

Une fromagère d'exception sur le Causse

Dirigeant à Hyelzas la fromagerie le Fédou, Florence Pralong est devenue une figure emblématique sur le Causse Méjean.

Sur les hauteurs du Causse Méjean, à Hyelzas, hameau de La Parade, une femme énergique, mère de quatre grands enfants, dirige depuis sa création en 1990 la fromagerie Le Fédou. « *La société ne comptait à ses débuts que trois personnes. Aujourd'hui, avec 17 salariés, nous traitons entre 1 500 et 2 000 litres de lait de brebis par jour* », précise la chef d'entreprise. Arrivée sur le Causse lors de son mariage avec un enfant du pays, Florence Pralong a parfaitement concrétisé son envie de travailler sur place et de participer à la vie d'une terre qu'elle a vite chérie. La laiterie est en effet étroitement liée à ce qui l'entoure. Les fromages, élaborés à la main, sont tous issus du lait de brebis paissant sur les Causses Méjean et de Sauveterre. Malgré la taille atteinte par la société, Florence Pralong n'envisage nullement de remettre en cause ces principes : « *Ce sont la qualité du lait fourni par nos onze éleveurs et le savoir-*

faire des personnes travaillant dans ces locaux qui font toute la spécificité de la fromagerie. Nous vendons nos produits en Lozère mais aussi un peu partout en France et notre gamme ne cesse de s'élargir. »

Une volonté de s'ouvrir sur l'extérieur

Cet enracinement local est un atout pour la vente. Mais il ne suffirait sans doute pas si cette femme exigeante n'avait à cœur que « *tous, les éleveurs*



comme l'entreprise, progressent. » Parmi ses divers projets, la chef d'entreprise entend nouer des collaborations commerciales et logistiques avec d'autres laiteries sous les labels « de Lozère » ou « Sud de France ». Cette démarche présente un intérêt économique certain et un état d'esprit. Cette femme dynamique qui a le sens des responsabilités aime à faire travailler les gens ensemble et s'attache au quotidien à « *trouver des synergies entre les aspirations de chacun et les objectifs de la fromagerie.* »

À Hyelzas, Florence Pralong organise chaque printemps, avec la Maison Caussearde (musée) et d'autres artisans, une journée portes ouvertes pour faire découvrir le lieu et ses métiers. Elle se réjouit que de nouveaux habitants se soient installés il y a peu. « *J'aime quand des gens arrivent à vivre ensemble,*

à s'entendre pour mener à bien leurs projets, dit-elle en substance. Hyelzas est un village vivant. Et même si cela reste fragile, la vie attire la vie ! »

“ **Gérer l'entreprise est à la fois passionnant et compliqué.** ”

EN SAVOIR PLUS :

www.fedou.com

Vente sur place toute l'année
Dégustation d'avril à septembre



À NE PAS MANQUER

MUSÉE FANTASTIQUE DE LA BÊTE DU GÉVAUDAN, à Saugues

À la fois ludique et instructif, le musée, ouvert en 1999, retrace le parcours de la terrible bête. Sur quatre niveaux, en vingt-deux scènes reconstituées par l'artiste local, Lucien Gires, les spectateurs suivent les principales étapes de l'incroyable aventure. Statues et commentaires illustrent l'une des plus mystérieuses histoires de France, qui se déroula entre juillet 1764 et juin 1767 dans l'ancien pays du Gévaudan. Et, comme le dit Jean Richard, historien et président du musée : « Même si l'on connaissait les réponses au mystère de la Bête, nous ne les donnerions certainement pas. Car c'est ce mystère qui attire tant de monde ici... »
Rue Tours-Neuves, 43170 Saugues. Tél. 04 71 77 64 22. www.musee-bete-gevaudan.com



À VISITER

MAISON DU MONT-LOZÈRE

Situé au Pont-de-Montvert, sur le sentier de Stevenson, ce musée permet, grâce à des expositions temporaires et permanentes, de découvrir le mont Lozère à travers des thématiques aussi variées que la géologie, la botanique, l'ethnologie et l'histoire.

La maison abrite aussi le siège de l'Écomusée du mont Lozère, un ensemble de sites destinés à mettre en valeur son patrimoine naturel et culturel.
48220 Le-Pont-de-Montvert. Tél. 04 66 45 80 73.

FERME CAUSSEMARDE DE HYZELZAS

C'est une vieille ferme typique au toit de lauzes calcaires, au dallage de pierre, aux salles voûtées, où le temps s'est

arrêté en 1946. De la cuisine à la chambre, de l'étable à la bergerie, le mobilier, le linge ou les outils semblent sortis des siècles passés. Un voyage didactique et émuant.

Hyzelzas, 48150 Hures-la-Parade. Tél. 04 66 45 65 25.

À FAIRE

PARRAINER UN CHEVAL DE PRZEWALSKI

L'association Takh (du nom mongol du cheval) permet de contribuer à la sauvegarde de l'espèce de Przewalski en parrainant un cheval du caousse Méjean ou du troupeau, en Mongolie. En devenant parrain de l'un des poulains qui naissent chaque année entre les mois

d'avril et septembre, chacun peut participer à la sauvegarde de l'espèce tout en restant régulièrement informé de l'évolution de l'individu parrainé.

Association Takh, opération parrainage, Tour du Valat, Le Sambuc, 13200 Arles. Tél. 04 90 97 23 13. www.takh.org

À LIRE À VOIR

- ▶ **CAUSSES, DE PIERRE ET D'ÉTOILES,** de Colette Gouvion et Renaud Dengreville, éd. du Rouergue, 1997.
- ▶ **L'ART D'ÊTRE LOUP,** d'Anne Mânatory, éd. Gründ, 2004.
- ▶ **FAUNE SAUVAGE DE LOZÈRE, les vertébrés,** sous la direction de Rémi Destre, éd. Alepe, 2000.
- ▶ **LOZÈRE, ENTRE APPÈGE ET SILENCE,** coécrit par notre photographe, Patrick Bard, et Nicole Lombard, éd. du Bon Albert, 2005.



Mont Lozère, la Vialasse.



A A I M É Nos très temps

LES FROMAGES DE BREBIS DU FÉDOU

Cette fromagerie isolée sur le caousse Méjean fait partie de son patrimoine. Elle ne produit que des fromages de brebis issus du lait des bêtes des causse Méjean et Sauveterre, moulés à la main avec le plus grand soin. En forte période de traite, onze producteurs et 2 700 brebis fournissent jusqu'à 2 500 l de lait par jour au Fédou. Dès le mois de mai, on peut réserver sa « vieille meule du berger » : réalisée avec le fameux lait de printemps, elle nécessite neuf mois d'affinage en cave. La dernière création est une tomme de brebis au genièvre. En le goûtant, Florence Pratlons, la directrice de la fromagerie, soupire : « Ça, c'est le Causse ! »
Fromagerie de Hyzelzas, 48150 Hures-la-Parade. Tél. 04 66 45 68 97.



@ La Lozère vous attire ?
Plus de photos sur

<http://mag.notretemps.com>