

Spécial | Virginie Oyhenart: du Bleu de brebis au pays de l'Ossau-Iraty



Au coeur des verts vallons du pays basque intérieur, juste avant le village de Méharin, en direction d'Hasparren, l'exploitation située en bord de route, sur votre droite, est celle de Virginie Oyhenart et de ses parents : l'EARL Ithurbidia. Un petit panneau de bois y indique la vente de fromage de brebis fermier. Si vous y passez, arrêtez-vous. Non seulement vous y achèterez du (très) bon fromage, mais vous pourrez également faire la connaissance de Virginie. Jeune installée sur l'exploitation, c'est elle qui est passionnée et passionnante, qui a porté et développé le projet de fromagerie et de vente directe, permettant ainsi de transformer, et donc de valoriser, une partie des 85 000 litres de lait produits chaque année par les quelque 350 brebis de la ferme.

Plus que son histoire personnelle de fille d'éleveurs, ce sont les nombreux stages effectués au cours de ses 5 années de formation à l'école d'ingénieurs de Purpan à Toulouse, qui ont finalement aiguisé son envie de s'investir auprès de ses parents sur l'exploitation familiale. Après des stages dans le Lot auprès de chèvres laitières de Rocamadour, un séjour de 3 mois en Nouvelle-Zélande sur un élevage de vaches laitières, en passant par son pays basque et la coopérative porcine de Belaun dans les Aldudes, le retour de Virginie Oyhenart sur la ferme s'est imposé de lui-même. Mais pas sans apporter son petit quelque chose à elle.

Une opportunité pour l'exploitation familiale « Mes parents ont toujours fait du lait qu'ils vendaient à la fromagerie Agour à Hélette. En fin de saison, ils avaient l'habitude de transformer le lait, et de fabriquer quelques fromages mais uniquement pour la famille... Ils n'avaient pas le goût de la vente, seule la partie fabrication les intéressait. » Une étape de transformation pour laquelle la jeune femme, à son tour, se prend de passion. « Moi, je me suis dit que c'était vraiment ça, produire du fromage, que je voulais faire. Quant à la vente, ça ne me posait pas de problème. »

Une décision qui sonne comme une belle opportunité pour l'exploitation, puisque qui dit transformation dit plus de valeur ajoutée pour la production laitière de l'EARL... Mais avant de se lancer, Virginie décide, raisonnable, de suivre un an de formation en fromagerie en apprentissage à l'ENIL, école en agroalimentaire située à Aurillac. Une année passée en contrat de professionnalisation, financée par la Région et son employeur : « ça a été une année intéressante car vraiment tournée vers la production fermière, tout en me permettant d'apprendre plusieurs méthodes de fabrication et d'affinage à partir de lait cru ». Autrement dit la formation parfaite pour ce qu'elle avait en tête.



180 m², deux salles de fabrication et trois caves d'affinage

Une fois revenue d'Aurillac, son installation proprement dite, en 2015, s'est donc faite par son intégration au sein de l'EARL, dans le cadre d'un parcours Jeunes Agriculteurs, avec un engagement de 5 ans. Son projet donc : la création d'une fromagerie sur la ferme. « Avec mon installation l'idée n'était pas de modifier la taille du troupeau, ni d'acquérir plus de surface, mais bien d'augmenter la valeur ajoutée de la production de lait par la création de la fromagerie. Et puis, c'est aussi une manière d'aller jusqu'au bout de la chaîne : élever, produire, transformer, vendre. Cela a permis d'ouvrir la ferme, de montrer aux gens ce que l'on fait... c'est très valorisant personnellement ! »

Un projet facilité par l'existence d'une bergerie et d'une salle de traite toutes deux déjà très fonctionnelles. « Les investissements ont donc pu se « limiter » à la construction de la fromagerie. ». Des investissements permis, non seulement par la Dotation Jeune Agriculteur, les fonds AREA de l'Europe et de la Région, ainsi que l'obtention de prêts à taux bonifiés. Après de « très nombreuses visites, et de multiples plans bâtis avec l'aide des conseillers de la Chambre d'agriculture », Virginie est aujourd'hui plus que satisfaite de son équipement. « On a un outil moderne, bien équipé, et qui est un lieu de travail agréable. C'est un endroit assez grand, et qui laisse des possibilités d'évolution. » Car comme le souligne la jeune femme avisée, « il fallait penser un équipement modulable, pour pouvoir faire évoluer les choses dans le temps si besoin. S'installer c'est un projet de vie, qui va bien au-delà des 5 ans d'engagement de la démarche d'installation. Il faut concevoir les projets en réfléchissant bien à l'avance, sur le long terme ».

Résultat de toutes ses réflexions : sa fromagerie de 180 m², est, à l'heure actuelle, équipée de deux salles de fabrication et de 3 caves, où embaument les fromages en cours d'affinage.



Alchimie et trésors de saveurs Si Virginie a aménagé plusieurs caves c'est que dans le pays où l'Ossau-Iraty est roi, la jeune femme a décidé, dès son projet de départ, de proposer une gamme de fromages diversifiée. Outre l'incontournable Ossau-Iraty qui représente 50% de sa production, Virginie fabrique aussi, tout en lait de brebis bien sûr, un crottin frais, un fromage à pâte molle, « la Briquette », et enfin un Bleu de brebis. « Le Bleu a du succès car il existe très peu de bleu fermier de brebis au lait cru ». A tel point qu'il représente désormais 25% de sa production fromagère !

En 2017, 30 000 litres de lait ont ainsi été valorisés par la fromagerie. L'objectif de Virginie qui est de parvenir à 40 000 litres de lait transformés, soit environ la moitié de la production laitière de la ferme, paraît donc à portée de main. Le reste du lait continue à être vendu à la fromagerie Agour, qui fait la collecte à la ferme chaque fin de semaine. « C'est une manière de limiter le risque, en nous donnant l'assurance d'un revenu tous les mois, et en plus il nous fournisse une analyse du lait, ce qui est intéressant quand on le transforme. » En effet, la jeune femme passionnée par son métier, n'est pas à court d'idées pour développer d'autres fromages, notamment des tomettes ou d'autres bleus. Mais en la matière, « il faut du temps et recommencer plusieurs fois pour parvenir à chaque fois à un même résultat qui nous satisfasse. Parfois, il y a des heureux hasards que nous n'arrivons pas à reproduire... » Il est vrai qu'en la matière, on est plus du domaine de l'alchimie un peu magique que de la recette purement mathématique...

Quant à la commercialisation de ses petits trésors de goût et de saveur, une petite boutique, qui propose également quelques productions locales (confiture, miel, huile de tournesol, piment d'Espelette...), a été installée à l'entrée de la fromagerie. A cela s'ajoute quelques foires certains week-ends. La jeune agricultrice travaille également avec des crémiers qu'elle livre toutes les semaines, « principalement sur la côte basque mais aussi à Toulouse et sur Bordeaux ». Preuve de la qualité de ses produits, le démarchage des premiers temps, a vite laissé place au bouche à oreille... « Voir que ses produits plaisent, c'est sûr que ça fait plaisir. Mais ça met aussi une certaine pression, il s'agit de ne pas décevoir le client qui compte sur vous ! »



Valoriser le petit lait si elle garde en ligne de mire surtout son objectif de production et la diversification de sa gamme, Virginie a aussi quelques idées pour l'avenir. « Le cochon porc basque a récemment obtenu son AOP et cherche des éleveurs pour se développer. Il se trouve qu'une de nos parcelles, constituée d'arbres et de prairie a été validée par l'AOP pour recevoir des porcs. » L'idée ici serait de permettre de valoriser le petit lait. « Pour l'heure, les brebis s'en régaler, mais elles ne le valorisent pas particulièrement, contrairement aux cochons... » Si Virginie pense à développer cette activité complémentaire, pour en vendre la viande, ce n'est pour autant pas pour tout de suite : « chaque chose en son temps. Mais dans quelques années, pourquoi pas ? », glisse celle qui n'oublie pas de regarder loin devant, mais qui, jetant un coup d'oeil en arrière, ne regrette pas son choix.

« La démarche d'installation est compliquée, et l'aide des conseillers de la Chambre d'agriculture a été très précieuse pour toutes les demandes de subventions, la réalisation des plans, etc. C'est une pile de dossiers à remplir. Et ce n'est pas une image ! », indique-t-elle en montant la main à hauteur d'épaule. « Mais aujourd'hui, je travaille à l'extérieur, avec des animaux, je suis dans la fabrication d'un produit que j'aime et dans le partage d'un savoir-faire aussi. C'est très plaisant. C'est vrai qu'il y a beaucoup de travail, mes collègues ingénieurs ont un meilleur salaire que moi, mais non, je ne regrette pas du tout mon choix ! ». Le ton est résolu et le sourire aux lèvres.



Solène M

*Crédit Photo : Aq
Publié sur aqui.fr le 08/04/20
[Url de cet art](#)*