

Montlaur La Pastourelle a flairé le bon filon

La coopérative de producteurs ovins lait, créée en 2003, est en passe de réussir un pari osé.



■ Après avoir pris leur destin en main, les membres de la Pastourelle ont le sourire.

Depuis 2003, des producteurs de l'ancienne coopérative Scaro, devenue Pastourelle, ont décidé de prendre une partie de leur destin en main. Livrer passivement leur lait au secteur industriel sans s'intéresser à la suite de la filière ne leur convenait guère. Lorsqu'on leur demandait quelle était la marque du roquefort confectionné grâce à leur lait, il leur était difficile de répondre, et plus encore d'en citer les points de vente. Pour remédier à cette carence, ils ont donc décidé de promouvoir la fabrication et la vente d'un fromage haut de gamme et d'en assurer une partie des ventes. 17 producteurs, sur les 70 que compte la coopérative, se sont donc inscrits dans la « *démarche Pastourelle* » en suivant scrupuleusement un cahier des charges qui fixe un certain nombre de règles régissant tous les secteurs de la production : alimentation du cheptel, qualité du lait, aspect environnemental des fermes. Ensuite, ils confient « *l'or blanc* » issu du pis de leurs laitières à la laiterie des Fromageries Occitanes de Montlaur, qui s'occupe de la fabrication. L'affinage est assuré à Roquefort, dans la cave Roussel dont ils sont propriétaires.

En bout de circuit, vient l'épineuse étape de la commercialisation. Dans ce domaine, l'investissement humain des producteurs a été prépondérant. Ils ont tout d'abord ouvert les portes des bergeries (quatre dans l'Aveyron, trois dans le Tarn) afin de se faire connaître, de vulgariser ce secteur important de l'éco-

nomie locale et de vendre directement leur produit emblématique. Le succès a été au rendez-vous, le public étant friand de ces incursions dans le « *milieu agricole authentique* ».

Vendre autre chose qu'un fromage anonyme et conditionné en barquette

Deuxième axe de la commercialisation : les marchés. Si, sur ce versant, l'investissement matériel n'est pas énorme (fourgon, remorque, vitrine réfrigérée), il n'en est pas de même pour ce qui concerne l'investissement humain. Heureusement, une trentaine de personnes ont accepté de s'impliquer dans ce pari qui consiste à sillonner la France pour, là encore, vendre autre chose qu'un fromage anonyme et conditionné en barquette. Là aussi, le résultat est au bout de la route. Partout, les producteurs de la coopérative nouent de sincères rapports avec leurs clients, bien souvent béotiens en la matière et donc avides d'informations.

Pour Brigitte Bernat et Thérèse Rivemale, deux des fers de lance de la démarche, cette action, unique dans ce secteur n'est pas seulement persillée de pénicillium. Elle a aussi uni, fédéré et instauré une dynamique quelquefois jubilatoire dans une corporation souvent jugée individualiste. Après huit ans d'existence, la Pastourelle est en train de réussir son pari, même s'il faut en préciser souvent les tenants et les aboutissants.

Correspondant : 06 33 44 80 03.