

Communiqué

Agriculture urbaine

Le domaine des Saugealles rejoint l'aventure du Gruyère AOP avec la Fromagerie du Haut-Jorat

La Ville de Lausanne est heureuse d'annoncer que le domaine des Saugealles, exploité depuis 110 ans par la famille Demont, est désormais sociétaire de la Fromagerie du Haut-Jorat. Cette adhésion marque une étape importante pour le domaine, dont le lait de ses vaches peut désormais intégrer la fabrication du célèbre Gruyère AOP.

Au travers de sa politique d'agriculture urbaine définie en 2018, la Ville de Lausanne s'engage en faveur d'une agriculture locale, durable et respectueuse de l'environnement. Elle a ainsi à cœur de favoriser une production alimentaire de proximité, accessible à la population. Cet engagement se traduit par la promotion des circuits courts, la préservation des terres agricoles et le soutien à des pratiques respectueuses des ressources naturelles.

C'est à ce titre que la famille Demont du domaine des Saugealles a annoncé à la Ville sa volonté de passer en Gruyère. Une intention soutenue et encouragée pour sa transition vers une production plus équitable et vertueuse. En effet, celle-ci permet notamment d'abandonner les balles rondes d'ensilage enrubannée de plastique et de valoriser davantage les fourrages du domaine. Le domaine des Saugealles fait partie dorénavant d'une filière de qualité et est désormais sociétaire de la Fromagerie du Haut-Jorat. Cette adhésion marque une étape importante, puisque le domaine livre maintenant son lait pour la fabrication du célèbre Gruyère AOP. Contrairement au lait industriel écoulé dans les grandes centrales, le lait du domaine des Saugealles sera transformé en circuit court, favorisant ainsi une production locale, en limitant le transport et réduisant l'utilisation de plastique. « Cette collaboration renforce notre engagement pour une agriculture de proximité et de qualité. Voir les terres de la Ville contribuer à la fabrication d'un produit emblématique tel que le Gruyère AOP est une immense fierté », s'enthousiasme Natacha Litzistorf, directrice du Logement, de l'environnement et de l'architecture.

De son côté, Patrick Demont, exploitant du domaine des Saugealles, souligne l'importance de cette adhésion : « Après la lutte pour la mise sur pied du lait équitable, rejoindre la Fromagerie du Haut-Jorat est une reconnaissance du travail effectué au quotidien par toute la famille sur notre exploitation. Cela nous permet d'assurer la pérennité de notre activité et de contribuer à la tradition fromagère régionale. »

René Pernet, directeur de la Fromagerie du Haut-Jorat, se réjouit également de cette nouvelle collaboration : « L'arrivée du domaine des Saugealles au sein de notre fromagerie est une excellente nouvelle. Nous privilégions des producteurs engagés, dont le lait respecte les exigences de qualité du Gruyère AOP. Cette nouvelle source d'approvisionnement locale renforce notre mission qui consiste à proposer un produit authentique et enraciné dans son terroir. » La Fromagerie du Haut-Jorat est située à Peney-le-Jorat. Elle a été fondée en 2005 et perpétue une tradition fromagère centenaire. Elle regroupe 14 exploitations laitières ainsi que des fromagers passionnés, garants de cette tradition. Sa production a été maintes fois reconnue, notamment par l'obtention de la distinction « Le Gruyère AOP d'excellence du Canton de Vaud » en 2013, 2019 et 2024.

Pour rappel, la Ville de Lausanne est l'un des plus grands propriétaires publics de terrains agricoles en Suisse, avec 9 domaines agricoles, y compris celui des Saugealles, répartis sur près de 900 hectares :

- Domaine de Rovéréaz : bio, production et vente directe de légumes, ainsi que de céréales transformées en farine, marché à la ferme.
- Les fermes de la Blécherette et du Châtelard : bio, grandes cultures et production de légumes distribués en vente directe via un système de paniers, en attendant la création d'un magasin.
- La ferme d'Étagnières : production et commercialisation de viande bovine et grandes cultures.
- Domaine de la Villaire (Échallens) : production de lait pour l'industrie.
- Domaine des Cases (Mont-de-Pully) : production de lait pour l'industrie, self-service.
- Domaine du Chalet-de-la-Ville (Mont-sur-Lausanne) : production de lait pour l'industrie et vente directe.
- Alpage des Amburnex : production de lait pour le Gruyère d'alpage, principalement distribué via des circuits courts, local d'accueil.

La Municipalité de Lausanne

Renseignements complémentaires :

- **Natacha Litzistorf, conseillère municipale, Direction du logement, de l'environnement et de l'architecture, +41 79 647 99 85**
- **Patrick Demont, fermier du domaine des Saugealles, +41 79 637 52 27**
- **René Pernet, directeur de la Fromagerie du Haut-Jorat, +41 79 415 81 35**

Lausanne, le 24 mars 2025