

COOP DE THÔNES/La coopérative le Farto de Thônes a invité ses adhérents, salariés et coopératives partenaires des Hauts Fleury (Mieussy) et de Pers-Jussy le 19 novembre pour deux visites de sites.

Journée conviviale pour la coopérative le Farto de Thônes

Samedi 19 novembre, c'est avec un grand plaisir que le conseil d'administration et la direction de la coopérative le Farto de Thônes avaient invité leurs adhérents, leurs salariés ainsi que leurs coopératives partenaires des Hauts Fleury (Mieussy) et de Pers-Jussy pour deux visites de sites. Ce sont près de 150 personnes qui se sont retrouvées à Mieussy pour visiter la coopérative des Hauts Fleury, guidées par son président Mickaël Jacquard et Yves le fromager. Ils leur ont expliqué les étapes dans la transformation en Reblochon, Abondance et Tomme des plus de 5 millions de litres de lait, ainsi que des futurs travaux pour améliorer les conditions de travail du personnel et agrandir les locaux de fabrication et d'affinage.

Tunnel d'affinage de Sixt

Puis les cars se sont rendus à Sixt-Fer-à-Cheval où Yann Bastard président de la coopérative de Thônes, Anne-Laure Bompas directrice, et Marc Schely responsable commercial ont effectué la visite du tunnel d'affinage. Cet ancien tunnel ferroviaire reliant Samoëns à Sixt-Fer-à-Cheval a été mis en service en 1927 et fermé en 1959 pour cause de concurrence routière. Il a alors abrité une champignonnière, puis un salaisonnier, avant d'être exploité par les Maîtres Affineurs Savoyards. C'est à partir de ce



Les adhérents et salariés de la coopérative le Farto de Thônes et les coopératives partenaires de Mieussy et de Pers-Jussy étaient rassemblés le 19 novembre pour visiter la fromagerie des Hauts Fleury et le tunnel d'affinage de Sixt Fer à Cheval.

moment que la coopérative de Thônes a commencé à faire affiner à façon ses tommes, raclettes et abondances. Puis en 2007, elle a l'opportunité d'acquiescer ce tunnel de 400 m de long, voyant une opportunité d'affiner ses fromages dans des conditions naturelles de température et d'humidité.

À partir de là, les anciens directeurs Paul Perrillat puis François Farges, et les conseils d'administrations successifs, entameront une série de travaux pour la mise aux normes : rayonnages d'affinage, quai de déchargement, salle de lavage et séchage des planches et surtout l'intégration de 2 robots d'affinage.

Aujourd'hui le tunnel est divisé en 4 zones d'affinage pour chaque type de fromage, et accueille près de 450 tonnes d'Abondance, de Tomme et de Raclette, sous le regard professionnel des 3 salariés.

Enfin, vers 13 heures, une tartiflette attendait tous les participants à la salle

des fêtes de Taninges, pour un moment convivial, où agriculteurs et salariés ont pu échanger sur leur travail et la journée passée.

Un grand merci a été adressé aux petites mains qui se sont activées pour organiser cette journée. ■