

Economie d'énergie : poursuivons l'effort



Fromagerie de Mézières

Plus de lait cru, moins de gaz!



Le magasin de la fromagerie de Mézières est ouvert tous les jours.

La Fromagerie de Mézières produit principalement du Gruyère AOP et du Vacherin fribourgeois AOP. Elle emploie 13 collaboratrices et collaborateurs, soit huit équivalent plein temps et forme des apprentis.

Le bâtiment et les installations actuelles datent de 2009. Chaque année la fromagerie transforme 5.5 millions de kg de lait issu de 41 producteurs locaux.



Entretien avec Nicolas Schmoutz,
exploitant de la fromagerie
de Mézières

Avez-vous mis sur pied une cellule spéciale pour préparer votre entreprise à un éventuel contingentement d'électricité ?

Le sujet du contingentement est clairement sur la table depuis l'été dernier. Cependant cela fait depuis le début de l'exploitation de la Fromagerie que nous poursuivons des objectifs énergétiques dans le cadre du benchmarking mis en place par FROMARTE, l'association faïtière des artisans suisses du fromage.

Nous faisons des efforts pour diminuer nos consommations. Nous avons par exemple opté pour des fromages au lait cru plutôt que thermisé. Cela nous a permis d'économiser 30% de gaz cet hiver. La fromagerie utilise le gaz pour le procédé de fabrication et dans une moindre mesure pour le chauffage des locaux.

Le grand défi pour notre fromagerie : refroidir le lait livré le soir.

Avez-vous pris des mesures spéciales d'économie cet hiver ?

Oui. Nous avons augmenté les températures des caves et de nos frigos dans les limites de ce que permettent les normes légales en conformité avec les recommandations du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV).

« Je reste très motivé à tenter des nouveaux procédés de fabrication pour trouver des moyens de réduire la consommation d'énergie. »

Nicolas Schmoutz

Cela étant, il nous est de plus en plus difficile de trouver de nouvelles mesures. L'une d'entre elles consisterait à ne plus refroidir le petit-lait.

Avez-vous fait des tests pour vous préparer à un délestage, en prévoyez-vous ?

Non. C'est impossible. La seule solution serait d'arrêter complètement la production ce qui mettrait à mal la chaîne de production pour les producteurs de lait. Nous avons



La production de fromage nécessite beaucoup d'énergie ; gaz, électricité et eau. Tant pour les différentes phases de préparation que pour le nettoyage des machines et des locaux.



La laiterie de Mézières utilise un système de nettoyage en place (NEP) afin d'assurer des garanties d'hygiène élevées. Le NEP permet le respect des normes d'hygiène propres aux entreprises alimentaires en minimisant la consommation d'eau et de détergent.

demandé une offre pour équiper toutes les installations avec une génératrice de secours. Pour l'heure, ce point est en stand-by.

Allez-vous prendre des mesures supplémentaires pour économiser l'énergie ?

Nous sommes en train d'étudier la possibilité d'installer des panneaux photovoltaïques en contracting ou des panneaux thermiques permettant également la production d'eau chaude sanitaire.



Vache, fromage et électricité

- En cas de pénurie d'électricité, l'ultime palier serait d'appliquer un délestage cyclique du réseau. Cette ultime mesure prévoit des coupures de 4h avec 8h ou 4h d'approvisionnement. Objectif : réduire de 33 à 50% la consommation d'électricité.
- Cette mesure ne va pas sans causer de problème pour la chaîne du lait : avant de pouvoir fabriquer du fromage, il faut traire les vaches. Même si le monde paysan s'organise pour s'équiper en groupes électrogènes, un décalage de la traite de plusieurs heures mettrait en danger le bien-être des animaux et l'écoulement du lait ne pourrait plus être assuré de manière optimale. Un effet domino qui aurait des conséquences économiques et sociales certaines.

Le canton de Fribourg a ouvert un guichet unique pour répondre aux demandes concernant le risque de pénurie d'énergie. Vous pouvez le contacter à l'adresse e-mail suivante : viequotidienne@fr.ch

www.fr.ch/energie-penurie

OFF Ensemble, économisons l'énergie.