

On parle de nous dans "Profession fromager"



Portfolio
Instantanés

“ Nous travaillons sur l’allongement des durées de coagulation pour gagner en finesse. ”

La Revalière, transition en douceur

Il y a 40 ans, en 1981, Jean-Yves et Dominique Bélégoü décident de changer de vie et partent à l’aventure. Le Parisien et la Rochelaise finissent par s’installer près de Parthenay, au Tallud, dans les Deux-Sèvres, comme producteurs de chèvre fermier. Sept ans plus tard, ils abandonnent la production de lait, qu’ils collectent désormais auprès de trois éleveurs qui élèvent entre 500 et 1 000 chèvres. Un changement d’échelle pour se donner les moyens de satisfaire une ambition nationale. La fromagerie, dont les larges baies vitrées offrent toujours sur le jardin de leur maison, transforme 1 400 litres de lait par jour, uniquement en fromages lactiques, frais, affinés ou aromatisés.

« L’alimentation des chèvres est sans ensilage, l’une des exploitations portenaires fait du lait de foin et délacte le label Bleu, Blanc, Cœur », explique le fromager. Le lait est onctueux avec les ferments maison et le moulage à la louche est de rigueur. « Notre apprentissage du lait cru a nécessité un long chemin, détaille-t-il. Nous avons toujours voulu travailler avec des ferments maison, en gardant la liberté de les renforcer avec des ferments du commerce en cas de problèmes. Il nous est arrivé d’avoir des phages, nous alternons lesensemencements avec quatre familles de souches, on change tous les jours. »

Frédéric Gobin, technicien fromager potevin, a travaillé avec eux, l’automne dernier, sur l’allongement des durées de coagulation. « Pour gagner encore en finesse, nous avons amélioré nos

rendements fromagers en travaillant sur un processus de fabrication différent: nous sommes passés d’un caillage de 24h à 48h, qui nous a permis de gagner 3 à 5 unités de fromage par bassin de lait de 100 litres. »

La gamme comprend une dizaine de produits. Le patron, qui a le sens du marketing, a créé des noms pleins d’humour comme le Polochon, le Pictou ou le Coagillon. Très attentif à la présentation des produits, il s’est doté de supports de communication à l’icéographie soignée pour élargir sa clientèle. Aujourd’hui, la Revalière distribue ses produits dans tout l’Hexagone. Les années passent, la retraite approche, une page est en train de se tourner. La belle-fille du couple, Aïce, 34 ans, est en réflexion pour prendre le relais depuis le printemps dernier. Titulaire d’un Bac agricole et d’une licence professionnelle en Animation des territoires, la jeune femme est devenue experte dans le maniement de la louche. « J’ai été attirée par ce côté manuel avec l’envie de pérenniser un savoir-faire traditionnel. Le défi d’aujourd’hui et de demain est de s’entourer de personnes dynamiques, motivées, solidaires et consciencieuses dans leur travail. » Elle découvre peu à peu toutes les facettes de l’artisanat avec l’équipe de 7 salariés. « L’un de nos grands enjeux, reprend Jean-Yves Bélégoü, c’est effectivement de trouver du personnel. C’est très difficile ici, les jeunes n’ont pas de formation et les gens ont du mal à s’investir dans la durée... » ■