

# Les vacherins brillent entre de nouvelles mains

**BAULMES ■ Daniel Conod a remis les rênes de sa fromagerie à Bernard Claessens, ex-directeur d'une entreprise de peinture. Une aventure que le nouveau patron aborde avec enthousiasme.**

**R**ien ne les prédestinait à se croiser et pourtant, Daniel Conod et Bernard Claessens ont fini par se trouver. Le premier cherchait à remettre sa fromagerie de Baulmes, le second souhaitait donner une nouvelle impulsion à sa carrière. L'automne dernier, PME-Successions, spécialisée dans la transmission d'entreprises en Suisse romande, les a réunis.

Durant 25 ans, Bernard Claessens a baigné dans la peinture au sein de l'entreprise familiale. Lorsque la société a été vendue, en

d'une société similaire ou se lancer dans une aventure «un peu plus personnelle». Lorsque PME-Successions lui a remis le dossier de la fromagerie Conod, ça a été une évidence: «Cela correspondait exactement à ce que je cherchais.»

## Savoir-faire ancestral

Pour Daniel Conod, Bernard Claessens et son enthousiasme sont arrivés à point nommé. «J'ai mis beaucoup de moi et d'énergie dans cette entreprise dont j'ai hérité de mon père mais le feu sacré diminuait.»

**«J'ai mis beaucoup de moi et d'énergie dans cette entreprise dont j'ai hérité de mon père mais le feu sacré diminuait.»**

Daniel Conod, qui a remis sa fromagerie

2006, il en est resté le directeur. Jusqu'à ce qu'il décide de prendre un nouveau virage professionnel, il y a un an. «Je me suis dit que j'étais face à une feuille blanche et je me suis demandé ce que je voulais faire durant les quinze prochaines années.»

Deux solutions s'imposaient: reprendre les rênes

Après 23 ans d'activité, le fromager voulait passer le relais tout en s'assurant que l'aventure continuerait sans lui: «C'était vraiment important, par respect pour les gens qui travaillent ici, pour les fournisseurs de lait et pour les clients.»

Spécialiste de la peinture, Bernard Claessens a donc

mis la main à la pâte. A Baulmes, il a découvert les secrets de la fabrication des vacherins Mont-d'Or et des tommes, qui font la réputation de la fromagerie Conod. Un changement de cap finalement pas si éloigné de ce qu'il connaissait jusque-là: «Il y a des similarités dans le sens où la manière de commercer est assez identique. Je n'étais pas complètement dans l'administratif, j'avais aussi une expérience dans la production.»

Avec le précieux soutien de l'équipe de la fromagerie, il est désormais le garant d'un savoir-faire ancestral. Un art de transformer le lait en pâtes molles, dont Daniel Conod s'était fait une spécialité depuis 2001. Cette année-là, il avait décidé de quitter Champagne pour s'installer à Baulmes: «A Champagne, cela devenait trop petit et je n'avais pas réussi à trouver un terrain d'entente avec mes fournisseurs qui étaient aussi mes propriétaires. A ce moment-là, j'aurais pu arrêter et partir dans un autre domaine mais j'aurais eu un senti-



Daniel Conod (à g.) a passé le témoin à Bernard Claessens, au début de l'année. Mais il est devenu membre du conseil d'administration de la société.

Michel Duperré

ment d'inachevé.»

En se délocalisant, Daniel Conod avait fait le pari de miser sur les vacherins que son père fabriquait déjà, mais en plus petites quantités, et d'abandonner la fabrication de pâtes dures. Puis les tommes, nature ou fourrées, étaient venues s'ajouter à la gamme des produits.

## Nouvelle vie

Aujourd'hui, 650 000 kilos de lait sont transformés chaque année en fromage,

contre 300 000 kilos en 2001. Au plus fort de la production, en décembre, 20 000 vacherins reposent dans les caves, pleines à craquer. Désormais, c'est Bernard Claessens qui s'assure que les fromages, que l'on retrouve dans 250 petits commerces ainsi que dans les étals de Manor et jusqu'en France, soient fabriqués dans les meilleures conditions possibles. Et il a toute la confiance de Daniel Conod. Qu'importe si son successeur n'est pas du mé-

tier, confie l'ex-patron: «Les gens vont pouvoir davantage prendre leurs responsabilités avec lui, c'est une chance pour tout le monde.»

A 47 ans, Daniel Conod s'apprête à vivre une toute autre vie: «J'ai déjà enseigné durant huit ans à des apprentis et c'est quelque chose qui m'intéresserait. Mais pour le moment, je n'ai encore rien entrepris. J'ai quelques projets extra-professionnels, comme marcher ou naviguer...»

■ CAROLINE GEBHARD ■