

# Un tunnel ferroviaire reconverti en cave d'affinage

Le Monde.fr avec AFP | 22.10.2012 à 14h24



Le fromager Hervé Mons a transformé un tunnel désaffecté en une cave d'affinage. | AFP/PHILIPPE MERLE

A l'abandon depuis 1939, le tunnel ferroviaire d'Ambierle, près de Roanne (Loire), connaît une seconde vie, transformé en cave d'affinage de fromages haut de gamme. C'est en déposant un permis de construire, en 2008, pour une extension de cave dans l'entreprise familiale de Saint-Haon-le-Châtel, à 4 kilomètres de là, qu'Hervé Mons, fromager affineur, découvre l'existence de cet ouvrage, enfoui sous la forêt.

*"En Auvergne, pas mal de tunnels désaffectés après guerre ont été transformés en caves d'affinage, mais au fil du temps, ça a été un peu abandonné car à 1 300 mètres d'altitude, ils sont difficiles d'accès",* explique le fromager, désigné meilleur ouvrier de France (MOF) en 2000. *"Ici, l'aubaine, c'est que le tunnel est au bord de la route, à 4 minutes de l'entreprise principale",* souligne-t-il.

## 80 TONNES DE FROMAGE

Après un an d'expérimentation, Hervé et son frère Laurent décident, début 2009, de le louer à la commune avec un bail de quarante ans. Six mois de travaux plus tard, pour quelque 650 000 euros, les premiers fromages sont mis en place, qui seront commercialisés fin 2010. Aujourd'hui, il accueille 80 tonnes de fromages, dont la durée d'affinage varie, de quatre à vingt-quatre mois. *"Seuls de rares fromages passent les trente mois, car le produit doit garder du crémeux",* souligne Hervé Mons.

Dans ce tunnel de 180 mètres de long, légèrement incurvé, les conditions d'affinage sont *"optimales"*, se félicite le fromager. *"Ici, grâce à l'isolation naturelle, il ne gèle jamais, on a une température constante, autour de 10 °C, et un taux d'humidité de 98 % grâce à l'infiltration à travers les murs et le sol. Dans les chambres d'affinage industrielles, on met un froid violent avec une ventilation puissante qui donne un assèchement des produits que l'on compense par des humidificateurs"*, déplore ce passionné qui privilégie *"la texture et les arômes"*.

Seuls les meilleurs lots, sélectionnés parmi 117 producteurs fermiers dans toute la France, auront le droit de s'épanouir dans ce tunnel. *"Ils finiront de manière exceptionnelle et on les vendra un an et demi plus tard"*, explique Hervé Mons, qui possède sept magasins en France et réalise 70 % de son chiffre d'affaires à l'export, au Japon , aux Etats-Unis et au Moyen-Orient.