



Municipalité de Gryon

Gryon, le 22 mars 2021

AU CONSEIL COMMUNAL
De et à

1882 GRYON

Préavis no 03/2021

***Remplacement de la cuve à fromage à
l'étable des Chaux***

Monsieur le Président,
Mesdames, Messieurs,

1 - Préambule

La fromagerie des Chaux est en service depuis l'année 2000, suite au préavis voté par le Conseil communal en 1999, accordant un crédit de fr. 290'000.- pour toute l'installation, le réaménagement des locaux, la mise en place de la chaudière et de la cuve mais aussi la pose d'un système de traite, de tapis d'écurie et l'achat d'un contingent laitier. La Commune avait alors financé les investissements lourds et rattachés au bâtiment et l'amodiateur avait participé à hauteur de fr. 50'000.- aux coûts du système de traite et du contingent, payés par des acomptes annuels sur 10 ans.

La cuve à fromage avait été acquise d'occasion et a permis de fabriquer durant 20 ans avec une fiabilité correcte. Toutefois, elle montre des signes de vétusté depuis 3 à 4 ans déjà, des frais de réparation importants ayant dû être consentis, notamment en 2017 et 2018 pour plus de fr. 16'000.-. Selon M. Delessert, amodiateur et les spécialistes l'ayant révisée, elle a atteint sa durée de vie et ne pourra plus être réparée en cas de nouvelle panne, avec le risque de voir la production s'interrompre en pleine saison d'estivage.

Nous proposons dès lors le remplacement de cette cuve selon les conditions développées ci-après.

2- Motivations

La pertinence d'avoir aménagé cette fromagerie aux Chaux n'est plus à justifier, ce fromage et les produits annexes ayant acquis une large réputation et leur écoulement s'effectuant sans problème sur le marché.

La Municipalité a reçu en automne 2020 les trois locataires d'alpages communaux qui sont MM. Denis Champ pour Fricence, Michael Delessert aux Chaux et Thierry Raymondaz à Taveyenne. Divers points ont été abordés pour l'avenir de ces exploitations et les éventuelles synergies à trouver, dont notamment la possibilité d'utiliser une partie du lait produit à Taveyenne à la fromagerie des Chaux. M. Champ a de son côté assaini ses locaux de Fricence et souhaite maintenir sa propre production familiale.

M. Delessert s'est déclaré intéressé à utiliser un certain volume laitier provenant de Taveyenne, qui permettrait d'étoffer la production par des fromages à pâte molle ou tommes nécessitant moins de temps d'affinage. Il s'est néanmoins inquiété de la taille sous-dimensionnée de la cave d'affinage actuelle et il a été convenu que la Municipalité étudiera les possibilités techniques et financières de créer une nouvelle cave sur place.

Au vu de l'urgence de remplacer la cuve à fromage, dont le fonctionnement ne peut plus être garanti pour 2021, nous avons décidé de scinder en deux ces projets et de revenir ultérieurement devant le conseil communal pour la question de la cave.

D'entente avec M. Delessert, nous proposons dès lors l'achat d'une cuve à fromage neuve avec une capacité de 1000 lt, contre 600 lt actuellement. La chaudière à vapeur en place pourra continuer à être utilisée, seuls quelques raccordements électriques devant être revus.

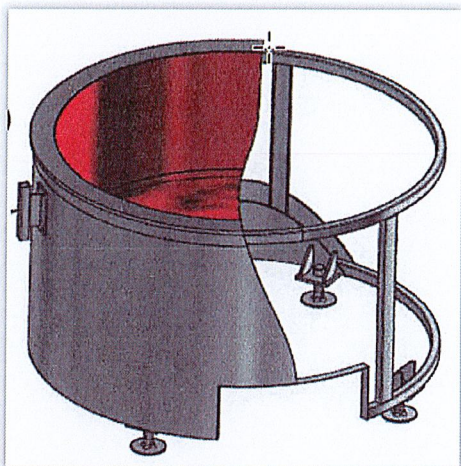
Ce matériel étant lié au bâtiment et demeurant en place en cas de changement de locataire, il appartient à la commune de le financer.

Cette fromagerie constitue une valeur ajoutée incontestable pour nos alpages et un élément attractif lors des mises en soumission des affermages. Outre l'aubaine de pouvoir écouler de la production locale dans les commerces gryonnais et environnants, elle offre aussi une belle vitrine touristique, à proximité d'un restaurant communal.

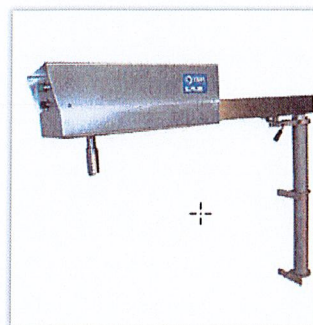
3- Descriptif

Sur la base de deux offres comparatives, nous proposons le modèle suivant :

1. Une cuve à fromage Hostettler & Co AG, d'une capacité utile de 1000 lt, intérieur cuivre de 3 cm, enveloppe extérieure en acier inoxydable poli à double paroi isolée, avec couronne de dispersion de la vapeur et couronne de refroidissement à ruissellement, bassin de retenue des condensats, le tout monté sur 4 pieds, y compris un contre-courant en acier inox contre le manteau de la cuve fr. 25'160.-



cuve et



brasseur

2. Un brasseur central avec console montée contre le mur, y compris pale de brassage.	Fr. 4'450.-
3. Appareil de nettoyage de la cuve, à monter sur le brasseur central, avec scotch-brite	fr. 3'100.-
4. Démontage et évacuation de la cuve actuelle, transport et mise en place de la nouvelle cuve, raccordement à la vapeur sur la chaudière actuelle, adaptation du brasseur et de sa console, temps estimé 1 à 2 jours, facturé selon le temps effectif mais estimé à	fr. 2'500.-
5. Raccordements électriques	fr. 1'000.-
6. Divers et imprévus (env. 10% et pour arrondi)	<u>fr. 3'790.-</u>
Total hors TVA	fr. 40'000.-

4 - CONCLUSIONS

Dans l'optique du maintien d'un outil performant à la fromagerie des Chaux, nous vous proposons de bien vouloir prendre les décisions suivantes :

Le Conseil communal,

- vu le préavis no 03/2021,
- ouï le rapport de la commission chargée d'étudier ce projet,
- considérant que cet objet a été porté à l'ordre du jour,

Décide

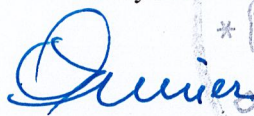
1. d'accorder à la Municipalité un crédit de fr. 40'000.- pour le remplacement de la cuve à fromage de l'étable des Chaux.
2. de financer cette dépense par la trésorerie courante ou un emprunt dans les limites autorisées par le plafond d'endettement
3. de porter cette dépense au compte d'investissement 320.5030.086 et de bilan 9143.086 « Remplacement cuve fromage Les Chaux »
4. d'amortir cet investissement en 20 ans par le compte 320.3312.086 à raison de fr. 2000.- par an, la première fois au 31 décembre 2022

Nous vous prions de croire, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs les Conseillers, à l'assurance de nos sentiments distingués.

AU NOM DE LA MUNICIPALITÉ :

Le Syndic

La secrétaire



P.-A. Burnier



E. Moreillon

Délégué municipal : M. Stéphane Jaymes