



Fromagerie du village de Noflen

Réussir grâce à des spécialités bio

La fromagerie du village de Noflen est une petite fromagerie très innovante. La moitié du lait qu'elle achète est bio, et elle en fait des spécialités qui sont distinguées par le Bourgeon Bio Gourmet et qui ont un grand succès commercial. Les paysans Bourgeon profitent aussi de ce succès en recevant un prix équitable pour leur lait.

La fromagerie du village de Noflen est située dans le canton de Berne entre les vallées de l'Aar et de la Gürbe. Jörg Schwab et son équipe transforment ici environ 1,3 million de kilos de lait par année dont environ la moitié de lait bio. La laiterie produit du lait pasteurisé et diverses spécialités bio comme de la crème, du beurre, de la crème acidulée, de la demi-crème, de la crème à café, des yogourts, du séré et de la panna cotta. 13 de ces produits ont obtenu le Bourgeon Bio Gourmet, qui est comme on le sait une distinction décernée par Bio Suisse qui garantit une haute qualité gustative et une transformation douce.

Les produits bio sont distribués dans la région à des magasins, à des restaurants ainsi qu'à des EMS et à des foyers. Les spécialités représentent plus de la moitié du chiffre d'affaires. Les produits bio sont très demandés et contribuent fortement à la rentabilité économique de la fromagerie de Noflen malgré cette quantité de lait relativement faible. En plus des produits bio, la fromagerie fabrique aussi environ 60 tonnes d'emmental conventionnel AOP

Prix du lait équitable pour ses fournisseurs Bourgeon

La fromagerie de Noflen est une entreprise modèle parmi les transformateurs Bourgeon. Elle se comporte en véritable entreprise, contribue à la création locale de valeur ajoutée, assure des places de travail dans le village et produit des denrées alimentaires de haute qualité pour la consommation régionale. Elle favorise donc une agriculture qui a un avenir ici en Suisse.

Il y a derrière ce succès non seulement un fromager novateur, Jörg Schwab, mais aussi toute la société de fromagerie de Noflen. Ils forment ensemble l'actionnariat de la Käse Noflen AG et investissent régulièrement dans l'entreprise.

Les fournisseurs de lait Bourgeon profitent eux aussi du succès de la fromagerie. Ils reçoivent en effet un prix équitable pour leur lait grâce à la progression continue des ventes des spécialités bio qui caractérise les dernières années. La communauté générationnelle Martin et Jürg Meier de Noflen (voir la fiche d'information séparée), qui élève 31 vaches laitières et s'est reconvertie à l'agriculture biologique en 2013, est montée dans le bateau au début du mois de mai 2015.

Site internet:

www.dorfchaesi-noflen.ch