



En Lozère, la réussite d'une fromagerie rejaille sur un village.

## Des tommes d'influence

Sur la route, les yeux boivent tant et tant d'espace qu'ils ont l'impression de s'enivrer de Nouveau Monde. Mais le Vieux Monde persiste sur l'immense et haut plateau calcaire. Un maigre village : Hures-La-Parade, 250 âmes éparpillées aux quatre vents. Deux pompes à essence rouillées et un café abandonné. Alentour, des vestiges romans, dont la belle croix du Buffre à laquelle s'accrochent des haillons de brouillard. Et un monument à la mémoire des maquisards du groupe Bir Hakeim exterminés par les Allemands en 1944. Ici, on est dans les Cévennes, en Lozère, sur la cause Méjean, inscrit sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2011. L'été, les touristes s'y précipitent et les gîtes affichent complet. La beauté y est rude, sauvage, et même convulsive quand on approche des gorges. L'automne et l'hiver, quand brume et pluie galopent à travers l'âpre campagne, les paysages s'échappent et on se sent seul au monde sur le plateau floconneux. On a alors une belle illustration du désert français avec 1,4 habitant/km<sup>2</sup>. Fallait-il vraiment aimer ce vaste territoire pour croire en lui, pour estimer qu'il avait un destin économique, n'était pas condamné à perdre ses habitants l'un après l'autre. Car, en bas du village, une flèche indique la direction d'une fromagerie.

**Flotte.** On s'attend à trouver une bâtisse rustique enveloppée de l'odeur pénétrante de lait

**«Sur le causse, les femmes ont toujours fabriqué du fromage. Chaque ferme avait sa recette.»**

**Florence Pralong** fromagère

caillé. Mais, au bout d'une étroite route zigzagante, à l'orée du hameau de Hyelzas (Los Aises, en occitan, «qui vient des grands espaces»), c'est un bâtiment moderne qui surgit. À côté, un lotissement en voie d'achèvement accueille des salariés de la fromagerie du Fédou (Fedou.com) et témoigne que, grâce à elle, le causse a commencé à se repeupler.

Florence Pralong, la directrice de la SAS Fédou (de fédé, en Occitan, qui signifie «brebis»), 50 ans et mère de quatre enfants, n'avait pas de formation particulière quand elle s'est lancée, dans les années 80, dans la fabrication du fromage de brebis. Etrangère

à la région, elle se rendait dans le causse chaque été depuis l'âge de 9 ans. À 14 ans, ayant été infidèle à celui-ci, elle découvre combien il lui manque. D'où sa décision de revenir y vivre. Elle épouse le fils d'un fermier qui fabrique son propre fromage. Et, «comme on ne vit pas que d'amour et d'eau fraîche», travaille sur l'exploitation des beaux-parents. Bientôt, le couple se lance dans la construction d'une fromagerie.

«Sur le causse, les femmes ont toujours fabriqué du fromage pour la consommation familiale. Chaque ferme avait sa recette. Nos fromages se sont inspirés de ce savoir-faire. On est resté à une production au lait cru et assez manuelle sans pour autant se casser le dos. Car cela a un sens de conserver les qualités naturelles du lait», explique-t-elle. Depuis, l'entreprise a embauché une vingtaine de personnes et contribue à faire vivre une dizaine d'éleveurs, devenant le premier employeur du canton avec la maison de retraite. Résultat : Hures-la-Parade a gardé son école. Et comme «la vie appelle la vie», un boulanger et des artisans sont venus s'établir.

L'une des particularités de la fromagerie est qu'elle est toujours en quête de nouveautés. En 1990, elle a commencé avec le Fédou, le fromage amiral de cette flotte fromagère sur une mer de lait cru qui compte, à présent, près d'une vingtaine de produits.

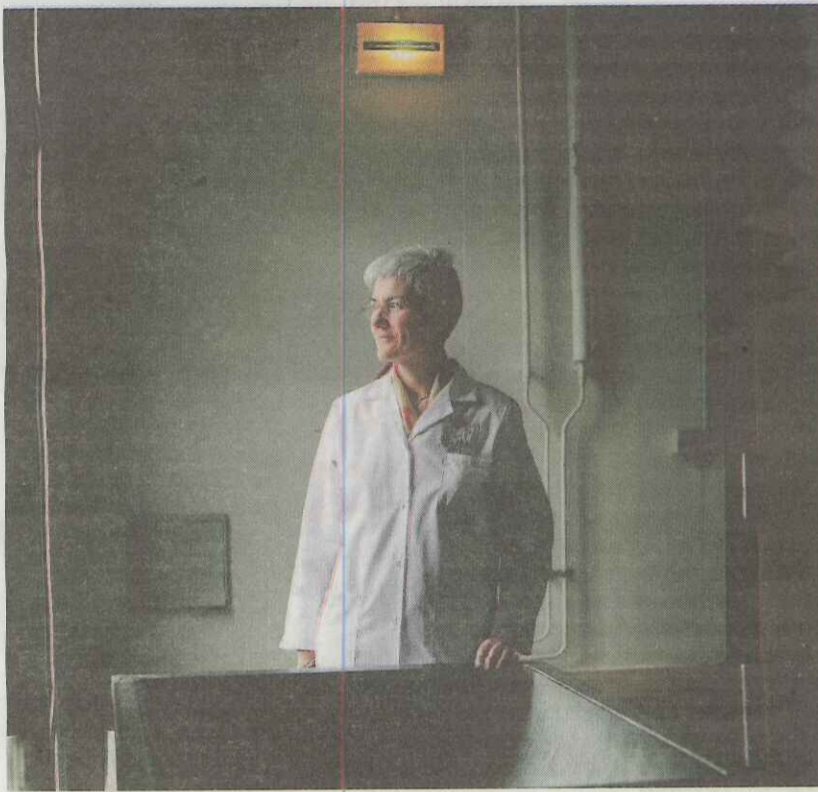
C'est une pâte molle fine, affinée une quinzaine de jours, où percent des arômes de sous-bois. Les fromages de Florence Pralong sont répartis en cinq familles : pâtes semi-pressées (Meule des bergers, tomme...), pâtes molles à croûte fleurie (Fédou, Bergeronnette, brique, Cardabelle...), fromages à caillage lactique (Péraldou, Fondant, Pavé), pâtes mixtes cerclées d'épicéa (Claousou...) et fromages de lactosérum (Brousse, Recuite). «Sans cesse nous nous posons la question de l'innovation. Par exemple, avec quoi nous aimerions aromatiser la tomme. Genièvre, poivre, piment... On a choisi le genièvre car il pousse sur le causse», explique-t-elle. Pourtant, le lait cru n'est pas d'une grande richesse aromatique. «C'est vrai, il a peu de goût au dé-

part, dit la fromagère, mais il est très onctueux, très riche en matière grasse, et offre donc beaucoup de possibilités. D'autant que les brebis se nourrissent des herbes du causse, une pratique extensive qui s'inscrit dans une tradition agropastorale locale. Cette façon de mener le troupeau est à l'origine de la typicité de nos fromages. Il permet aussi d'entretenir la biodiversité de nos paysages.»

«Coach». Aujourd'hui, le succès est là : malgré des prix assez élevés, on trouve les fromages du minuscule hameau à Paris, Lyon, en Belgique, en Allemagne et même aux États-Unis, pourtant si méfiants à l'égard de ce qui n'est pas pasteurisé. La part de l'Île-de-France représente 15% de la production, et l'international entre 15 et 18%. Ce sont les crémiers qui sont les acheteurs privilégiés, et la fromagerie vend très peu aux grandes surfaces. Chaque année, elle accueille aussi entre 7 000 et 8 000 visiteurs. Evidemment, le succès n'est pas venu du jour au lendemain et il y a eu de graves revers de fortune. En 2000, elle a eu à résoudre un problème de pollution d'eau avec des germes en grande quantité. Il lui a fallu sept ans pour en venir à bout. La raison : la mise aux normes par les pouvoirs publics de la distribution d'eau avec des traitements nouveaux qui n'étaient pas adaptés aux vieilles canalizations.

La stratégie de Florence Pralong est celle de «la bienveillance», un concept mis au point par la «coach» Juliette Tournand, dont elle a suivi la formation et qui défend une méthode de management où chacun peut initier, protéger et entretenir autour de soi l'écosystème qui contribue à sa réussite, fondée sur la coopération plutôt que la compétition, où «l'être remplace le paraître». «L'idée c'est de faire des choses qui font plaisir. La bienveillance commence par soi-même. Ce concept, on le met en pratique dans nos relations avec les éleveurs, on travaille ensemble sur un sujet stratégique pour tous. Alors, cette coopération prend un aspect innovateur et les idées se démultiplient. Ainsi, même si l'on est perdu au fin fond du causse Méjean, on peut expérimenter des choses nouvelles et faire que cela fonctionne.»

Envoyé spécial à Hures-la-Parade (Lozère) **JEAN-PIERRE PERRIN**



Florence Pralong, à la tête de la fromagerie du Fédou. PHOTOS NANDA GONZAGUE, TRANSIT