

DES PARCOURS ÉCLECTIQUES

Audrey Emery et Madeleine Desportes.

Accueil (<http://www.professionfromager.com/>) > N° 94 (magazine/anciens-no/2020/no-94/)

16 NOVEMBRE 2020 (/MAGAZINE/ANCIENS-NO/2020/NO-94/DOSSIER/ARTICLE/DES-PARCOURS-ECLECTIQUES#) | PAR DÉBORA PEREIRA

« CIRCUIT COURT » : « ÊTRE MOINS ÉLITISTE »

Après un master de psychologie, Pierre Coulon a changé de voie à 24 ans et s'est formé au métier de fromager à travers un BTS agricole, une certification en transformation laitière et en élevage caprin. Il part au Québec durant une année en tant que technicien caprin puis, de retour en France, fabrique pendant cinq années dans une exploitation caprine bio de Loire-Atlantique. Après deux années au siège d'Androuët, à Paris, il parcourt la France et l'Europe huit mois chez différents fromagers, avant de créer, enfin, La Laiterie de Paris. Parallèlement, il écrit, donne des cours et est en train de développer une formation sur la fermentation avec des chefs de cuisine pour leur apprendre à fabriquer des yaourts et fromages blancs. « *Le premier cours sera avec la chef brésilienne, Alessandra Montagne, à Paris* », annonce-t-il.



Il espère désormais ouvrir, à la rentrée 2021, une nouvelle laiterie extra-muros. « *Nous aimerions accentuer un peu plus le côté social de notre entreprise, permettre à des gens défavorisés d'accéder à de bons fromages, tout en restant viable. Je viens de faire un tour de France à la recherche de produits qualitatifs accessibles* », raconte-t-il.

Les ventes de yaourts se sont tellement développées que, pour son prochain atelier, Pierre songe à un système plus automatisé. « *Nous souhaitons une machine pour remplir les bocaux et un pasteurisateur plus puissant. La résistance de notre pasteurisateur rend l'âme tous les 4 ou 5 mois... Nous nous débrouillons pour optimiser le temps et l'espace. Par exemple, notre étuve transforme les yaourts selon des cycles de 3 heures à 45°C pendant la journée ; le soir, on les laisse à 32°C pendant 11 heures.* »

Nouvelle étape, la Laiterie vient d'acquérir une ferme dans le village de Camembert. « *C'est une ferme qui a arrêté de fabriquer de fromage en 1940, mais elle est en excellent état et nous allons relancer la fabrication. Nous avons aussi deux hectares de pommiers, nous allons produire du cidre aussi* », se réjouit-il.

LAITERIE DE LA CHAPELLE : « NOS SEULS PRODUITS »

Deux ans après avoir ouvert La Laiterie de la Chapelle, Paul Zindy, 34 ans, confie que « *si c'était à refaire, je ne bougerais pas grand-chose, notre positionnement est du lait local, 100% cru et tout fait maison. A l'exception des pâtes filées, nous sommes déjà fier de proposer toutes les familles de fromages.* »



Paul a travaillé plus de six ans au Cnaol. « *J'ai vu émerger les courants très forts du circuit court, de la vente directe, du développement durable, de la responsabilité économique et sociale.* » C'est un article relatant l'expérience de la laiterie urbaine Beecher's à New York, en plein cœur de Manhattan, qui l'a motivé à se reconvertir.

LAITERIE MARSEILLAISE : CHANGEMENT DE CAP

Audrey Emery, 37 ans, est originaire de Marseille. Pendant dix ans, elle a travaillé à la Mairie de Paris puis à l'Assemblée nationale comme assistante d'élus. Madeleine Desportes, 34 ans, est parisienne et travaillait comme acheteuse dans le prêt-à-porter. Elles se sont connues en session de CQP à Paris, Madeleine réalisant son stage à la Fromagerie Quatrehomme et Audrey à la Fromagerie Goncourt.



Madeleine s'est formée à la fabrication fromagère dans des fermes fabriquant du munster dans les Vosges, du reblochon en Savoie, du picodon dans la Drôme. Elle se présentait comme « *reporter agricole et accompagnatrice de projets éco-amicaux* » sur son blog « *La Vache se lâche* » (<https://lavacheselache.fr/>).

Laiterie Marseillaise

02:39

fromager

LAITERIE PALOISE : DE SOLIDES BASES



Joany Sanhes et Axel Bougault se sont connus en 2011 sur les bancs de l'Enil de Mamirolle en BTS Produits laitiers. Chacun a suivi ensuite son chemin. Axel a passé une licence pro Terroir, puis intégré les fromageries Occitanes pendant 4 ans comme responsable amélioration continue avant de passer responsable affinage pendant 2 ans sur le site de Lons. Joany a travaillé un an dans une chèvrerie artisanale dans le Tarn avant d'intégrer le site de Roquefort des fromageries Occitanes puis de devenir responsable d'affinage des Fruitières Chabert. Ils se sont retrouvés pour réaliser leur rêve : créer leur propre fromagerie au cœur d'un centre-ville, en travaillant avec des producteurs de lait locaux (40 km maximum de l'atelier).

Laiterie paloise: De solides bases

03:13

fromager

LAITERIE DE LYON : « QUALITÉ AVANT TOUT »

Jean Bordereau et Anaïs Durauffourg se sont connus quand celle-ci l'a sollicité pour effectuer son stage de CQP à Lyon. « *Je l'ai envoyée chez Michel Fouchereau, raconte-t-il. Elle est ensuite partie à la Laiterie de Paris et est revenue à Lyon avec ce projet de laiterie urbaine. C'était une idée que j'avais déjà, nous avons décidé de la concrétiser ensemble.* »



Jean Bordereau et Anaïs Duraffourg.

Anaïs est fille de producteurs de lait (morbier et comté). « *Nos compétences sont complémentaires avec le même objectif qualitatif* », poursuit-il. Anaïs est allée rencontrer des confrères qui ont ouvert des laiteries urbaines et Jean son réseau de fournisseurs fermiers. « *Il faut aller voir les professionnels et poser des questions, 80% des gens sont ravis de transmettre leurs connaissances* », affirme-t-il.

Jean Bordereau, Laiterie de Lyon : «Qualité avant tout»

14:10

fromager

BURDIGALA : PÂTES FILÉES AVANT TOUT

Originaires de Bordeaux, Chloé Allano et Claire Bouyssou, 38 ans toutes les deux, se sont reconverties du vin au fromage. « *Nous avons connu Ottanta à Paris et avons décidé de changer de cap. Sara a été notre guide. Nous sommes aussi de grosses mangeuses de mozzarella et burrata tous les jours, militantes pour les produits écolo. La laiterie urbaine s'est imposée comme une évidence !* », explique Chloé. « *Adeptes du zéro déchet, nous proposons des emballages recyclables et écoresponsables. Fini la mozzarella en sachets plastiques !* »



La boutique dispose d'un espace dédié à la dégustation sur place les samedis et dimanches, pour environ 15 personnes, avec d'autres produits bio et locaux, tels que des terrines de la mer, des tapenades ou rillettes. Sur la terrasse, elles ont la possibilité de dresser plus d'une vingtaine de couverts.

Pour être en harmonie avec leur philosophie, Claire et Chloé à Bordeaux essaient de minimiser la consommation d'eau. *« Quand nous avons suivi la formation mozzarella dans les Enil de Mamirolle et Aurillac, nous avons vu que le bac d'eau froide où passent les mozzas après le filage était alimenté par un robinet qui coulait en continu. C'est un super gaspillage. Nous avons décidé de changer cela, nous mettons le bac d'eau au frigo, la température baisse à environ 3°C, nous pouvons l'utiliser plusieurs fois, sauf pour les burratas que salissent l'eau avec la crème, raconte Claire. Nous profitons aussi de la cuve d'eau bouillante de la fabrication pour rincer le matériel de fabrication, toujours en respectant les protocoles d'hygiène. »*

Elles envisagent désormais d'acheter une écrémeuse pour faire leur propre crème pour les burratas. *« Nous savons qu'il faudra toujours acheter de la crème ailleurs, car la burrata est notre produit phare, mais le lait de Normandes est très gras, nous pouvons en profiter. »* Tous leurs produits ont l'agrément bio.

A TABLE ! MAISON FROMAGÈRE : « PETIT À PETIT »

En Belgique, à Hannut, la fromagerie A table ! - Maison Fromagère de Pascal et Maud Fauville dispose désormais d'un petit atelier. *« J'ai suivi en 2017 une formation à la fabrication de fromages fermiers à Acremont, chez Peter de Cock. Tout de suite après, je me suis lancée dans la fabrication de yaourts. »* Elle en produit environ 120 par semaine ainsi qu'une trentaine de desserts lactés.



« Mon rêve était d'avoir un atelier. Il a été construit vitré derrière la cuisine, dans un petit local de 12 m². Aujourd'hui, les tests se font à petite échelle dans une casserole mais une cuve de 85 litres est déjà dans l'atelier ! Je fabrique des lactiques, qui passent dans une chambre froide ventilée pour la phase de séchage et de levuration. Dans la salle de fabrication, j'ai installé de l'air conditionné qui produit du chaud ou du froid et me permet de réguler l'hygrométrie et la température, précise-t-elle. » L'objectif, dans un premier temps, est de proposer des pâtes molles à croûte fleurie maison.

Pascal gère les aspects administratifs, calcule les rendements et les heures de travail pour établir le juste prix à partir des fiches de fabrication remplies par Maud. Le lait arrive de chez Arnaud Van Daele, à 20 km de la boutique. « Dans un futur proche, on aimerait réhabiliter une cave en briques rouge sous le magasin pour y affiner une petite pâte pressée non cuite et, soyons fous, la vitrer pour que le client puisse en profiter comme chez Pierre Gay à Annecy. Tout cela fait partie d'un chantier bien plus important qui sera réalisé en 2021 ou en 2022... »

LAITERIE TOULOUSAINE : « CIRCUIT COURT »

Anthony Lefebure, 38 ans, a ouvert La Laiterie Toulousaine fin 2019. Il transforme 100 litres de lait de brebis ou bufflonnes par semaine. Après 15 ans d'ingénierie ferroviaire et 7 mois de formation à l'Enil d'Aurillac, il a décidé de transformer une pièce dédiée de son appartement (7 m²), en atelier. La gamme, 100% lait cru, compte une dizaine de fromages, des lactiques pour la plupart, ainsi que de la mozzarella, de la tomme et de la ricotta. « Je ne reçois pas de public, explique-t-il. Je vends 95% par l'intermédiaire de La Ruche qui dit oui et 5% par trois épiceries et les Casiers Fermiers, un comptoir automatique de produits fermiers et artisanaux, un nouveau concept de circuit court en ville, explique-t-il.



Six fois par mois, il anime des ateliers d'initiation à la fabrication pour 4 personnes. « *J'ai une dérogation pour travailler, mais je cherche un futur associé pour ouvrir une laiterie avec une boutique dans la ville* », espère-t-il. ■

DANS LA MÊME SÉQUENCE

Laiteries urbaines : made en ville ! (magazine/anciens-no/2020/no-94/dossier/article/laiteries-urbaines-made-en-ville)

Alors, ça marche ? (magazine/anciens-no/2020/no-94/dossier/article/alors-ca-marche)

Des motivations très diverses (magazine/anciens-no/2020/no-94/dossier/article/des-motivations-tres-diverses)

La réhabilitation de la consigne (magazine/anciens-no/2020/no-94/dossier/article/la-rehabilitation-de-la-consigne)

Combien faut-il investir ? (magazine/anciens-no/2020/no-94/dossier/article/combien-faut-il-investir)



RETOUR AU SOMMAIRE DU N° 94

(magazine/anciens-no/2020/no-94/)



(<http://www.professionfromager.com>)

en partenariat avec



Le magazine en ligne de la planète fromage (<http://www.socheese.fr>)

Editions ADS | 5 rue du Molinel | 59800 Lille | Tel : 03 20 83 13 17 | profession.fromager@wanadoo.fr (<mailto:profession.fromager@wanadoo.fr>)



(<https://www.facebook.com/editionsADS/>)

COPYRIGHT © 2011 / TOUS DROITS RÉSERVÉS.

[Accueil \(http://www.professionfromager.com\)](http://www.professionfromager.com) [S'abonner \(sabonner\)](#)

[Se déconnecter \(http://www.professionfromager.com?action=logout&logout=public&url=http%3A%2F%2Fwww.professionfromager.com%3Fthelia_action%3Ddeconnexion\)](http://www.professionfromager.com?action=logout&logout=public&url=http%3A%2F%2Fwww.professionfromager.com%3Fthelia_action%3Ddeconnexion)

[Contact \(contact/article/contact\)](contact/article/contact) [Mentions légales \(utils/article/mentions-legales\)](utils/article/mentions-legales) [Mon Compte \(spip.php?page=profil\)](spip.php?page=profil)