

Seul le texte prononcé fait foi

**Discours sur le Bon Vaudois le 17 février 2006,  
baptême à Grandcour**

**Intervention de  
M. Pascal Broulis  
Président du Conseil d'Etat.**

Mesdames et Messieurs, Cher Bon Vaudois, Cher Filleul,

Porter un filleul sur les fonds baptismaux constitue un effort plus ou moins considérable selon les cas. Je suis depuis quelques mois parrain d'un camion pompier de Ste-Croix qui porte mon prénom. En toute connaissance de cause, je peux vous affirmer qu'il est nettement plus lourd que le Bon Vaudois.

Je suis très touché d'avoir été choisi comme parrain. D'autant que ce filleul est hautement symbolique. Car le Bon Vaudois va peut-être redéfinir l'identité cantonale vaudoise. En effet, nous avons coutume de dire que le canton est un pays complet pour deux raisons. D'abord notre canton est l'un des rares à posséder à la fois des morceaux du Jura, du Plateau et des Alpes.

Ensuite parce qu'il produit le pain, le vin et le sel. Tôt ou tard, nous devons ajouter le fromage à la liste culinaire et identitaire vaudoise. Car le Bon Vaudois a déjà quelques cousins plus âgés que lui. Ils sont déjà fameux. Il faut savoir que près d'un dixième du fromage suisse est vaudois. Le canton produit par an 11'000 tonnes de gruyères, de fromage à raclette, de tommes et autres vacherins.

Lorsqu'on m'a proposé d'être parrain du Bon Vaudois, une inquiétude m'a saisi. J'ai eu peur qu'il s'agisse d'un fromage à pâte molle. Par chance, il s'agit d'un fromage à pâte mi-dure.

Pourquoi cette crainte, me demanderez-vous ? Et bien parce que la consistance de ce fromage aurait pu être l'occasion de remettre au jour les lieux communs et les plaisanteries sur les Vaudois... sur leur prétendu caractère flegmatique et coulant. Car il existe un vieux poncif, faux mais enraciné, sur la mollesse des Vaudois. Un fromage à pâte molle portant le nom de Bon Vaudois m'aurait donc semblé malvenu. Pâte mi-dure, cela va mieux.

Et surtout une information complémentaire m'a complètement rassuré. La présence de nion dans le fromage. Je ne sais pas si vous avez déjà mangé du nion. Moi, j'ai passé une partie de mon enfance à en ronger avec délice et acharnement. Fort de cette expérience, je peux affirmer : il n'y a rien de plus dur, il n'y a rien de plus ferme sous la dent que le nion.

Ainsi le Bon vaudois sous sa carapace mi-molle, mi-dure, sous sa consistance moelleuse possède en son sein une solide colonne vertébrale. Cela me convient : gentillesse et fermeté. Souplesse bardée de principes. Je pourrais bien y retrouver l'âme de mes compatriotes.

Sachant cela, je ne pouvais me défilier, mais devais au contraire me sentir profondément honoré de ce parrainage.

Je souhaite donc bon succès au nouveau venu. Puisse-il atteindre la notoriété de nos tommes, de notre Etivaz et de notre vacherin. Puisse-t-il grandir en réputation et en diffusion. Puisse-t-il entrer dans le patrimoine vaudois. Puisse-t-il enfin s'avérer économiquement viable. C'est tout le mal que je lui souhaite.

Mais assez parlé du filleul. J'aimerais aussi rendre hommage à ses géniteurs. Ils ont eu du courage. Ils ont eu de l'imagination.

Par cette création, ils démontrent qu'il est possible de trouver de nouveaux créneaux, de nouvelles niches dans la gamme des produits du terroir. Je me réjouis que ces promoteurs recourent à des produits locaux, offrant ainsi un nouveau débouché à notre production agricole et viticole.

Notre secteur primaire connaît de grandes difficultés. Le nombre d'exploitations agricoles diminue chaque année (de 6'900 en 1985 à 4'800 en 2004). Dans ces conditions, ce genre d'initiatives constitue une bouffée d'oxygène bienvenue. Et ce d'autant que Berne prévoit non seulement la suppression du contingentement laitier en 2009, mais également des suppressions d'aide à la transformation du lait dans le cadre de PA 2011. Devant ces difficultés possibles, il importe donc d'être encore plus imaginatif pour permettre la survie de notre agriculture.

Miser à la fois sur la tradition du terroir et sur l'innovation constitue un paradoxe, mais c'est un paradoxe intelligent.

J'y vois la piste la plus intéressante pour dynamiser ce secteur économique, pour maintenir et créer des emplois dans les régions périphériques de notre canton ; celles qui souffrent le plus de la mondialisation.

Bon. J'ai parlé du filleul. J'ai parlé de ses parents. Mais je n'ai pas encore dit un seul mot sur le berceau. Et il mérite aussi son lot de compliments. Je fait allusion à la fromagerie flambant neuve. Avec ses installations de pointe, sa capacité de produire 290 tonnes par an, elle mérite bien quelques superlatifs. Le canton peut être fier d'avoir aidé financièrement cette construction rendue possible par la fusion de trois sociétés de laiterie. Nous espérons pouvoir rapidement vérifier l'adage selon lequel l'union fait la force.

Dans ces conditions, je salue l'entreprise et je suis convaincu qu'elle peut profiter à toute la communauté.

Je vous remercie de votre attention.