

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



Diversification d'une exploitation laitière au Gerbier

Les grandes étapes

✓ Étape 1

En 1986, face aux difficultés de la collecte et au bas prix du lait, nous prenons la décision de transformer notre production.

✓ Étape 2

Pour accéder à un banc sur le marché d'été permanent du Gerbier-de-Jonc, après avoir pris l'avis de la Chambre d'Agriculture, nous adhérons à l'association de producteurs « Lo pesso » dont l'objectif est la promotion des produits fermiers. D'un banc commun tenu par les 11 adhérents, nous passons, en 1987, à un banc individuel.

✓ Étape 3

En 1996, nous achetons et aménageons un point de vente sous le Gerbier sur la route de Sainte-Eulalie.

✓ Étape 4

Deux de nos enfants qui nous aident actuellement tout en terminant leurs études, envisagent de reprendre l'exploitation, en développant la transformation des fruits rouges en sirop, glaces, sorbets, tartes fabriqués par nos soins. L'espace de vente - bistrot actuel serait aménagé en lieu de dégustation à la manière d'un salon de thé campagnard.

Contact :
Denis et Bernadette Allix
Ferme le Savoyard
Foisie - 07510 Sainte-Eulalie
Tel : 04.75.38.84.21



Les productions

Nous disposons d'un quota de 90 000 litres de lait transformés en fromage de vache (troupeau de 16 à 20 vaches) en fromage de chèvre (troupeau de 30 chèvres) et en mixte. L'ensemble de la production est transformée sur place depuis 1986. La demande des clients est de plus en plus tournée vers la grosse fourme traditionnelle qui nécessite entre 12 et 15 litres de lait. On constate que l'affinage des grosses fourmes (2 à 3 mois) produit une pâte de meilleure qualité, mieux appréciée des clients.

Par ailleurs, nous fabriquons des confitures à base de fruits rouges locaux et de châtaignes : 2000 à 3000 pots par an.

Vente

L'ensemble de la production (fromages et confitures) est vendu dans le magasin au confluent de la Loire avec son premier affluent, l'Aygueneyre, sur un stand du Gerbier-de-Jonc l'été et sur le marché d'Aubenas.

Projets

Dans quelques années, nous serons à la retraite. Deux de nos quatre enfants, un garçon, une fille se préparent à la succession. Notre fille termine un BTS avec une spécialisation en transformation des fruits. Ils nous aident actuellement et connaissent bien le métier.

Nous avons une licence pour la vente d'alcool au magasin. Notre fille voudrait développer la gamme des produits à base de fruits (sirop, jus, glaces sorbets, tartes préparés sur place) et aménager un espace dégustation.



Quelques chiffres clés...

**90 000 litres de lait
transformé par nos soins**

16 à 20 vaches

30 chèvres

**2000 à 3000
pots de confitures
vendus par an.**



- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.