

Lancement de l'activité de la cave fromagère La Fourmontoise

Dossier de presse



La coopérative fromagère « la fourmontoise » a démarré ses activités le 15 décembre 2012 dans la cave nouvellement construite sur le site de Bughes à Perpezat, dans le Puy-de-Dôme. Cette installation dans les locaux loués par la Communauté de Communes de Rochefort-montagne est l'aboutissement d'un processus qui a duré 4 ans et qui a comme objectif de donner une nouvelle dynamique à un fromage traditionnel de terroir, la **Fourme fermière de Rochefort-Montagne**.

Nous avons regroupé dans ce dossier une présentation du projet par les différents partenaires du projet :

1. La communauté de Communes de Rochefort-montagne reprend la genèse de ce projet.
2. Dans un entretien, Alain Mercier, Président de la Communauté de Communes de Rochefort Montagne, précise les raisons de l'intervention de la structure intercommunale.
3. Franck Battut, Président de la Coopérative la « Fourmontoise », présente les raisons de la création de la coopérative et ses objectifs.
4. L'importance de la transformation d'une partie de la production laitière en fourme fermière de Rochefort-montagne pour l'installation d'un jeune agriculteur.
5. L'association des producteurs fait une présentation du fromage.
6. Michel Tournadre, Président de la Petite Région Agricole de Rochefort Montagne, souligne l'importance que peut avoir un tel projet pour contribuer à la pérennisation d'un bassin laitier dynamique.
7. Le Lycée Professionnel Agricole de Rochefort-Montagne présente son implication dans le projet.

Pour toutes informations supplémentaires, vous avez les contacts après chaque intervention ou vous pouvez vous renseigner auprès de Mme Elise Colin, Communauté de Communes de Rochefort Montagne (04 73 65 87 63) ou Gilles Dechambre, Coopérative la Fourmontoise (06 28 08 37 41).

Des photos libres de droit et avec l'autorisation des personnes pour utilisation sont annexées.



Communauté de Communes de Rochefort Montagne

La création de la cave de la fourmontoise, un appui conséquent de la collectivité à un projet structurant pour le territoire.

La fourme fermière de Rochefort Montagne est le produit alimentaire qui symbolise le mieux la Communauté de Communes de Rochefort Montagne, même s'il ne concerne qu'une partie de son territoire. A l'heure où il y a un fort engouement pour les produits locaux, la diversité des produits et les filières de proximité, la collectivité ne pouvait pas être indifférente au devenir de ce produit.

Un premier travail a été réalisé dans les années 80 par la Communauté de Communes de Rochefort-Montagne pour tenter de relancer cette production, une étude a été réalisée mais cela était sans doute trop tôt et les mesures préconisées n'ont pas rencontré d'adhésion auprès des producteurs.

En 2008, les membres de l'association des producteurs de fourme fermière de Rochefort montagne, constatant une baisse régulière des volumes et du nombre de producteurs, a sollicité la collectivité pour la réalisation d'un diagnostic de la filière.

La Communauté de Communes de Rochefort-Montagne a donc commandité une étude de faisabilité. Le bureau d'étude Gilles Dechambre Consultant a été retenu et le travail a été réalisé entre décembre 2008 et juillet 2009, avec une forte implication de l'association des producteurs et de la chambre d'agriculture. L'étude a reçu le soutien financier de la Région Auvergne et du Conseil Général du Puy-de-Dôme.

Le diagnostic réalisé durant la première phase de l'étude a montré des lacunes sur la filière de production et de commercialisation de la fourme fermière de Rochefort-Montagne en plusieurs points :

- Des caves d'affinage comportant des insuffisances sur le plan technique (régularité de l'hygrométrie et des températures sur l'année) et de capacité (manque de place pour affiner des fromages sur une longue durée).
- Un manque de régularité des produits de certains producteurs avec notamment des degrés d'affinage variables.
- Des filières de commercialisation manquant d'efficacité. La principale raison est que les opérateurs de la filière ne se sont pas adaptés aux évolutions du marché, augmentation de la part des grandes et moyennes surfaces dans la commercialisation des fromages et disparition dans de nombreux magasins du rayon fromage à la coupe. Les conséquences sont une diminution de la présence de la fourme fermière de Rochefort Montagne dans la région clermontoise, son principal bassin de consommation.

Les conclusions de l'étude ont été qu'une relance de la filière passait par la création d'une unité d'affinage et de commercialisation, la mise au point d'une fourme fermière de Rochefort Montagne dite grand affinage, et une mise à niveau technique des ateliers. La stratégie proposée a été approuvée par une grande partie des producteurs, la Communauté de Communes de Rochefort

Montagne, l'Association des producteurs de FFRM, la chambre d'agriculture et le Lycée Professionnel Agricole de Rochefort Montagne.

A la suite de l'étude, la Communauté de Communes a décidé d'étudier la possibilité de porter le projet de construction d'une cave collective si un groupe de producteurs se structurait pour en assurer le fonctionnement.

Un groupe de producteurs dynamique, dont le Lycée Professionnel Agricole de Rochefort Montagne, a répondu présent et s'est constitué en coopérative en octobre 2009.

A la suite de la création de la coopérative la fourmontoise, la Communauté de Communes de Rochefort Montagne a mobilisé des fonds auprès de la Région Auvergne et du Département du Puy de Dôme (cf ci-dessous), et souscrit un emprunt pour le financement de la cave. Pour la collectivité, il s'agit d'une opération qui s'équilibre puisque le montant de la location fixé pour la coopérative correspond au montant du remboursement de l'emprunt.

La Communauté de Communes a souhaité que le bâtiment donne une bonne image de la fourme de Rochefort Montagne, et plutôt que d'opter pour un bâtiment économique de type industriel, le choix a été fait d'un bâtiment s'intégrant bien dans le paysage, reprenant les matériaux locaux et des techniques traditionnelles d'affinage.

Le choix du terrain allait de soit car les travaux de rénovation de la route nationale 89 (désormais RD 2089) avaient laissé un terrain proche de Bughes sur la commune de Perpezat, idéalement placé : à proximité de la route, au cœur de la commune où se situent les principaux producteurs de fourme, et dans un environnement remarquable, donnant à la fois sur la vallée de la Plane et les premiers contreforts du Sancy et sur la chaîne des Dômes.

Après sélection de l'architecte en 2010, les démarches pour obtenir le permis de construire et procéder au choix des entreprises de travaux ont été réalisées. Les travaux ont démarré en mars 2012 et se sont achevés en décembre 2012.

La communauté de communes a bénéficié de deux dispositifs financiers pour la construction de la cave, dont le montant de l'opération s'élève à 580 000 € H.T. :

- **Dans le cadre du Contrat Auvergne + de la Région Auvergne**, un montant au titre du FRADDT (Fond Régional d'Aménagement et de Développement Durable des Territoires) de 174 000 euros ;
- **Dans le cadre de l'appel à projets "Structuration de la production laitière départementale durable" du Conseil Général du Puy de Dôme** : un montant de 161 700 euros.



Interview de Monsieur Alain Mercier, Président de la Communauté de Communes de Rochefort-Montagne, Maire de Nébouzat, Conseiller régional d'Auvergne, producteur laitier.

Quelles sont les raisons pour lesquelles la Communauté de Communes de Rochefort Montagne a décidé d'intervenir sur la filière fourme de Rochefort ?

Notre collectivité dispose de la compétence en faveur du développement économique, et nous nous devons, compte tenu de l'évolution négative de la filière de production de la fourme de Rochefort, d'analyser les possibilités d'apporter notre appui pour tenter de développer cette production spécifique de notre territoire.

Cette baisse de la production a été perçue par la collectivité ?

L'ensemble des producteurs de fourme se situe sur le territoire de la Communauté de Communes, et 5 communes sur 14 sont sur la zone de production. Les maires concernés nous ont alertés de l'augmentation ces dernières années du nombre de producteurs qui arrêtaient de fabriquer ce fromage. Nous avons donc décidé d'analyser les difficultés de la filière pour contribuer à inverser la tendance.

Pour quelles raisons est-il important de maintenir cette production ?

Les raisons sont multiples et s'inscrivent parfaitement dans un contexte de développement durable :

Tout d'abord, la fourme fermière de Rochefort Montagne est emblématique de notre territoire, nous portons le même nom, c'est un fromage traditionnel, qui a une histoire et un ancrage fort à la fois avec son bassin de production et les cantons voisins où la production était écoulée. A une époque où les produits locaux sont plébiscités, nous devons préserver ces productions traditionnelles.

Ensuite, cette production doit permettre d'assurer un revenu convenable à des producteurs laitiers. Nous sommes sur un bassin laitier performant en matière technique, mais avec des coûts de production élevés par notre situation en zone de moyenne montagne. Dans ces régions, si nous ne valorisons pas nos laits par des productions spécifiques, nous serons dans un proche avenir mis en concurrence avec des régions laitières ayant des coûts de production plus faibles. La production de fourme de Rochefort Montagne est une possibilité pour des exploitations du territoire d'assurer la pérennité de leur activité.

Cela peut avoir aussi des conséquences en matière d'emploi, par le maintien des emplois agricoles, (rappelons que 25% des emplois sont agricoles sur la communauté de communes) mais aussi par la création de postes tels que fromager pour assurer la fabrication de la fourme sur les exploitations, ou les emplois nécessaires au fonctionnement de la cave.

Pourquoi le choix a été fait de construire une cave?

L'étude qui a été réalisée en 2009 a montré que les trois principales raisons de la baisse de l'activité étaient un manque de capacité d'affinage, un faible dynamisme commercial et une valorisation insuffisante du produit. Il nous a semblé que seule une action collective, capable de travailler avec les réseaux de distribution modernes pouvait relever le défi de relancer la production. La construction d'une cave est indispensable pour répondre en matière de volume et de qualité, elle doit être aussi un bâtiment emblématique pour la fourme fermière de Rochefort-Montagne.

C'est pourquoi la Communauté de Communes a répondu favorablement à la demande de producteurs qui se sont constitués en coopérative avec notamment le soutien de la chambre d'agriculture. Cette coopérative et cette cave constituent une filière organisée propice au maintien des exploitations et à la création de nouveaux ateliers de fabrication.

L'appui apporté par la collectivité consiste en un portage immobilier. Pour la construction de la cave qui restera la propriété de la Communauté de Communes, la collectivité a bénéficié de subventions et a souscrit un emprunt dont le remboursement est assuré par les loyers payés par la coopérative, c'est donc une opération qui ne coûtera rien à notre collectivité. Sur le plan concurrentiel, le montant de ce loyer est comparable au montant des loyers pour ce type de bâtiments que l'on peut trouver dans la région.

Avec un tel outil, la fourme fermière de Rochefort Montagne est prête pour un nouveau départ, la balle est désormais dans les mains des producteurs.

Communauté de Communes de Rochefort-Montagne

Route de Clermont – B.P. 15 – 63210 ROCHEFORT-MONTAGNE

Tél : 04.73.65.87.63 Fax : 04.73.65.85.10 Mail : accueil@cc-rochefortmontagne.fr

Coopérative La Fourmontoise

La coopérative La Fourmontoise, une forte volonté de contribuer à la relance de la fourme fermière de Rochefort Montagne

La coopérative « la Fourmontoise » a été créée en 2009 par sept producteurs de fourme fermière de Rochefort-Montagne, fromage fabriqué exclusivement au lait cru.

L'enjeu du projet est de garantir un avenir à ce fromage qui a un potentiel important de valorisation du lait. Pour un bassin laitier dynamique comme celui de Rochefort Montagne, cela peut permettre de sécuriser certaines exploitations. Nous estimons possible de doubler le tonnage en 5 ans, et ainsi de permettre à de nouveaux producteurs de développer une activité de fabrication fermière. La création de la coopérative est une opportunité pour des producteurs qui ne souhaitent pas s'occuper des parties affinage et commerciale.

La coopérative a pour objet de proposer une offre adaptée à ses clients, que ce soit en matière de produits ou de services.

En matière de produit, la coopérative dispose de capacités d'affinage supplémentaires qui permettent d'avoir des fourmes fermières de Rochefort-Montagne en quantité suffisante et d'une qualité régulière. Ceci permet de proposer deux stades d'affinage de la fourme correspondant aux attentes diversifiées des consommateurs, une fourme jeune et une fourme grand affinage. Nous souhaitons ainsi favoriser une segmentation du marché et fidéliser le consommateur en lui assurant une régularité du produit qu'il achète.

Par rapport aux marchés visés constitués principalement de la grande distribution, l'objectif de la coopérative est de satisfaire aux exigences en matière de démarche qualité et de maîtrise sanitaire. La coopérative apporte la possibilité de faire de la découpe et de la mise sous-vide pour répondre aux besoins des petits magasins et éventuellement des rayons de produits frais emballés.

La coopérative propose aussi à ces adhérents diverses prestations, comme de l'appui technique assuré par sa salariée diplômée d'une école laitière, ou des fournitures.

A terme, autour de la fourme fermière de Rochefort Montagne qui restera le produit principal, la Fourmontoise compte développer une offre diversifiée de fromages au lait cru de fabrication fermière, dont des produits certifiés Agriculture Biologique, tous originaires du canton de Rochefort-Montagne, territoire d'exception pour la production laitière en raison de la richesse de ses herbages situés sur un terrain volcanique.

Depuis 2009, la coopérative s'est très impliquée dans la conception de la cave. Comme dans de nombreuses filières fromagères, nous ne donnions pas une importance suffisante à la partie affinage, ce qui avait des conséquences sur la qualité et la régularité du produit.

Pour pouvoir définir exactement ce que l'on voulait, nous avons fait de nombreuses visites et pris des avis et conseils auprès de spécialistes de l'affinage, qui ont bien voulu nous transmettre certains de leur savoir-faire. Nous avons réalisé notamment un déplacement dans les Savoie pour

nous intéresser aux caves d'affinage de fromages à croûte moisie, tels que les tommes. Nous avons ainsi opté pour des caves à forte inertie thermique, disposant de froid statique et utilisant la brique comme matériau régulateur d'hygrométrie.

Nous voilà maintenant à pieds d'œuvre et nous pouvons désormais proposer à nos clients les différents produits issus de notre cave.

La gamme disponible est la suivante :

- **La fourme fermière de Rochefort Montagne jeune**, d'un affinage de 6 à 8 semaines, son goût est d'intensité légère et délicate, elle a une odeur de produits laitiers frais, de levain. Sa croûte est à dominante grise, fleurie, avec des taches blanches et des reflets marron. Sa pâte est jaune claire avec une intensité plus ou moins évoluée selon la saison.
- **La fourme fermière de Rochefort Montagne Grand Affinage**, son affinage est de 3 à 4 mois, sa texture en bouche est souple et fondante, et son goût d'intensité moyenne avec des odeurs de fruits secs et de levain. Sa croûte a un peu évolué pour être plus fleurie que la jeune avec des taches blanches.
- **La tome fraîche fermière** : base de la truffade en Auvergne, et de l'aligot chez nos cousins de l'Aubrac, nous proposons une tome fraîche d'une rare qualité, fermière au lait cru. Nous la prélevons après maturation de la tome, avant broyage et salage.

Des contacts ont été établis avec les principales enseignes de la grande distribution pour une commercialisation locale, et les premiers clients ont pu être livrés dès l'ouverture de la cave. Nous avons notamment reçu un très bon accueil de l'enseigne Carrefour auprès de qui nous sommes référencés régionalement.

Franck Battut

Président de la coopérative la Fourmontoise (06 30 22 84 09)

Financements dont bénéficie la coopérative La Fourmontoise :

- Conseil Régional d'Auvergne : 15.397 €
- Conseil Général du Puy de Dôme : 30.397 €
- Programme européen LEADER : 12.000 €

Pierre Louis est la quatrième génération qui fabrique de la fourme fermière de Rochefort Montagne à la ferme des Pradoux. En rejoignant sa mère Christine Monier dans le GAEC du Puy du Loup en 2010, c'est tout naturellement qu'il s'est tourné vers cette production pour assoir l'équilibre économique de son projet.

Le développement de l'exploitation nécessite des travaux conséquents, une stabulation pour 48 vaches laitières en production, une salle de traite ainsi qu'une nouvelle fromagerie. Son projet prévoit un doublement de la production de fourme qui devra rapidement atteindre un volume annuel de 10 tonnes, ce qui correspond à une transformation d'1/3 de la production du troupeau.

Mais trouver des débouchés rapidement est complexe et nécessite un investissement en temps important et un savoir-faire commercial pour accéder à certains marchés. Aussi, le GAEC du Puy du Loup a adhéré dès le départ de la réflexion pour la création d'un outil collectif d'affinage et de commercialisation spécifique à la fourme.

La coopérative la fourmontoise leur permet à la fois de ne pas avoir à investir dans une cave, de consacrer plus de temps à la production et de garantir des débouchés commerciaux en accédant collectivement à des marchés qu'il aurait été difficile d'obtenir individuellement.

Ce qu'apprécient Christine et Pierre Louis dans la coopérative, c'est sa dimension locale et sa taille humaine qui font que les producteurs restent maîtres de leur outil. Cela nécessite aussi un investissement en temps de chacun, contacts avec les acheteurs, animation, travail en cave, mais cela est indispensable pour garder un contact aussi bien avec le produit qu'avec les consommateurs.

Association des producteurs de fourme fermière de Rochefort-Montagne

La fourme fermière de Rochefort-Montagne, un fromage qui a une histoire et un terroir

L'histoire de la fourme fermière de Rochefort-Montagne remonte à plus de deux siècles. Des baux ruraux de cette époque ont été retrouvés précisant le paiement de fermage en fourmes. L'histoire dit aussi que la découverte du bleu d'Auvergne s'est fait à partir d'une fourme de Rochefort-Montagne. Comme dans beaucoup de montagnes éloignées des zones de consommation, la fabrication de fromage avait comme objectif de conserver la production de lait d'une exploitation dans l'attente d'une commercialisation. La fabrication de la fourme fermière de Rochefort-Montagne s'est développée sur une partie du massif du Sancy, au sud d'une ligne allant du lac de Guéry à la Banne d'Ordanche. La zone de production s'étend sur le territoire de sept communes aux caractéristiques bien spécifiques sur un plan pédologique et climatique. Ce terroir volcanique bénéficiant d'une bonne pluviométrie fournit des pâturages de grande qualité qui ont une incidence sur la qualité du lait. La valorisation de ce fromage est assurée par une dizaine de producteurs qui ont engagé depuis 10 ans tout un travail pour faire reconnaître la fourme fermière de Rochefort-Montagne comme appellation d'origine protégée.

La fabrication de la fourme fermière de Rochefort-Montagne

La fourme de Rochefort-Montagne est un fromage exclusivement au lait cru et de fabrication fermière, provenant du lait d'une ou deux traites. La fourme fait partie de la grande famille des fromages à pâte pressée non cuite. Le lait est mis en fabrication sitôt après la traite. Après la phase de caillage, le sérum est évacué pour donner des blocs de caillé qui sont mis à mûrir durant 24 h. La tome est ensuite broyée et salée et mise en moules pour subir un pressage d'une journée. L'affinage peut ensuite commencer pour une période variant de six semaines (fourme jeune) à trois quatre mois (grand affinage) selon les goûts. Il faut 60 l de lait pour faire un fromage d'environ 6 kg.

Ses caractéristiques

La croûte de la fourme fermière de Rochefort-Montagne est à dominante grise avec des taches blanches et des reflets marron. La pâte est jaune claire, avec un liseré plus foncé sous la croûte, elle est d'une texture légèrement ferme. Son goût est plus ou moins léger selon le stade d'affinage, avec des arômes de fruits secs et de produits laitiers frais légèrement acidulés.

Un dossier AOP en cours d'instruction

L'association des producteurs de fourmes fermières de Rochefort-Montagne a entamé des démarches depuis 13 ans pour faire reconnaître auprès de l'INAO ce fromage comme AOP. Un dossier a été constitué qui a fait l'objet de quelques observations. Le dossier est actuellement

repris pour tenir compte des observations émises par l'INAO et des changements importants qui ont été mis en place pour la gestion des AOP.

Alexandre Lefèvre, animateur de l'association, animateur de la Petite Région Agricole Dômes Hautes Combrailles, Chambre d'agriculture du Puy de Dôme.

Contact : 04 73 65 92 69

Interview de Monsieur Michel Tournadre, Elu de la chambre d'agriculture du Puy de Dôme, ancien président de la Petite Région Agricole Dômes Hautes Combrailles, Président de la caisse locale du crédit agricole, Producteur laitier et producteur de fourme fermière de Rochefort Montagne, adhérent à la coopérative la Fourmontoise. (contact 06 61 74 21 63)

La Petite Région Agricole (PRA) s'est impliquée depuis le départ de la réflexion qui a abouti à la création de la coopérative La Fourmontoise, pourquoi ?

La PRA est depuis toujours impliquée dans la défense de la fourme fermière de Rochefort Montagne, notamment par l'animation de l'association des producteurs et la gestion du dossier de reconnaissance en AOP. Les raisons de ce soutien sont l'importance de ce fromage pour le territoire et les tonnages limités qui ne permettent pas de mettre en place des moyens d'animation spécifiques. Il allait de soit que la PRA soutienne les producteurs dans ce projet de constitution de coopérative qui peut contribuer au développement de ce fromage.

La PRA est située sur un territoire riche en production laitière.

En effet, la production de lait pour la transformation fromagère est une dominante dans le secteur, nous sommes au carrefour des 5 AOP d'Auvergne et nous avons aussi des fromages traditionnels comme le bleu de Laqueuille et bien entendu la fourme fermière de Rochefort Montagne. Il existait par le passé de nombreuses coopératives de village et d'opérateurs privés qui transformaient le lait collecté en fromage, principalement en bleu. Comme partout, ce secteur a connu une forte concentration et nous connaissons aujourd'hui un regain d'intérêt pour les productions fermières compte tenu des incertitudes pour le secteur laitier.

Le bassin de production laitier de Rochefort Montagne s'est maintenu en raison d'une relative stabilité des prix due à l'instauration des quotas depuis 1984. Avec l'arrêt prochain des quotas, il nous faut trouver des solutions pour valoriser au mieux des productions laitières. Le développement d'un fromage comme la fourme de Rochefort est pour quelques exploitations une solution qui permet de se démarquer par une production spécifique.

Mais la fourme de Rochefort représente un faible volume de lait transformé à l'échelle d'un bassin laitier comme celui de Rochefort Montagne.

La fourme représente en effet des volumes transformés pour l'instant limités, mais cela peut évoluer dans l'avenir si on fait un travail conséquent pour favoriser son développement, et la coopérative La fourmontoise peut être un outil qui y contribue.

Nous connaissons actuellement une baisse de tonnage due principalement à un manque d'organisation commerciale adaptée à la distribution « moderne ». Pour développer les volumes, la fourme fermière de Rochefort Montagne doit être présente et visible sur tous les points de vente du Grand Clermont.

Les circuits de distribution ne sont pas à opposer, il y a de la place pour la vente directe, à la ferme ou sur les marchés, il y a aussi de la place pour des systèmes de distributions plus complexes comme la grande

distribution, qui constitue aujourd'hui le principal débouché pour les produits laitiers.

En quoi la coopérative La fourmontoise peut contribuer à ce développement ?

Les producteurs ne peuvent pas maîtriser tous les métiers, sur ces marchés complexes que sont la grande distribution, ils doivent s'organiser pour disposer de compétences aussi bien en matière d'affinage que commercial. La création de la coopérative permet de mettre en œuvre une organisation afin de disposer de ces compétences, tout en gardant la maîtrise de cette organisation par les producteurs.

La coopérative est pour l'instant portée par un nombre limité de producteur, mais si elle atteint ses objectifs en matière de développement commercial et de revalorisation du prix, ce sera une opportunité pour de nouveaux producteurs de rejoindre la structure. Nous avons la possibilité de développer cette filière fourme fermière de Rochefort Montagne en dehors du marché du lait qui connaît de forte volatilité, ce doit être une opportunité pour les producteurs de préserver leur revenu.

Le Lycée Agricole de Rochefort Montagne, un coopérateur actif de la Fourmontoise essentiel au développement de la filière.

Ce n'est pas un hasard si le lycée agricole de Rochefort Montagne est adhérent à la coopérative 'La Fourmontoise', depuis sa création : le lycée est fortement mobilisé sur les problématiques agricoles et très attaché au territoire dans lequel il s'inscrit. Rappelons que la mission d' « animation et de développement des territoires » est une des 5 missions conférées par la loi à l'enseignement agricole.

S'il l'on ajoute que l'exploitation agricole du lycée (2 ateliers : bovins lait et ovins viande conduits en agriculture biologique) est en pleine réflexion et qu'elle se positionne clairement sur l'agriculture de montagne de qualité à haute valeur ajoutée (diversification des produits et des modes de commercialisation), on comprendra mieux la relation qui se noue entre cet établissement et la cave d'affinage et de commercialisation.

Le lycée dispose d'un atelier pédagogique de transformation fromagère ; pédagogique car la Fourme de Rochefort et la tome fraîche, 100 % biologiques donc, sont majoritairement fabriquées par les élèves, sous l'encadrement de monsieur Thierry BAPT, enseignant. Les élèves de la filière professionnelle agricole (Bac Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole) ainsi que les élèves inscrits en filière technologique (Bac Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant) découvrent en effet tout au long de l'année un processus de transformation agro-alimentaire, en utilisant 'grandeur nature' le lait cru et biologique produit par le troupeau laitier du lycée (35 vaches laitières Prim'Holstein).

Pédagogiques aussi seront la découverte par les élèves d'une organisation en coopérative, vrai projet de développement local, de même que la prochaine collaboration avec le lycée hôtelier de Chamalières, pour rapprocher un produit fermier du terroir des chefs de cuisine et in fine du consommateur.

La quantité de lait transformée est encore minime, mais l'objectif est de l'amplifier afin d'approvisionner la cave en produits 'bio', car la demande est réelle.

Pour le Proviseur, permettre aux élèves de valoriser des produits du terroir est non seulement source de fierté, mais cela constitue également un gage de l'adaptabilité des futurs agriculteurs à ce que sera l'agriculture de moyenne montagne demain...

Franck BOUSQUET, proviseur du lycée agricole de Rochefort Montagne

Contact : 04 73 65 82 89 www.lyceeagricolerochefortmontagne.fr

Les principaux partenaires pour la réalisation du projet

Le projet architectural réalisé par la SCP d'architectes Reuillard-Fonvieille SYCOMORE – Département Architecture

Le terrain choisi par la communauté de communes de Rochefort-Montagne pour la cave de la Fourmontoise dispose d'une vue magnifique au Sud-Est sur un des plus beaux paysages d'Auvergne: la vallée de la Plane, entre les Monts Dore et la Chaîne des Puys.



Le bâtiment s'ouvre naturellement sur ce panorama, et reste protégé sur les autres orientations, par ailleurs très exposées. Le terrain se situant sur une crête, il domine la route départementale, et marque le territoire d'appellation d'origine de la fourme de Rochefort.

Une cave d'affinage est un bâtiment technique, et sa conception se devait d'obéir aux impératifs fonctionnels définis par la coopérative. Son architecture relève de la tradition pour les caves, et de la modernité pour les locaux techniques.

Les caves semi-enterrées dans le rocher sont en béton, avec voûtes en berceau, et revêtement intérieur en plaques de briques de terre cuite. Les parties émergentes sont fortement isolées par l'extérieur, et doublées par des gabions contenant les roches extraites du site lors des excavations.

La toiture est recouverte de terre pour plantation de genêts autochtones. Cette enveloppe permet le contrôle du froid statique.

Les locaux techniques sont largement ouverts sur le paysage, les murs restent en béton brut, avec habillage en bois naturel sur la partie protégée par l'auvent coté route.

L'identité forte du bâtiment représente la coopérative, dans son site, et dans son originalité

Contact : sycomore.architecture@wanadoo.fr

Gilles Dechambre Consultant

Gilles Dechambre consultant est un bureau d'étude spécialisé en agroalimentaire et développement de productions locales. Il intervient depuis 20 ans aussi bien auprès des petites et moyennes entreprises de la région, sur les aspects réglementaires, démarche qualité, coaching, qu'auprès de collectivités ou groupes de producteurs pour des études de faisabilité et l'accompagnement de projet.

Gilles Dechambre Consultant accompagne la fourmontoise depuis la réalisation de l'étude de faisabilité effectuée pour la Communauté de Communes de Rochefort Montagne. A la création de la coopérative, les producteurs ont souhaité poursuivre la collaboration avec Gilles Dechambre pour les aider dans les premières années d'existence de leur structure que ce soit pour l'appui technique pour la construction de la cave, la mise au point de la gamme, la gestion quotidienne ou le lancement de la commercialisation.

L'originalité des interventions de ce bureau d'études est qu'il fait appel à des prestataires qui travaillent en entreprise et qui ont une compétence reconnue sur le thème sur lequel ils interviennent. Sur ce projet, Marc Lasgouttes, laiterie de la Voueize et Hervé Mons, Maison Mons, ont apporté toutes leurs connaissances en matière de technique de production fromagère ou affinage, Eric Pernet a réalisé tous les éléments graphiques. Gilles Dechambre dispose aussi d'un solide réseau dans le secteur laitier du Massif Central, qui a régulièrement été mis à contribution durant les différentes phases du dossier.

Gilles Dechambre occupe aujourd'hui auprès du conseil d'administration de la coopérative la fonction de directeur délégué.

Contact : 04 73 37 06 68 – gilles.dechambre@gmail.com

Photographies de la Fourmontoise - Bughes 63210 Perpezat

1. Le chantier

1.1



1.2



1.3



1.4



2. La cave un jour d'hiver

2.1



2.2



2.3



2.4



3. Fabrication de la fourme fermière de Rochefort-Montagne à la ferme des Pradoux



3.1



3.2



3.3



3.4



3.5



3.6



3.7



3.8

4. Vues depuis la cave



4.1



4.2



4.3



4.4

5. Travail en cave

5.1



5.2



5.3



5.4



5.5



5.6



5.7



5.8



5.9

