

N° 34/11.17

[PRÉAVIS N° 34/10.17](#)

DEMANDE D'UN CRÉDIT DE CHF 93'000.00, SUBVENTION ET PARTICIPATION DE TIERS NON DÉDUITES, POUR L'AGRANDISSEMENT ET L'ASSAINISSEMENT DE LA CAVE À FROMAGE DU CHALET D'ALPAGE DE PRÉ RODET SIS SUR LE TERRITOIRE DE LA COMMUNE DU CHENIT

Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs,

La commission chargée de l'étude de cet objet s'est réunie le lundi 23 octobre à la salle des Pas Perdus de l'Hôtel de Ville. Elle était composée de Mesdames et Messieurs Brigitte COENDOZ, Catherine HODEL, Viviane REYMOND FENTER, Michel SIMERSEK, Gregory TAMAGNI, Sylvie TRUDU et Fineke OUWEHAND, présidente-rapporteur.

La Commission dans son ensemble remercie la présence de Monsieur le municipal Philippe DERIAZ ainsi que de Monsieur Yves-Marc ANDRE, responsable au dicastère du Patrimoine, pour le développement du préavis et leurs réponses à nos questions.

1 PRÉAMBULE

La commune de Morges peut s'enorgueillir de posséder quatre alpages dont trois fabriquent sur place du fromage et procèdent au pré-affinage, ce qui représente une vraie signature pour la qualité du fromage.

L'alpage de Pré Rodet se situe à une altitude d'environ 1000 m, au bord de l'Orbe, bordé de prairies humides d'importance nationale. Il accueille 69 vaches durant l'estivage qui dure en moyenne 115 jours de mi-mai à septembre. Chaque vache produit 200 kilos de fromage, soit environ 10 tonnes au total par saison. 320 meules peuvent être stockées et affinées dans la cave. Deux fois par saison, les meules sont transférées dans les caves de la Fromco à Moudon où elles finiront leur maturité.

2 TRAVAUX

A Pré Rodet, la cave à fromage située au nord du bâtiment n'est pas enterrée et subit des variations de températures dues aux étés plus chauds. Dès lors, le système de refroidissement ne permet plus de maintenir une température idéale et l'humidité nécessaire pour le stockage et le pré-affinage du fromage. Ces conditions défavorables provoquent des défauts de goût qui peuvent pénaliser le fromage lors de sa taxation.

Après le passage d'un membre de l'ARQHA (agence régionale pour la qualité et l'hygiène alimentaire), qui préconisait une amélioration du système de refroidissement et l'isolation de la cave, la famille Fuchs, amodiataire, a sollicité la Municipalité pour les travaux afin de maintenir une qualité à leurs fromages permettant de garder l'appellation dite AOP.

Les travaux à effectuer consistent à démolir un mur non porteur pour agrandir la cave, le volume de la cave restera néanmoins en fonction de la capacité de l'alpage.

A réinstaller le système de refroidissement en changeant les serpentins inclus dans les murs permettant la circulation d'eau en circuit fermé. Ces murs et le plafond seront isolés. Cette partie des travaux sera pris en charge par une entreprise spécialisée en chambre froide.

Des étagères seront posées avec des cadres en inox et des rayons en bois. Le cahier des charges

du Gruyère AOP exige l'épicéa brut.

La réfection de la dalle sera effectuée. Un caniveau pour l'écoulement des eaux sera creusé, il était inexistant jusqu'à présent.

Quelques installations électriques seront également effectuées.

3 QUESTIONS

La commission s'est posée la question si creuser une cave dans le sol n'aurait pas été une option. Il se trouve que l'alpage repose sur de la roche et la nappe phréatique à proximité de l'Orbe est peu profonde. L'aspect financier de tels travaux aurait été important.

La question de pose de panneaux photovoltaïques a également été évoquée. La production d'électricité des panneaux n'aurait pas couvert la consommation du système de refroidissement de la cave à fromage. L'investissement aurait été trop important pour une période d'estivage aussi courte.

4 CONCLUSION

Les alpages de la ville de Morges font partie d'un patrimoine vivant. Ils produisent un fromage de qualité. Il est clair que la pérennité de ce savoir-faire passe aussi par l'investissement dans un outil de travail performant.

C'est à l'unanimité que la commission approuve ainsi cette demande de crédit.

Vu ce qui précède, nous vous prions, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs, de bien vouloir voter les conclusions suivantes :

LE CONSEIL COMMUNAL DE MORGES

- vu le préavis de la Municipalité,
- après avoir pris connaissance du rapport de la commission chargée de l'étude de cet objet,
- considérant que cet objet a été porté à l'ordre du jour,

décide :

1. d'accorder à la Municipalité un crédit de CHF 93'000.00 pour l'agrandissement et l'assainissement de la cave à fromage du chalet d'alpage de Pré Rodet sis sur le territoire de la Commune du Chenit;
2. de dire que ce montant sera amorti, en règle générale, en 20 ans, à raison de CHF 4'650.00 par année, à porter en compte dès le budget 2019.

au nom de la commission
La présidente-rapporteur

Fineke Ouwehand

Rapport présenté au Conseil communal en séance du 8 novembre 2017.