

Zeitschrift:	Geomatik Schweiz : Geoinformation und Landmanagement = Géomatique Suisse : géoinformation et gestion du territoire = Geomatica Svizzera : geoinformazione e gestione del territorio
Herausgeber:	geosuisse : Schweizerischer Verband für Geomatik und Landmanagement
Band:	121 (2023)
Heft:	1-2
Artikel:	La Fromagerie des Franches-Montagnes augmente sa production dans ses nouveaux locaux
Autor:	Frund, Pierre
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1037038

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La Fromagerie des Franches-Montagnes augmente sa production dans ses nouveaux locaux

En 2016, la Fromagerie des Franches-Montagnes a été rachetée. A ce moment, une réflexion relative à la pérennité de l'entreprise est menée. En réponse, deux axes de développement stratégiques sont définis. Avec l'appui de la Confédération et du canton du Jura, une nouvelle fromagerie a été inaugurée en 2019. Aujourd'hui, elle transforme le lait de 20 producteurs. A partir de ce lait, elle fabrique, en plus de la Tête de Moine AOP et du Gruyère AOP, quatre spécialités de fromages de montagne au lait cru à pâte mi-dure. Ce résultat est le fruit de discussions constructives, dont le moteur essentiel est le maintien d'une activité fromagère et la production de valeur ajoutée dans la région.

Im Jahr 2016 ging die Fromagerie des Franches-Montagnes in neue Hände über. Dies gab den Anstoss dazu, sich mit der Zukunft des Unternehmens auseinanderzusetzen. Als Antwort darauf wurden zwei strategische Handlungsfelder definiert. Mit der Unterstützung des Bundes und des Kantons Jura konnte 2019 eine neue Käserei eingeweiht werden. Heute verarbeitet sie die Milch von 20 Produzentinnen und Produzenten. Aus dieser Milch stellt sie nebst dem Tête de Moine AOP und dem Gruyère AOP vier Rohmilch-Halbhartkäsespezialitäten her. Dieser Erfolg ist den konstruktiven Diskussionen zu verdanken, in denen das Ziel im Vordergrund stand, den Käsereibetrieb aufrechtzuerhalten und in der Region Wertschöpfung zu schaffen.

Nel 2016 il caseificio Fromagerie des Franches-Montagnes è stato ripreso da nuovi gestori. In quell'occasione è stata condotta una riflessione sulla sostenibilità dell'azienda. In risposta, sono stati definiti due assi di sviluppo strategico. Con il sostegno della Confederazione e del Cantone Giura, nel 2019 è stato inaugurato un nuovo caseificio, che oggi trasforma il latte di 20 produttori. Oltre al Tête de Moine DOP e al Gruyère DOP, da questo latte vengono prodotte quattro specialità di formaggio di montagna a pasta semidura. Questo risultato è frutto di discussioni costruttive, il cui motore principale è il mantenimento dell'attività casearia e la creazione di valore aggiunto nella regione.

P. Frund

La Fromagerie des Franches-Montagnes s'appuie sur une longue tradition dans le domaine de la fabrication du fromage. A ses débuts, en 1910, elle produit avant tout du Gruyère et de la Tête de Moine. Dans les années septante, la fromagerie décide d'étendre la production aux spécialités fromagères régionales, fabriquées et vendues encore aujourd'hui avec grand succès.

Le 1^{er} janvier 2016, la société coopérative MIBA, qui compte 1200 producteurs de lait, reprend les actions et les activités de la fromagerie du Noirmont. Ce résultat est le fruit de discussions constructives, dont le moteur essentiel est le maintien d'une activité fromagère et la production de valeur ajoutée dans la région. Une réflexion relative à l'avenir et à la pérennité de l'entreprise est alors menée. En réponse, deux axes de développement stratégiques sont définis: la construction d'une nouvelle fromagerie pour garantir et accroître la production et le développement d'un projet touristique. Parmi les objectifs poursuivis par le projet touristique, on peut mentionner la volonté de proposer une scénographie moderne et ambitieuse, la volonté de contribuer à la promotion de la filière agricole, de faire découvrir les producteurs de fromages et leurs produits et de participer au développement économique de la région en devenant une offre touristique majeure.

Projet de construction d'une nouvelle fromagerie

L'ancienne fromagerie était située à l'intérieur de la localité du village du Noirmont et n'était plus conforme aux standards actuels de fabrication et de stockage des fromages. La construction d'une nouvelle fromagerie conforme aux standards de production les plus récents a été de suite projetée en zone industrielle. Le démarrage du chantier a eu lieu au printemps 2017 et la fromagerie a été opérationnelle dès le début de l'année 2019. Sans le prix d'achat du terrain, le coût total de la



Fig. 1: La Fromagerie des Franches-Montagnes réputée pour ses spécialités se trouve dans la région du même nom, dans le canton du Jura. Situées à 1000 mètres d'altitude, les Franches-Montagnes forment un haut plateau aux magnifiques paysages naturels – une destination particulièrement prisée des amoureux de la nature.

construction de la fromagerie avec la partie touristique est de 12,5 millions de francs. Cette fromagerie située en zone de montagne 2 a pu bénéficier de contributions fédérales de fr. 859 900.– et cantonales de fr. 774 000.– ainsi que d'un crédit d'investissement de fr. 4 113 000.–. Ces aides aux améliorations structurelles permettent à la fromagerie de se positionner équitablement, durablement et de rester compétitive avec les autres acteurs du marché. La nouvelle installation est censée assurer l'avenir de la profession dans la région. Début avril 2019, la nouvelle fromagerie a été inaugurée. Le nouveau site de production répond aux normes les plus récentes en matière de qualité et d'hygiène. L'alimentation en électricité est assurée par des panneaux photovoltaïques installés sur le toit. La production de chaleur est garantie par une conduite d'eau chaude provenant de la chaudière à copeaux d'une entreprise située géographiquement très proche. Le nouveau bâtiment comprend, outre un site de production moderne, un espace visiteurs unique qui permet aux personnes intéressées de découvrir l'artisanat et la tradition de la fabrication du fromage. Le magasin intégré à la fromagerie permet

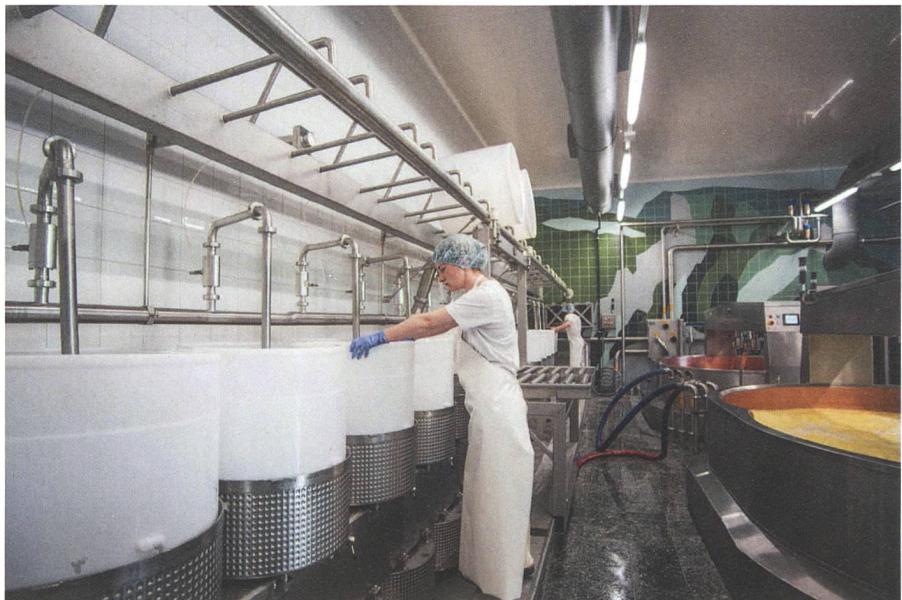


Fig. 2: Un outil de travail performant avec deux cuves de 6600 litres et une de 600 litres permettent la fabrication des différents fromages, à savoir la Tête de Moine AOP, le Gruyère AOP et les spécialités à pâtes mi-dure, le Noirmont, le Roc-Montès, le Taignon et le Franches-Montagnes.

d'écouler une partie de la production. Différents espaces sur plusieurs étages permettent aux visiteurs de vivre une expérience unique. Ce projet de fromagerie a nécessité l'engagement de ressources humaines et financières importantes. A noter que l'aménagement des surfaces à

vocation touristiques a fait l'objet d'un projet séparé qui a bénéficié des instruments de soutien et de développement régional des instances publiques de la Confédération et du canton du Jura (NPR).

La Fromagerie des Franches-Montagnes aujourd'hui

Alors que la quantité annuelle de lait transformé en fromage en 2016 s'élevait à 3,9 millions de kg de lait, aujourd'hui la fromagerie transforme près de cinq millions de kilos de lait par année provenant de 20 producteurs situés sur la Commune du Noirmont et de ses environs. Elle fabrique deux AOP – la Tête de Moine et le Gruyère – ainsi que quatre spécialités de fromages à pâte mi-dure: le Noirmont, le Roc-Montès, le Taignon et le Franches-Montagnes.

Le bilan de la Fromagerie des Franches-Montagnes est positif pour l'année 2021. L'établissement a augmenté sa production de 30 tonnes par rapport à 2020 pour atteindre 452 tonnes et selon les projections dépassera les 500 tonnes en 2022. La fromagerie a également remporté plusieurs distinctions, dont une médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir.

Les dates importantes du projet

1 ^{er} janvier 2016	Reprise des activités de la fromagerie par la société coopérative MIBA avec le rachat de l'entreprise familiale à Christian Kälin
16 novembre 2016	Demande formelle d'aide à l'investissement par le maître d'ouvrage
28 novembre 2016	Expertise de l'OFAG
05 décembre 2016	Préavis positif de l'OFAG
07 décembre 2016	Décision de la Commission des crédits agricoles
22 décembre 2016	Séance de coordination avec le maître d'ouvrage, le directeur des travaux et le service de l'économie rurale pour déterminer les prestations à fournir d'ici le début du chantier
11 janvier 2017	Publication dans le journal officiel au sens de l'article 97 LAgF et de l'article 13 OAS
18 janvier 2017	Demande de permis de construire
04 avril 2017	Décision de subventionnement du Gouvernement jurassien
24 avril 2017	Décision de subventionnement de l'OFAG
30 mai 2017	Pose de la première pierre, démarrage du chantier
05 avril 2019	Inauguration de la fromagerie
29 octobre 2021	Rapport et décompte final de la construction de la fromagerie
30 novembre 2021	Versement du solde des contributions fédérales et cantonales

Ce projet a permis de développer un outil de transformation laitière et d'augmenter le pourcentage de lait transformé dans la région de montagne. Il contribue à maintenir, voire à augmenter, le revenu individuel des producteurs de lait de fromagerie et à générer de la valeur ajoutée au sein des exploitations agricoles. Afin de valoriser au mieux la production laitière et reconnaître le travail fourni, le prix du lait a été augmenté de 5 cts aux producteurs en 2022. Le prix du lait payé aux producteurs de lait pour le Gruyère est de par exemple 93,75 cts (prix total). Ce projet permet d'assurer des produits de qualité en contribuant à l'essor économique de la région.

Pierre Frund
Service de l'économie rurale du canton
du Jura
CH-2852 Courtemelon
pierre.frund@jura.ch



Fig. 3: En plus d'un site de production moderne, la fromagerie abrite un espace dédié à la mise en valeur d'un savoir-faire unique. La Fromagerie des Franches-Montagnes propose des visites guidées pour les groupes, mais aussi des visites individuelles pour les personnes seules ou les familles dans la fromagerie de démonstration. Il est possible de déguster divers types de fromages sur place.

n|w Fachhochschule Nordwestschweiz
Hochschule für Architektur, Bau und Geomatik

Bachelor of Science (FHNW) in Geomatik
Informationsanlässe

Montag, 06. März 2023 (online)
Dienstag, 21. März 2023 (am FHNW Campus Muttenz)
Mittwoch, 19. April 2023 (online)

www.fhnw.ch/bachelor-geomatik