

LES HÔPITAUX-VIEUX Commerce

La nouvelle fromagerie a ouvert ses portes

La nouvelle fromagerie implantée à côté de la D9 concrétise officiellement la fusion des deux coopératives de Saint-Antoine et des Hôpitaux. Un bâtiment flambant neuf réalisé afin de répondre aux besoins de fabrication et de vente.

La réputation du comté de la fromagerie des Hôpitaux-Vieux qui n'est plus à faire, va connaître encore un nouvel élan avec un bâtiment flambant neuf, conçu pour répondre aux besoins spécifiques de fabrication et de vente du fromage et de produits régionaux. Soit 1 300 m² au sol occupés par une salle de fabrication, deux caves, des locaux techniques et le magasin.

Un aboutissement

« Voilà quatre ans que les coopératives de Saint-Antoine et des Hôpitaux ont fusionné et que nous travaillons à ce projet de bâtiment. C'est un soulagement de le voir en fonction car cela marque l'aboutissement de longues heures de travail. Ces dernières années, le rapprochement entre les deux coopératives était logique. Nous étions de taille identique avec deux millions de litres cha-



Après deux années de réflexion et de travaux, la nouvelle fromagerie ouvre ses portes aux Hôpitaux-Vieux. Photo ER

cune, une culture commune et nous avions les mêmes problématiques. De nos jours, il faut le savoir, les petites coopératives ne perdurent pas indéfiniment sans faire d'investissement dans les outils et dans leur magasin ».

Le comté 18 mois d'affinage, proposé toute l'année

Pour la clientèle, la qualité

d'accueil se trouve indéniablement renforcée. Et, petit détail mais de grande importance, le comté de 18 mois d'affinage sera proposé toute l'année comme le sont le beurre et la crème non pasteurisés, produits d'exception.

Depuis 2016, la Société coopérative agricole de fromagerie de Saint-Antoine - Les Hôpitaux, est présidée par Philippe Gaudet. Le-

Terrassements de pleine masse, gros-œuvre, voirie et réseaux divers exécutés par
Constructions De Giorgi

La fromagerie de Saint-Antoine

Ces derniers temps, les bruits ont couru que le magasin allait fermer. Forte inquiétude à Saint-Antoine où le commerce se fait extrêmement rare.

« Non, cela restera un point de vente, affirme Philippe Gaudet. Les locaux appartiennent à la commune, certes, mais nous avons décidé d'investir pour faire un magasin plus grand, plus attractif, plus fonctionnel ». La fabrication des fromages s'arrêtera donc cette semaine, les machines seront évacuées et les travaux de rénovation pourront alors commencer. Aucun changement au niveau des futurs horaires avec une précieuse ouverture le dimanche soir de 16 h 30 à 19 h.

quel était président depuis dix ans de l'ancienne coopérative des Hôpitaux. La nouvelle entité est formée de 22 sociétaires issus de 13 exploitations, de 2 fromagers, Sébastien Muller et Alexis Granat et de 3 vendeuses.

Horaires d'ouverture : de 9 h à 12 h et 14 h 30 à 19 h, tous les jours, ainsi que le dimanche de 9 h à 12 h.