

PREAVIS MUNICIPAL No 16/2012

Point 7) de l'ordre du jour de la séance ordinaire du Conseil Communal, mercredi 20 juin 2012, relatif à la **demande d'un crédit extrabudgétaire de CHF 434'600.00 TTC pour l'agrandissement du chalet d'alpage à la Givrine en vue de la création d'une fromagerie et d'une cave à fromage.**

Responsables du dossier : Marc-Olivier Lequint et Philippe Zuberbühler

Madame la Présidente,
Mesdames, Messieurs les Conseillers,

Par ce préavis, la Municipalité vous soumet un projet de création d'une fromagerie d'alpage à la Givrine.

Pourquoi un tel projet ?

Il y a une année environ, les familles Pradervand, exploitant respectivement les alpages de la Givrine et des Coppettes, ont approché la Municipalité de Givrins afin d'étudier la possibilité de faire du fromage d'alpage à la Givrine.

En effet, l'Interprofession du Gruyère recherchait des producteurs supplémentaires pour produire du fromage de Gruyère AOC. L'Interprofession du Gruyère est une association qui regroupe les producteurs, les transformateurs et les affineurs de Gruyère. Elle a pour but de défendre les intérêts du Gruyère AOC, de gérer l'appellation d'origine contrôlée Gruyère, de promouvoir et gérer l'offre de Gruyère, définir les règles de fonctionnement du marché du Gruyère et leur application et enfin toute autre action liée aux intérêts du Gruyère.

Le Gruyère est un produit haut de gamme de qualité qui s'exporte dans le monde entier. Cette production recherchée et saisonnière en fait une particularité.

La Municipalité a pris comme décision de soutenir ce projet, car il s'inscrit dans une logique de pérennisation de nos montagnes. La situation actuelle fait que le lait destiné à l'industrie rétribue de moins en moins bien le travail des agriculteurs. Il est donc primordial d'encourager des productions locales qui permettraient à l'exploitant de vivre de son travail.

Pourquoi mettre une fromagerie à la Givrine ?

Ce pâturage de 97 ha, qui est amodié par Messieurs Luc et Hugo Pradervand, se situe sur le col de la Givrine à 1200 m d'altitude. Il bénéficie d'une très bonne situation, tant sur le plan géographique que touristique. Il est desservi par le train et la route.

Comme indiqué précédemment, le projet vise à mieux mettre en valeur le lait, mais également à créer des conditions touristiques pour la vente directe. Le fait d'être situé dans le périmètre du parc jurassien vaudois est également un atout à faire valoir dans la promotion du Gruyère d'alpage.

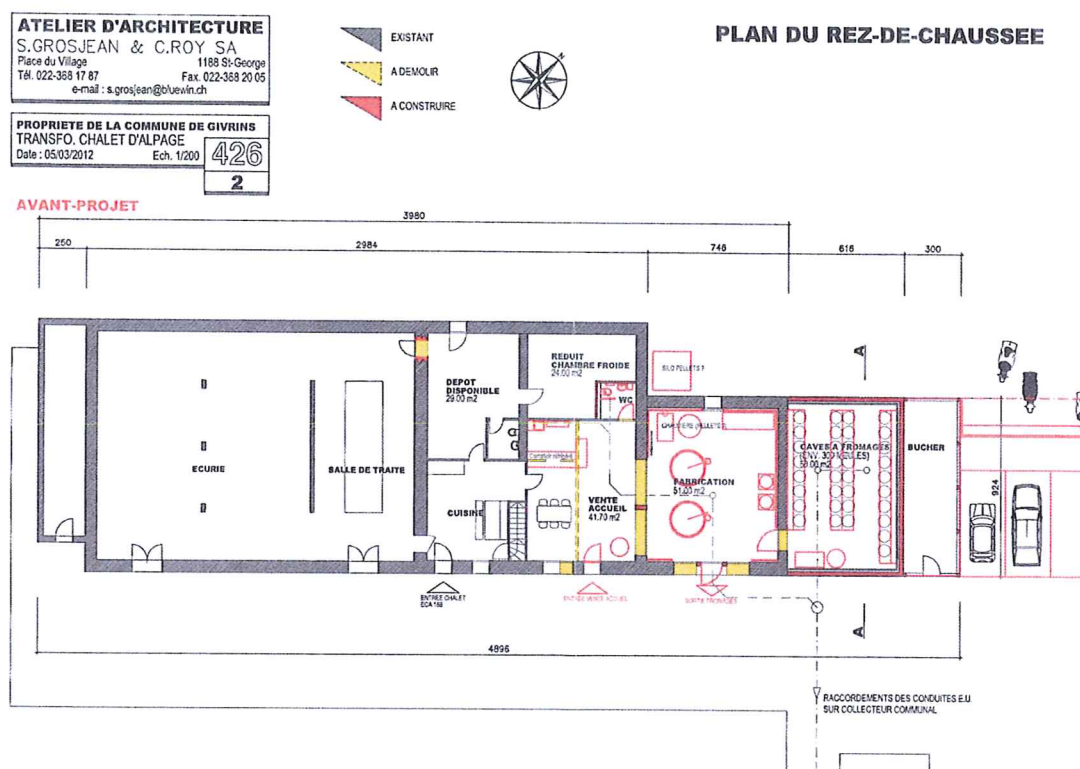


L'autre pâturage dénommé les Coppettes, situé sur le flanc sud-est du Noirmont entre 1250 m et 1500 m pour la surface de 101,8 ha et exploité par Messieurs Eric et Cédric Pradervand, est associé à ce projet et bénéficie ainsi de la même synergie.

L'objectif de production globale serait de 19'780 kg de Gruyère d'alpage AOC par année.

Le projet

De manière à produire 20 tonnes de fromage, le bâtiment devra être agrandi sur le côté nord-est. Dans l'ancien réduit, le projet prévoit de créer un petit local de vente accueil. Des fenêtres seront percées pour permettre aux visiteurs de voir le travail du fromager lors de la fabrication. Le local dit de fabrication sera installé dans l'ancienne écurie à veaux. En suivant de ce bâtiment sera construite une cave à fromage, puis un bûcher, indispensable pour l'alimentation en bois de la chaudière.



Démolition, terrassement, aménagements extérieurs

- Création d'un passage entre la cave et le nouveau local de fabrication
- Création d'ouvertures entre le futur local d'accueil et de fabrication
- Fouilles pour création de semelles de fondations et de conduites d'eaux usées
- Creuse en pleine masse pour nivelage de la place d'accès et nouveau local de cave
- Création d'une place d'accès et de parc pour voitures

Agrandissement (cave à fromages)

- Semelles de fondation et radier en béton armé
- Façade en maçonnerie
- Charpente bois à 2 pans (isolation entre chevrons, revêtements intérieurs)
- Couverture en tôle thermo laquée
- Isolation toit et murs
- Revêtement des sols et murs
- Installations techniques fixes (électricité, bassin, etc.)

Transformations intérieures (fabrication et accueil)

- Canalisations
- Plafond
- Isolation et doublage des murs et plafonds
- Egalisation du sol + grille pour lavage (raccordement aux canalisations)
- Porte d'accès extérieur et vitrages
- Vitrages intérieurs pour accueil
- Revêtement des sols, plafonds et murs
- Installations électriques et sanitaires

Coût du projet

Agrandissement (cave à fromages) 300m ³ à env. CHF 600.-/m ³	CHF	180'000.00
Agencement cave (étagères à fromages)	CHF	20'000.00
Assainissement façade N/O (terrassements et drainages)	CHF	10'000.00
Transformation local fabrication et vente 360m ³ à env. CHF 650.-/m ³ (234'000.00)	CHF	235'000.00
Aménagements extérieurs (Places pour voitures et accueil)	CHF	40'000.00
Etude projet pour accueil public (Architecte + ingénieur agronome + géomètre)	CHF	10'000.00
Travaux de réalisation espace accueil public (y c. W-C)	CHF	90'000.00
Raccordement des eaux usées et eaux potable	CHF	<u>75'000.00</u>
Total du coût avant subventions	CHF	660'000.00

Financement

Subventions :

Service du développement territorial			
- Améliorations foncières 24% du coût total	CHF	158'400.00	
Aides financières :			
- Fret 20% de CHF 275'000.00	CHF	55'000.00	
- Speco 80% de CHF 15'200.00 (coût total de l'étude touristique) arrondi à	CHF	12'000.00	- CHF 214'400.00
Total du coût après subventions			<u>CHF 434'600.00</u>

Emprunt FIA à l'Office de crédit agricole

Prêt sans intérêt, amortissable sur 10 ans

CHF 240'000.00

Emprunt par la trésorerie courante

CHF 194'600.00

Loyers	Ancien	Nouveau	Augmentation
	CHF 14'379.00	CHF 28'103.00	CHF 13'724.00

L'augmentation du loyer permet d'amortir cet investissement communal sur une durée légèrement supérieure à 30 ans. Cette durée correspond à la durée normale des amortissements selon le règlement sur la comptabilité des communes. Le bien fondé de cet investissement repose en outre sur le maintien et le développement du patrimoine communal. Le loyer total après cet investissement sera de CHF 28'103.00 pour l'ensemble, ce qui couvre encore plus largement les frais de ces travaux nécessaires à la bonne exploitation et à la pérennisation de ce site qui fait partie intégrante du patrimoine de notre commune. Dans une certaine mesure, on peut donc considérer cet investissement comme autofinancé, malgré la responsabilité communale d'entretenir et de développer son patrimoine.

Cet investissement n'induit pas de dépenses de fonctionnement.



Une réévaluation de la charge bétail a également été entreprise et son étude a été financée par l'amodiatraire. En effet, la charge en bétail passe de 97.9 PN à 124.4 PN (PN=pâquiers normaux). Par PN, on entend la charge en bétail fixée correspondant à une utilisation durable. Un pâquier normal correspond à l'estivage d'une vache laitière (UGB=Unité de Gros Bétail) pendant 100 jours sur alpage.

Par conséquent, la Municipalité a demandé à EstimaPro (filiale de Prométerre) de procéder au calcul du nouveau fermage.

Il en ressort une augmentation de CHF 13'724.00 qui vient s'ajouter aux CHF 14'379.00 du fermage initial, soit un total pour l'année de CHF 28'103.00.

Il faut relever que l'amodiatraire finance tout l'équipement de fabrication (chaudière, cuves, presses, matériels divers de fromagerie, installation de refroidissement) et ceci à raison de CHF 118'000.00.

Un nouveau bail à ferme sera signé pour une durée de 20 ans afin d'assurer le partenariat entre la commune et les amodiatraires de La Givrine.

Au vu de ce qui précède, nous vous prions, Madame la Présidente, Mesdames et Messieurs les Conseillers, de bien vouloir prendre les décisions suivantes :

Le Conseil communal de Givrins,

vu le préavis No 16/2012 relatif à la demande d'un crédit extrabudgétaire de CHF 436'600.00 TTC pour l'agrandissement du chalet d'alpage de la Givrine en vue de la création d'une fromagerie et d'une cave à fromage,

ouï le rapport de la Commission ad hoc,

ouï le rapport de la Commission de gestion,

attendu que cet objet a été régulièrement porté à l'ordre du jour,

décide

1. d'accorder à la Municipalité un crédit extrabudgétaire de CHF 434'600.00 pour la création d'une fromagerie d'alpage au lieu-dit La Givrine,
2. d'autoriser la Municipalité à financer ce montant de CHF 434'600.00 pour une partie par un emprunt FIA de CHF 240'000.00 et le solde de CHF 194'600.00 par la trésorerie courante et, si nécessaire, par un emprunt bancaire aux meilleures conditions de la place,
3. d'amortir l'objet sur une durée de 30 ans.

Ainsi délibéré en séance de Municipalité le 21 mai 2012 pour être soumis à l'approbation du Conseil communal.

AU NOM DE LA MUNICIPALITE

Le Syndic

Philippe Zuberbühler



La Secrétaire

Anne-Marie Dick