



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Moudon, le 11 mars 2026

IP-SUISSE cède la fromagerie Le Grand Pré et ouvre ainsi de nouvelles perspectives pour la transformation fromagère à Moudon.

IP-SUISSE a conclu un accord avec NOULA (la nouvelle laiterie), portant sur la cession de la fromagerie Le Grand Pré SA à Moudon. Cette décision s'inscrit dans la volonté de garantir la pérennité et le développement de la transformation régionale du lait, tout en permettant à IP-SUISSE de se concentrer sur ses activités principales.

Cession de la fromagerie : continuité pour l'équipe et les producteurs

La fromagerie Le Grand Pré SA est connue et reconnue pour ses pâtes molles d'excellente qualité, commercialisées sous diverses appellations. Depuis toujours, ces fromages onctueux et emblématiques d'une région puisent leur force dans la qualité du lait transformé. Après quatre années d'engagement dans ce projet de cœur, IP-SUISSE a décidé de transmettre la fromagerie à NOULA – la nouvelle laiterie, un partenaire qui partage les mêmes valeurs de qualité, d'ancrage régional et d'innovation.

Cette reprise s'effectue dans un esprit de continuité. L'équipe de la fromagerie Le Grand Pré ne changera pas, avec Marc Bettex à la tête de la production et Corine Burdet comme responsable des ventes. La transformation du lait régional restera au cœur des activités du site, et l'emblème de la coccinelle IP-SUISSE continuera d'apparaître sur les fromages produits. Joël Scheidegger, qui quitte la présidence ainsi que le conseil d'administration de la fromagerie Le Grand Pré SA, déclare : « IP-SUISSE est convaincue que cette décision est un pas vers l'avenir. Pour notre association, et vu le dynamisme très prometteur des repreneurs, il est plus facile de quitter un projet de cœur dans lequel nous nous sommes beaucoup investis durant les quatre dernières années. Nous voyons aussi très positivement le fait que notre emblème de la coccinelle est appelé à rester sur les fromages de la fromagerie. Nous concentrerons désormais notre attention sur le développement de



nos activités de base, à savoir la commercialisation des produits végétaux et animaux labellisés avec l'émblématique coccinelle. ».

Une fromagerie tournée vers l'avenir et l'innovation

Connue pour des spécialités telles que Cœur de Moudon, Reblochon, St-Etienne, La Vachette ou encore La Baronne, la fromagerie Le Grand Pré poursuivra et développera son savoir-faire. Résolument orientée vers l'avenir, elle annonce qu'elle fabriquera dès mars 2026 également des mozzarellas et des burratas.

Afin d'augmenter l'efficacité de son site et de renforcer sa capacité à proposer une véritable alternative aux produits industriels de l'étranger, la fromagerie Le Grand Pré se renforce avec les fromagers de NOULA – la nouvelle laiterie, connue pour ses mozzarellas fines et sa burrata à la crème double ou à l'ail des ours.

Cette alliance est idéale, car NOULA cherchait depuis un certain temps un lieu de production dans la région permettant d'augmenter les volumes durant la période de pointe des mozzarellas, notamment d'avril à septembre. Lukas Bucheli, fondateur de NOULA, explique : « nous sommes bien sûr très contents de cette solution. La région nous tient à cœur et le fait d'avoir trouvé un site à 8 kilomètres de notre lieu de production actuel est vraiment l'idéal. »

Cette reprise permettra de garantir et de développer la transformation du lait régional, tout en faisant évoluer le savoir-faire établi et reconnu du site de la fromagerie Le Grand Pré SA. Les consommateurs et clients profiteront ainsi d'un choix plus large, tandis que les producteurs pourront augmenter la part de leur lait transformé régionalement. IP-SUISSE, NOULA et la fromagerie Le Grand Pré se réjouissent d'avoir conclu un accord qui assure la pérennité et le développement de la transformation locale du lait des prés en fromages à pâtes molles pour l'ensemble du marché suisse.

Pour de plus amples informations :

IP-SUISSE: Joël Scheidegger, joel.scheidegger@bluewin.ch, 031 910 60 00
Le Grand Pré / NOULA: Lukas Bucheli, lukas.bucheli@noula.ch, 079 562 81 64
Grégoire Kern, info@legrandpre.ch