



Une famille de fromagers...

En 1928, Alfred Bolduc achetait un lopin de terre à Compton, en Estrie, afin d'y cultiver la terre et y exploiter une érablière. Quatre générations plus tard, c'est la Fromagerie La Station qui fait la réputation de la famille Bolduc sur cette même terre et qui met à l'honneur la passion et la détermination de la relève.

Par Simon Mallette-Brochu



La Fromagerie La Station produit actuellement cinq variétés de fromages fermiers fins biologiques: Alfred Le Fermier (nommé ainsi en hommage à Alfred Bolduc), la Comtomme, la Comtomme Signature, la Raclette de Compton, et le petit dernier, le Chemin Hatley. Si ces fromages sont désormais bien connus dans le paysage de la gastronomie québécoise, c'est que cette entreprise familiale a tout pour réussir: un troupeau de 70 vaches qui lui permet de produire son propre lait biologique ainsi qu'une rigueur au travail jumelée à une créativité débordante. De plus, l'équipe, formée entre autres des deux parents, Carole Routhier et Pierre Bolduc et de leurs trois fils, Simon, Martin et Vincent, a su au fil des années se répartir les tâches entre le travail à la ferme et celui dans l'atelier de production. Pour cette famille, chacune des étapes de la production fromagère est essentielle et la création d'un bon fromage commence avec des vaches bien nourries pour se terminer avec le sourire des clients qui viennent goûter au produit fini dans la fromagerie. Pour le moment, la Fromagerie La Station mise sur la gestion de la croissance de l'entreprise en se concentrant sur la mise en marché des fromages créés durant les dernières années, fromages qui sont vendus sur place mais également dans plusieurs boutiques spécialisées au Québec ainsi qu'aux États-Unis. La famille Bolduc invite d'ailleurs le public à venir visiter la ferme et la fromagerie afin de réellement goûter à sa passion. D'une durée de 30 minutes (sur réservation seulement), les visites permettent d'en apprendre davantage sur la fabrication des fromages ou encore sur les méthodes de travail biologiques en agriculture.

Bref, pas le temps de s'ennuyer à la Fromagerie La Station, et comme l'explique Simon, l'un des petits-fils d'Alfred Bolduc, qui assure aujourd'hui la relève de l'entreprise: «Quand on travaille dans la fabrication du fromage, les journées sont longues, mais on ne s'en plaint pas. C'est tellement un beau métier!»