

Un succès jusqu'au Qatar

La fromagerie Le Coteau à Saint-Pardoux-Soutiers engrange les prix. Son savoir-faire est apprécié bien au-delà des frontières du département, en France et jusqu'au Qatar.

De l'or brille dans les yeux de Régis Fleurance, 54 ans, patron de la fromagerie Le Coteau à Saint-Pardoux-Soutiers. Il annonce la couleur et donne les résultats des derniers concours internationaux auxquels il a participé. Du concours de Lyon, il revient avec une médaille d'or pour son fromage le Pitchou, et de Francfort, c'est le cabri ail et fine herbe qui est couronné d'or. Il n'a pourtant pas le physique d'un athlète, mais il se considère tout de même comme un compétiteur et aborde chaque concours comme une épreuve sportive.

« Un travail d'amélioration permanente »
RÉGIS FLEURANCE
 Patron de la fromagerie Le Coteau

C'est à chaque fois un challenge dans lequel il entraîne toute son équipe de fromagers. « C'est très difficile d'accéder au niveau des concours internationaux. Rigueur et abnégation sont nos maîtres-mots : c'est la règle de la fromagerie », explique Régis. « C'est un travail d'amélioration permanente dans les techniques et dans l'expérience de chacun. On travaille en équipe. Le savoir n'est pas l'apanage d'une seule personne. Ce n'est pas pour rien que nos fromages se retrouvent sur les plus belles tables de France, et même jusqu'au Qatar qui vient se fournir à Rungis où sont vendus nos fromages. Mais on ne dira rien de plus. Il faut respecter les concurrents », précise Régis qui souhaite rester très discret sur les volumes de lait transformés et le chiffre d'affaires.

Ce fromager originaire du Lude dans la Sarthe est tombé tout petit dans une marmite de crème, un peu comme Obélix dans celle de la potion magique. Au cours de ses premiers jobs d'été, quand il était adolescent, il a fabriqué du beurre dans une coopérative d'Indre-et-Loire. « Ça a orienté ma carrière professionnelle d'une manière considérable », se souvient-il. L'homme est diplômé de l'École



Quelques membres de l'équipe de la fromagerie, Chloé Lamy, Régis Fleurance et Morgann Nadeau. PHOTO: CO

nationale d'industrie laitière, en Haute-Savoie. Et elle s'y connaît en fromage au lait de vache, notamment le reblochon, la tomme, l'Abondance... À l'école de Surgères où il a aussi perfectionné son savoir, il a appris les secrets de fabrication du sainte-maure-de-touraine et le Valençay.

Ce spécialiste arrive donc à Saint-Pardoux en 2017 pour fabriquer du fromage de chèvre au lait cru. Et c'est très vite le succès. Les premières médailles arrivent en 2019 au Mondial de Tour. D'autres suivront en 2021 puis 2023. « Maintenant, le plus dur, c'est de maintenir le niveau, voire de l'améliorer », dit-il.

En fin d'année, pour lui et les équipes, c'est le coup de feu. La fromagerie est en pleine effervescence, dès 5 heures, tout le personnel au travail. Ils ne sont pas trop de sept (avec un saisonnier). Pendant que certains moulent le caillé à la louche, d'autres sont aux petits soins des fromages en cours d'affinage. Il y a aussi les commandes à préparer, les expéditions à gérer. Il faut

préparer les marchés locaux cinq jours par semaine : Lezay, Parthenay, Pouzauges, Melle et Saint-Maixent-l'École. Régis, lui, fait ronronner son camion-citerne et se prépare pour la collecte de lait dans les fermes du secteur. Le lait de chèvre n'attend pas, il est collecté chaud après la traite du matin. De retour à la fromagerie, il peut être travaillé pour être moulé le lendemain matin. C'est ce qui fait son succès.

La rédaction avec Carl THIRE, correspondant

À SAVOIR Quatre gérants

La fromagerie fonctionne grâce à deux salariés et quatre gérants : Doriane Morisset, Morgann Nadeau, Victorien Vincent et Régis Fleurance

NR / CO / autres :