

## Factsheet «Fromagerie des Franches-Montagnes»

2016 übernahm MIBA Genossenschaft die «Christian Kälin SA» in Le Noirmont, eine der letzten unabhängigen Käsereien im Jura. Am damaligen Standort im Dorfzentrum waren die Kapazitäten ausgeschöpft. Daher entschloss sich MIBA, am Dorfrand von Le Noirmont an der Rue de l'Avenir eine neue Käserei zu bauen. Die Bauarbeiten dauerten zwei Jahre, von Mai 2017 bis April 2019.

### Der Neubau

Das Gebäude an der Rue de l'Avenir 2 in Le Noirmont JU beinhaltet eine moderne Produktionsstätte für die Herstellung von aktuell fünf Käsesorten, die den neusten Anforderungen der Qualitäts- und Hygienevorschriften entspricht. Die Lagerkapazität der zwei Käsekeller umfasst 100 Tonnen, zwei Roboter werden in der Käsepflege eingesetzt. Zudem beherbergt der Neubau eine Schaukäserei und ein Verkaufsladen.

### Ökologische Aspekte

Auf dem Flachdach der Käserei wurde eine Solaranlage (580 m<sup>2</sup>) installiert. Mit einer Leistung von 106.2 kWp wird die Anlage zirka 105'000 kWh/Jahr produzieren, was einem Bedarf von 25 bis 30 Haushalten entspricht.

Die Heizung für das Gebäude selbst und für die Produktionsstätte erfolgt über Holzhackschnitzel von Yann Flück Bois Energie SA, einem direkten Nachbarn der Käserei. Bei einem geschätzten Verbrauch von jährlich 1,2 Mio. kWh (rund 120'000 l Heizöl) kann die Fromagerie mit diesem Heizsystem 380 Tonnen CO<sub>2</sub> pro Jahr einsparen.

### Kosten des Neubaus

Die Gesamtkosten des Projekts belaufen sich auf rund Fr. 12 Mio. Das Staatssekretariat für Wirtschaft SECO und der Kanton Jura beteiligen sich massgeblich an diesem Projekt.

### Wesentliche Partner des Neubauprojekts

- Bauherrin: MIBA Genossenschaft, Aesch BL, [www.mibabasel.ch](http://www.mibabasel.ch)
- Ingenieur-, Planungs- und Beratungsunternehmen: AF Toscano AG, Villars-sur-Glâne, [www.toscano.ch](http://www.toscano.ch)
- Besucherzone: Thematics SA Cultural Engineering, Vevey, [www.thematics.com](http://www.thematics.com)

Eine Liste der beteiligten Unternehmen und Organisationen steht auf [www.fdfm.ch](http://www.fdfm.ch) als Download zur Verfügung.

### Eckdaten des Neubaus

Gebäude	Fromagerie des Franches-Montagnes SA, Käserei mit Besuchergalerie und Verkaufsladen
Standort	Rue de l'Avenir 2, 2340 Le Noirmont JU
Gebäudemasse	10'685 m <sup>3</sup>
Gebäudefläche	1'270 m <sup>2</sup>
Aushub Neubau	8'500 m <sup>3</sup>
Verbauter Beton	1'250 m <sup>3</sup>
Verbautes Holz	105 m <sup>3</sup>
Produktionsstätte	Fläche: 400 m <sup>2</sup> Ausstattung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 Kupferkessel à 6'600 l für Tête de Moine AOP und Gruyère AOP</li> <li>- 1 Kessel à 600 l für die Käsespezialitäten</li> <li>- 1 Vorpresse à 6600 l, 1 Käsepresse-Schrank (Fassvermögen: 336 Laibe) und 2 Säuerungsschränke (Fassvermögen pro Schrank: 784 Laibe) für Tête de Moine AOP und Roc-Montès</li> <li>- 1 rotierende Käsepresse (Fassvermögen: 2x16 Laibe) Gruyère AOP, Franches-Montagnes und Noirmont</li> <li>- 1 Salzbad: Wanne à 30'000 l, Fassvermögen Salzlake: 21'000 l</li> </ul>
Käsekeller	Fläche: 455 m <sup>2</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 Käsekeller mit 100 Tonnen Lagerkapazität</li> <li>- 1 Roboter für die Pflege des Tête de Moine AOP (Leistung: 1'200 Laibe pro Stunde)</li> <li>- 1 Roboter für die Pflege von Gruyère AOP, Noirmont, Franches-Montagnes (Leistung: 120-140 Laibe pro Stunde)</li> </ul>
Besucherzone	Fläche: 250 m <sup>2</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schaukäserei und Verkaufsladen</li> </ul>

### Die Fromagerie des Franches-Montagnes

Die Fromagerie des Franches-Montagnes verarbeitet pro Jahr ca. 4 Mio. kg Milch von rund 20 Milchproduzenten aus Le Noirmont und Umgebung. Die Anlieferung erfolgt ein bis zwei Mal pro Tag. Der durchschnittliche Weg vom Produktionsbetrieb zur Käserei beträgt nur 4 km. Aktuell beschäftigt die Fromagerie 10 Mitarbeitende.

### Geschichte

Die Käserei in Noirmont wurde 1910 im Dorfzentrum erbaut. In ihren Anfängen stellte sie ausschliesslich Tête de Moine und Gruyère Käse her. In den 1970er Jahren wurde sie von der Familie Kälin übernommen. Unter Führung des Besitzers Charles Kälin erweiterte sich das Angebot um hauseigene regionale Spezialitäten. Sein Sohn Christian übernahm später die Käserei und führte die Käseherstellung erfolgreich fort. Im Jahr 2016 wurde die Käserei von MIBA Genossenschaft übernommen.

### Käseproduktion

Die Fromagerie des Franches-Montagnes produziert aktuell 5 Käsesorten. Sie werden allesamt aus silofreier Rohmilch hergestellt:

Käsesorte	Details	Produktion p.a.
Tête de Moine AOP (Classic und Réserve)	Hergestellt nach den Richtlinien der Sortenorganisation Tête de Moine AOP Reife: min. 75 Tage (Classic), min. 4 Mte (Réserve)	300 Tonnen
Gruyère AOP (Classic und Réserve)	Hergestellt nach den Richtlinien der Sortenorganisation Gruyère AOP Reife: min. 5 Mte (Classic), min. 10 Mte (Réserve)	50 Tonnen
Roc-Montès	Ein zartcremiger Bergkäse, weich und rahmig im Charakter und leicht säuerlich im Geschmack Reife: 4-6 Wochen	Rund 25 Tonnen
Franches-Montagnes	Dieser spezielle Bergkäse hebt sich von den anderen durch sein vollmundiges Aroma mit zartem Teig ab Reife: 5-8 Wochen	
Noirmont	Ein Bergkäse mit langer Reifezeit, was ihm ein typisch rassiges Aroma verleiht Reife: 3-4 Mte	

In der neugebauten Käserei wird die Produktion der AOPs vollumfänglich durch die Fromagerie des Franches-Montagnes sicherstellen. Zudem kann die Herstellung der drei Hausspezialitäten qualitativ und quantitativ ausgebaut werden und Produktionsaufträge für Dritte angeboten werden.



### Nebenprodukte

Die Fromagerie produziert im Durchschnitt 10'000 kg Molke und bis zu 200 kg Rahm pro Tag. Diese Nebenprodukte werden Dritten verkauft.

### Schaukäserei und Verkaufsladen

Der Neubau beherbergt nebst der Produktionsstätte eine Schaukäserei. Sie gibt Interessierten Einblick in die Welt der Milchproduzenten, die den Rohstoff für die Käseherstellung liefern, und in die Tradition und das Handwerk der Käseherstellung selbst. Die Besucherzone hat riesige Schaufenster mit Blick auf die verschiedenen Etappen der Käseproduktion und verfügt über viele interaktive Spiele. Die Schaukäserei der Fromagerie des Franches-Montagnes ergänzt das bestehende Angebot der Region auf sinnvolle Weise. Der Verkaufsladen führt Produkte aus der Region und bietet kleine Snacks für Besucher/innen an. Ein Picknick- und Spielplatz vor der Käserei lädt bei schönem Wetter zum Verweilen ein.

Individuelle Besucher/innen können die Schaukäserei während den Öffnungszeiten besichtigen. Für Gruppen ab 10 Personen werden Führungen in Deutsch, Französisch und Englisch angeboten (Dauer ca. 1,5 Std.). Preise und Öffnungszeiten siehe [www.fdfm.ch](http://www.fdfm.ch).

### Kontakt und weitere Infos

Fromagerie des Franches-Montagnes SA  
Rue de l'Avenir 2  
2340 Le Noirmont

Tel. 032 952 19 00  
Mail [info@fdfm.ch](mailto:info@fdfm.ch)  
Web [www.fdfm.ch](http://www.fdfm.ch)

Die Fromagerie des Franches Montagnes SA ist eine 100%ige Tochtergesellschaft von MIBA. MIBA Genossenschaft ist eine Produzentenorganisation mit rund 1'300 Mitgliedern – Milchbäuerinnen und -bauern – aus sechs Kantonen der Nordwestschweiz (AG, BE, BS, BL, JU, SO). Sie ist aktiv in der Interessenvertretung und engagiert sich national und regional auf agrarpolitischer Ebene für ihrer Mitglieder, bietet Dienstleistungen für ihre Mitglieder und Dritte an und investiert in die Wertschöpfung der in der Nordwestschweiz produzierten Milch, um diese zugunsten der Produzent/innen zu unterstützen.

Mehr über MIBA auf [www.mibabasel.ch](http://www.mibabasel.ch).