

Des peintures aux vacherins, histoire d'une succession dorée

Le fromager propriétaire de la marque Vacherin Mont-d'Or Conod transmet les rôles de sa PME à Bernard Claessens

Jean-Marc Corset

Contrairement à Daniel Conod, fromager spécialisé dans l'affinage des vacherins Mont-d'Or, Bernard Claessens n'est pas tombé dans la cuve à lait étant petit. Pourtant, l'ancien patron de la société Vernis Claessens, qui en a vu de toutes les couleurs, va se concentrer désormais sur le blanc crémeux des pâtes molles. Daniel Conod, installé à Baulmes depuis 2001, ayant choisi de changer d'orientation, Bernard Claessens a repris au début de l'année sa PME, qui produit la marque Vacherin Mont-d'Or Conod ainsi que des tommes fourrées. Une succession qu'il dépeint comme un «coup de cœur».

Vernis Claessens est une ancienne société familiale d'origine belge, fondée en 1887 à Anvers, qui s'est implantée en Suisse dans les années 60. En 2006, la famille l'avait cédée à un groupe français. «J'ai quitté la société en avril 2017 sans idée particulière de ce que je voulais faire. C'est un cycle qui se terminait, il était temps de se séparer. J'avais deux options: reprendre un poste de direction d'une PME ou racheter une société offrant des produits de qualité, avec une clientèle fidèle ou à fidéliser», explique Bernard Claessens.

AOP séduisante

Il se met alors en relation avec PME-Successions, société spécialisée dans les transmissions d'entreprises en Suisse romande, qui lui présente quelques entreprises. Son nouveau propriétaire s'enthousiasme pour la Fromagerie D. & J. Conod SA, pour deux raisons: elle fabrique des produits haut de gamme et ceux-ci bénéficient du label AOP (appellation d'origine protégée). Commencées en juillet, les discussions aboutissent en octobre.

«Ce qui me plaisait, relève l'entrepreneur, c'est que tout n'est pas attaché au patron, car je ne



Dans la cave d'affinage, Bernard Claessens (à g.) s'initie à la fabrication du vacherin sous l'œil de Daniel Conod. JEAN-PAUL GUINNARD

suis pas du métier. La succession était déjà préparée.» Aux côtés du maître fromager, responsable de la production et de la transformation du lait, Bernard Claessens pourra s'occuper de la gestion administrative et financière de l'entreprise et, surtout, dit-il, développer de nouvelles idées dans la commercialisation des produits.

La Fromagerie Conod transforme aujourd'hui quelque 650 000 kg de lait de vache par année, remplissant les conditions de qualité du label. Une «bonne moitié» sert à la production de vacherins Mont-d'Or, d'août à fin février, le reste est utilisé pour la fabrication des spécialités de tommes - fourrées à l'ail des ours, au basilic, aux noix, au jambon cru ou aux truffes d'été, etc. - ainsi que des bouchons d'apéro.

«On exporte un quart de notre production de vacherins Mont-d'Or», s'extasie Daniel Conod. Tous produits confondus, les exportations représentent 15% du chiffre d'affaires de l'entreprise. Tout est livré à Rungis, le célèbre marché géant des produits de gastronomie, en région

parisienne. Ainsi, des petites crémeries de toute la France s'y approvisionnent.

À l'écouter raconter les multiples chapitres de cette saga familiale, on comprend que ce n'est pas sans un pincement au cœur que Daniel Conod quitte ce monde du fromage qu'il connaît depuis l'âge tendre. À 7 ans, nous apprend-il, il avait failli devenir Mexicain. Mais son papa, Gilbert Conod, fromager de formation, expatrié pour le compte de Nestlé, avait «le rêve de devenir son propre patron». Il a donc repris la laiterie de Gimel pour y produire du gruyère et un peu de vacherin, affiné à la Vallée. En 1987, il se lance aussi dans l'affinage. L'entreprise déménage à Champagne, alors que Daniel fait un CFC de fromager puis une maîtrise à l'école d'ingénieurs de Sion, se spécialisant dans l'industrie laitière et fromagère.

Pâtes molles «bichonnées»

Cinq ans après avoir repris la fromagerie de son père (1996), il décide d'investir dans de nouveaux équipements et s'installe à Baul-

mes. Daniel Conod prend le parti de ne produire que des pâtes molles. La fromagerie traite 300 000 kg de lait la première année. Mais pour améliorer la rentabilité de la société, il accroît la production et crée sa propre spécialité: la tomme vaudoise fourrée, dont la chaîne Manor est un grand client, aux côtés de quelque 200 magasins de proximité. L'équipe passe dès lors de trois à sept employés équivalents plein-temps, et jusqu'à quatorze en pleine saison.

«Les pâtes molles sont des produits à forte valeur ajoutée qui demandent beaucoup de travail et de manipulations, dit-il. Elles sont bichonnées.» Aujourd'hui, en haute saison, plus de 1000 boîtes de vacherin sortent chaque jour - après un mois d'affinage - des ateliers de Baulmes et, chaque semaine, près de 6000 tommes sont produites.

Malgré le succès, à 46 ans, l'artisan vaudois a voulu tourner la page. «Cela fait vingt-trois ans que je suis fromager indépendant. Je veux faire autre chose de ma vie. Je voudrais être dans le transfert de connaissances: étudier ou en-

seigner. Peut-être à des apprentis en restant dans le monde du lait.»

Au rythme de la demande

Il a d'abord cherché quelqu'un dans la branche pour reprendre l'affaire, sans succès. Il a donc fait appel à PME-Successions. Daniel Conod - qui reste au conseil d'administration de l'entreprise - assure la transition jusqu'à fin mars. Quant à Bernard Claessens, qui se dit encore en phase d'apprentissage, il a plusieurs projets en tête, à commencer par la création d'un site Internet et le développement de la vente des nouveaux produits au lait de chèvre - chèvres élevées à Valeyrès-sous-Rances - lancés en 2017. La production de l'atelier, qui peut transformer jusqu'à un million de litres de lait par année, peut croître encore d'un tiers. Mais ce n'est pas la priorité du nouveau patron, qui veut grandir au rythme de la demande. Il est encore émerveillé par le travail d'artisan des employés, notamment leur habileté à cercler le vacherin avec la sangle de bois d'épicéa et à le mettre en boîte d'un agile coup de main.