



Céréales

En hausse. Les cours des céréales et oléagineux ont enregistré un rebond au cours du mois d'octobre. Le cours du blé tendre se maintient désormais autour de 170 euros/tonne alors qu'il avait atteint le point bas de 156 euros fin septembre. ■



Europe

Alliance. Vingt-et-un États membres, emmenés par la France, s'allient afin que l'UE dispose en 2015 d'assez de fonds pour aider les agriculteurs face à l'embargo russe ou d'autres crises possibles. La bataille porte sur 450 millions de financements agricoles. ■



Pénurie

Japon. Le Japon a été obligé de recourir à des importations d'urgence de beurre, dont 3.000 tonnes au mois de septembre, pour faire face à une pénurie dans le pays, certains supermarchés limitant même les ventes à une plaquette par client. ■

Vie rurale

RÉCOLTE ■ Les rendements des cultures récoltées à l'automne ont profité de pluies abondantes cet été. Avec 16,9 Mt, le maïs grain bat son record. **OGM** ■ Les États membres de l'Union européenne devraient décider en dernier ressort s'ils autorisent ou non la culture des organismes génétiquement modifiés (OGM).

CHAMP LIBRE

Comme des petits pains

Fleur des AOP fromagères auvergnates, le saint-nectaire fermier connaît une insolente réussite. En témoignent le dynamisme des installations et l'esprit d'entreprise des nouveaux venus. En reprenant au tournant de la quarantaine le flambeau de sa mère, Fabienne Aiguespares Barbat n'a pas hésité à marier tradition et innovation, histoire de se démarquer et d'apporter sa touche personnelle. Grâce à son désenclavement routier, le Massif central reçoit de plus en plus de touristes friands de produits de terroir. En leur proposant ses petits saint-nectaire, la nouvelle agricultrice fait un carton et double même la mise sur les autoroutes de l'information que sont internet et les réseaux sociaux où ses fromages partent comme des petits pains. Comme quoi on peut à la fois être fidèle à la tradition et être en phase avec son époque. **D.D.**

REPÈRES

Profession de foi

Philosophie. « Nous n'avons pas attendu que le « bio » soit à la mode, pour savoir que les « produits naturels » sont excellents pour la santé et bons pour les papilles ! Pour nous « faire du naturel » est normal, voire évident, et ce depuis toujours », telle est la profession de foi sur laquelle tombe l'internaute en visitant le site de la ferme de Condeval.

Contact

Renseignements. www.sain-nectairedecondeval.com ou 09.74.76.64.05.

Tarifs

Gamme. Le saint-nectaire standard est vendu 15 € et le petit 5 € affiné et 2,5 € en frais. La ferme propose également du miel maison.

Saint-nec miniaturisé

Succès

Installée depuis mai dernier à Marcenat (Cantal), Fabienne Aiguespares Barbat décline ses saint-nectaire fermiers en petite taille. Un format miniature autorisé par l'AOP mais peu répandu qui connaît un gros succès auprès des touristes et des locaux.

Dominique Diogon
dominique.diogon@centrefrance.com

Depuis Montgreleix, la commune la plus haute du Cantal qui culmine à 1.250 mètres, le parcours est fléché. De petits panneaux « ferme de Condeval » vous guide tortueusement à bon port. Là, un chalet en bois décoré avec goût attend le chaland. À l'intérieur, des saint-nectaire fermiers bien affinés, dont quelques-uns semblent avoir rapetissé.

Ce n'est pas une illusion d'optique mais bien la marque de fabrique de la maison. Depuis mai dernier qu'elle a repris l'exploitation familiale, Fabienne Aiguespares Barbat mise beaucoup sur ses saint-nectaire fermiers miniatures.

« Avec Internet et mes petits fromages, je parviens à me démarquer »

« Le cahier des charges de l'AOP (Appellation d'origine protégée) permet de produire des petits fromages de 13 cm de diamètre contre 19 cm pour le saint-nectaire standard, précise-t-elle. Dans les faits, nous sommes assez peu nombreux à en fabriquer. Pourtant, je le constate chaque jour, il y a une vraie demande pour ce produit. »

En prenant la suite de sa mère, Simone, Fabienne incarne la quatrième génération de la famille à façonner chaque matin des tommes. « Quand mon fils Mathieu s'installera dans quelques années, nous en serons à la cinquième génération. Cela fait plus de 100 ans que l'on fait du saint-nectaire ici, tu te rends compte », lance-t-elle à l'attention de Simone, pétulante sexagénaire.

Si le saint-nectaire est foncière-



TAILLES. Le petit saint-nectaire mesure 13 cm de diamètre contre 19 cm pour le format standard. PHOTOS PIERRE COUBLE

ment inscrit dans le patrimoine génétique des Barbat et qu'elle se sent viscéralement dépositrice d'une « tradition », Fabienne a également conscience de l'importance d'évoluer, de se mettre à la page. « Je voulais apporter quelque chose de nouveau. »

D'où la décision de commercialiser ses fromages en vente directe, à la ferme et sur internet, et d'innover sur ses saint-nectaire fermiers miniatures. « Nous avons la chance d'être sur le chemin de randonnée du tour du Cézaillier. Beaucoup de touristes passent ici. Autant un gros saint-nectaire entier, cela fait beaucoup, autant un petit, les gens se laissent plus facilement tenter. Cet été, à 5 euros pièce, ils sont partis comme des petits pains. »

Mais les touristes ne sont pas les seuls à fondre devant ses pe-

tits fromages. « Les locaux en sont également friands. Ils les achètent en blanc, après six jours de chambre froide, pour faire de la truffade. Avec son goût de noisette, il est plus relevé que la tomme de cantal. En revanche, vous ne ferez pas acheter un petit saint-nectaire affiné à un Auvergnat », rigole-t-elle.

Un pied dans la tradition, l'autre sur la toile, Fabienne, qui a travaillé pendant dix ans comme technicienne au contrôle laitier au sein de l'Établissement départemental de l'élevage, n'y voit aucune bizarrerie, aucun anachronisme. « Pour mes 40 montbéliardes, j'ai décidé de poursuivre une alimentation tout foin. Sur nos 70 hectares de prairie, plus de la moitié est réservé à la fauche pour faire des réserves pour l'hiver. Je me dis que si les anciens faisaient ça

avant, il y avait une raison, le lait est de meilleure qualité, comme le fromage. Je respecte donc la tradition tout en faisant évoluer mon métier en étant présente sur internet car c'est là qu'il faut être aujourd'hui. »

Après quelques mois d'activité, le web représente déjà 20 % de son activité. « J'ai mis le paquet sur les réseaux sociaux et Facebook, sans oublier l'aide que m'a apporté la boutique en ligne, *madein15*, poursuit Fabienne. Depuis, j'enregistre pas mal de ventes. J'ai même eu une commande d'un monsieur de Nantes qui attendait de pied ferme son saint-nectaire pour l'offrir à des amis en Martinique. »

Fabienne en est persuadée, elle a trouvé une formule bien à elle. « Avec internet et mes petits fromages, je parviens à me démarquer », conclut-elle. ■

Une affaire de famille et surtout de femmes

En prenant le relais de sa mère Simone, Fabienne Aiguespares Barbat perpétue la tradition féminine du saint-nectaire. La dernière campagne de publicité de l'AOP était à dessein intitulée : le saint-nectaire, une affaire de femmes. « Ce serait quand même plus juste de parler d'affaire de famille », glissent les deux femmes. N'empêche, la fabrication du fromage se transmet le plus souvent de mère en fille, comme les recettes pour accommoder le saint-nectaire à toutes les sauces. Passée maîtresse dans l'art de la brioche à la tomme fraîche (photo), Simone n'a pas son pareil pour concocter une truffade. « Il faut couper les patates très fines, les faire dorer à feu très doux avant de les écraser à la fourchette. Ensuite, on met le feu un peu plus fort pour incorporer le fromage avec l'ail et le persil. Attention de ne pas cuire la tomme plus de dix minutes, sinon elle devient caoutchouteuse. »

