

Voyage d'étude des CSTL et CSPF dans les Hautes Pyrénées



Nos Partenaires :





Nous avons démarré d'Aurillac à 7h00 direction les Hautes-Pyrénées. Sur le trajet on s'est arrêtés à l'entreprise Lactalis de Rodez. Nous sommes arrivés au Relais d'Isaby avant la tombée de la nuit. Pierre, le propriétaire, nous a chaleureusement accueilli pendant 5 jours ainsi que nourri.

Mardi nous avons passé la journée dans les vallées avec des visites de fermes et un pique-nique au col du Soulor.

Mercredi nous sommes allés direction Lourdes pour visiter une ferme et la ville. Nous avons mangé au bord d'un lac sous un vent très frileux.

Jeudi nous sommes allés dans les Pyrénées Atlantiques pour la visite de Savencia et Frominox. Nous avons longé les vignes du Jurançon.

Vendredi retour à Aurillac en passant par la ferme des Cabrioles qui nous ont proposé une salle pour déjeuner.

Nous remercions toutes les personnes qui nous ont accueilli. Particulièrement Pierre pour le gîte où nous avons passé du bon temps.

Nous adressons nos sincères remerciements à l'ensemble des sponsors qui ont rendu ce voyage possible. Les échanges ont été très riches et précieux pour nos apprenants que pour les formateurs accompagnateurs : les chambres d'agriculture du Cantal et de la Corrèze, Fruinov, Coquard, L'amicale des anciens élèves de l'ENILV, le CIF, Patrick Anglade, la compagnie des fromages et Richesmots, Jeune Montagne, Paul Dischamps, LF Imports.





Fromagerie de Rodez

Ce lundi 23 mars, nous avons eu l'opportunité d'être reçus par la fromagerie de Rodez, un site important dans le paysage agroalimentaire français

La fromagerie a été créée en 1962 sous le nom de *Fromagerie du Tarn*. Elle a ensuite été rachetée en 1991 par le groupe Lactalis, aujourd'hui leader mondial des produits laitiers.

Le site emploie actuellement 260 collaborateurs et se distingue par sa capacité à collecter et transformer trois types de lait : le lait de vache, de chèvre et de brebis. Chaque année, ce sont 134 millions de litres de lait de vache, 29 millions de litres de lait de chèvre et 10 millions de litres de lait de brebis qui y sont valorisés.

La fromagerie de Rodez est un site multi-activités. Elle produit à la fois des fromages à pâte pressée, des fromages à pâte fraîche, des fromages à pâte persillée ainsi que du lait UHT.

La production annuelle est conséquente, avec environ 10 000 tonnes de fromage et 62 000 tonnes de lait UHT.

Concernant les pâtes pressées, on retrouve notamment la tomme, le fromage de Rodez, ainsi que le pecorino. Ce dernier a été introduit récemment afin de valoriser les excédents de lait de brebis, notamment issus des sites de production du roquefort et de la feta.

Pour les pâtes persillées, la fromagerie produit plusieurs références comme le Bleu des Causses, le Bleu de Société et le Lou Pérac. Le Bleu des Causses bénéficie d'une AOP et est affiné dans les caves de Peyrelade, situées dans le Tarn.

Du côté des pâtes fraîches, la fromagerie développe également une gamme de fromages frais en pleine expansion, avec par exemple des produits de la marque Rondelé, bien connue des consommateurs.



Ferme Cazaux



Mardi matin nous nous sommes rendus à 1000m d'altitude sur la commune d'Arrens-Marsous pour rencontrer Baptiste sur sa ferme aux pieds du col du Soulor. Il nous a raconté avec passion l'histoire de ce lieu familial qui aujourd'hui prend vie grâce au travail de Baptiste et de ses parents retraités, Benjamin son associé passionné de mécanique et deux salariés polyvalent entre élevage et fromagerie.

Ils y élèvent 300 brebis Basco Béarnaise, 30 vaches de race Abondance et 10 Tarentaise. Douze cochons sont également engraisés avec le petit lait issu de la transformation fromagère et valorisés en charcuterie. Les animaux passent l'hiver à la ferme et le reste de l'année en estive (mai- septembre).

Grâce à la production laitière de leurs animaux, ils produisent de la Tomme de brebis, de la Tomme de vache et de la Tomme mixte, elles seront affinées trois mois à la ferme avant d'être vendues. Un peu de greuil et de raclette sont aussi produit en fonction des saisons. Cette ferme n'a pas de difficultés à valoriser ses produits. Leurs productions sont principalement vendues dans le magasin sur la ferme. À l'image du petit musée de matériel ancien de fromagerie, l'accueil et la transmission sont au cœur de ce système. De nombreux événements sont organisés, on retrouve des visites de ferme, un marché estival, un accueil en chambre d'hôtes et des soirées raclette par exemple.



À travers les mots de Baptiste nous avons pu apercevoir un morceau de son quotidien et de son amour prononcé pour son métier et la montagne qui l'accompagne à travers les saisons.

Ferme Mondot

Le mardi 24 mars, nous sommes allés à la ferme Mondot où nous avons été accueillis par Yann, le gérant de l'exploitation. Cette exploitation se situe à Ferrières dans le 64, elle date de 1987 tenu auparavant par ses parents. Dans les années 2000, Yann reprend l'exploitation avec 65 chèvres au départ et 5 ha de SAU. Aujourd'hui elle compte une centaine de chèvres de race alpine, 2 boucs et 20 chevrettes de renouvellement. La totalité du lait produit est transformée sur la ferme environ 50 000 litres/an. Le lait est essentiellement valorisé en tommes de chèvres avec 2 formats (2



et 4 kg). Le reste est transformé en lactiques et fromage blanc, ce qui lui permet d'élargir sa gamme. Les tommes sont affinées dans une cave naturelle sur des planches de sapins, les fromages sont lavés et retournés 3 fois par semaines. Ils seront ensuite commercialisés au bout de 2 mois pour les petits formats et 3 mois pour les 4 kg. Nous pouvons retrouver ces fromages dans son magasin sur la ferme tous les jours sauf le dimanche. De plus, il effectue des livraisons à Cauterets, Luz, Barèges, Pau et Tarbes.

Nous remercions Yann pour son accueil chaleureux ainsi que de nous avoir partagé son savoir-faire.



Ferme Sayous

L'exploitation : L'exploitation se situe à Lourdes, il s'agit d'un GAEC composé de 4 associés, deux frères et leurs parents, il y a également 2 salariés. Cette exploitation est une ferme familiale depuis plusieurs générations, l'associé le plus ancien sur la ferme est le père, installé depuis 1997. En 2002, la mère rejoint son conjoint pour former le GAEC. Suite aux premières crises du lait en 2009, l'atelier de transformation est mis en place en 2011 pour créer une valeur ajoutée supplémentaire (yaourt, fromage blanc, lait pasteurisé). Ensuite vient l'installation de son frère en 2019, ainsi que l'installation de deuxième frère en 2021 en même temps que l'atelier fromager (extension de l'atelier de transformation).



Il s'agit d'une ferme en élevage bovin laitier, en race Prim'holstein (65 têtes à la traite), avec la présence de quelques cochons pour la revalorisation du lactosérum et quelques volailles. L'exploitation possède également 95 ha, dont 40 hectares en maïs (23 en ensilage maïs ou méteil et 17 en maïs grain), le reste est en prairies, il possède du matériel en propriété, en co-propriété et en Cuma, un entrepreneur vient réaliser les chantiers d'ensilage et de battage.

Production / transformation : Sur cette ferme, il y a plusieurs types de fabrication : 550 000 L de lait produit à l'année, dont 330 000 sont écrémés, il récupère 30 000 L de crème fraîche.

Il transforme 120 000 L en différents fromages : tomme au lait cru et au lait pasteurisé, un Bleu, un type Reblochon et un type Camembert.

50 000 L de lait est transformé en Fromage Blanc et 30 000 L en yaourt, le reste du lait est partagé entre le lait de consommation et les crèmes desserts.

Une partie du lait écrémé est utilisé pour la fabrication de fromage blanc demi-écrémé, le reste est vendue en laiterie.



Quelques veaux, cochons et volailles sont transformés dans un atelier de découpe collectif à Lourdes, puis revendu sur l'exploitation.

La moitié des ventes se font en restaurations collectives, ce qui explique l'importance de la pasteurisation du lait dans certains produits de l'exploitation.

35% en livraison tels que des magasins de producteurs, en restauration et 15% en Vente Directe au magasin à la ferme. La communication est un levier important pour eux, notamment par leur présence sur le site internet, sur les réseaux sociaux, ils sont également présents sur le réseau Bienvenue à la ferme.

Fromagerie des chaumes

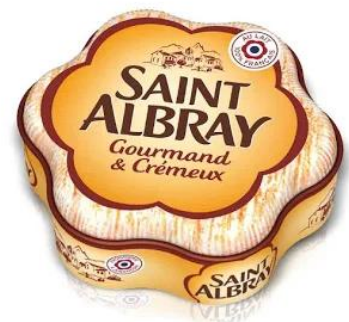


La visite du jeudi s'est faite à la fromagerie des Chaumes, tout près de la ville de Pau. C'est Fabien Pons, responsable d'exploitation, qui nous a accueillis pour une présentation globale de l'usine ainsi que du groupe Savencia dont elle fait partie. Cet acteur majeur de la filière lait produit une multitude de produits (fromages, lait, crème, beurre), notamment le Caprice des Dieux qui a fait sa renommée depuis 1956.

Nous avons ensuite eu la chance de visiter la partie de l'usine qui produit le Saint Albry, célèbre fromage de vache, depuis la réception du lait, en passant par la fabrication, des cuves jusqu'au salage ainsi que le conditionnement.

L'usine créée en 1958 sous le nom de Laiterie Fromagerie Paloise concentre aujourd'hui sa production sur le Saint Albry avec 9 200 T et le Brebiou des Pyrénées avec 800 T en deux entités distinctes. Ce sont 250 employés en CDI qui font fonctionner les productions, complétés par une cinquantaine d'intérimaires. La collecte des 150 producteurs est effectuée par une société extérieure, contrairement à la maintenance qui compte une trentaine d'employés. La partie Labo suit les analyses sur le lait et les fromages, mais aussi la gestion des effluents et la station d'épuration, ainsi que la fabrication de ferments souche.

La production du Saint Albry est faite avec un lait de 48 heures maximum et s'organise avec un roulement de 52 cuves de 6 000 L/jour. Le Brebiou, quant à lui, est produit avec le rétentat de l'ultra-filtration qui est directement emprésuré. Une technique assez complexe que nous n'avons pas eu l'occasion d'étudier au cours de la visite.



FromInox

FromInox est une entreprise familiale depuis 3 générations, située à Assat dans le Béarn. Nous avons été reçus par Alain et Pierrick Roussel, qui nous ont dans un premier temps expliqué l'historique de l'entreprise. Ils nous ont ensuite ouvert les portes de leur atelier de fabrication où nous avons pu observer différentes cuves en cours de réalisation et les différentes fonctionnalités de ces dernières : système de relevage, programmes automatisés, chauffages, etc. FromInox se distingue ainsi en proposant à des producteurs fermiers du matériel de qualité industrielle adapté à leurs besoins. En effet, tout est fait sur mesure sans passer par des intermédiaires. Travailler en direct avec les producteurs présente l'avantage de mieux conseiller tout en proposant un meilleur SAV grâce à une connaissance solide du produit. FromInox est donc un partenaire de confiance pour équiper un atelier qui a su conquérir de nombreux producteurs fermiers dans toute la France.



Ferme des cabrioles



Pour notre dernier jour, sur la route du retour, nous nous sommes arrêtés à la ferme de Cabrioles, située à Saint-Félix-de-Lauragais, en Haute-Garonne. Cette exploitation est organisée en EARL et comprend 200 chèvres de race Saanen, 20 vaches Brune des Alpes et 63ha de surface fourragère. Chaque atelier produit environ 150 000 litres de lait par an, entièrement transformés sur la ferme.

Cette production permet la fabrication d'une gamme très diversifiée : pâtes pressées, pâtes molles, fromages lactiques et produits frais. Du lait de brebis (environ 600 L/an) est également acheté et transformé. Cette diversité est rendue possible grâce à un atelier de transformation récent, datant de moins de trois ans.

Les produits sont principalement commercialisés en dehors de la ferme (crémeries, grossistes), mais aussi via un magasin à la ferme, ouvert toute l'année et deux distributeurs automatiques situés à Toulouse.

Concernant l'élevage, les chèvres sont réparties en deux lots (saisonné et désaisonné), tandis que les vêlages des vaches sont étalés sur l'année. Les animaux sont traités deux fois par jour et suivis par le contrôle laitier. L'alimentation repose principalement sur du foin de luzerne, des concentrés et des minéraux, avec du pâturage pour les vaches. La ferme développe également l'accueil du public à travers des visites et des événements en faisant partie du groupe « Bienvenue à la ferme ».

