



CHEZ HERVÉ MONS (Fromagerie du Passage, à Aix-en-Provence)

## > ... Aux armoires d'affinage

« J'ai commencé à me pencher sur le concept d'armoires d'affinage il y a cinq ans maintenant : en tant que fromager-affineur, cela me contrariait beaucoup de devoir, au moment de la vente, proposer mes fromages dans une atmosphère ventilée à 5 °C, de surcroît recouverts de films plastiques, qui oxydent et étouffent les produits au bout de 12 heures », explique Hervé Mons, MOF 2000. Problème à l'époque : les armoires poursuivant le processus d'affinage des produits n'existent pas. Mais il en faut plus pour décourager le fromager affineur. « Je me suis rapproché d'un ingénieur Arts et métiers spécialisé en fluides et nous avons commencé à échanger : j'avais une idée précise de ce que je voulais, lui voyait la faisabilité ». Très vite, un groupe de travail est monté et le fonds de financement aux PME Oséo apporte son soutien financier au projet. « Nous avons pu concevoir rapidement les premiers prototypes. Puis des machines "cobayes" ont été installées dans le magasin d'application de notre centre de formation à Saint-Haon-le-Châtel (Loire) ». Au bout d'un an, Hervé Mons rencontre un four-

nisseur,  réfrigération, et la fabrication des machines à plus grande échelle peut commencer. « Ces armoires réunissent toutes les conditions nécessaires à la poursuite de l'affinage dans des conditions optimales. A l'intérieur, les fromages disposent de températures douces, d'un froid statique à ventilation modulable, d'une hygrométrie réglable de 75 à 97 % et d'une brumisation régulière avec une eau préfiltrée pure à 98 %. Résultats : les moisissures comme les croûtages poursuivent leur développement naturel. » Après avoir équipé les boutiques Mons d'Aix-en-Provence et du Canet, les armoires d'affinage se font désormais une place hors du réseau, auprès d'autres détaillants. « Une "box" de ce type attire l'œil des clients, de par ses dimensions bien sûr (4,50 x 2,50 m) mais aussi parce qu'elle découvre des pièces entières habituellement présentées découpées (cantal, morbier, beaufort...), et à différents stades d'affinage. » Pour les demandes d'informations et de tarifs, contactez Pierre Michel (Epta) : pierre.michel@epta-group.com

Ritaglio stampa  
Testata: Profession Fromager  
Pagina: 5  
Data: Febbraio 2013