

## Un coup de coeur : *la fromagerie de Siloé*

Cet établissement agricole fournit une production dont la spécificité morvandelle est incontestable. Les fromages de chèvre et de vache de Changy, hameau des Mousseaux à Villapourçon, sont distribués par les Thelher depuis sept ans dans les épiceries, les supérettes et quelques magasins spécialisés du Morvan et de son pourtour. La renommée des tomes, bûches, tonneaux, crottins, briquettes, lingots, frais, secs ou demi-secs, etc. dépasse les limites du Parc du Morvan.

Il faut dire que la trentaine de vaches élevées quasi exclusivement sur 44 hectares de prés, sont de races différentes (Brunes des Alpes - vaches suisses qu'on dirait maquillées de khôl autour des yeux, Montbéliardes, Normandes, Rouges flamandes) pour donner un mélange de laits particulièrement équilibré. Tout se passe, dirait-on, comme pour les champagnes dont les vins sont mélangés pour obtenir un produit d'une constante qualité. Une bête fournit en moyenne 5000 litres de lait pour le fromage par an. Les laits de quinze vaches dites laitières servent à la fabrication des fromages. Quinze autres vaches dites allaitantes (dont une Holstein et une Charolaise) sont élevées pour nourrir des veaux de lait, de boucherie ou fermiers directement vendus à Corbigny. Le climat, la spécificité de la flore, l'absence de stress des animaux, le temps de repos du lait avant la fabrication et le type de présure employée jouent sur la qualité et le goût des fromages.

Ce sont pourtant les fromages de chèvre qui font ici la variété. Les cent huit bêtes se répartissent en deux races, l'Alpine chamoisée et la Saanen. Ces animaux, particulièrement curieux et affectueux, produisent sept cent cinquante litres de lait par an en moyenne. Ce qui est assez peu. La quantité dépend de l'alimentation (là, pour des raisons de coût - quarante euros de plus à la tonne d'aliments - on ne peut faire abstraction d'un complément à 1% d'OGM autorisé). La qualité du lait dépend aussi de la chèvre, de l'époque, de la présence ou non d'un petit, etc.

Peu importe car la philosophie de l'entreprise est précisément la qualité. Il n'est pas question à Changy d'agrandir les bâtiments, d'augmenter le cheptel outre mesure. Tout au plus a-t-on ajouté un tunnel, bétonné les étables et mis l'ensemble hors gel.

Une fromagère d'Onlay complète par 95 heures/mois le personnel. Florence, la fille souriante et motivée, est le symbole heureux de cette vie rurale, parfois tranquille, éclairée, peu exigeante, raisonnablement ambitieuse, pour laquelle les heures de besogne sont incalculables autour des cent cinquante bêtes.



## La fromagerie de Siloé

L'innovation à Changy passe donc par un mélange des fromages. Le nouveau chèvre-vache attire autant l'œil que la bouche et les poivrés, cendrés apparus depuis plus longtemps méritent que vous les affiniez à votre goût, tout en sachant que votre achat peut déjà avoir jusqu'à un mois de «cave». Ne servez pas, par exemple, tous les petits «apéritifs» du même âge. Vos invités vous en seront reconnaissants.

Les Thellier reconnaissent qu'ils sont plus chers, y compris au départ ; mais au final c'est le distributeur qui détermine le prix de vente et leurs fromages ne sont pas comparables aux autres. Ils proposent des tests de dégustations, de texture et invoquent les modalités d'alimentation, le choix des races et le mode de vie des chèvres qui broutent les ronces et toutes les feuilles basses, qui sont traitées selon les règles... (deux fois par jour, matin et soir) et des vaches qui ne connaissent essentiellement que l'herbe.

Jean-François Thellier dispose du savoir « froid » d'une formation agricole polyvalente BPREA finalisée par unités à Château-Chinon et par correspondance mais il n'a pas omis le savoir « chaud » d'une année de travail avec son prédécesseur. Autant dire qu'il connaît les contraintes sanitaires et d'hygiène qui s'imposent à la fromagerie et celles qui ne sont pas obligatoires. La pratique de l'homéopathie semble ici donner satisfaction. Elle n'empêche pas l'usage des antibiotiques. Quant à Florence, elle ne doit pas oublier d'essuyer parfaitement ses bottines avant d'entrer dans la petite pièce réservée à la vente sur place. Elle ne manque d'ailleurs pas de se «déguiser» même pour la constitution d'un plateau de démonstration. Un circuit obligatoire est, depuis l'origine, organisé en labyrinthe avec différentes contraintes, de l'entrée à la sortie, pour éviter la propagation des mauvaises bactéries.

Propriétaires, Jean-François et Florence Thellier ne considèrent pas que les dossiers des subventions agricoles (vaches allaitantes, primes à l'herbe, quota laitier qui se traduit chez eux en kilogramme de fromage) soient trop lourds mais ils reconnaissent que la difficulté administrative existe pour une laiterie ou les exploitations d'un autre type (avec, par exemple, la seule race Holstein- « brique de lait avec ses 10 à 11000 litres de lait par an »).

Si vous rencontrez un jour, un mardi par exemple, une camionnette blanche tractant un remorque réfrigérante tout aussi blanche, sachez que des fromages authentiquement du Morvan sont en train d'être livrés pour satisfaire une clientèle fidèle, curieuse ou fan des produits du terroir au goût spécifique et fabriqués par des gens qui aiment leurs bêtes, envers et contre tout. ■

