

Initiative

Des vaches abondances à Gros-Chastang (Corrèze)

GROS-CHASTANG | RURALITÉ | CORRÈZE

Publié le 19/07/2019 à 18h55



Marlène et Guillaume Mard se sont lancés dans une exploitation laitière de vaches abondances, dans le but de produire du bleu et de la tomme. © Agnès GAUDIN

Marlène et Guillaume Mard, jeune couple de fromagers, installent leur troupeau de vaches abondances et leur production au cœur de la Corrèze à Gros-Chastang.

Guillaume est un fromager âgé de 28 ans. Il a suivi une formation agroalimentaire et agricole avant d'être embauché dans les Vosges, le Jura, puis le Cantal.

Marlène était professeur des écoles à Paris. Il y a quatre ans, elle se rend compte que cette vie n'est pas celle à laquelle elle se destine. Originnaire du Cantal, elle décide d'y retourner

pour suivre une formation en alternance de production, transformation et commercialisation de produits fermiers, à Aurillac.

En 2017, ces deux âmes se réunissent et leur passion commune pour le fromage les pousse à se lancer dans la réalisation d'un projet imaginé par Guillaume deux ans auparavant : ouvrir une fromagerie dont ils contrôlent la production de A à Z. Simple en apparence, la concrétisation de cette idée demande une logistique et un investissement, personnel et financier, conséquents.

Un projet, plusieurs étapes

Installé à Gros-Chastang, le jeune couple a d'abord eu à trouver un terrain apte à accueillir un troupeau, un corps de ferme, une fromagerie et permettant de produire de la nourriture pour les bêtes. Afin de dénicher la parcelle la plus adaptée à leurs besoins, les fromagers se sont tournés vers la municipalité, qui leur a apporté une aide administrative. Trouvant la reprise d'un terrain agricole nu plus rentable, les agriculteurs ont pu concevoir de manière autonome leur bâtiment, tout en répondant à un certain nombre de normes.

Avec une structure d'environ 1800 m², le couple a souhaité concentrer leur production en un seul et même lieu. Ayant eu recours à un charpentier de Bellac, la construction se distingue avec sa charpente en bois surplombant les 350 m² dédiés aux animaux. En installant des panneaux photovoltaïques et un système de traitement d'eau par phytoépuration, le bâtiment s'inscrit dans une démarche biologique correspondant aux convictions du couple.

Du point de vue animal, Marlène et Guillaume ont choisi d'élever des vaches abondances, plus propices à la production laitière que leurs consœurs locales limousines. Répandue dans les milieux montagnards, cette race laitière offre un lait riche et équilibré permettant, notamment, la confection du reblochon et du beaufort. Arrivée en automne dernier, les quatre premières vaches se sont acclimatées et ont accueillies il y a trois semaines une petite génisse : prune. Le reste du troupeau devrait progressivement être intégré dans l'année à venir.

Objectif fromage

Avec un laboratoire de transformation, deux cuves, deux caves d'affinage et un espace de vente attenant à la ferme, les deux fromagers espèrent commencer les ventes cet automne. Tablant sur une production de 10 tonnes de Tomme et de Bleu par an, Marlène et Guillaume sont convaincus que du lait de bonne qualité contribue à faire du fromage de qualité, c'est pourquoi il sont très sensible au bien-être et à l'alimentation de leurs bêtes.

Conscients que leur place sur le marché n'est pas toute faite, ils songent à passer par des crémiers et grossistes, ce qui selon eux participera à faire connaître leur travail. En vendant le fromage directement à la ferme, les agriculteurs souhaitent développer le circuit court, un objectif qui leur tient à coeur.

Amandine Hivert