

# 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 Bélégu 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 obtiennent 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 porteuses fait du lait de foin et délient le label Bleu, Blanc, Cœur », explique le fromager. Le lait est onctueux avec les ferments maison et le moulage à la louche est rigoureux. « 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 Picou 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 Bélégu, 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... » ■



Portfolio  
Instantanés

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

**La Revalière, transition en douceur**

**I**l y a 40 ans, en 1981, Jean-Yves et Dominique Bèlégou 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 50 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 dominent 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 partenaires fait du lait de foin et détient le label Bleu, Blanc, Cœur », explique le fromager. Le lait est ensemené 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 les ensemençements avec quatre familles de souches, on change tous les jours. » Frédéric Gobin, technicien fromager poitevin, 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 collage de 24h à 48h, qui nous a permis de gagner 3 à 5 unités de fromage par bassine 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 *Pistolon*, le *Picou* ou le *Coaillon*. Très attentif à la présentation des produits, il s’est doté de supports de communication à l’iconographie 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 d’être tournée. La belle-fille du couple, Alice, 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 Bèlégou, 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... »

**On parle de nous dans  
“Profession fromager”**





# Installation d'une station d'épuration

Depuis le début du mois de septembre, la Fromagerie de LA REVALIERE se lance dans un chantier d'envergure : Une station d'épuration.

Nous installons une mini station d'épuration qui va permettre de retraiter toutes les eaux de la fromagerie. Ce traitement répondra à une situation environnementale plus pérenne.

L'installation d'épandage des eaux blanches était devenue inadaptée au vue de la progression de la fromagerie. Un nouveau

systeme de traitement des eaux va venir remplacer le precedent. Ce systeme de traitement sera maintenant en adequation avec le niveau de production actuel.

Ce systeme nous vient de Belgique, pays qui n'a pas le droit de faire d'epandage comme en France.

Cette installation correspond a l'implantation de 3 cuves. Une de 15m<sup>3</sup> et deux de 10m<sup>3</sup>. Pour l'instant, nous en sommes au terrassement. Heureusement le terrain est sec. Il est impressionnant le trou necessaire a la mise en place des 3 cuves. Nous avons du sacrifier des arbres, mais c'est pour la bonne cause.

Ce chantier a ete rendu possible apres la rencontre de Jérôme Audouin, responsable d' AJ Environnement., fournisseur et installateur de tout ce materiel. [www.aj-environnement.com](http://www.aj-environnement.com)

Vous pourrez suivre le reportage photos du chantier sur Facebook.

---

## The Coquillon

La Revaliere is proud to present you it's newcomer, The Coquillon.

His roudness, his veil of cream call it to voluptuousness and pleasure.

All ingredients of happiness are together in this subtle and elegant cheese.

170 grams of pure sweetness.

---

# Back to the world

The World of Cheese in Tours, a major event in the profession, is to be classified in our success stories. We thank our customers, retailers, creamers for warm exchanges made possible by this encounter. New contacts were established and opening towards exports should become a reality. The Revaliere confirms its premium positioning.

---

# Award of the Central Atlantic region

## Winning strategy

Energetic and excellent, the Revaliere is as much as its products ... For proof, she's the departmental winner 2015 Stars & Jobs, commercial momentum category. This trophy, initiated and organized by Banque Populaire and the Chambers of Trades and Crafts, rewards passionate leaders of craft enterprises.

## Active communication

For over 30 years, the cheese factory focuses on its products, but doesn't forget to well sell them. Nevertheless, our communication tools "homemade" were not up to the quality of our cheeses.

So we appealed to the agency Altitude and Co and Mickaël Crenn to raise awareness and promote our business with our customers and cheese creamers.

Now we have the presentation brochures, posters for our events, an aesthetic website ... We are proud of these beautiful tools, and we are rewarded at all levels. Especially with this award, which encourages us to continue in this way!

The awarding of the trophy Stars & Job was held May 20, 2015 at the Chamber of Trades of Parthenay. On this occasion a film that presents the cheese was broadcast. A real consecration!

You can watch this movie on:  
<https://www.youtube.com/watch?v=6-bSXE4qaRk>

---

## Presentation of La Revaliere

We started in 1981 at the time as farm producers. For over thirty years we produce cheese, but we decided to talk about really, only now. By creating the brand **"The Revaliere"**, we wish to highlight all of our products and an unchanged know-how. We have at heart to meet **the true tradition of goat cheeses from raw milk.**

The house lactic ferments bring all their character to our cheeses and give at our products this particular identity that makes the richness of our range.

With this new identity, our products are easily recognized by consumers and spread the values of a product that proudly claims its land: **La Gâtine.**

It's with her team of 6 people that the cheese factory

transforms the raw milk, daily collected from three selected farms in a range of products and varied shapes.

The Parthenay, the Pictou, the Polochon, the Cabris, the Lingot, the Chabis and lately, the Coquillon, nature or ashen, an entire variation of flavors and fragrances that are subtly crafted that make the range **“The Revalière”** a reference brand of choice for lovers of great cheeses.

---

## Présentation de La Revalière

Nous avons débuté en 1981, à l'époque en tant que producteurs fermiers. Cela fait plus de trente ans que nous fabriquons du fromage, mais nous avons décidé d'en parler vraiment que maintenant. En créant la marque **«La Revalière»**, nous souhaitons mettre en avant l'ensemble de nos produits et un savoir faire inchangé. Nous avons à cœur de respecter **la vraie tradition des Fromages de chèvre au lait cru.**

Les ferments lactiques maison apportent tout leur caractère à nos fromages et donnent à nos produits cette identité particulière qui fait la richesse de notre gamme.

Avec cette nouvelle identité, nos produits sont facilement identifiables par les consommateurs et ainsi nous affichons les valeurs d'un produit qui revendique fièrement **son terroir : La Gâtine**

C'est avec son équipe de 6 personnes que la fromagerie transforme le lait cru, collecté chaque jour auprès de trois fermes sélectionnées, en une gamme de produits et formes variés.

Le Parthenay, Le Pictou, Le Polochon, Le Cabris, Le Lingot, Le Chabis et dernièrement Le Coquillon, nature ou cendré,

toute une déclinaison de goûts et de parfums subtilement travaillés qui font de la gamme «**La Revalière**» une marque de référence et de choix pour les amoureux de grands Fromages.