

CIRCUITS COURTS. De la tomme made in Plouër

La Ferme de la Renaudais, qui transforme son lait depuis 1987, vient d'élargir sa gamme de produits avec un fromage à pâte pressée, une tomme fabriquée au lait cru. Et le goût de cette tomme du pays de Rance plaît bien.

La vente directe, ça ne date pas d'hier à la Ferme de la Renaudais, en Plouër-sur-Rance. C'est en 1987 que Daniel et Jeanne Bouetard ont réalisé ici leurs premiers produits transformés : la crème, le beurre et le lait pasteurisé... En 2008, ils lancent leur fromage blanc, puis un an plus tard leur lait ribot. Depuis 2011, Pierre-Yves Lemée, 32 ans, initialement salarié, puis associé de l'exploitation, et sa femme Estelle, 29 ans, ont officiellement pris la suite.

Et cela fait quelques mois maintenant que le panel des produits laitiers fabriqués à la ferme s'est encore élargi. Grâce à Estelle, responsable de la partie « labo ». « Quand j'ai commencé à m'intéresser à la transformation, ça ne m'a plus lâchée. J'ai obtenu un certificat de spécialisation en produits fermiers au lycée de la Lande du Breil. » Au cours de sa formation, elle aura fait des stages à la Ferme des Aulnays à Evran, qui fabrique du camembert, mais aussi à la montagne, apprenant ainsi à « fabriquer du reblochon, de l'abondance, de la tomme, du morbier... ».

Logique, donc, qu'Estelle finisse par mettre ces compétences-là en application à la Renaudais. Après une formation spécifique sur les fromages à pâte pressée, à Pontivy, Estelle choisit de fabriquer de la tomme. « C'est ce qui me paraissait le plus simple pour commencer et aussi ce qui correspondait le plus à la demande des clients. »

Elle est fabriquée avec du lait cru plutôt que du lait pasteurisé. « Il faut faire attention bien sûr, mais je ne trouve pas que ce soit plus risqué. En effet, la pasteurisation « tue » tout et si une mauvaise bactérie



A gauche, Estelle Lemée veille à l'affinage de ses tommes. En haut à droite, les divers produits laitiers fabriqués à la Renaudais et vendus en circuit court. En bas à droite, Mickaël Ganche, l'un des salariés de l'exploitation, qui s'occupe des 80 vaches laitières.



arrive, elle a alors toute la place pour se développer. »

« Fière d'y être arrivée »

Il a fallu un peu de temps à Estelle, et « beaucoup de tâtonnements », avant d'arriver à sortir des tommes dont elle est aujourd'hui « fière ». « Fière surtout d'y être arrivée sans aide extérieure. Et aussi que son goût, pas trop fort, plaise à tout le monde. » Tant et si bien qu'elle en fabrique aujourd'hui deux fois par semaine, soit 400 litres de lait transformés et une trentaine de kilos de fromage, en plusieurs tailles.

Le processus de fabrication

est précis. Le lait qui sort du tank est chauffé à 38 °C. « On y ajoute un ferment et ça se mélange pendant une heure. C'est la phase de maturation. On met la présure, qui permet de faire cailler le lait, au moment où celui-ci commence à s'acidifier. Ensuite, il faut surveiller, être là au moment où le lait caille et ainsi déterminer le temps de prise. De ce temps de prise dépend l'attente à respecter avant de faire le décaillage. On découpe alors le caillé en grains réguliers. Pour la tomme, ils sont de la taille d'un grain de maïs. »

Viennent ensuite le brassage (pendant une heure), le

moulage, le pressage (avec des poids). Il faut retourner régulièrement les tommes et le lendemain procéder au saumurage (les fromages sont placés dans de l'eau salée), avant de les laisser sécher quelques jours tout en les retournant matin et soir.

Reste l'affinage, une phase longue et délicate. Elle est conditionnée par « l'ambiance » de la cave (température, hygrométrie). Et Estelle avoue qu'il n'a pas été facile au départ de la « régler » de façon optimale ! Mais, désormais, ses tommes s'affinent durant quatre à six mois avant d'être dégustées. Elles sont vendues principalement à des restaurateurs locaux ; les particuliers ne peuvent l'acheter qu'au

Leclerc de Dinan, pour l'instant.

B.R.

REPÈRES

- A la Renaudais travaillent, en plus d'Estelle et Pierre-Yves, trois salariés à temps plein, dont l'un s'occupe exclusivement des 80 vaches laitières (Prim'Holstein). Avec Jeanne Bouetard qui assure la partie administrative et factures sur un mi-temps, cela fait donc six personnes au total. - La ferme dispose d'un robot de traite et produit 800.000 litres de lait. Envi-

ron la moitié est valorisée sur place en beurre, fromage blanc, lait pasteurisé, crème fraîche. Le reste est livré à des industriels locaux comme les desserts Marie Morin à Quessoy ou les galettes Bertel.

- Parmi les quelque 150 clients de la ferme, des restaurants, des pâtisseries, des épiceries, des écoles, des maisons de retraite, mais aussi diverses grandes surfaces de la région, où les particuliers peuvent donc se procurer les produits de la Renaudais.

- Site Internet : <http://fermedelarenaudais.fr/>

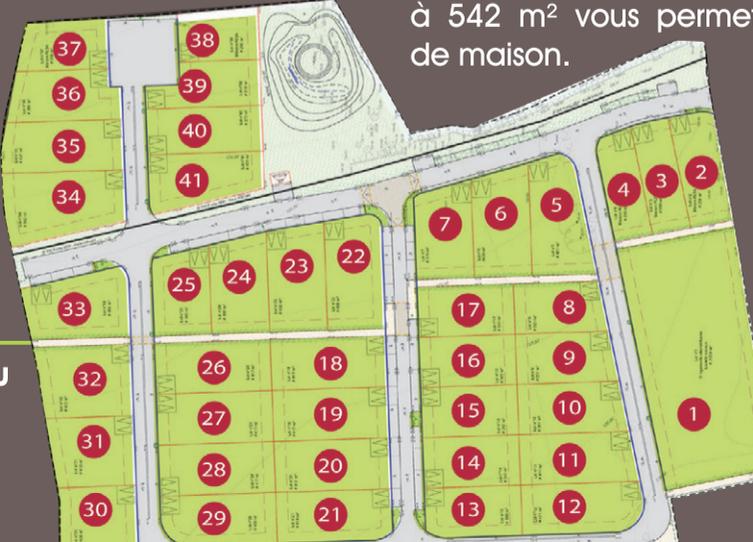


ARMOR HABITAT
Constructeur de maisons individuelles depuis 1951

Commercialisation
81, rue Georges Clémenceau
35400 SAINT-MALO
02 23 520 200
www.armor-habitat.fr

A QUÉVERT

Facile d'accès, proche du centre-ville de Dinan, Le Clos de la Fontaine est un lotissement à taille humaine. Idéalement situé à proximité de tous les services et commerces, les terrains de 321 à 542 m² vous permettront de réaliser votre projet de maison.





Le Clos de la Fontaine

Terrain à bâtir viabilisés de 321 à 542 m²

A partir de
28 600€