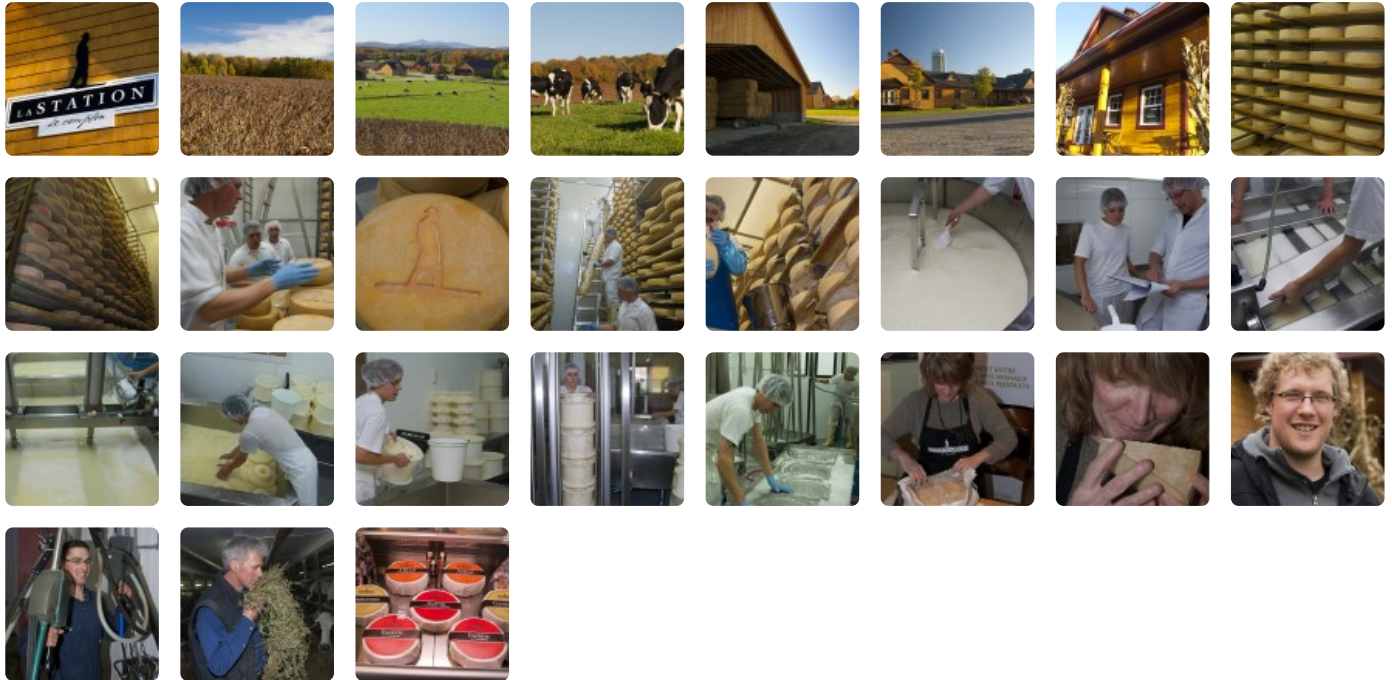


FROMAGERIE LA STATION INC.



FROMAGERIE LA STATION INC.

Compton (Québec) Canada

Technique d'emprésurage, gestion d'ambiance, arômes de pommes... un intrigant vocable qui interpelle les sens et duquel transpire la prospérité. «Voulez-vous goûter ? » Impossible de résister devant le tranchant de la lame détachant une lamelle de cet Alfred le fermier, un fromage à pâte ferme affinée et judicieusement vieilli. De producteur laitier conventionnel on est devenu maître fromager avec pignon sur rue. Le lien entre les deux professions est solide, intime : une passion partagée, une histoire de famille.

PARQUET D'ÉGLISE

La municipalité de Compton dans la région de l'Estrie (province de Québec au Canada) se caractérise par son riche terroir agricole dont la réputation fait l'envie. Nombre de transactions étant scellées sur le parquet de l'église, c'est ainsi que la famille Bolduc, originaire de la Beauce du Québec, a pris racine sur le chemin Hatley il y a trois générations de cela. Sur cette route pittoresque reliant le petit village de Compton au lac Massawippi, on ne peut ignorer depuis ce revêtement de bois de pruche qui pare l'ensemble du complexe laitier de Ferme Pierre Bolduc snc et de La Fromagerie La Station Inc. Ces deux entités sont parentes, l'une dépendant de l'autre et toutes deux propriétés de Pierre Bolduc, de sa conjointe Carole Routhier et de deux de leurs enfants, Simon-Pierre et Vincent Bolduc. Ce quatuor d'une vivacité contagieuse s'est engagé dans

« J'ai grandi dans un environnement agricole biologique. C'était donc tout à fait naturel pour moi, explique Vincent. Je dois reconnaître toutefois que la production bio exige davantage de discipline et des méthodes de travail bien encadrées. La présence de butyriques dans les fourrages, par exemple, ne peut être tolérée. Lors de la récolte des fourrages, on doit veiller à ne pas y introduire de particules de sol qui pourraient provoquer des conséquences désastreuses sur le troupeau. » Puisque aucun antibiotique et autre produit semblable ne peut être utilisé, on doit se tourner vers la prévention qui débute par de solides bilans de santé pour chacune des 155 têtes que compte le troupeau. On rejette une relève provenant d'une vache susceptible aux mammites, par exemple.

Les 70 vaches en lactation sur base annuelle produisent en moyenne 8 000 kg, un rendement qu'on hisse graduellement avec comme objectif 8 500 kg. Compte tenu qu'aucun ensilage n'est servi au troupeau, seulement du foin sec et des suppléments naturels, celui-ci affiche des conditions de santé exceptionnelles avec une moyenne de production toutefois quelque peu inférieure. Par ailleurs, le troupeau accentue sa longévité, les coûts en médecine vétérinaire et en médicaments s'avèrent très réduits, sans compter que la presque totalité de la production de ce lait bio se voit acheminée vers la fromagerie à proximité via une canalisation aérienne.

DE LA TRAITE À LA FROMAGERIE

«La traite du soir est entreposée dans un réservoir de la laiterie où

une aventure magistrale, celle de produire un fromage unique, un fromage biologique de lait cru qui accumule depuis des lettres de noblesses.

Est-ce que cette histoire a un début ? On ne saurait trop le dire. De père en fils, les Bolduc se seraient transmis le goût de l'approche client ainsi que le désir d'accéder à une plus grande indépendance. Au titre de producteur laitier on a ajouté maraîcher et pomiculteur. On a détaillé ses produits, on a formé la jeunesse. Pierre Bolduc, fondateur et co-propriétaire de l'entreprise originale Ferme Pierre Bolduc snc, a acquis la ferme familiale en 1984 avec sa conjointe Carole Routhier. «Après avoir complété mes études à l'École d'agriculture de Sainte-Croix-de-Lotbinière, je savais exactement ce que je voulais faire dans la vie, relate-t-il. Au moment de l'acquisition, nous produisions annuellement 226 800 kilos de lait alors qu'aujourd'hui on atteint 544 320 kilos. » Cette croissance soutenue et raisonnée découle d'une augmentation du troupeau d'une part, mais aussi de son amélioration.

Subséquentement, on a rénové et construit de nouveaux bâtiments. En fait, tout fut transformé et plus particulièrement ces dernières années avec la naissance de la nouvelle entité : Fromagerie La Station Inc.

DANS LES CHAMPS

«Je me souviens qu'en 1995, dix ans après avoir acheté de mes parents, je me questionnais sur nos méthodes de production. On nous conseillait des manières de faire, tant dans les champs que dans l'étable, qui à mon sens ne nous permettaient pas d'obtenir de meilleurs rendements », relate Pierre Bolduc. Durant cette même période, Carole Routhier suivait une formation en naturopathie pour son bon plaisir, ce qui a conduit le couple à examiner en profondeur les méthodes de travail utilisées sur la ferme. «J'ai pris un recul, poursuit Pierre Bolduc, et je me suis demandé ce qui nous avait conduits à utiliser autant de produits pour l'obtention de rendements similaires à ceux de quinze ans auparavant. »

Ainsi s'est amorcée l'utilisation de pratiques agricoles biologiques aux champs. L'expérimentation a eu lieu sur huit hectares lors des premières années nécessaires pour apprivoiser cette approche. Il a fallu cinq années pour que la ferme, côté champs, reçoive l'accréditation Bio en 2001. «Un autre aspect que je trouve particulièrement intéressant dans ce concept, poursuit Pierre Bolduc, est l'obligation de planifier quelques années à l'avance les choix de cultures pour tel ou tel champ. C'est un peu plus de travail, mais tellement valorisant comme agriculture. »

DANS MA CUISINE

Bien que Carole Routhier soit complice à part entière du nouveau statut biologique de Ferme Pierre Bolduc snc, elle est d'abord vouée au développement de la Fromagerie La Station. Son goût d'apprendre l'a conduite à une formation sur la transformation du lait, encore pour son bon plaisir, et qui s'est conclue par la fabrication de fromage dans sa propre cuisine. «Je trouvais l'expérience tellement excitante, avoue-t-elle. Ça tranchait de notre routine habituelle de producteur agricole. » Un monde fascinant s'ouvrait, le métier était apprivoisé lentement jusqu'à se traduire quelques années plus tard par la construction d'une petite fromagerie avec comptoir de vente en bordure de route.

« Cette première fromagerie, je l'ai conçue par instinct », avoue finalement Carole Routhier. Bâtir une entreprise pour y fabriquer un produit qu'elle n'avait jamais fait, sinon dans sa cuisine, découlait sûrement d'un rêve allié d'audace. C'était un départ, modeste en soi car seul un faible pourcentage de la production de la ferme était transformé en fromage à pâtes ferme et demi-ferme, alors qu'on s'initiait à ce monde fascinant de la transformation alimentaire.

Pendant cette période de grands changements, les trois enfants du couple atteignent l'âge adulte et s'enrichissent de savoir. Simon, Pierre, l'aîné

s'amorce le processus par une pré-maturation en maintenant le lait à 11 degrés Celsius », explique Vincent. Dès la traite du matin, qui débute très tôt afin de ne pas retarder l'équipe de la fromagerie, le lait est acheminé chaud directement dans la cuve de la fromagerie alors qu'on y pompe celui de la veille. Par ce procédé, toute la production d'une journée conserve sa flore bactérienne, favorisant ainsi une meilleure texture et un rendement accru lors de la fabrication. Finalement, le goût des fromages en est d'autant supérieur.

On se doit de coordonner consciencieusement les opérations à l'étable et à la fromagerie sans quoi il en découlerait des pertes de temps qui engendreraient des frustrations de la part des six employés à la fromagerie et, conséquemment, des pertes monétaires à maints niveaux.

Sitôt la cuve remplie, annonçant la fin de la traite du matin, le savant processus de fabrication de fromage débute. Dès 8h00 au jour 1 jusqu'au jour 250, ce lait prendra vie, mûrira lentement en fromage et sera goûté. Si la durée en salle d'affinage varie de 3 à 8 mois, parfois plus, le processus de fabrication englobe toutefois les mêmes spécificités.

En premier lieu, on ensemence en bactéries le lait chaud contenu dans la cuve de brassage. Ce procédé indispensable régularise le produit laitier contenant déjà ses propres bactéries desquelles émanent les goûts du terroir. Une série de manœuvres strictement chronométrées s'ensuivent et s'échelonnent durant toute la matinée. Une évaluation visuelle ainsi qu'une manipulation de la matière en transformation s'avère indispensable. Lorsque la fermeté du produit ainsi transformé en fromage est atteinte, on transvide le tout dans le bassin de pré-pressage d'où on extrait le petit-lait pour procéder à la découpe et à la mise en meule. Ces dernières sont compressées hydrauliquement, retournées et compressées à nouveau avant de reposer durant le reste de la journée et de la nuit à venir. On les démoulera au petit matin, avant l'amorce d'une nouvelle cuvée.

Les opérations de lavage et d'assainissement des lieux font aussi partie de la procédure. Un rituel est établi et tous doivent s'y conformer scrupuleusement. Ce rythme de production s'échelonne six jours sur sept alors qu'un petit volume du lait prend encore le chemin de l'usine quoique l'on envisage de transformer toute la production d'ici quelques temps.

AFFINAGE

Les meules fraîchement démoulées à la première heure prennent sitôt la direction des salles d'affinage où les préposés s'appliquent à codifier chaque lot pour les disposer par la suite sur d'immenses étagères en bois hautes de 5,5 mètres où débute leur vieillissement.

Ces salles d'affinage, au nombre de quatre, sont situées dans le même édifice que la fromagerie, quoique ouvertes sur deux étages. On travaille donc toujours en hauteur; la tâche est ardue et exige une bonne capacité physique. Les manipulations sont confiées à quatre hommes à temps plein, auxquels se joint les fins de semaine Martin Bolduc, deuxième des fils. De nombreux soins sont prodigués à chacune des meules, dont le nombre peut atteindre 7 000. «Tous nos fromages sont à croûte lavée, c'est donc dire que chacune des meules doit être brossée et lavée régulièrement puis retournée », explique Simon-Pierre.

Plus les fromages sont jeunes, plus ils nécessitent de soins. Des soins d'experts toutefois. La formation du personnel s'exprime en priorité dans ce monde mystérieux. « Tout se joue à ce stade, insiste Simon-Pierre. Lors de cette longue période d'affinage, certains enzymes entrent en action et provoquent une dégradation du fromage, laquelle produit différents composés aromatiques. Notre rôle consiste à s'assurer que ces goûts particuliers soient suffisamment relevés. » On retrouvera donc ces fameux arômes tant recherchés de noisette, de fruit confit, etc.

« D'une saison à l'autre, ajoute Vincent, la matière première qu'est le lait

atteignaient l'âge adulte et s'emballaient de savon. Simon-Pierre, l'aîné, et Vincent le cadet optaient pour des maisons d'enseignement spécialisées en agriculture. C'est d'ailleurs l'arrivée de Simon-Pierre en 2005, alors qu'il était âgé de 21 ans, qui marqua le début de la production à grand déploiement. Simon-Pierre raconte : «Je suivais ma formation en production laitière biologique au Collège Alfred, en Ontario, alors que ma mère opérait sa petite fromagerie. Un week-end, étant revenu lui donner un coup de main pour l'affinage, il y a eu un déclic, un genre de coup de foudre et, comme le dit ma mère, je n'en suis jamais revenu!

LAIT CRU BIOLOGIQUE

Il y avait énormément à apprendre en matière de fabrication de fromage lors des premières années. Les défis étaient énormes, tout comme le potentiel d'affaires. Pendant ce temps, du côté ferme, le cheminement au biologique se poursuivait. Toute la superficie cultivée, soit près de 160 hectares, étant passée au biologique en 2001, il restait à compléter le tableau biologique avec le troupeau, ce que l'on fit en 2008, date qui coïncidait avec l'arrivée de Vincent dans l'entreprise, ayant complété son DEP en production laitière au CRIFA de Coaticook.

varie selon que les vaches sont en pâturage ou au foin sec durant la saison froide. En été, on retrouve un fromage beaucoup plus floral d'où jaillissent des arômes de ladino, par exemple. » Fromages d'été et fromages d'hiver sont donc identifiés et offerts comme tel pour le bonheur des palais de la clientèle qu'on peine à satisfaire pleinement compte tenu de la forte demande de ces produits primés.

Les projets demeurent toutefois discrets pour la famille Bolduc/Routhier. On vise simplement la transformation de tout le lait produit et l'augmentation du troupeau d'une dizaine de vaches, donc l'achat de quota de production. Par ailleurs, la maîtrise des recettes et l'accroissement de l'efficacité sont autant de paramètres pour lesquels Simon-Pierre et Vincent, complices avec leurs parents, se passionnent et s'investissent, hissant ainsi l'agriculture, leur agriculture, au stade universel en soignant la réputation de leur fromage, le nom Fromagerie La Station ayant traversé les océans !

Laisser un commentaire

Nom

Email

Site Web

Laisser un commentaire



Copyright ©Agyours 2010 Tous droits réservés