

## CORCELLES-LE-JORAT

LA BROÛE 18 10 18

### Honneur au Federer du gruyère

Quand savoir-faire et passion s'unissent au travers d'un homme et son équipe, cela ne peut que conduire au succès. Au cœur de ce succès, Didier Bovet, fromager de la Société de laiterie de Corcelles-le-Jorat depuis 2000, qui a obtenu vingt fois consécutivement 20 points sur 20 pour son gruyère AOC. C'est pour ces succès que les onze producteurs de lait qui lui fournissent la matière première ont entouré leur président Jean-David Chevalley, mardi dernier à l'heure de l'apéritif. Ce dernier a souligné la qualité exemplaire d'une production impeccable et d'un savoir-faire inégalable. Il est fier que sa société compte son

Federer du gruyère à la tête de la laiterie du village. Ses quatre collaborateurs et son épouse, Valérie, ont été associés aux compliments adressés à Didier Bovet qui n'en est pas à ses premiers lauriers. Difficile d'évoquer sans froisser la modestie de ce fromager réservé mais chaleureux, les médailles de bronze d'Expo.02 et de l'Interprofession en 2009 ainsi que la Médaille d'or obtenue en 2013, dans l'attente des résultats 2018 consécutifs aux 20 fois 20 points déjà obtenus.

Didier Bovet transforme 2,6 millions de litres de lait par an en 2300 tonnes de gruyère AOP, 13 tonnes de corçallin (sorte locale



PHOTO RENÉ CUSIN

de vacherin fribourgeois) et 6 tonnes de raclette, sans oublier 170 000 yoghourts maison. Ces distinctions d'excellence ont été récompensées par une plaque que lui a remise le conseiller d'Etat Philippe Leuba, venu célébrer cette régularité dans la production et Daniel Ruch, syndic de

Corcelles-le-Jorat et député, honorés par ce cas de figure encore jamais vu dans la filière du gruyère. En photo, de gauche à droite: Jean-David Chevalley, président de la Société de laiterie, Valérie et Didier Bovet, fromager, Philippe Leuba, conseiller d'Etat, et Daniel Ruch, syndic de Corcelles-le-Jorat.