

Saveurs



À la rencontre des hommes et des produits
La BD « Frères de terroirs », tome 2 (été et automne), de Jacques Ferrandez et Yves Camdeborde, est parue aux éditions Rue de Sèvres (120 pages, 22 euros).

Du fromage en bulles

BÉARN Les fromages au lait cru de Fanny et Jean-Baptiste Ferrand séduisent des chefs prestigieux. Leur philosophie a attiré l'œil d'Yves Camdeborde et de Jacques Ferrandez pour leur BD sur les terroirs

FRANCK MESLIN

f.meslin@sudouest.fr

Yves Camdeborde raffole de l'escadut. Un fromage moelleux légèrement sucré par un jurançon doux produit sur les hauteurs d'Orthez, à Castétis (64). Un tel régal que le chef béarnais a croqué ses producteurs dans le second tome de la BD « Frères de terroirs », qu'il vient de signer avec Jacques Ferrandez (voir ci-dessus). Huit planches qui mettent en scène Jean-Baptiste et Fanny Ferrand, de la traite des vaches à la transformation du lait.

Après le cuisinier cathodique, les grandes tables du Béarn – et, depuis peu, de Paris – sont de plus en plus nombreuses à garnir leur plateau des fromages de produits Lait P'tits Béarnais. « C'est rassurant que des chefs qui défendent le goût vous fassent confiance et vous encouragent », sourit Fanny Ferrand, qui a repris l'exploitation familiale en 2000 avec son époux.

La clef : l'autonomie

Une ferme entièrement transformée pour ne plus être à la merci des fluctuations du prix du lait. « Dès l'adolescence, j'ai compris que, pour vivre de ce travail, il fallait être autonome », se souvient la jeune femme. En quelques années, le couple d'ingénieurs agronomes œuvre pour produire dans ses 35 hectares de pâturage l'alimentation du troupeau et valoriser lui-même le lait en commercialisant directement une gamme de fromages produits sur place.

« La vache est faite pour manger de l'herbe », lance l'agricultrice. Une alimentation saine, riche en nutriments et moins coûteuse, qui ouvre un cercle vertueux. « C'est aussi beaucoup moins de travail », ajoute Jean-Baptiste Ferrand, qui n'entend pas être esclave de sa ferme.

Les prim'Holstein des parents sont en outre remplacés par une trentaine de normandes dès 2003. « Elles font du meilleur lait pour le fromage », explique l'agriculteur ori-



Fanny et Jean-Baptiste Ferrand utilisent le lait de leurs 30 vaches, nourries uniquement avec de l'herbe. PHOTO F.M.

« Le système repose sur l'ignorance du consommateur. Dès qu'il comprend, il change sa façon de manger »

ginaire de Savoie. Car, si le bon lait a besoin de bonne herbe, le secret d'un fromage séduisant réside dans la qualité du lait. « Du lait cru ! » s'exclame Fanny.

Dès que l'occasion se présente, elle pose sa fourche pour éduquer la fourchette du consommateur. « On fait croire que le lait cru est mauvais pour la santé alors que c'est le con-

traire », plaide-t-elle. Et d'expliquer l'alchimie des fromages, qui se forment par la fermentation des protéines et des « bonnes » bactéries présentes dans le lait cru. « Il faut manger des aliments fermentés car, sans bactéries, notre corps ne peut pas se défendre contre les agressions extérieures. »

Face au puissant marketing de l'agroalimentaire et à ses produits aseptisés, Jean-Baptiste et Fanny Ferrand ont choisi la transparence et le dialogue. « Le système repose sur l'ignorance du consommateur. Dès que l'on comprend les choses, on ne peut que changer son mode de consommation », estime l'agricultrice, qui ne cesse de développer ses points de vente directe. Du marché

d'Orthez au drive créé sur Internet en passant par les Amap et les magasins fermiers de producteurs, les deux éleveurs écoulent la moitié de leurs fromages hors de la ferme. Un emploi a été créé l'an dernier pour développer la commercialisation.

Pour éclairer le consommateur, ils reçoivent gratuitement des visiteurs toute l'année, souvent guidés par leurs trois garçons. « On retrouve le plaisir d'un métier qui nous fait vivre, et nombre de clients nous disent qu'ils ne sont plus malades en mangeant du fromage. »

En 2015, Lait P'tits Béarnais auront également accueilli pas moins de 1 200 élèves des Pyrénées-Atlantiques et des Landes. « Il faut recréer le lien entre l'assiette et la terre », répète l'agricultrice, mobilisée avec d'autres pour développer la commercialisation de leurs produits fermiers en restauration collective.

INFOS PRATIQUES

FERME LAIT P'TITS BÉARNAIS, 2400, chemin de Balasque, 64300 Castétis. Tél. 05 59 67 54 41. www.lait-petits-bearnais.fr

VISITES GRATUITES du mardi au samedi de 14 h 30 à 18 heures. Un film de 20 minutes permet de découvrir l'histoire de l'exploitation, l'origine des projets et tout le quotidien de la ferme, invisible aux visiteurs (récolte du foin, fabrication du fromage, cycle de la vache, vêlage, etc.). L'occasion aussi de découvrir le travail des chiens de troupeau, tel Igloo, qui obéit à l'énoncé du nom de personnalités politiques : « Hollande » pour aller à gauche, « Sarkozy » à droite.

« On fait les fromages qu'on aime manger », sourit la Béarnaise.

Sur son plateau, quatre fromages composent la gamme confectionnée avec patience depuis 2008. « Il faut deux ans pour mettre un fromage au point. On travaille avec de la matière vivante. » Entre l'escadut et le Gaston Fébus, les gourmands se régalaient ainsi du Cap Bourrut, une tomme des Pyrénées affinée de quatre à sept mois, ou d'une pâte molle et crémeuse comme un reblochon baptisée « Lou Poutou ». Yaourt, faiselle et crottin complètent un assortiment qui séduit notamment David Ducassou, le chef de Cap e Tot à Morlanne (Béarn).

« Les fromages qu'on aime »

À l'heure où les producteurs de lait dénoncent un prix du litre inférieur au prix de revient et face à un modèle de ferme-usine présenté comme seule issue, les Ferrand tirent leur épingle du jeu avec une production modeste de 110 000 litres par an, valorisée aux deux tiers dans une fromagerie construite en 2008. « Notre objectif est de ne plus vendre un seul litre à la laiterie », lance Fanny, qui, en 2014, a lancé le Gaston Fébus. Un dernier bébé apparenté au gruyère, très fruité.

SARLAT

EN PÉRIGORD

FEST'



BODÉG' OIE

Samedi 5 mars

- Visites gratuites de fermes
- à 19h, soirée « Bodég'Oie » avec grillades d'oie et banda

Dimanche 6 mars

- Fête traditionnelle avec animations, jeux gratuits pour les enfants
- Démonstrations de découpe d'oie
- Casse-croûte périgourdin sur la place de la Liberté

Réservations et renseignements Office de tourisme - 05 53 31 45 45
Toutes les infos sur www.sarlat.fr