

**SAINT-PARDOUX-SOUTIERS**

**« On craint pour les fêtes de Noël, les réveillons du 31 sont annulés »**

Il y a trois ans, Régis Fleurance, reprenait La fromagerie artisanale « Le Coteau », une entreprise implantée au 14, rue de la Chaume depuis une trentaine d'années. On y fabrique du fromage au lait de chèvre cru, moulé à la louche sous différentes formes et caractéristiques gustatives. Ce qui implique une collecte de lait et une transformation quotidienne.



Régis Fleurance, responsable de la fromagerie du même nom.

**Comment gérez-vous ce deuxième confinement ?**

Régis Fleurance : « Lors du premier confinement, nous avons vu beaucoup de monde au local. Cette fois-ci, on va voir ou cela va nous emmener. C'est différent, les gens travaillent, cela ennuie les anciens de faire une dérogation. Depuis la semaine dernière c'est très calme. »

**Comment appréhendez-vous les fêtes de fin d'année ?**

« On craint pour les fêtes de Noël. Les gens feront un petit quelque chose, les réveillons de 1er janvier sont annulés, les grossistes ne se précipitent pas pour envoyer les prévisionnels. On risque de morfler ».

**Vous avez été primé à Tours en**

**2019... Les concours seront-ils maintenus en 2020 ?**

« Oui, en 2019, au salon mondial du fromage et produits laitiers, nous avons reçu deux médailles d'argent pour le mothais sur feuille et pour le cabri aux piments d'Espelette, plus une médaille de bronze pour le pardoux. Cette année, nous sommes inscrits au concours international de Lyon, mais sera-t-il maintenu ? »

La boutique est ouverte tous les jours de 9 h à 12 h 15 sauf le dimanche et les jours fériés.  
Tél. : 05 49 63 41 06