour être véritablement rentable, il fallait trouver une solution.»

A noter encore que, durant toute la durée des travaux, les producteurs livreront leur lait dans les autres laiteries de la région. Le magasin, lui, ne sera pas concerné et restera ouvert selon les mêmes horaires.

Victorien Kissling

ANIMAUX SERVION

C'est du bout des doigts qu'elle libère l'énergie vitale des animaux

Karin Maillard a ouvert un cabinet d'acupressure pour animaux à Servion. Dérivée de l'acupuncture, cette approche vise à soigner les bobos aussi bien physiques qu'émotionnels tout en douceur.

Elle n'a pas la prétention de guérir tous les maux, encore moins de se substituer à la médecine vétérinaire traditionnelle. Avec l'acupressure, Karin Maillard préfère parler de complémentarité aux autres méthodes thérapeutiques: «Si cela faisait des miracles, ça se saurait, plaisante-t-elle. Mais on arrive à des résultats très étonnants pour régler des problèmes aussi bien physiques qu'émotionnels.»

Tout comme l'acupuncture dont elle est dérivée, l'acupressure – ou acupression – travaille sur les blocages énergétiques pour libérer l'énergie vitale. Elle se concentre sur les mêmes points, sauf que les aiguilles s'éclipsent pour laisser les doigts du praticien agir. «Il y a un contact plus direct qui me plaît, confie la spécialiste. Et je pense que, pour les animaux, l'approche tactile est plus douce et moins effrayante.»

Acupuncture sans aiguilles

C'est pourtant bien de fines aiguilles qui ont piqué sa curiosité. Le déclic? Une séance d'acupuncture suivie pour des problèmes d'allergie. «Ça m'a fait

tilt et j'ai commencé à faire plein de recherches. J'y ai découvert l'acupression que j'ai essayée sur ma jument. J'ai tout de suite senti que c'est ça que je devais faire. Il y avait longtemps qu'une petite voix me disait que je pouvais faire quelque chose pour les autres.» Après deux ans de formation à l'Elemental Acupressure à Morges, elle obtient sa certification fin 2009.

Aussi, depuis le printemps dernier, la jeune femme a réduit son activité d'employée de commerce à 60% pour ouvrir Acupressure Equilibre pour animaux à Servion. Sans cabinet fixe, elle se déplace à domicile pour soigner ses patients à poils. Problèmes de mobilité, comportement perturbé ou douleur quelconque, l'acupressure s'attelle à rétablir l'équilibre de l'animal en douceur. Chiens et chevaux adultes composent l'essentiel de sa clientèle.

Les humains plus tard?

Si Karin a choisi d'exercer l'acupressure sur les animaux, elle n'espère pas moins étendre ses compétences pour choyer un jour ses semblables. Etape qu'elle n'envisage qu'à moyen terme, après avoir acquis suffisamment de connaissances et d'expérience. «J'ai choisi les animaux, car j'y suis très attachée et j'estime qu'ils m'ont beaucoup donné. Et ce qu'il y a d'extraordinaire avec eux, c'est qu'ils sont très réceptifs par rapport à l'humain qui peine parfois à "lâcher" sur le plan mental.»

Yves-Noël Grin



L'acupressure travaille sur les blocages énergétiques pour libérer l'énergie vitale

COURT

CHÂTEL-ST-DENIS

BREVET DES ARMAILLIS CONFIRMÉ

Malgré le faible enneigement, l'Office du tourisme de Châtel-St-Denis/Les Paccots et la Région confirme le déroulement, dimanche, du 11^e Brevet des armaillis à raquettes à neige. Néanmoins, il informe que les conditions pourraient obliger les participants à enlever leurs raquettes à certains passages. Le départ aura lieu entre 8 h et 10 h au Chalet des Pueys aux Paccots pour parcourir les 10,6 km du tracé jusqu'à Moléson, jalonné de deux postes de ravitaillement. Les automobilistes devront se garer dans le parking organisé dans la zone industrielle de Châtel-St-Denis et des bus navettes les transporteront jusqu'au départ. A Moléson, des bus spéciaux rapatrieront les participants à Châtel-St-Denis. En cas de météo incertaine, le numéro 1600, rubrique 2, renseignera le public demain samedi dès midi. Plus d'infos au 021 948 84 56.

Mess.

TRÈS COURT

INONDATION • Dimanche vers 13 h 15, la

police cantonale a été alertée pour une inondation à la Grand-Rue à Châtel-St-Denis. Les sapeurs-pompiers avaient pu localiser la fuite provenant de la rupture d'une conduite d'eau potable au chemin de l'Eglise. Plusieurs locaux commerciaux situés à la Grand-Rue ont été inondés. Les sapeurs-pompiers ont procédé à l'évacuation du liquide (une vingtaine de centimètre).

INCENDIE • Mercredi 5 janvier à 13 h, un

incendie s'est déclaré à la route des Artisans à Châtel-St-Denis. Sur place, la Police cantonale a constaté que le sinistre avait été maîtrisé par le locataire des lieux. Ce dernier avait fait fondre des bougies dans une poêle avant de s'absenter une dizaine de minutes. Légèrement blessé, il a été acheminé en ambulance à l'hôpital de Riaz.

Mess.

Jeu-concours

L'ortographe...

c'est mon truc!

De nombreuses réponses au jeu d'orthographe de notre édition du 24 décembre nous sont parvenues. Bravo à tous pour votre perspicacité et votre maîtrise de la langue française. La personne qui remporte le roman L'Homme qui regardait vers l'Ouest de Jean-Louis Grosmaire est

Monique Vannay, de Bossonnens.

Les erreurs à trouver dans le texte sont soulignées ci-dessous.

«Qu'ils aië au diable», marmonna Marcel Trois-Dents. Et moi avec.» Appuyé à sa voiture, la neige jusqu'aux genoux, il mâchait les dernières bouchées du pain surprise. En poussant des soupirs d'aise que lui-même ne s'expliquait pas. Sa vieille Opel Manta, embourbée dans l'étroit chemain forestier, ne pouvait bouger d'un pousse. Et ce n'est pas faute d'avoir essayer: les flancs de l'engin et l'épesse neige à l'entour étaient maculés d'obscènes giclures de boue, projetées par les pneux qu'il avait fait mouliner. Il s'essuya les maints sur son jean déjà grasseux, et se rinça la bouche d'une rasade de sa «veuve siphon», comme il l'appelait. «Ils se fichent bien de ces chiffons, de toute façon», se dit-il, en regardant les centaines de serviette de tissu, empesées et soigneusement repassées, qui s'empilaient dans son cofre sale. «Ou du moins, ils devraient.» Nouvelle rasade. «C'est Noël, merde.»

«Qu'ils aillent au diable», marmonna Marcel Trois-Dents. Et moi avec.» Appuyé à sa voiture, la neige jusqu'aux genoux, il mâchait les dernières bouchées du pain surprise. En poussant des soupirs d'aise que lui-même ne s'expliquait pas. Sa vieille Opel Manta, embourbée dans l'étroit chemin forestier, ne pouvait bouger d'un pouce. Et ce n'est pas faute d'avoir essayé: les flancs de l'engin et l'épaisse neige à l'entour étaient maculés d'obscènes giclures de boue, projetées par les pneus qu'il avait fait mouliner. Il s'essuya les ains sur son jean déjà grasseux, et se rinça la bouche d'une rasade de sa «veuve siphon», comme il l'appelait. «Ils se fichent bien de ces chiffons, de toute façon», se dit-il, en regardant les centaines de serviettes de tissu, empesées et soigneusement repassées, qui s'empilaient dans son coffre sale. «Ou du moins, ils devraient.» Nouvelle rasade. «C'est Noël, merde.»