

# La société Mons investit le tunnel à Ambierle

**Un projet de développement territorial qui associe la reconversion du patrimoine local et la gastronomie, en synergie avec la promotion du vignoble de la Côte Roannaise.**

Le groupe Mons, positionné sur la vente de fromages de qualité, a su conquérir une image de spécialiste dans son domaine d'activité en évoluant dans le domaine de la formation des maîtres fromagers et en s'attaquant à l'exportation de plus d'une centaine de sortes de fromages dans le monde entier.

Précisément, la **Compagnie d'Affinage des Caves de la Collonge** est une société en création ayant pour objectif d'affiner des fromages de qualité pour le

compte d'autres sociétés du groupe mais aussi d'autres maîtres fromagers français.

Les investissements envisagés aujourd'hui, notamment pour atteindre la haute qualité de ses produits en réhabilitant un ancien tunnel ferroviaire désaffecté, vont permettre au groupe de poursuivre sa croissance. Le projet vise la création d'une salle d'accueil multimédia et de dégustation pour faire découvrir cette reconversion intéressante du patrimoine architectural régional ainsi que l'activité du métier de fromager affineur et de l'univers du fromage. L'objectif est de renforcer encore une image de marque et de savoir faire en organisant des dégustations et des séminaires.



## Interview d'Hervé Mons

### Quel est votre projet sur la commune d'Ambierle ?

A la recherche d'une solution pour améliorer encore la qualité de mes produits, j'ai trouvé à Ambierle le cadre idéal pour exercer mon activité d'affinage, un ancien tunnel ferroviaire désaffecté.

Ce tunnel, construit en 1915, est situé sur la ligne dite du Tacot, tacot à vapeur de la compagnie des Chemins de fer de la Loire reliant Roanne à Ambierle, puis 15 ans plus tard Lapalisse. La Compagnie des Chemins de fer de la Loire n'existe plus depuis longtemps quand la SNCF décide en 1993 de fermer la ligne.

Ouvrage de 156 m de long, facile d'accès et présentant des caractéristiques techniques idéales pour affiner le fromage (hygrométrie, température constante), le tunnel a fait l'objet d'études géotechniques puis de test sur 18 mois pour valider la faisabilité. Le site donnant entière satisfaction, je décide en 2009 de lancer l'opération par la création d'une société (la Compagnie d'Affinage des caves de la Collonge – la CACL) ayant pour objectif d'affiner des fromages de qualité, très souvent sous AOC, fromages représentatifs des différentes régions de France.

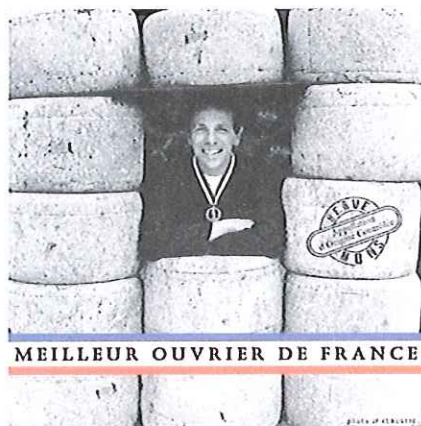
Cette activité sera exercée pour le compte d'autres sociétés du groupe Mons et d'autres maîtres fromagers en France. La clientèle visée par la société est plutôt haut de gamme, restaurants français étoilés aussi bien en France qu'à l'étranger (USA, Japon, Australie, Europe...) mais aussi d'amateurs de fromages puisque le site choisi offrira une salle de dégustation et de découverte.

Les fromages sont sélectionnés auprès des meilleurs producteurs, ils sont amenés à la cave d'affinage où ils vont subir toutes les opérations d'affinage quotidiennes ou hebdomadaires (lavage, brossage retournement, grattage) pendant des durées de quelques semaines jusqu'à deux ans et plus pour les Beaufort. Le site sera

réservé à l'affinage, dans un premier temps d'une dizaine de produits, Lavort, tomme crayeuse de Savoie Ossau Iraty basque, Salers de Buron, Beaufort, Saint-Nectaire...

### Combien de création d'emplois envisagez-vous ?

Nous avons aujourd'hui une trentaine de salariés environ. Ce projet nécessite un investissement important en immobilier et matériel et doit générer dans ses trois premières années au moins 2 emplois.



Développement économique