

PATRIMOINE | La Coopérative laitière des Alpes-du-Sud a inauguré sa nouvelle cave d'affinage au sein d'anciennes chambrées de la caserne Rochambeau à Mont-Dauphin.

Des champignons à la production fromagère : les vies multiples de la caserne Rochambeau

Les visiteurs attendent patiemment à l'entrée du bâtiment que démarre la prochaine visite de la nouvelle cave d'affinage de la Coopérative laitière des Alpes-du-Sud. À l'intérieur, un espace flambant neuf qui sent bon le mélèze magnifie les pierres de ces anciennes chambrées militaires. Nous sommes dans les locaux de la caserne Rochambeau, située dans le village de Mont-Dauphin. Un édifice classé Monument historique qui, pour ne plus avoir vu un soldat depuis des lustres, accueillera désormais... des fromages.

L'inauguration en grande pompe, qui était organisée la veille des Journées du patrimoine, en présence du président de la Coopérative laitière Jean-Luc Boudouard et de l'équipe de la fromagerie d'Eygliers dirigée par Éric Randu, a attiré une bonne centaine de personnes sur la place forte de Mont-Dauphin. L'événement marquait il est vrai le début d'une aventure exceptionnelle. Après avoir signé une convention de partenariat en 2019 avec l'entreprise « Le Champiculteur » pour l'installation d'une activité de myciculture biologique au sein de six chambrées du rez-de-chaussée de la caserne, qui a donné naissance aux « pleurotes de Mont-Dauphin », le Centre des monuments nationaux a en effet inauguré ce 18 septembre la cave d'affinage de fromages de la



Les visiteurs étaient présents en nombre pour visiter cette cave d'affinage flambant neuve. Les travaux d'aménagements ont été engagés et suivis par l'architecte du Patrimoine Sylvestre Garin.

Coopérative laitière des Alpes-du-Sud.

Le fruit d'un partenariat signé en 2018, qui a également reçu le soutien financier du Programme de développement rural de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur (FEADER) et qui se situe dans la continuité d'une démarche de favorisation du développement économique du territoire.

Pour mémoire, la Coopérative laitière des Alpes-du-Sud est née en 2005 de la fusion de la Coopérative Alpine (fabrication de yaourts, faisselles et lait frais) avec Guil et

Durance. Aujourd'hui, elle représente 28 exploitations sociétaires, 46 membres adhérents, huit producteurs de lait de vache (dont un bio) et un producteur de lait de chèvre.

« Le terroir jusqu'au bout... »

La cave d'affinage de fromages est associée à un espace de vente et de dégustation au sein d'anciennes chambrées de la caserne, parmi les cinquante-six chambrées (sur trois niveaux) et les six caves de l'édifice habituellement fermées au public.

Un nouvel espace qui devrait offrir plus de souplesse à la fromagerie de Montbardon, qui a multiplié sa production par trois en passant de 300 000 à un million de litres en trois ans, après avoir débuté en 2017 le partenariat avec la coopérative qui a débouché sur la fusion de la coopérative avec l'activité de transformation en 2019.

« Jusqu'à présent, on avait des caves à Montbardon, et on avait des caves à Eygliers. On gérait au jour le jour parce que ce n'était pas facile. On y arrivait, mais nous aurons là un confort et une qualité de travail et de produit supérieurs », estime Eric Randu, qui n'a pas caché son émotion à l'heure des allocutions.

L'ensemble de la production sera stocké à Mont-Dauphin dans un espace de 400 m². « On a en gros 20 000 tommes et 2 000 grosses pièces. Ce n'est pas monumental, mais c'est à notre échelle : on ne voulait pas non plus devenir une multinationale », sourit Eric Randu.

Le nouveau lieu offre une incontestable opportunité de développe-

ment, mais « pour l'instant, on veut se stabiliser et stabiliser la production, mais aussi la qualité du produit. Ensuite, on verra... », tempère le dirigeant de la fromagerie.

Si les conditions d'aménagement des chambrées ont été contraignantes, le jeu en vaut apparemment la chandelle. « Ça aurait été plus facile de construire une cave avec quatre panneaux, mais le résultat n'a rien à voir. On a une ambiance, on donne une vie au produit... C'est vraiment autre chose. Quand on parle de terroir, on a le terroir jusqu'au bout ».

Plusieurs sortes de fromage seront affinées dans cette cave et notamment la raclette, la tomme de montagne, le fondant, le duo, la cabrette et le fruité, et bien sûr le bleu du Queyras.

La coopérative prévoit d'aménager un point de vente dans la vallée courant 2021. « C'est le chaînon manquant qu'il fallait que l'on mette en place », a commenté Daniel Aye, directeur de la coopérative.

Stéphanie Martin-Chailan

Un monument à visiter

La caserne Rochambeau (construite au XVIII^e siècle) est l'une des trois casernes de la place forte de Mont-Dauphin et compte environ 5 000 m² de surface utilisable. Adossée au rempart sud de la place forte, elle permettait de loger plus de 600 soldats. Le Centre des monuments nationaux assure sa conservation et ouvre à la visite les combles où l'on peut admirer un exemple rare de charpente à la Philibert Delorme sur plus de 250 mètres de long.