

## Le Pied en visite

### SIMON RENAUD, NOUVEAU PRÉSIDENT DU CONSEIL COMMUNAL DE GIMEL

Depuis le 1er juillet 2010, le Conseil communal de Gimel est présidé par Simon RENAUD. Portrait d'un enfant de Gimel polyvalent et actif.

Christelle et Simon RENAUD sont parents de deux filles, Laura et Mendy, scolarisées en 1ère et 2ème enfantine à Gimel. La famille vit à la route de Bauloz dans les hauts du village.



Simon, qui fêtera prochainement son 40ème anniversaire, a vécu son enfance en Bauloz, sur le domaine familial. Second enfant de la fratrie, il effectue sa scolarité obligatoire à Gimel.

Un diplôme de commerce en poche, Simon débute un apprentissage agricole. C'est à cette période qu'il fabrique ses premières pièces de gruyère. D'une part, en effectuant des stages à la fromagerie de Gimel, d'autre part en travaillant avec son oncle sur l'alpage de la Bassine, puis du Cerney (montagne de 80 hectares propriété de la commune de Bursins, située à une altitude de 1'283 mètres). Ce pâturage accueille, en saison estivale et depuis de très nombreuses années, le troupeau de vaches de la famille RENAUD.

De la fin mai à la mi-octobre, les 68 vaches du Cerney produisent le lait permettant la fabrication de 450 pièces de gruyère d'alpage, soit environ 15 tonnes de fromage (32kg par pièce). Le troupeau est constitué des vaches de la famille RENAUD, une trentaine de têtes (dont s'occupe Gabriel, le frère de Simon, en dehors de la période d'estivage) à laquelle s'ajoute une quarantaine de « laitières » estivées par des éleveurs de la région. 30 génisses, 60 porcs (pour écouler le petit lait), le cheptel est au complet.

Traites quotidiennes, fabrication (en début de saison, jusqu'à 5 pièces par jour), les journées de Simon, de son oncle et de leur employé sont bien occupées.

A la fin du mois de septembre 2010, Simon a présenté l'un de ses gruyères d'alpage 2009 au Swiss

Cheese Awards 2010 qui s'est déroulé, cette année, à Neuchâtel. 623 producteurs, 25 catégories de fromage (toutes fabrications confondues), il y en avait pour tous les goûts. La pièce présentée par Simon a été sacrée « meilleur fromage » dans la catégorie gruyère d'alpage AOC (appellation d'origine contrôlée).

En plus de cette activité saisonnière, Simon est comptable auxiliaire dans une fiduciaire agricole de la place. Une cinquantaine de familles paysannes apprécie ses compétences comptables et relationnelles. Le travail est varié et exigeant: saisies d'écritures, boucllements, déclarations fiscales, décomptes TVA et interventions lors de remise de domaines. Cette activité se déroule sur l'ensemble de l'année avec, cependant, un « pic » en période hivernale.

Quelques responsabilités encore dans divers comités (Saveurs du Jura vaudois, Groupement des alpages vaudois, etc...), officier responsable de la formation du corps de sapeurs pompiers intercommunal, président de la société de tir de Gimel (qui fait régulièrement de « beaux cartons » dans les concours auxquels elle participe), que voici une vie bien remplie.

Simon RENAUD estime que son engagement au Conseil communal s'inscrit dans la suite logique de ses diverses activités. Son objectif durant son mandat: contribuer au bon fonctionnement du Conseil communal en donnant la possibilité aux uns et aux autres d'exprimer avis et opinions dans un climat serein. Bon vent à Simon!

*François FELIX*



Le Cerney

#### Vous avez dit fromage?

**Pour fabriquer un kilo de gruyère, il faut 11,5 litres de lait.**

**Un gruyère d'alpage AOC, c'est:**

- 8 à 15 mois d'affinage
- une croûte régulière, sans taches
- une pâte fine (ne doit pas être cassante ou granuleuse) sans trous, ni lainures (fente)
- un goût ni amer, ni salé, laissant ressortir des arômes subtils.