

# Mons investit un tunnel pour affiner ses fromages

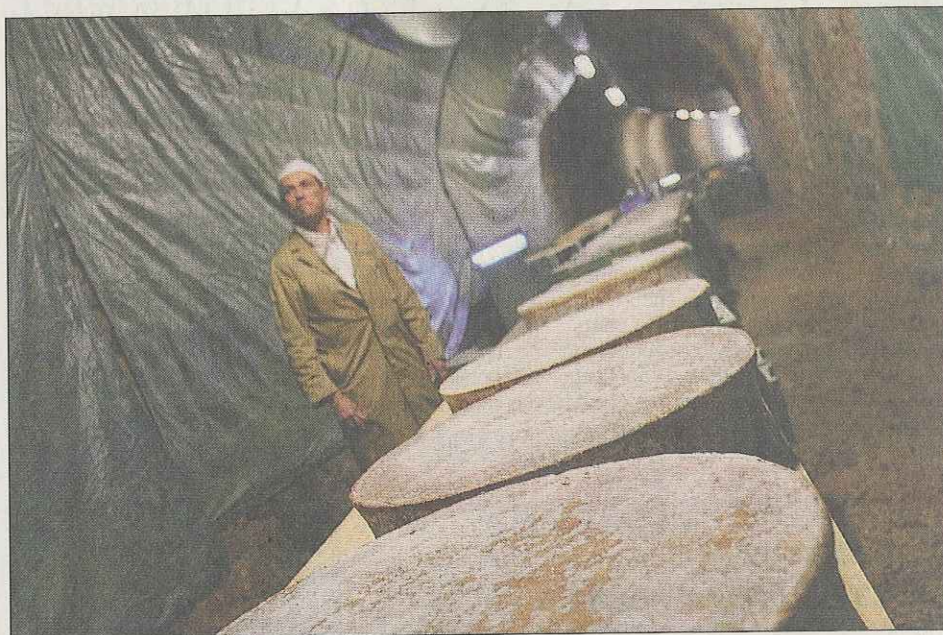
Les frères Mons s'apprêtent à faire affiner leurs fromages dans l'ancien tunnel ferroviaire d'Ambierle où température et hydrométrie s'avèrent idéales

Cela fait bien longtemps que les trains ne passent plus à Ambierle.

L'ancienne ligne du Tacot qui permettait de rallier Renaison aura connu une vie éphémère : ouverte en 1914, elle a fermé en 1933, remplacée par des cars. Témoin de ce passé, ce tunnel de 180 mètres de long situé à Ambierle auquel les frères Mons sont en passe d'offrir une seconde vie en le transformant en cave d'affinage. « On a un projet d'extension de nos caves de

## 500 000 euros pour aménager l'ancien tunnel ferroviaire

Saint-Haon-le-Châtel et c'est quand on a déposé le permis de construire il y a un an et demi que Jean Bartholin [conseiller municipal de St-Haon et conseiller général du canton] m'a parlé de ce tunnel dont je n'avais jamais entendu parler, alors que ça fait trente ans qu'on est là ! » Hervé Mons et son frère Laurent sont tout de suite tombés sous le charme de cet ouvrage de 180 mètres de long. « En Auvergne, dont on est originaires, tous les anciens tunnels ont été transformés en caves d'affinage, sauf qu'ils sont tous à 600 ou 700 mètres d'altitude », note Hervé, « alors qu'ici, on est à 300 mètres. On se demandait si ça irait au niveau température. On a fait des tests d'affinage pendant un an et on s'aperçoit que c'est parfait. La température reste à 12° été comme hiver et on a 98 % d'humidité », jubile Hervé. Idéal pour y affiner les fromages à pâte dure, demi-dure ou les fromages persillés. « On devrait y affiner huit à dix fromages différents ici, essentiellement de notre fief et de Saint-Just-en-Chevalet », où



Les frères Mons ont effectué des tests d'affinage dans cet ancien tunnel ferroviaire qui se sont révélés concluants puisque température et hydrométrie sont idéales / Photo Jean-Louis Dubois

les deux frères ont racheté récemment une importante fromagerie qui transforme 2,5 millions de litres de lait par an, dont 1,5 de chèvre. « On est partagé entre l'Auvergne et la Savoie. Ce qui nous intéresse, c'est l'agriculture de montagne car elle reste authentique et raisonnée, avec une notion d'estive et de fourrage qui reste encore très présente. » Mais la carte des fromages dépasse largement les

frontières de ces deux massifs montagneux, puisque près de 190 fromages différents représentent les différentes régions de France, les frères Mons travaillant avec 135 producteurs fermiers. « Ce réseau, c'est ce qui fait notre réputation. » Avec l'agrandissement des locaux de Saint-Haon-le-Châtel (2,5 millions d'euros d'investissement en cinq ans) et l'aménagement du tunnel (pour 500 000 euros), les frères Mons

pourront maîtriser l'affinage d'un plus grand volume de fromages. « On a déjà un stock d'une centaine de tonnes qu'on va pouvoir doubler », précise Hervé.

Ces quantités impressionnantes ne doivent pas faire oublier la qualité qui a fait le succès de cette maison, Hervé Mons ayant été consacré meilleur ouvrier de France en 2000.

Kévin Triet  
ktriet@leprogres.fr

## ■ 78 % du chiffre d'affaires à l'export

Dans quelques jours, Hervé Mons se rend dans l'état américain du Vermont pour y présenter ses produits mais aussi transmettre son savoir-faire à un jeune producteur américain. Loin des clichés, les Français n'y exportent pas que de la « Vache qui rit » puisque la société Mons y fait son plus gros chiffre à l'export (30 %), avec une trentaine de produits vendus dans la chaîne de magasins All food market. La maison Mons exporte dans 19 pays différents, réalisant 78 % de son chiffre d'affaire à l'étranger. Un chiffre en constante progression puisqu'il est de 5,6 millions alors qu'il était de 3 millions en 2004. Dans le département, il y a quatre boutiques Mons dans lesquelles sont

employées une vingtaine de personnes, autant travaillant au siège de Saint-Haon-le-Châtel. Et Mons est fournisseur des plus grandes tables comme Troisgros. Quand on sait que la première boutique, L'Auvergnat, fondée en 1965 par les parents Hubert et Rolande n'était au départ qu'un camion fromagerie sur les marchés de Roanne...