

# FROMAGERIE LA STATION DE COMPTON

## Jouer sur plusieurs tableaux

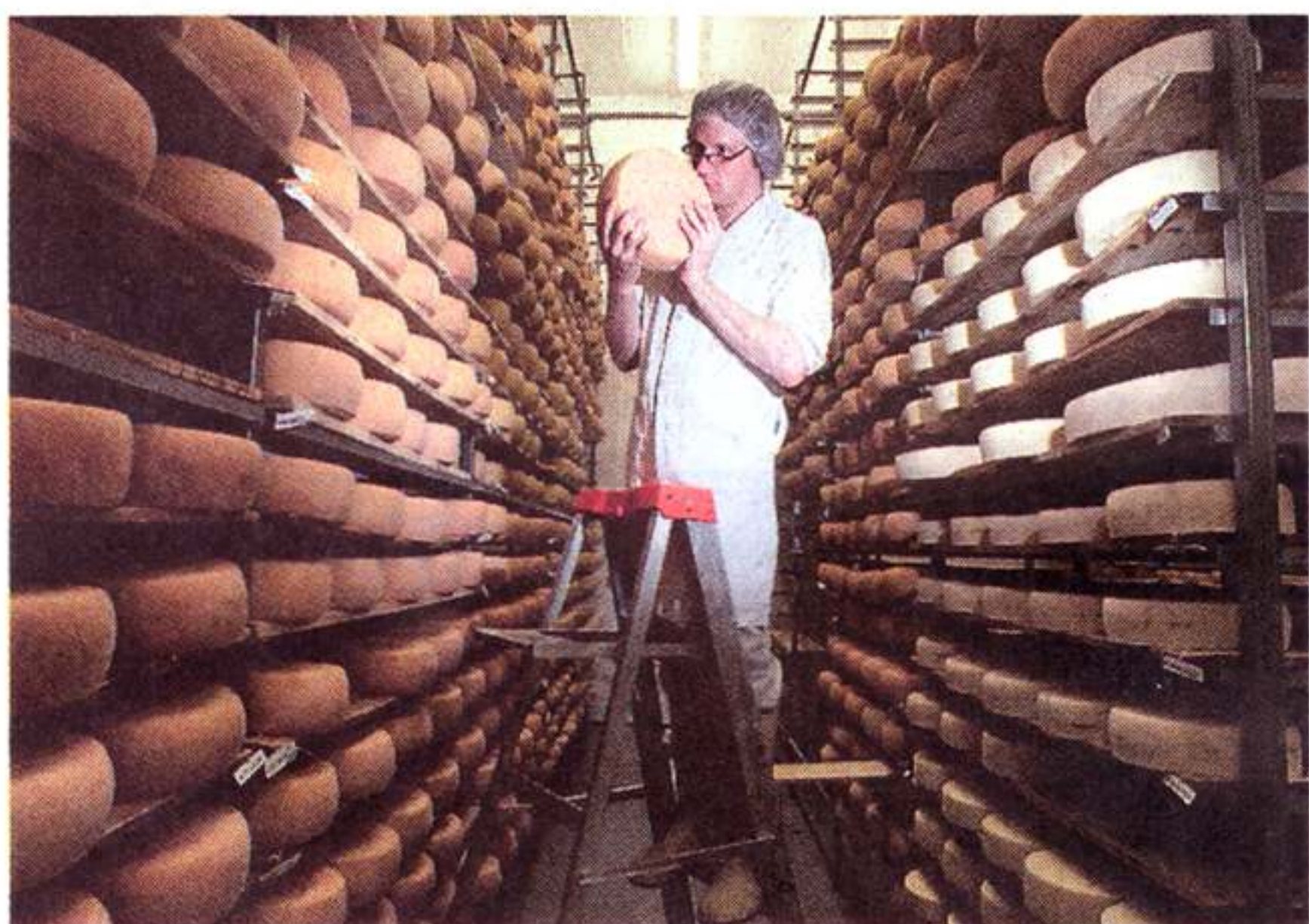


PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE

Simon-Pierre Bolduc, de la Fromagerie La Station de Compton.

### STÉPHANE CHAMPAGNE COLLABORATION SPÉCIALE

La famille Bolduc est un cas d'espèce. Les enjeux du secteur bioalimentaire, elle connaît. L'agrotourisme, la relève, la transformation, la production à valeur ajoutée et le virage biologique sont tous des sujets qui la touchent directement depuis 10 ans.

Chez les Bolduc, on est producteur laitier depuis quatre générations dans le village de Compton, au sud de Sherbrooke. Il y a 10 ans, Carole et Pierre Bolduc ont fondé une fromagerie. Ce qui était pour eux un simple projet de retraite a donné naissance à une petite révolution au sein de l'entreprise familiale aujourd'hui codirigée par leurs trois fils, Simon-Pierre, Martin et Vincent.

À la même époque, l'aîné, Simon-Pierre, 29 ans, a suivi une formation

en production laitière biologique chez nos voisins ontariens. Tous les éléments étaient donc réunis pour faire de la ferme laitière des Bolduc (80 vaches de race Holstein) un véritable laboratoire. La PME agricole est l'une des rares fromageries québécoises à transformer son propre lait.

Outre la Fromagerie La Station de Compton, où sont élaborés annuellement quelque 6000 kg de fromage, l'entreprise compte une boutique où elle vend ses propres produits (fromages et sirop d'érable), de même que ceux du terroir local (canard, jus, miel, miso, etc.).

« On ne le réalise pas toujours, mais c'est vrai qu'on joue sur plusieurs tableaux. Si ça fonctionne aussi bien, c'est parce que mes parents, mes frères et moi occupons tous un rôle défini. Et que nous avons tous le même but », explique Simon-Pierre Bolduc, fromager.