



MUNICIPALITÉ DU CHENIT

CANTON DE VAUD

Hôtel de Ville • Grand-Rue 31
Case postale 128 • 1347 Le Sentier
021 845 17 21 • municipalite@chenit.ch

Le Sentier, le 25 octobre 2023

La Municipalité du Chenit
à son Conseil Communal

PREAVIS N°17/2023

Rénovation et mise aux normes de la fromagerie du chalet des Grands Plats de Bise et développement de la vente directe ainsi que de l'accueil des visiteurs

Monsieur le Président,
Mesdames et Messieurs les Conseillères et Conseillers,

1. Introduction

Les travaux prévus ont pour objectifs de mettre aux normes actuelles notre plus grande fromagerie d'alpage et de permettre d'envisager l'avenir avec sérénité. Cela sera également l'occasion de disposer d'une structure d'accueil et de production selon les standards actuels.

2. Historique

L'alpage des Grands Plats de Bise

Le chalet d'alpage des Grands Plats de Bise est l'un des quatre chalets appartenant à la Commune du Chenit où l'on produit du fromage. Ce bâtiment date de 1870, il comprend une fromagerie, une cave, une étable, un dépôt dans l'ancienne porcherie, un logement avec cuisine, quatre chambres et une douche-WC. Une annexe de 150 m² a été construite en 1963. Servant au début comme étable, elle a été aménagée en 2000 en salle de traite.

Suite à l'acceptation par le Conseil communal du préavis N° 1/2012, le dernier investissement sur ce chalet a été la réfection totale de la toiture et la pose de panneaux solaires photovoltaïques. Il est à noter que nous avons déjà pu amortir la totalité de cet investissement à ce jour.

Depuis 1997, l'alpage est loué à l'association « Aubepi ». Cette dernière est actuellement composée des familles Berney au Brassus et Pittet du Solliat (« Bepi »). La production fromagère annuelle est de 27 tonnes de gruyère ainsi que de quelques spécialités.

En 2008, des premières discussions avaient déjà eu lieu concernant la mise sur pied d'un projet de développement régional agricole (PDRA) regroupant 12 alpages sur le territoire du futur Parc Naturel régional du Jura Vaudois (PJV). La Municipalité de l'époque avait souhaité inscrire deux chalets (Les Petites Chaumilles et les Grands Plats de Bise) dans le but de développer l'accueil et la vente directe sur le territoire de notre commune.

Par la suite, il a été décidé de se concentrer uniquement sur l'alpage des Grands Plats de Bise, principalement pour les raisons suivantes : le chalet est déjà électrifié (panneaux photovoltaïques), il est équipé d'une fromagerie et un concept d'accueil préexistant.

Durant toutes ces années, de nombreuses séances ont eu lieu entre le PJV, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et le Canton, la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV).

L'évolution de ce PDRA a été semé d'embûches avec, dans un premier temps, un processus uniquement lié au PJV pour se terminer par une structure regroupant plusieurs PDRA de l'Ouest vaudois : Fromagerie de l'Etraz à Senarclens, Abattoir du CARRE à Aubonne, Maison des vins de La Côte à Mont-sur-Rolle, Harmonie d'alpage, regroupant 12 chalets d'alpage du Parc Jura vaudois.

Les objectifs du PDRA de l'Ouest vaudois sont les suivants :

- Développer les capacités de production et de transformation des produits alimentaires caractéristiques de l'Ouest vaudois, issus d'un mode de production durable, et d'améliorer leur valeur ajoutée.
- Développer et promouvoir des produits agritouristiques, notamment forfaitaires, intégrant et valorisant les produits alimentaires.
- Informer et sensibiliser les consommateurs/citoyens autour du patrimoine et des pratiques agricoles et des enjeux qu'ils recouvrent.

Le projet prévoit la construction ou la rénovation de plusieurs infrastructures apportant de la valeur ajoutée aux agriculteurs de la région, ainsi que la réalisation d'un projet commun de promotion et de commercialisation d'offres agritouristiques et de produits alimentaires.

Une association a été créée avec comme membres les quatre associations ou coopératives représentant les porteurs de projets.

A noter qu'un premier préavis a été retiré en séance du Conseil communal en 2019, un amendement ayant été déposé dans le sens de pouvoir séparer le devis en deux parties distinctes, soit, la première concernant la fromagerie et pour la seconde la partie accueil et vente directe.

3. Travaux prévus

Ces travaux permettront de mettre aux normes notre plus grande fromagerie d'alpage qui sera divisée en deux secteurs distincts : la production de fromage et l'estivage de vaches laitières ainsi que l'accueil touristique.

Dans de nombreux domaines le chalet ne répond plus aux normes :

- d'hygiène pour la fabrication du fromage comme le non-respect des zones d'hygiène, l'absence de pédiluve, le plafond de fabrication et les murs de cave avec surfaces non nettoyables ;
- de protection des animaux comme l'absence d'infirmier, de box de vêlage pour les vaches et d'espace pour les veaux avec aires de promenades homologuées ;
- d'hygiène, de sécurité et de mobilité au niveau des parkings pour l'accueil des visiteurs.

Il n'y a aucun cloisonnement coupe-feu et les normes de protection incendie ne sont pas respectées. Le projet prévoit de répondre à l'ensemble de ces demandes légales d'une manière pragmatique et mesurée.

Production de fromage

La priorité du projet est la rénovation totale de l'espace fabrication. D'année en année, des éléments techniques tombent en panne ou sont à remplacer à cause de la vétusté de l'ensemble des installations. Cette situation met en péril la production même de fromage. Par exemple, si une cuve venait à être hors service, il faut plusieurs semaines pour en avoir une nouvelle. Notre dernier exemple en date est le remplacement de la chaudière à bois qui a engendré une série de complications. Ceci n'arriverait plus avec une réfection générale et harmonisée.

Des installations seront remplacées par du matériel neuf comme le pasteurisateur et de deux cuves. D'autres seront révisées comme la presse à clapet et la centrifugeuse. Pour terminer, certaines seront réutilisées car toujours fonctionnelles comme le bain de sel.

Il est nécessaire de réaménager la disposition des locaux pour faciliter le travail, augmenter la capacité de la cave et permettre d'avoir des zones d'hygiène 1 à 3 comme expliqué plus haut.

La partie sanitaire, chauffage et installation frigorifique sera repensée pour récupérer la chaleur de la production de froid qui sera utilisée pour le chauffage de l'eau sanitaire ou le chauffage.

Espace amodiataire et estivage de vaches laitières

La partie supérieure du chalet, comprenant les chambres à coucher, douche et WC des exploitants, sera conservée en l'état, mis à part l'escalier menant directement dans l'espace fabrication qui sera supprimé. Une voie de circulation et d'évacuation commune à tous les secteurs sera créée pour répondre aux normes AEAI.

L'ancienne porcherie sera transformée pour les vaches avec trois box destinés à l'isolement, au vêlage et aux soins, et deux espaces pour les veaux de trois semaines à quatre mois, dont une avec aire de promenade. L'ancienne étable sera aménagée pour le stockage du fourrage et avec des box individuels pour les nouveaux nés jusqu'à trois semaines.

Cet espace d'étable sera modifié au niveau des canalisations pour récupérer les jus et le fumier du bétail en les évacuant à la fosse à lisier et sur une fumière, afin de garantir la protection des eaux aux alentours du chalet.

Une nouvelle fosse à purin non couverte avec une partie fumière sera créée ainsi qu'une aire d'attente pouvant accueillir la totalité du troupeau selon les prescriptions en matière de protection des eaux.

Afin de répondre pleinement à l'accueil du public, la circulation et les accès aux divers pâturages seront repensés afin de garantir la sécurité et la propreté des visiteurs qui n'utiliseront plus les mêmes passages que le bétail.

Accueil de groupes

Il est important pour notre commune d'offrir un espace d'accueil pour des groupes, pour le tourisme et les citoyens de la région. L'espace d'accueil actuel à l'étage sera mis aux normes par un cloisonnement, un réaménagement avec un sol lavable et un espace de service. Il sera accessible par le nouvel escalier. Un élévateur sera installé pour les personnes à mobilité réduite.

Il pourra accueillir jusqu'à 50 personnes. Une cuisine sera aménagée pour pouvoir offrir de la restauration d'alpage. L'accès se fera par le rez-de-chaussée en passant devant le nouveau magasin de vente de produits régionaux. Il est à noter que nos trois autres fromageries d'alpage se verront ainsi offrir la possibilité de fournir des produits issus de leurs fabrications.

Des WC séparés aux normes « mobilité réduite » seront également créés pour garantir un accueil adéquat. L'épuration se fera avec un véhicule agricole ou camion jusqu'à la STEP qui pompera les eaux usées dans une fosse. La séparation des excréments humains et animaux est nécessaire pour éviter de transmettre des maladies au bétail lors de l'épandage de leur lisier dans les champs de production d'herbe.

La place d'accès sera agrandie afin d'avoir un parking suffisant pour les véhicules.

4. Coûts des travaux

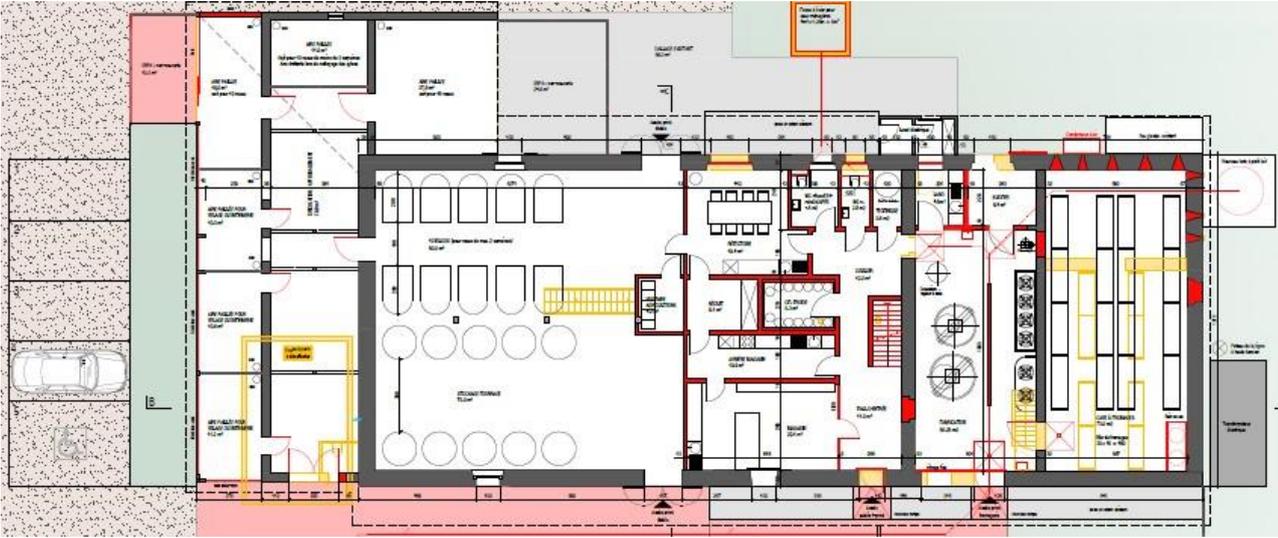
Dans le tableau suivant se trouvent la liste et les montants de travaux envisagés.

Commune du Chenit - Alpage des Grands-Plats de Bise					
Transformation et aménagement du chalet d'alpage et de la fromagerie Aggrandissement de la salle de traite avec fosse à lisier et aire d'attente					
DEVIS ESTIMATIF DES TRAVAUX					
CFC	Texte	Entreprises	Devis fromagerie & estivage	Devis accueil & vente	Total TTC
1	TRAVAUX PREPARATOIRES				
112	Démolition et évacuation		14'000.00	-	14'000.00
113	Désamiantage		10'000.00	-	10'000.00
119	Démontage des installations existante		8000.00	-	8'000.00
	TOTAL 1 TRAVAUX PREPARATOIRES		32'000.00	0.00	32'000.00
2.1	BATIMENT				
211.1	Echafaudages		7'000.00	-	7'000.00
211.6	Maçonnerie + B.A.		100'000.00	10'000.00	110'000.00
214.1	Charpente et plafonds intérieurs EI60		37'000.00	12'000.00	49'000.00
214.2	Isolation, boiserie et parois EI60		5'000.00	50'000.00	55'000.00
215	Panneaux isolants cave et chambre froide (m		45'000.00	5'000.00	50'000.00
221.0	Fenêtres-portes		13'000.00	4'000.00	17'000.00
222	Ferblanterie		3'000.00	3'000.00	6'000.00
225	Etanchéité		5'000.00	-	5'000.00
226	Crépis de façades		85'000.00	-	85'000.00
228	Moustiquaires		4'500.00	-	4'500.00
231	Electricité		64'000.00	20'000.00	84'000.00
242	Chauffage + ventilation		30'000.00	7'000.00	37'000.00
243	Cheminée / Poêle		8'000.00	7'000.00	15'000.00
252	Installations sanitaires		56'000.00	15'000.00	71'000.00
258	Agencement cuisine (réfectoire + étage)		12'000.00	15'000.00	27'000.00
261	Elévateur mobilité réduite		-	15'000.00	15'000.00
272.1	Ouvrages métalliques - porte magasin		3'000.00	16'000.00	19'000.00
272.2	Porte inox		28'000.00	-	28'000.00
273	Menuiserie intérieure		16'000.00	12'000.00	28'000.00
281.0	Chapes		8'000.00	4'500.00	12'500.00
281.6	Carrelages et revêtements de sol		35'000.00	23'000.00	58'000.00
285.1	Peinture intérieure et plâtre		13'000.00	6'000.00	19'000.00
	SOUS TOTAL		577'500.00	224'500.00	802'000.00
291	Honoraires architecte à 11% sur 1 & 2.1		63'000.00	25'000.00	88'000.00
292	Honoraires ingénieurs		3'000.00	2'000.00	5'000.00
292	Etude amiante		2'000.00	-	2'000.00
293	Ingénieur électricité		2'000.00	1'000.00	3'000.00
294	Ingénieur chauffage-ventilation		2'000.00	1'000.00	3'000.00
295	Ingénieur sanitaire		2'000.00	1'000.00	3'000.00
296.0	Honoraires géomètre		1'000.00	1'000.00	2'000.00
296.3	Etude thermique		500.00	500.00	1'000.00
	TOTAL 2.1 BATIMENT		653'000.00	256'000.00	909'000.00

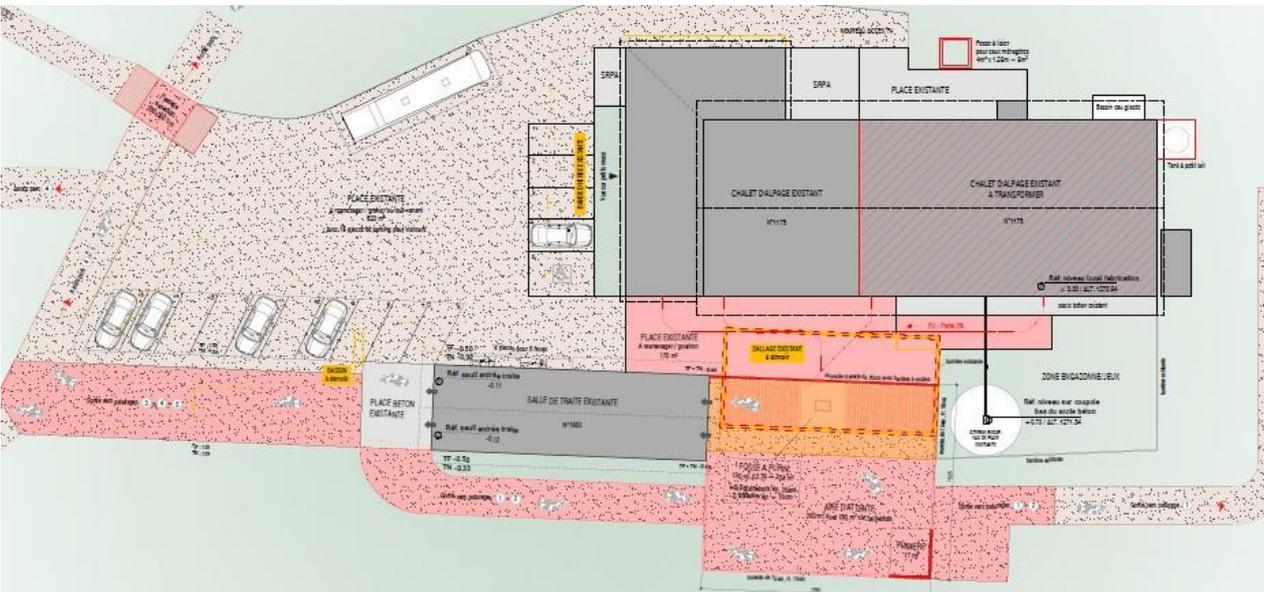
2.2	Annexe - couvert et fosse			
201	Terrassement		15'000.00	15'000.00
211	Echaffaudages			
211.6	Béton armé (fosse à lisier de ~300m3)		115'000.00	115'000.00
214	Charpente			
221	Portes		6'000.00	6'000.00
222	Ferblanterie			
223	Paratonnerre			
224	Couverture			
231	Electricité		5'000.00	5'000.00
231.5	Photovoltaïque			
279	Brasseur et équipement de ferme		30'000.00	30'000.00
	SOUS TOTAL		171'000.00	171'000.00
291	Honoraires architecte à 9 % sur 1 & 2.2		15'000.00	15'000.00
292	Honoraires ingénieur		5'000.00	5'000.00
296	Honoraires géomètre		2'000.00	2'000.00
	TOTAL 2.2 FOSSE A LISIER		193'000.00	193'000.00
	TOTAL 2.1 & 2.2			1'102'000.00

3	EQUIPEMENTS D'EXPLOITATION				
313	Chariot tablars		4'000.00	-	4'000.00
314.1	Echelles à fromages		12'000.00	-	12'000.00
314.2	Tablars		5'000.00	-	5'000.00
314.3	Equipement de ferme		40'000.00	-	40'000.00
340	Production de chaleur		existante	-	existante
346.1	Installation réfrigération		70'000.00	10'000.00	80'000.00
346.2	Installation chambre froide		8'000.00	8'000.00	16'000.00
347.1	Machine de fabrication		90'000.00	-	90'000.00
347.2	Remplacement des deux cuves		90'000.00	-	90'000.00
358	Agencement magasin et annexes		0.00	80'000.00	80'000.00
389	Vestiaires, feu et divers		9'000.00	3'000.00	12'000.00
396	Coordination technique architecte à 5%		16'000.00	5'000.00	21'000.00
	TOTAL 3 EQUIPEMENTS D'EXPLOITATION		344'000.00	106'000.00	450'000.00
4	AMENAGEMENTS EXTERIEURS				
411	Raccordement eau usée + modif. de récup. d		28'000.00	-	28'000.00
412	Aménagement extérieur / accès		110'000.00	-	110'000.00
421	Aménagement terrain		12'000.00	-	12'000.00
496	Honoraires architecte à 10 % sur 4		16'000.00	-	16'000.00
	TOTAL 4 AMENAGEMENTS EXTERIEURS		166'000.00	0.00	166'000.00
5	FRAIS SECONDAIRES				
511	Permis + gabarits		4'000.00	2'000.00	6'000.00
512	Taxes de raccordement		10'000.00	-	10'000.00
524	Frais de reprographie-divers		8'000.00	-	8'000.00
541	Divers		40'000.00	10'000.00	50'000.00
	TOTAL 5 FRAIS SECONDAIRES		62'000.00	12'000.00	74'000.00
	RECAPITULATION				
1	TRAVAUX PREPARATOIRES		32'000.00	-	32'000.00
2.1	BATIMENT		653'000.00	256'000.00	909'000.00
2.2	COUVERT ET FOSSE A LISIER		193'000.00	-	193'000.00
3	EQUIPEMENTS D'EXPLOITATION		344'000.00	106'000.00	450'000.00
4	AMENAGEMENTS EXTERIEURS		166'000.00	-	166'000.00
5	FRAIS SECONDAIRES		62'000.00	12'000.00	74'000.00
	COUT TOTAL DE LA REALISATION TTC		1'450'000.00	374'000.00	1'824'000.00
	PARTICIPATION AMODIATAIRES				-450'000.00
			TOTAL APRES DEDUCTION		1'374'000.00
	L'AGENCEMENT DU LOCAL D'ACCUEIL SERA EGALEMENT FINANCE PAR LES AMODIATAIRES				

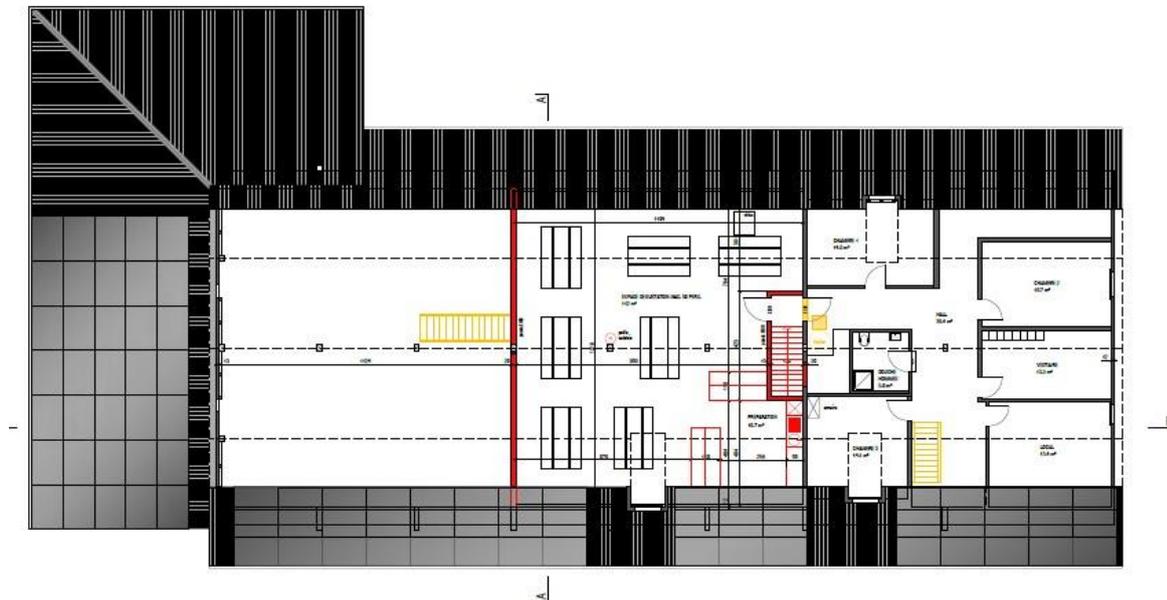
Plan 1 - Aménagements intérieurs



Plan 2 - Aménagements extérieurs



Plans 3 – Accueil 1^{er} étage



5. Subventions

5.1 Le PDRA

Le PDRA Ouest Vaudois représente un montant de subventionnement de 12 millions. D'après les calculs qui nous ont été transmis, nous devrions bénéficier d'un subventionnement de minimum 50% de la part du PDRA pour notre projet. Ce qui représente un montant de CHF 850'000.00 à CHF 900'000.00.

5.2 Participation des amodiataires

Aujourd'hui la Commune loue le chalet avec le matériel de fromagerie pour un montant de CHF 33'000.00 par saison, à cela s'ajoute le montant de CHF 3'300.00 de provision pour des travaux futurs liés à l'outil d'exploitation. A la suite des travaux, la location sera revue légèrement à la baisse (env. CHF 30'000.00), le matériel de fromagerie sera à la charge des amodiataires. En effet, la Commune financera, sous forme de prêt, le montant lié au matériel de la fromagerie pour un montant de CHF 225'000.00 (après déduction du subventionnement), à cela s'ajoute une déduction de CHF 36'000.00 représentant le total de la somme provisionnée dans le fond sur les fromageries d'alpages depuis 2012. Ce qui nous fait un montant final de CHF 189'000.00. Cette somme sera remboursée sur 20 ans avec un taux d'intérêt de 2,5% par les amodiataires.

Le montant final investi par la Commune après la déduction du subventionnement et de la participation des amodiataires sera d'env. CHF 700'000.00.

A noter que les amodiataires investiront eux-mêmes dans l'aménagement du local d'accueil.

6. Financement

Le financement sera assuré par les liquidités courantes. Les subsides cantonaux et fédéraux viendront en diminution de l'investissement.

La dépense sera comptabilisée à l'actif du bilan dans les investissements du patrimoine financier et l'amortissement se fera en 20 ans par le budget de fonctionnement.

7. Conclusions

Au vu de ce qui précède, nous vous recommandons, Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs les Conseillères et Conseillers, de bien vouloir délibérer et vous prononcer sur les conclusions suivantes :

LE CONSEIL COMMUNAL DU CHENIT

Vu le préavis n° 17/2023,

Où le rapport de la Commission d'étude,

Considérant que cet objet est porté à l'ordre du jour :

Groupe de conclusions applicable à la réfection de la fromagerie et estivage

1. accorde un crédit de un million quatre cent cinquante mille francs (CHF 1'450'000.00) pour la rénovation et mise aux normes du chalet des Grands Plats de Bise de la fromagerie et de l'estivage.
2. autorise la Municipalité à prélever la somme de CHF 36'000.00 dans le fonds de réserve compte 9281.35 « FONDS FROMAGERIE D'ALPAGES ».
3. autorise la Municipalité à prélever la somme de CHF 189'000.00 dans le fonds de réserve compte 9281.34 « ALPAGES ET CHALETS ».
4. Autorise la Municipalité à accorder un prêt de CHF 189'000.00 aux amodiataires, sur une durée de 20 ans au taux de 2.5% moyennant un remboursement annuel de CHF 9'450.00. Ce prêt sera comptabilisé à l'actif du bilan, compte 9281.34 « ALPAGES ET CHALETS ».
5. décide de porter cette dépense, à l'actif du bilan - investissements du patrimoine financier - compte 9143.75.1 « 17/2023-RENOV. ET MISE EN NORMES GRANDS-PLATS DE BISE ».
6. autorise d'amortir, sur une durée de 20 ans au maximum, cet investissement par le compte de fonctionnement - compte 328.3314.1 « 17/2023-AMORT. RENOV. ET MISE EN NORMES GRANDS-PLATS DE BISE ».

7. autorise la Municipalité d'emprunter, si nécessaire, la somme de CHF 1'450'000.00 dans le cadre du plafond d'endettement de CHF 40'000'000.00 de la législature 2021-2026.

Groupe de conclusions applicable à la partie accueil

1. accorde un crédit de trois cent septante quatre mille francs (CHF 374'000.00) pour la rénovation et mise aux normes de la partie accueil au chalet des Grands Plats de Bise.
2. décide de porter cette dépense, à l'actif du bilan - investissements du patrimoine financier - compte 9143.75.1 « 17/2023-RENOV. ET MISE EN NORMES GRANDS-PLATS DE BISE ».
3. autorise d'amortir, sur une durée de 20 ans au maximum, cet investissement par le compte de fonctionnement - compte 328.3314.1 « 17/2023-AMORT. RENOV. ET MISE EN NORMES GRANDS-PLATS DE BISE »
4. autorise la Municipalité d'emprunter, si nécessaire, la somme de CHF 374'000.00 dans le cadre du plafond d'endettement de CHF 40'000'000.00 de la législature 2021-2026.

AU NOM DE LA MUNICIPALITE
Le Syndic Le Secrétaire


Olivier BAUDAT


Philippe RUPP



Séance du Conseil communal du 4 décembre 2023

Délégués municipaux :
- M. Jean-Fred CAPT, Municipal
- M. Bertrand MEYLAN, Municipal

Autres délégués :
- M. Philippe GERTSCH, Chef de service des bâtiments
- Amodiataires
- Bureau d'Architecture Buache