

GUNSBACH Premiers visiteurs cet été

# La fromagerie s'affine

Première du genre sur le massif vosgien, la coopérative fromagère portée par 13 agriculteurs-producteurs de lait de la vallée produira ses premiers barikass ou tommes parfumées cet été à la Maison du fromage à Gunsbach.

**A** l'entrée du site agrotouristique de Gunsbach, accroché aux grillages qui dissimulent les importantes manœuvres en cours derrière les façades de l'étable, une affiche annonce déjà aux visiteurs l'ouverture cet été de la « première fromagerie collective la vallée ».

Hier en fin d'après-midi, les élus du canton ont profité de la tenue de leur conseil communautaire le soir même à la Maison du fromage pour organiser une visite de chantier, en présence de quelques-uns des 13 agriculteurs-producteurs de lait qui portent ce projet.

**Ils prévoient de transformer 780 000 litres de lait par an**

Derrière l'un des architectes du cabinet strasbourgeois AEA, ils ont pu se faire une idée, entre quelques palettes et des planches découpées, à quoi ressemblera le parcours de 260 m<sup>2</sup> qui permettra, à l'abri de grandes baies vitrées, d'assister à la fabrication moderne du fromage, en complément de la marcarie traditionnelle.

« Ce sera très didactique, aussi bien pour les adultes que pour les enfants », résume Martial Frey, chargé de projets, avec des fenêtres sur tout le processus de création du munster en temps réel, et des écrans qui renseigneront les visiteurs en continu, et tout cela dans un décor « qui conserve l'esprit de la grange avec des touches de modernité ».

« Si on s'est lancé dans ce projet, très difficile à monter, avec énormément de contraintes qu'on découvre tous les jours, c'est qu'on y croyait vraiment », a rappelé Fernand Steffen du Gaec Muhlé, l'un des trois gérants de la Sarl « La fromagerie de la vallée », avec Gabriel Resch, de la ferme-auberge de la Wasmatt et Danny Wehrey du Buchwald. La société a déjà embauché trois personnes en prévision du lancement.

Les 13 agriculteurs qui ont accepté de relever ce « défi », en investissant à parts égales 500 000



Une extension a été réalisée à l'arrière de l'ancienne étable. Les premiers fromages en sortiront fin juillet. PHOTOS DNA - NICOLAS PINOT



Derrière les baies vitrées, le public pourra assister à la fabrication moderne du fromage.

euros pour les équipements intérieurs (du chaudron à la cave

d'affinage) qui vont progressivement investir les 600 m<sup>2</sup> qui leur

sont dédiés, prévoient de transformer pour démarrer 780 000

litres de lait par an.

Autant de kilos de munsters au lait cru, de barikass, de tommes qu'il faudra ensuite commercialiser. « C'est un nouveau métier que vous allez découvrir. Mais comme vos produits sont de qualité, ça ne pourra que fonctionner, comme on le voit ailleurs », estime André Kaesser, vice-président de la comcom.

Son président, Norbert Schickel, a souligné combien cette unité de production, et « ce partenariat », était essentiel dans la valorisation de ce site de 8 hectares, et comment « il renforce sa vocation agricole, les circuits courts et les paysages de la vallée ». « Ce n'était pas évident dans un contexte où les agriculteurs travaillent plutôt individuellement », rajoute André Kaesser. La communauté de communes a investi 1,5M € dans ce chantier, avec des partenariats importants, le conseil général du Haut-Rhin et le conseil régional (240 000€ chacun), des crédits Massif

(150 000€), des crédits d'Etat (150 000€), et le Grand Pays de Colmar (20 000€).

Pour ce qui est du calendrier, la fromagerie devrait être opérationnelle dans la première quinzaine du mois de juillet, le parcours scénographique arrivera un peu plus tard au courant de l'été. Pour l'instant, les porteurs ne se risquent pas à donner une date d'ouverture. Le couper de ruban n'est pas attendu avant l'automne.

En évoquant cette unité de production, attendue depuis une trentaine d'années dans la vallée, Fernand Steffen a aussi indiqué qu'il le faisait « pour les générations futures », dans un contexte général qui ne plaide pas pour les agriculteurs de montagne. « Cela devient difficile de vouloir à la fois transformer, vendre et produire ». Même si la vallée peut se flatter, ce n'est pas le cas partout, d'avoir une réelle relève agricole. ■

PH. V

COLMAR Port de plaisance

## Capitaine d'un jour

Découvrir ou faire redécouvrir le port de plaisance de Colmar aux médias était l'objectif, ce mercredi matin, de la CCI Colmar centre-Alsace, concessionnaire des lieux.

**QUELQUES INVITÉS ONT** été accueillis sur place par le directeur du port François Strub et le sympathique couple responsable de la capitainerie Marie-Christine et Felice Stanzione.

Si l'accueil des bateaux de plaisanciers est l'activité principale du port, la location de bateaux est en train de se développer grâce aux deux embarcations sans permis, le Mery 520 Vivaldi et le Quicksilver 540 Debussy. Louer un bateau et devenir capitaine d'un jour, rien de plus facile.

L'opportunité est donnée aux touristes ou aux locaux de profiter d'un moment de détente au fil de l'eau tout en admirant les paysages, la faune et la flore du Ried alsacien.

Après une petite formation au départ, deux formules sont proposées, soit la balade d'une journée pour 6 personnes, de 9 h à 18 h au prix de 145 €, soit la demi-journée (4 h) à 82 € (la vitesse est réglementée à 6 km/h sur le parcours). En 2013, le port de plaisance de Colmar a obtenu pour la 9<sup>e</sup> année consécutive le label pavillon bleu qui récompense les efforts réalisés en matière d'environnement ; c'est l'unique pavillon décerné sur 36 ports et haltes nautiques en Alsace. Les critères d'obtention de cette distinction sont très sévères, le plan d'eau doit être propre visuellement et subir des analyses

ponctuelles tous les 4-5 ans ; tous les produits d'entretien sont biodégradables et le papier recyclable. Si la rentabilité du port à titre de fonctionnement est sujet à caution, son atout pour le tourisme est indéniable, même si les retombées réelles sont incommensurables. Situé aux portes de la ville de Colmar, le port est à proximité immédiate du centre touristique, offrant la possibilité aux plaisanciers de découvrir la vieille ville. Même si parmi les clients habituels on note une lente progression de la fréquentation, la relève des anciens n'est pas compensée par les jeunes qui n'ont plus les moyens d'acquiescer un bateau. Seul espoir de développement futur, l'ouverture hypothétique du bras nord du canal du Rhône au Rhin qui relierait au réseau fluvial français. ■



Une mini formation suffit pour conduire un bateau. PHOTO DNA