



MUNICIPALITÉ DU CHENIT

CANTON DE VAUD

Tél. 021 845 17 21
Fax 021 845 17 33
E-mail: municipalite@chenit.ch

La Municipalité du Chenit
à son Conseil Communal

PREAVIS N° 8/2019

Objet : Chalet des Grands Plats de Bise, améliorations structurelles et développement de l'accueil et de la vente directe

Monsieur le Président,
Mesdames et Messieurs les Conseillers,

Introduction

En 2008, des premières discussions avaient déjà eu lieu concernant la mise sur pied d'un projet de développement régional agricole (PDRA) regroupant 12 alpages sur le territoire du futur Parc Naturel régional du Jura Vaudois (PJV). La Municipalité de l'époque avait souhaité inscrire 2 chalets (Les Petites Chaumilles et les Grands Plats de Bise) dans le but de développer l'accueil et la vente directe sur le territoire de notre Commune.

Lors de la législature 2011-2016, il a été décidé de se concentrer uniquement sur un seul chalet et le choix s'est rapidement porté sur l'alpage des Grands Plats de Bise, principalement pour les raisons suivantes : le chalet est déjà électrifié, il est équipé d'une fromagerie et un concept d'accueil est déjà préexistant.

Durant toutes ces années, de nombreuses séances ont eu lieu entre le PJV, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et le canton, actuellement avec la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV).

L'évolution de ce PDRA a été semé d'embûches avec dans un premier temps, un processus uniquement lié au PJV pour se terminer par une structure regroupant plusieurs PDRA de l'Ouest vaudois : Fromagerie de l'Etraz à Senarclens, Abattoir du

CARRE à Aubonne, Maison des vins de La Côte à Mont-sur-Rolle, Harmonie d'alpage, regroupant 12 chalets d'alpage du Parc Jura vaudois.

Objectifs du PDRA Ouest vaudois

- Développer les capacités de production et de transformation des produits alimentaires caractéristiques de l'Ouest vaudois, issus d'un mode de production durable, et d'améliorer leur valeur ajoutée.
- Développer et promouvoir des produits agritouristiques, notamment forfaitaires, intégrant et valorisant les produits alimentaires.
- Informer et sensibiliser les consommateurs/citoyens autour du patrimoine et des pratiques agricoles et des enjeux qu'ils recouvrent.

Le projet prévoit la construction ou la rénovation de plusieurs infrastructures apportant de la valeur ajoutée aux agriculteurs de la région, ainsi que la réalisation d'un projet commun de promotion et de commercialisation d'offres agritouristiques et de produits alimentaires.

Une association sera créée avec comme membres, les 4 associations ou coopératives représentant les porteurs de projets et les 3 associations de développement économique (ARCAM, Nyon région, ADAEV).

Soutien financier au PDRA

Le coût global de ce PDRA Ouest vaudois s'élève à 21 millions, pris en charge à environ 50% pour l'OFAG et par le canton. Le Grand Conseil devrait se prononcer sur l'octroi de la part cantonale d'ici la fin de cette année, la part fédérale étant liée à la décision concernant la part cantonale. C'est uniquement à ce moment-là que nous saurons exactement le taux de subventionnement auquel nous aurons droit.

L'alpage des Grands Plats de Bise

Le chalet d'alpage des Grands Plats de Bise est l'un des quatre chalets appartenant à la Commune où l'on produit du fromage. Ce bâtiment date de 1870, il comprend une fromagerie, une cave, une étable, un dépôt dans l'ancienne porcherie, un logement avec cuisine, 4 chambres et une douche-WC. Une annexe de 150m² a été construite en 1963 servant au début comme étable, elle a été aménagée en 2000 en salle de traite.

Le dernier investissement sur ce chalet a été la réfection totale de la toiture et la pose de panneaux solaires photovoltaïques suite à l'acceptation par le Conseil communal du préavis N° 1/2012. Il est à noter que nous avons déjà pu amortir la totalité de cet investissement à ce jour.

Depuis 1997, l'alpage est loué à l'association « Aubepi ». Cette association est actuellement composée de Messieurs Jean-François Pittet et Lionel Berney « Bepi ». La production fromagère est de 27 tonnes de gruyère ainsi que de quelques spécialités.

Travaux prévus

Ces importants travaux permettront de mettre aux normes actuelles notre plus grande fromagerie d'alpage et permettra d'envisager l'avenir avec sérénité. Cela sera également l'occasion de disposer d'une structure d'accueil et de production selon les standards actuels, mais sans tomber dans l'excès.

La création et l'aménagement d'un local pour l'accueil du public offrira une meilleure valorisation du site et de ses produits. Il pourra accueillir jusqu'à 65 personnes. Une cuisine sera également aménagée pour pouvoir offrir de la restauration d'alpage. La vente de produits régionaux sera possible grâce à la création d'un espace de vente. Il est à noter que nos 3 autres fromageries d'alpage se verront offrir la possibilité de fournir des produits issus de leur fabrication.

Le projet prévoit également une mise aux normes de la fromagerie, le changement de la chaudière à bois, une redistribution de certains locaux et de la cave à fromage. Le réfectoire actuel sera transformé en local de fabrication pour les spécialités et le local actuel pour la salaison sera partagé avec une cave à spécialité.

La partie supérieure du chalet, comprenant les chambres à coucher, douche et WC et l'espace servant actuellement à l'accueil de groupe ne sera pas touché par ces transformations. A l'avenir, cet espace pourrait être utilisé pour des expositions temporaires avec un accès facilité.

Une nouvelle fosse à purin sera créée, ainsi qu'une aire d'attente couverte pour le bétail. Afin de pouvoir répondre pleinement à sa vocation d'accueil, l'accès au chalet pour le public et la circulation du bétail sera totalement repensé.

L'agencement cuisine-magasin et une partie de l'équipement de la fromagerie sera financé par les amodiataires. Il se sont également engagés à prendre à leur charge une augmentation de loyer calculée sur le coût engendré par la partie accueil.

Ces travaux pourront bénéficier d'un subventionnement global d'environ 50% partagé entre le Canton et la Confédération. Comme trop souvent dans ce genre de projet, les démarches pour obtenir ces importants financements sont longues, fastidieuses et parfois sujets à rebondissement. La Municipalité a pris la décision de vous proposer ce préavis afin de pouvoir planifier au mieux les travaux prévus entre août 2020 et mai 2021.

Coûts et nature des travaux

Les coûts de ces travaux sont décrits dans le tableau ci-dessous. Ils ont été estimés par le bureau d'architecture Buache architectes SA qui sera chargé de suivre la réalisation

	Devis Fromagerie	Devis accueil et vente	Total TTC
Bâtiment	377'500.00	599'500.00	977'000.00
Couvert et fosse à lisier	287'000.00		287'000.00
Equipements d'exploitation	126'000.00	80'000.00	206'000.00
Aménagements extérieurs	130'000.00		130'000.00
Frais secondaires	30'000.00		30'000.00
Coût de la réalisation TTC	950'500.00	679'500.00	1'630'000.00
Prise en charges d'équipements d'exploitation par les amodiataires	-93'000.00	- 80'000.00	-173'000.00
Coût de la réalisation TTC	857'500.00	599'500.00	1'457'000.00
Divers et imprévus			143'000.00
Coût total de la réalisation TTC Avant subvention			1'600'000.00

Si comme espéré, nous obtenons un taux de subventionnement d'au minimum 50%, la part à la charge de la commune sera d'environ CHF 800'000.00. Ces travaux ont été planifiés au plan des investissements 2020.

Actuellement, le loyer de cet alpage est de CHF 33'000.00 à cela s'ajoute une participation de 10% au fond « Fromagerie d'alpage », soit un total de CHF 36'300.00.

La Municipalité a mandaté *Estimapro*, filiale de *Prométerre* pour nous soumettre une proposition d'estimation de loyer des éléments non agricoles, c'est à dire de la partie dévolue à la vente directe, à l'accueil et à la petite restauration.

Selon la pratique habituelle pour les buvettes d'alpage, le loyer est déterminé en proportion du chiffre d'affaires. Etant donné l'important investissement de ce projet, une autre possibilité pour calculer le loyer est de déterminer l'investissement attribuable à cet usage, puis appliquer un pourcentage adéquat, en principe 1%. C'est cette façon de faire que la Municipalité, en accord avec les amodiataires, a choisi avec deux avantages importants, le montant est fixe pour les 2 parties et cela évitera toute suspicion sur la déclaration du chiffre d'affaires.

L'augmentation du loyer sera donc de CHF 6'100.00, ce qui fera un loyer total de CHF 42'400.00

Financement

En complément des subsides, il est prévu de prélever un montant de CHF 150'000.00 dans le fonds de réserve « alpages et chalets » cpte 9281.34 comme premier amortissement.

Le solde net à amortir se fera par le compte d'exploitation 328.3314 du chapitre « Alpagnes » sur une durée maximum de 20 ans.

Conclusions

Au vu de ce qui précède, nous vous recommandons, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs les Conseillers, de bien vouloir délibérer et vous prononcer sur les conclusions suivantes :

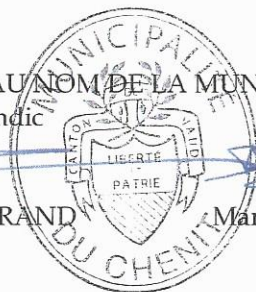
LE CONSEIL COMMUNAL DU CHENIT

Vu le préavis n° 8/2019,

Où le rapport de la Commission d'étude,

Considérant que cet objet est porté à l'ordre du jour :

1. autorise la Municipalité à réaliser les améliorations structurelles au chalet des Grands Plats de Bise et développer l'accueil et la vente directe ;
2. alloue dans ce but un crédit de CHF 1'600'000.00, les subventions fédérales et cantonales venant en déduction de ce montant ;
3. Autorise la Municipalité à prélever la somme de CHF 150'000.00 dans le fonds de réserve *Alpagnes et chalets* cpte 9281.34
4. décide de porter cette dépense dans *bâtiments et constructions à amortir* compte 9143.89 et d'amortir le solde en maximum 20 ans par le budget de fonctionnement, compte 328.3314
5. autorise la Municipalité à emprunter, si nécessaire, la somme de CHF 1'600'000.00 dans le cadre du plafond d'endettement de CHF 40'000'000.00 de la législature 2016-2021

AU NOM DE LA MUNICIPALITE
Le Syndic Le Secrétaire
 
Stives MORAND Marc-André BURDET


Le Sentier, le 28 août 2019/BM/mab

Délégués municipaux : - M. Bertrand Meylan

- Mme Carole Dubois

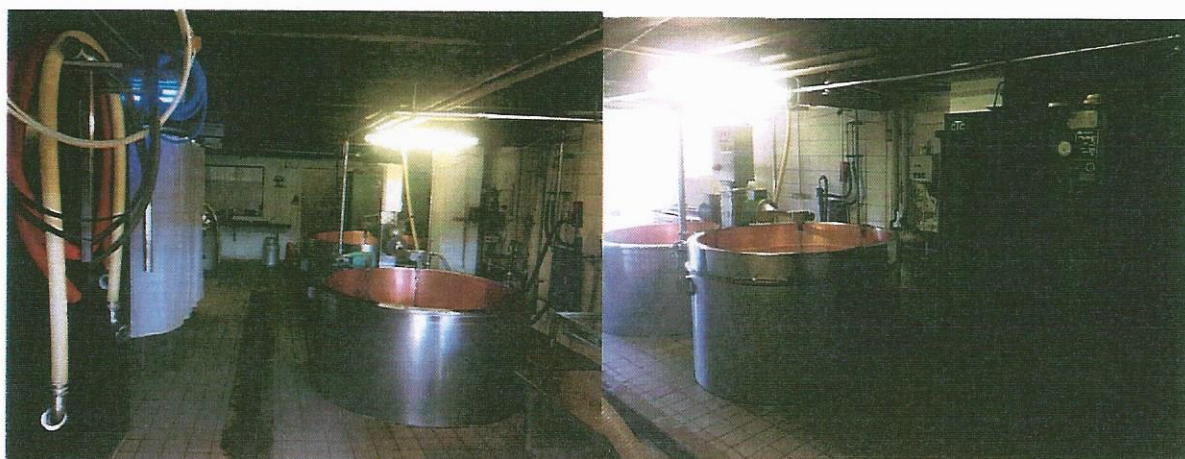
Autres délégués : - Bureau d'architecture Buache architectes
- Communauté d'exploitation « BEPI »

Annexes : - Divers plans

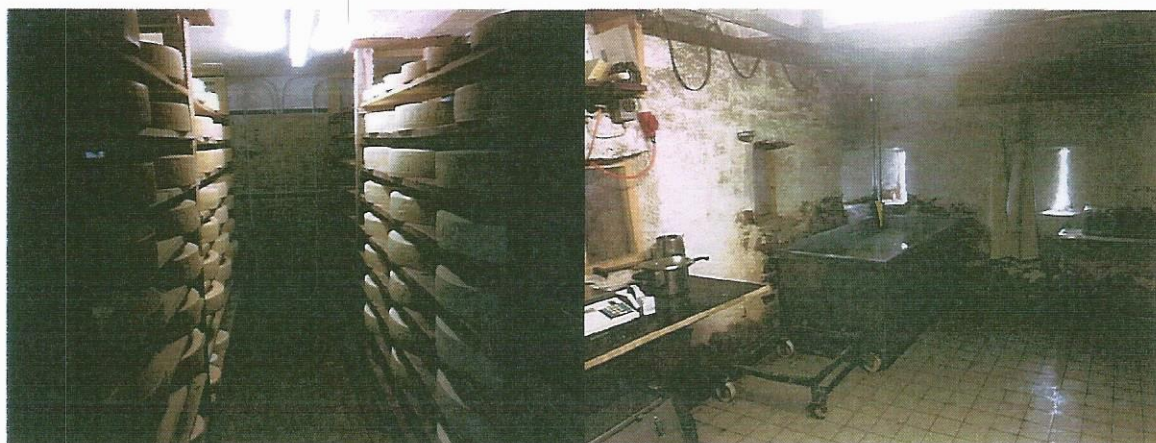
Salle de traite / aire d'attente



Fromagerie et chaudière



Cave à fromage / local de salaison



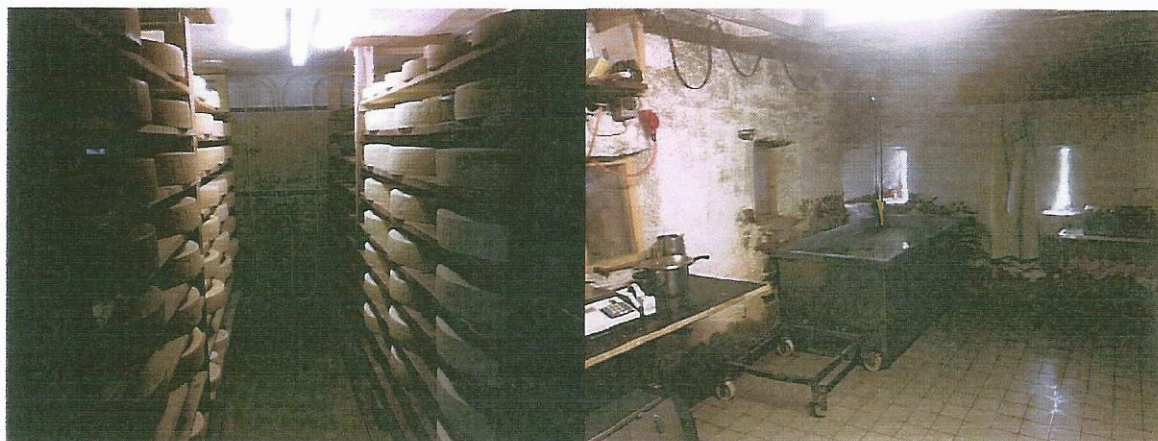
Salle de traite / aire d'attente



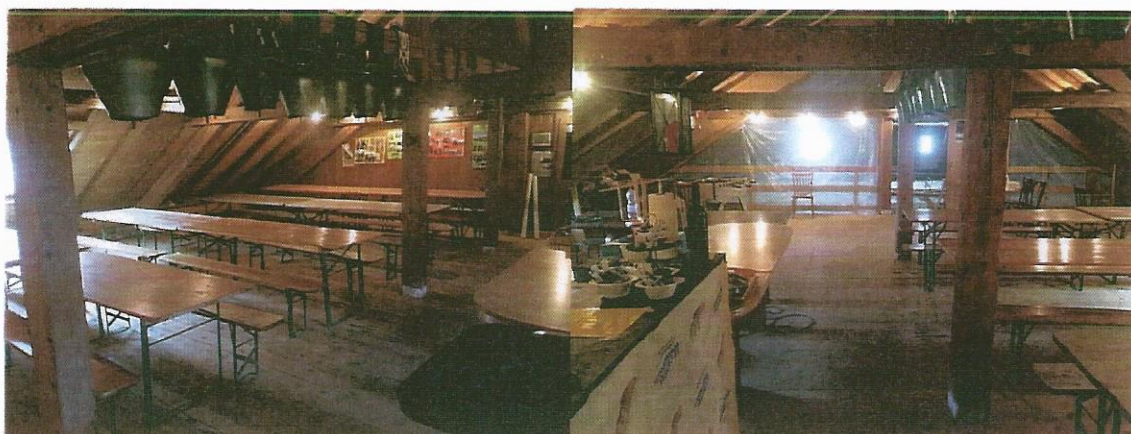
Fromagerie et chaudière



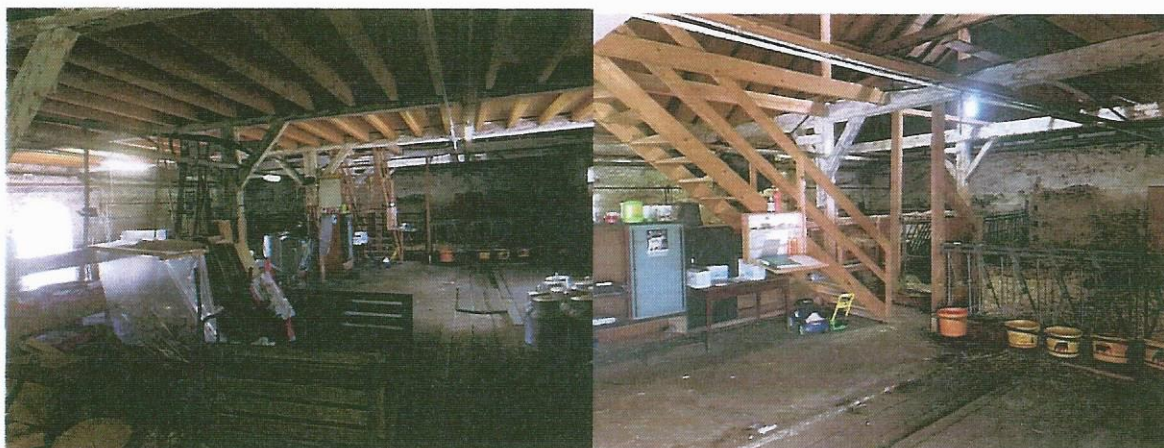
Cave à fromage / local de salaison



Local d'accueil



Ancienne étable



BUACHE
 architectes

Buache architectes SA
 Architectes - RES
 buache.archi@bluewin.ch

Route du Puy 5
 1850 Romont

Tél. 026 653 27 83
 Fax 026 651 99 99

Mandant :
 Mandat :
 Objet :

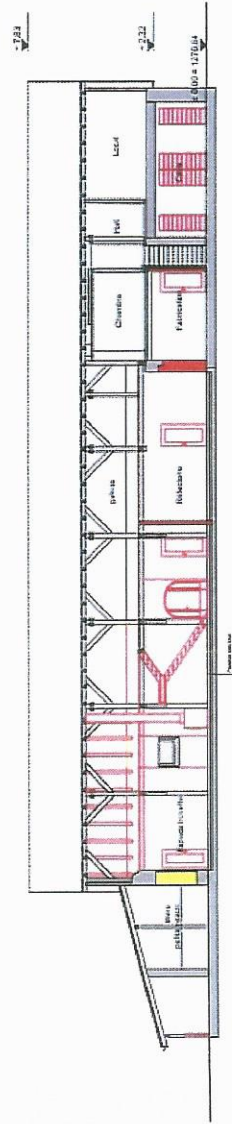
Fromagerie d'alpage du Plateau de Blaise
 La Client
 Transformation et rénovation
 Projet
 Coupes et façades

affecté : 15.36
 échelle : 1:100
 dessin : 8.100
 devis : 8.100
 date : 24.02.15
 plan : 25.07.15
 modifié : 25.07.17
 modifié : 15.09.17

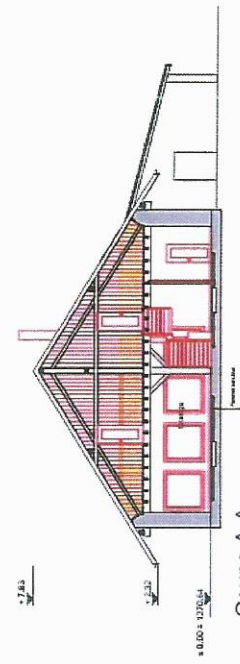
statut : PROJET

Signatures : _____
 Propriétaire(s) : _____
 Architecte : _____

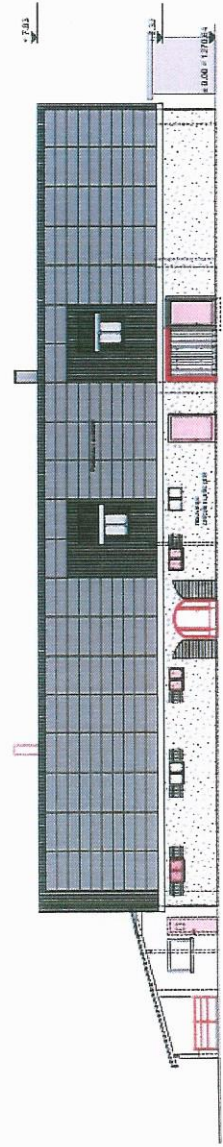
Légende :
 Existant
 Démolition
 Nouveau



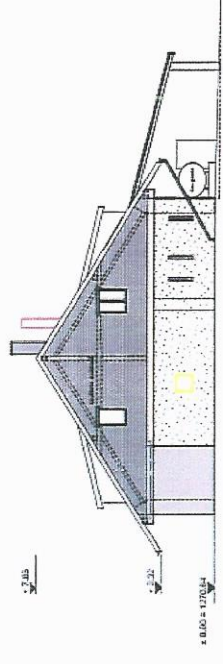
Coupe B-B



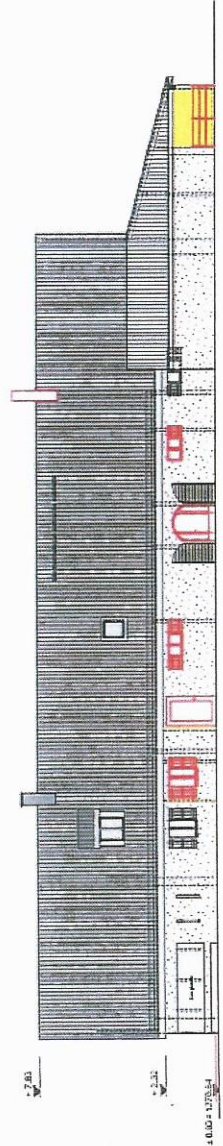
Coupe A-A



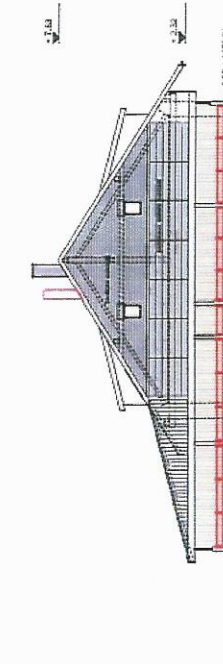
Façade Sud-Est



Façade Nord-Est



Façade Nord-Ouest



Façade Sud-Ouest

BUCACHE

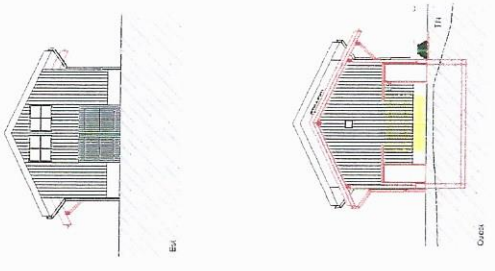
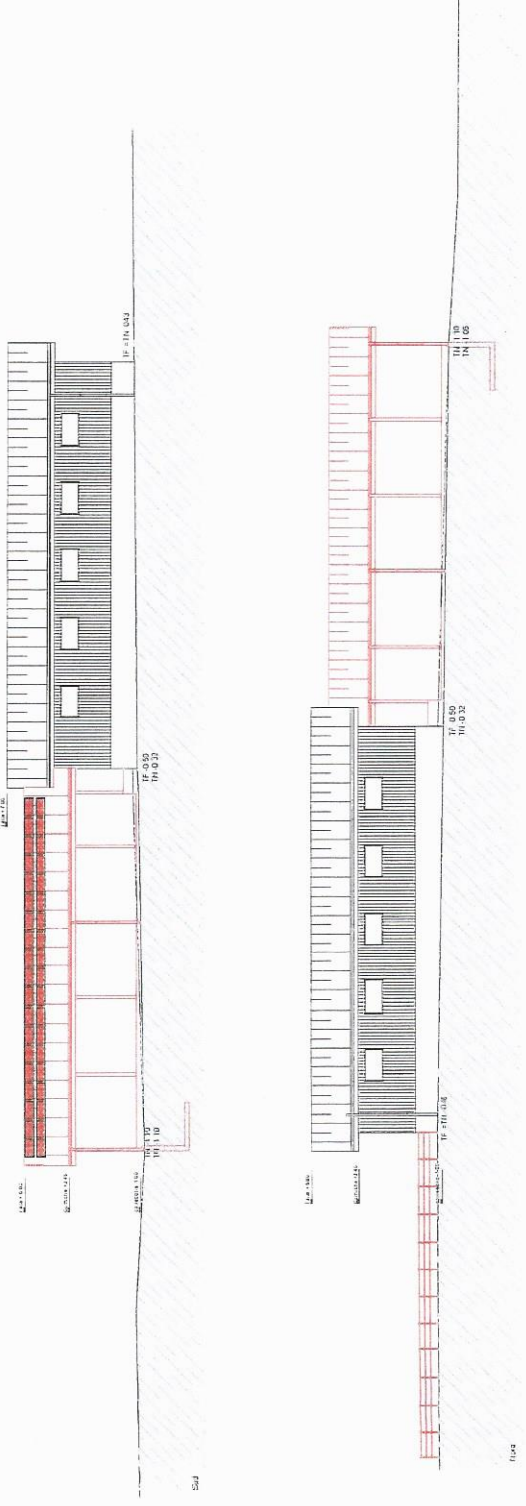
Bureau d'Architecture SA

1000 Yvertois

1000 Yvertois

1000 Yvertois

Client	Commune de Chavet	Adresse	1000 Yvertois
Objet	Construction d'une maison à plain-pied et sous-sol	Surface	1000 m ²
Projet	Avant-projet	Etat	1000 Yvertois
Projet	Projet	Projet	Projet



BUACHE architectes		Bachet architectes SA Architecte IRES bureau arch@bachet.ch	Rue du Poyel 5 1990 Romont Tel 026 652 27 81 Fax 026 651 99 98
Mandat	Commune du Chêtil	affaire	1136
Mandat	Construction d'une fosse à puits et aire d'attente	échelle	1:100
Objet	Avant-projet Coupe A-A, B-B, C-C	format	0.33m ²
		dessin	COGV
		date	06.02.17
		modèle	20.03.17
		révision	26.07.17
		révision	

