

# Québec

## Ils inventent une tradition fromagère

Pour valoriser son lait bio, la famille Alary s'est lancée dans la fabrication et la vente de fromage.

**S**ainte-Sophie, route 158, à cinquante kilomètres au nord de Montréal. Les fermes laitières se succèdent le long des rangs, ces chemins ruraux typiques du Québec, tracés en parallèle des cours d'eau. Les terres sont découpées en bandes étroites et s'étirent en longueur. Près de 10 000 clients réguliers, touristes, visiteurs occasionnels, se retrouvent à fromagerie de la Table-Ronde, la ferme de Ronald et Serge Alary.

En 1983, les deux frères prennent la suite de leur père et développent la production laitière, pour atteindre 75 vaches et 200 hectares de SAU. « L'évolution déterminante a été la conversion en agriculture biologique à partir de 1989, indique Ronald. Une conversion par conviction plus que par opportunité économique. Nous étions certifiés, mais notre lait était mélangé au lait conventionnel. Comme il n'y avait pas de circuit bio, les prix n'étaient pas différenciés. » En 2003, Gabriel, le fils de Ronald,

### RETOURNEMENT DE TENDANCE

Les choix de la famille Alary pour la transformation et la vente à la ferme s'inscrivent dans un vaste mouvement. Dans un continent qui avait vendu son âme au diable du fast-food, le retournement de tendance est surprenant. Tout ce que la ferme peut transformer est offert aux consommateurs québécois. Du fromage, des fruits, des légumes, du foie gras, de

la viande, des produits cuisinés, de la farine et du pain garnissent les marchés publics, les kiosques à la ferme, les magasins spécialisés. Les producteurs innovent, se documentent, voyagent (notamment en Europe) pour ajuster leurs projets. Ils sont à la pointe sur la communication, la mise en valeur des produits et l'attention portée aux « locavores ».

**Accueil.** Ronald et son épouse, France, assurent la dégustation et la vente des fromages et de la crème glacée au fromage, spécialité de la ferme.

« **Les normes sanitaires nord-américaines sont très rigoureuses** »

termine une formation de fromager à l'institut agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. Le cap est pris de valoriser une partie du lait bio en fromage pour intégrer les cinq enfants des deux frères à l'exploitation. Les associés construisent un plan d'affaires, font appel à un consultant

fromager, visitent la France pour s'imprégner de la culture fromagère et investissent un million de dollars (environ 757 500 euros) dans une fromagerie, son matériel et un espace de vente. « Les normes sanitaires nord-américaines sont plus rigoureuses qu'en France, explique Ronald. Cela entraîne de lourds investissements. »

### UNE GAMME VARIÉE

Après un an de tests gustatifs, un fromage bleu, le rassembleu, est mis sur le marché, car « les Québécois adorent ce type de fromage, le plus importé ». Le succès est au rendez-vous. Depuis, quatre autres se sont ajoutés au bleu, dont le fou du roy, une pâte demi-ferme à croûte lavée, et le menestrel, une pâte cuite de type comté. Des fromages primés dans les concours de dégustation, qui ont bâti la notoriété de la ferme. Il n'existe pas de lien entre fromage et terroir comme en France. Les producteurs québécois n'hésitent pas à présenter des types de fromages variés, qui ne sont pas moins bien réussis





L'EXPLOITATION

**A Sainte Sophie, au nord de Montréal**

- ▶ **Surface**  
200 ha cultivés en agriculture biologique
- ▶ **Cheptel**  
75 vaches laitières
- ▶ **Production**  
500 000 litres de lait, dont 250 000 transformés en fromage
- ▶ **Main-d'œuvre**  
8 UMO (7 familiales, 1 employé)

PHOTOS J. MATHÉ



**Fromages variés.** Les durées d'affinage et le travail des tommes varient entre des fromages aussi différents que le rassembleu, un fromage bleu, et le fou du roy, une pâte demi-ferme à croûte lavée.



**Travail du caillé.**  
Le coup de main des fromagers conditionne la bonne tenue du fromage.

et goûteux. C'est aussi un atout commercial de travailler sur une gamme de produits pour étoffer sa clientèle. Les fromages de la Table-Ronde sont commercialisés – pour 45 % du chiffre d'affaires – à la ferme et le reste par un grossiste spécialisé dans les fromages fermiers. Ronald et son épouse assurent la partie commerciale. « La qualité des fromages, c'est bien sûr le travail du fromager, mais aussi la qualité de l'alimentation des vaches et la richesse de notre lait, estime Ronald. L'alimentation est essentiellement à base d'herbe en pâturage et en foin, un mélange d'une dizaine de plantes. Nous produisons notre concentré en associant avoine, blé, orge et pois pour obtenir une ration équilibrée. »

Le troupeau, à l'origine de race holstein, est croisé depuis quelques années avec la jersiaise ou la brune des Alpes, afin d'améliorer les qualités fromagères du lait. « Le fait d'être en bio ne nous permet pas d'acheter des animaux et nous devons assurer par nous-mêmes la transition raciale du cheptel », précise l'éleveur.

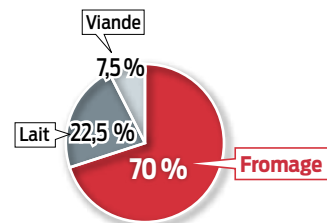
Cette harmonie a été mise à mal lors de la crise de la listériose, en 2008. En quelques heures, les fromageries artisanales ont été fermées, les tommes saisies au nom du principe de précaution, les fromages au lait cru accusés de tous les maux. Un traumatisme pour la famille Alary. Quatre ans plus tard, l'équilibre économique est retrouvé, le moral au beau fixe et les amateurs de fromages s'arrêtent toujours plus nombreux au bord de la route 158.

**Jacques Mathé**

LES RÉSULTATS

**Chiffre d'affaires**  
800 000 €

Répartition du chiffre d'affaires



**Prix de vente du fromage**  
20 €/kg au grossiste  
24 €/kg en direct

**Prix de vente du lait**  
540 €/1 000 l + 130 € de prime bio, soit  
670 €/1 000 l

Evolution des ventes de fromage

