

Un métier, deux passions

LES GRANDSONNAZ Deux belles-sœurs fabriquent le fromage d'alpage de la famille Mayor. Un travail de tous les instants qui force le respect.

TEXTES ET PHOTOS: MICHEL DUVOISIN

Et de deux! La famille Mayor, de Provence, exploite pour la seconde année consécutive les pâturages, la ferme et la fromagerie de la Grandsonnaz-Dessous. La fabrication du fromage d'alpage est assurée par Amélie Bolens et sa belle-sœur Camille Mayor. Et le moins que l'on puisse dire c'est que ces deux jeunes femmes au bénéfice de leur CFC de fromagères, plus une maîtrise pour Amélie Bolens, forcent le respect et l'admira-

tion de par leur implication, leur énergie, et la joie qu'elles mettent à accomplir leur labeur.

La journée commence à 4h30 du matin, sept jours sur sept et pendant toute la saison d'été, soit environ 90 jours! Le troupeau de 120 vaches est traité deux fois par jour, dès le lever des fromagères, puis vers 16h30. Le volume de lait total récolté? 2400 litres, avec lesquels sont fabriquées huit meules de Gruyère d'alpage d'environ 35 kilos chacune.

Mais pas de quoi effrayer les deux jeunes femmes, qui cumulent déjà (pour Camille Mayor) ou cumuleront bientôt (pour Amélie Bolens) ce travail avec celui de maman. Fières de leur emploi, elles sont complètement épanouies dans l'alpage nord-vaudois. « On n'échangerait ce coin de paradis contre rien au monde! »

Un métier aussi très technique

La crème de l'écémage du matin est conservée pour être revendue sous sa forme naturelle, mais elle sert aussi à fabriquer du beurre. Le laboratoire de fabrication est tempéré à 30 degrés, grâce à une chau-

dière nourrie au feu de bois et qui est aussi utilisée pour chauffer le lait. La cave d'affinage des meules, elle, est tempérée à 16 degrés. Ces dernières sont ensuite livrées à la cave Margot Fromages, à Yverdon-les Bains.





Amélie Bolens (à g.) et sa belle-sœur Camille Mayor. Un duo qui fonctionne à merveille!