

## Spécial | A Neuvic en Corrèze, la famille Reymond voit la vie en Bleu



**Desservie par les routes sinueuses de la campagne neuvicoise, c'est dans le petit hameau du nom de Fontloubé que l'exploitation de la famille Reymond surplombe les Monédières. Cela fait trois générations que la ferme familiale vit au cœur des grasses herbes corréziennes. Les tâches noires et blanches qui se détachent des parcelles vertes baignées par un soleil au zénith sont celles des Holstein de Cécile et Catherine, sa maman. Denis le père fraîchement retraité, a pris la suite de ses parents dans les années 70. Sur ce territoire partagé entre l'AOP Cantal et Bleu d'Auvergne, le lait est roi.**

Elles sont cinquante laitières à se partager les 70 hectares que la mère et la fille ont repris en GAEC après le départ à la retraite de Denis en 2015. Les parents de ce dernier produisaient déjà du lait et c'est une vingtaine d'animaux qu'il reprend avant que sa femme s'installe en GAEC avec lui en 1996 après une carrière dans la comptabilité. La première salle de traite du secteur neuvicois naît alors au sein de l'exploitation familiale dans les années 80. Sans projet de transformation laitière, le couple élève des génisses pendant quelques temps mais la crise de la vache folle les pousse à retourner à la production laitière. Pendant ce temps, Cécile leur deuxième fille, obtient un bac scientifique, passe un diplôme de biologie agronome à l'IUT et se spécialise en licence "produit du terroir" dans le Cantal. C'est à Eygurande que la jeune femme partira travailler pendant cinq ans au sein d'une fromagerie avant de revenir à Neuvic. "Mon père ne voulait pas que je continue dans le lait. Je suis partie travailler pendant cinq ans à l'étranger, j'ai fait mes deux enfants et je suis revenue avec ce projet. C'était l'époque où l'on poussait les jeunes à faire de la Limousine et comme il avait peur que la reprise soit trop contraignante pour moi, on parlait de changer le troupeau" se souvient-elle.



Mais la jeune femme sait où elle va et sa passion du fromage rattrape Catherine qui l'encourage à poursuivre dans cette voie. "Je ne voulais pas changer. Je suis tour à tour rentrée dans l'EARL, ressortie, passée conjoint d'exploitation puis, quand mon mari est parti à la retraite en 2015, il fallait que ma fille amène une plus-value pour prendre sa place dans le GAEC. C'était logique d'ajouter le labo de fromagerie, c'était son projet et je l'ai laissée décider de tout." explique Catherine en souriant devant la porte de la fromagerie flambant neuve. Sans cette complémentarité familiale, le projet n'aurait pas été viable reconnaissent les deux femmes qui ont réussi à convaincre Denis. Son frère Jean s'est occupé des dossiers et de la conception des plans pour les travaux. L'investissement total s'élève à 120 000e dont 70 000e seulement pour le laboratoire.



"Tout de suite après la reprise en 2015, on a étendu le bâtiment d'élevage, refait la salle de traite, remplacé tout le matériel de fenaison... En avril 2016, le terrassement pour le labo commençait et le premier juillet, les premiers fromages en sortaient. Dès octobre, je recevais l'agrément." détaille Cécile. Et les chiffres parlent d'eux-mêmes : près de 500 Bleus vendus tous les deux mois. L'exploitation produit 300 000 litres de lait par an dont 50 000 sont transformés sur place. Fromages blancs, crème, pâtes à tartiner ail et fines heures, riz au lait, Bleus de Fontloubé, carrés mi-vache mi-chèvre établis avec un camarade de formation mais aussi fromage à raclette sortent de la fromagerie de la famille Reymond. Cécile se félicite du succès de ce dernier qu'elle avait débuté pour la saison touristique en 2017.

## Renouveau en terres neuvicoises

Grâce à un financement participatif, une presse flambant neuve a rejoint le labo en janvier 2018. Elle trône fièrement au milieu de la salle des caillés d'où se dégage une exquise odeur de fromage frais, attendant patiemment d'élargir la production de fromage à raclette. Derrière la fromagerie, les ruminantes dames, Nutella en tête, une Holstein entièrement noire, guettent l'arrivée des deux femmes. "Chaque étape se fait en famille" décrit Cécile. "Je prépare mes pâtes puis mon assistante fromagère pique les bleus" sourit la jeune femme en regardant sa mère. Cette dernière n'a en effet pas la formation nécessaire pour en faire davantage côté labo mais la traite et la comptabilité l'accaparent largement. Les fromages finis, la précieuse cargaison est menée en pays briviste et jusqu'à Tulle par sa fille.



A près de soixante ans, Catherine se désole de la situation dans la région. "Ici, les exploitants ne trouvent pas facilement repreneurs. C'est déjà pas facile quand la transmission se fait au sein de la famille, on l'a bien vu, on avait essayé une première fois en 2010, puis les problèmes de banques etc... Mais alors je n'imagine pas dans d'autres situations. Il y avait trois exploitations rien que dans notre village, maintenant il n'y a plus que nous, les autres n'ont pas été reprises. Sur Neuvic, nous sommes une dizaine d'exploitants laitiers mais les seuls à transformer !" se félicite-t-elle tout de même, un large sourire aux lèvres.

### Projets en famille

Sur les hauteurs de Fontloubé, tout est une histoire de famille : l'année prochaine, Cécile et Catherine ajouteront des hectares cédés par un cousin de Denis ; une jeune cousine est, elle, attendue cet été pour faire les marchés des alentours ; et la famille a pour projet d'accueillir un employé, libérant ainsi du temps libre pour développer le fromage à raclette. "La reprise, les papiers, les problèmes à surmonter lors des dossiers... Rien n'aurait été viable sans ma famille" conclue Cécile que le conjoint, travaillant à l'extérieur, rejoint également sur l'exploitation les week-ends.



La famille Reymond ouvre les portes de la ferme, les frigos de la fromagerie et leurs cœurs tous les jours en fin d'après-midi pendant les heures de traite pour la vente en directe. Ils n'ont pas fini de satisfaire les palais des amateurs et des curieux : fin mai, une cinquantaine de motards sont attendus pour une journée dégustation et dès la période estivale, le Village Vacances organise, au hameau, des rendez-vous hebdomadaires pour de gourmands touristes. Mais aujourd'hui, les Holsteins paissent tranquillement sur les terres corréziennes et au loin, le vrombissement du tracteur se fait entendre. "C'est mon père qui tourne le foin. Il est censé être à la retraite mais on ne l'arrêtera jamais" s'amuse Cécile avant de prendre le volant en direction du pays tulliste pour y déposer les derniers nés des Bleus de Fontloube.

## Transformation à la ferme : recette



Pour donner vie au Bleu de Fontloube, le lait des Holstein est collecté à 34°. Cécile dispose de trois ferments : un qui acidifie le lait pour qu'il se conserve mieux ; un gazogène pour faire des trous dans le fromage et insérer le penicillium pour confectionner le Bleu ; un texturant pour le côté crémeux. Après ajout de ces ferments, elle laisse reposer pendant une heure. Elle emprésure ensuite pour faire cailler le lait et décaille au bout de la même durée.

Puis, l'heure et demie de brassage est d'abord manuelle pour ne pas casser le caillé et électrique pendant les dernières quinze minutes. Après moulage, le fromage est retourné une première fois et connaîtra trois retournements dans la journée. Le lendemain matin, il sera démoulé et salé. Le jour d'après, les fromages rentrent en cave et Catherine les piquera quatre jours plus tard : trois aiguilles en inox sont insérées sept fois ce qui percera le fromage de 21 trous ; le fromage ainsi oxygéné, les petits champignons à l'origine du Bleu pourront alors se développer. L'affinage durera trois semaines et de ce dernier naîtra un fromage doux à la manière d'un carré d'Aurillac ou d'une fourme d'Ambert. Les bleus de Fontloubé prendront alors le chemin de Tulle et Brive. Les gourmands les plus impatients viendront les chercher directement à la fromagerie de Cécile et Catherine.

Sabine Taverdet

*Crédit Photo : Sabine T*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 20/05/2019*

*[Url de cet article](#)*