

Pour la quatrième année consécutive, la Laiterie Wälchli, à Condat (15), vient d'être médaillée au Concours Général Agricole 2007. Résultat naturel d'un remarquable travail d'équipe, cette distinction a été partagée par Pierre Wälchli avec tous ses collaborateurs. A cette occasion, il a présenté la nouvelle stratégie de l'entreprise et les caves qui seront inaugurées le 22 juin prochain en présence de René Souchon, Président du Conseil Régional d'Auvergne et Joël Mercier, Sous-préfet de Saint-Flour.

12 médailles en 8 ans !

Depuis bientôt 80 ans, la Laiterie Wälchli perpétue une tradition de fabrication et d'innovation privilégiant l'amélioration du produit.

Cette recherche qualitative permanente a été une nouvelle fois reconnue par la profession.

Le Saint-nectaire laitier Wälchli vient d'être médaillé au Concours Général Agricole 2007, pour la quatrième année consécutive, et s'est vu décerner le bronze.

Soucieuse d'exemplarité en tant que premier producteur de Saint-nectaire laitier, l'entreprise s'adosse à toutes les techniques orientées vers la valorisation de l'AOC: déclinaisons multiples du produit (*Saint-nectaire Bio, mini-cave pour le petit Saint-nectaire, fondue au Saint-nectaire en caquelon,...*), protection environnementale avec la mise en service en 2006 d'une station de traitement des effluents et, prochainement, nouvelles caves d'affinage.

Représentant un investissement de 1.960.000 M€, ces caves vont permettre d'anticiper la mise en application du nouveau Cahier des Charges de l'AOC qui prévoit une augmentation de la durée d'affinage de trois à quatre semaines. D'une superficie totale de 1.650 m², le bâtiment comprendra, entre autres, trois caves d'affinage, pour une capacité totale de 85.000 fromages.

Une reconnaissance pour toute la filière

Dans un premier temps, la Laiterie Wälchli a donc tenu à partager cette médaille avec ses collaborateurs.

Attentive aux partenariats étroits noués avec les producteurs de lait de la zone, l'entreprise leur ouvrira ensuite les portes de ses nouvelles caves, le vendredi 22 juin, afin de les associer étroitement à ce développement.

Il leur sera présenté toutes les technologies retenues dans cette construction et qui concourent à recréer les conditions des caves naturelles : ventilation adaptée ne créant pas de courant d'air sur les fromages, meilleure régulation microbienne grâce à un affinage sur planches en pin avec retournement et brossage automatique,...

Contact presse : Marie-Luce Bozom - 06 15 15 63 20