

Corcelles-le-Jorat

Quand la qualité atteint la perfection sur une longue période, alors là ça mérite que l'on s'y arrête

Distinction au laitier Didier Bovet

Il y a des jours où tout fonctionne à merveille, une météo estivale, le calme de la campagne joratoise, le bonheur d'être ensemble, la fierté d'entourer un laitier de talent et la présence d'un conseiller d'Etat!

N'en jetez plus, le caquelon est plein!

Mais qu'a donc fait d'extraordinaire le laitier de Corcelles-le-Jorat pour rassembler tant de monde en ce mardi 16 octobre à sa laiterie?

Cela fait déjà 18 ans qu'il transforme chaque année 2'600'000 kg de lait en Gruyère, corçalin, raclette et en yogourts.

Vous me direz que c'est le lot de chaque laitier de transformer du lait en produits laitiers de qualité! Entièrement d'accord, mais quand la qualité atteint la perfection sur une longue période, alors là ça mérite que l'on s'arrête un instant pour saluer ce travail haut de gamme.

Dans la production laitière, il y a deux appréciations qui sont importantes. La première consiste à classer la qualité du lait livré par le paysan et la deuxième par la qualité du produit transformé par le laitier. Naturellement que chaque classification a une incidence sur le rapport financier obtenu.

Un grand nombre de laitiers obtiennent plus de 19 points, ce qui est un gage d'excellence pour la majorité des gruyères que nous trouvons sur les étals des magasins.

Mais, quand Didier Bovet obtient une liste impressionnante de 20 sur 20 pendant des mois d'affilée, alors là ça sort du lot par le haut! A un tel

point que jusqu'à ce jour, il n'y a jamais eu en Suisse une telle cotation de cette qualité!

Les 11 producteurs de lait de cette laiterie peuvent être fiers de la qualité de leur livraison et de la transformation faite par le laitier: Jean-David Chevalley - président de la société de laiterie - n'hésite pas à comparer Didier Bovet

à Roger Federer pour la perfection de son ouvrage! Et si Roger Federer a Mirka pour le motif, Didier Bovet a sa chère épouse Valérie pour l'épauler efficacement jour après jour!

Le syndic Daniel Ruch lui transmet sa satisfaction d'avoir en sa commune un entrepreneur soucieux d'atteindre continuellement une telle qualité.

Le conseiller d'Etat Philippe Leuba, chef du Département de l'économie, de l'innovation et du sport, tient à féliciter Didier Bovet pour l'excellence et la régularité de sa production de Gruyère AOP. Il le considère comme un ambassadeur de l'excellence et qu'il contribue, par ce fait, au rayonnement du canton de Vaud.

De gauche à droite: Jean-David Chevalley, président de la société de laiterie; Valérie Bovet, épouse du laitier;

Didier Bovet, le laitier tenant la plaquette offerte par Philippe Leuba; Philippe Leuba, conseiller d'Etat et Daniel Ruch, syndic de Corcelles-le-Jorat



Photo: © Jean-Pierre Lambelet

Il lui remet une plaquette signée de sa main commémorant cette journée particulièrement riche. Didier Bovet était très touché par tous ces compliments mais aussi fier du labeur accompli accompagné par son épouse et ses employés qui méritent tous de chaleureux remerciements.

Après la visite de la laiterie il était temps de déguster une excellente fondue à l'Auberg communal!

Jean-Pierre Lambelet

Palmarès

Médaille de bronze, au concours du Gruyère AOC de l'expo 02 (Morat FR),

Médaille de bronze de l'interprofession du Gruyère AOP (1^{er} mai 2004 au 30 avril 2009).

Médaille d'or de l'interprofession du Gruyère AOP (du 1^{er} mai 2009 au 31 décembre 2013).

Résultat des taxations 2017: 12 x 20 points (note maximale)

Résultat des taxations 2018 (productions janvier à mai: le reste n'est pas encore taxé): 5 x 20 points

Depuis octobre 2016 à mai 2018: 20 x 20 points consécutifs