

CARAYAC

La tomme, fromage phare des Bergers du Causse

C'est à l'angle sud-est de la halle que chaque samedi depuis plus de 20 ans, ses nombreux clients le retrouvent. Il faut dire que non seulement sa fameuse tomme de Carayac, mais également toute sa production de fromages frais, lait ou caillé de brebis (l'encalat), yaourts, brousse et autres crémeux a conquis les consommateurs.

C'est en 1978 que Denis Pradines reprend la ferme familiale au « Poux del Mas » à Carayac. Au départ, spécialisé dans la production de viande ovine, il s'oriente dès 1991-1992 dans les fromages.

« J'avais envie depuis quelque temps de changer de filière, car il me manquait quelque chose, avoue-t-il. J'échangeais ma production contre un chèque sans me soucier de ce qu'elle devenait. Je voulais aller au plus près du consommateur. Le cours de la viande ne faisant que baisser, j'ai saisi l'occasion de me diversifier. Il existait un réseau de ramassage de lait de brebis sur Villefranche-de-Rouergue auquel j'ai adhéré, puis je me suis mis à fabriquer des fromages ».

Après quelques tâtonnements, mais bien conseillé par un technicien de la chambre d'agriculture, il poursuit l'aventure et vend sur les marchés. En 1999, il crée sa fromagerie aux normes européennes, et tout s'accélère. La tomme de Carayac des « Bergers du Causse » acquiert alors ses lettres de noblesse. Avec Gervaise son épouse, ils expédient sur Paris, Toulouse, Nantes, en Alsace même et jusqu'en Allemagne. « On s'est beaucoup diversifié, poursuit Gervaise Pradines.



Erika Tripiet, Gervaise et Denis Pradines dans leur fromagerie de Carayac

Profitant de la relance du safran sur Cajarc, nous avons commercialisé notre tomme au safran, puis toute une gamme de produits frais. En 2014, le passage officiel en Bio nous a vraiment donné une autre image, et permis de communiquer autrement. Nous alimen-

tons désormais plusieurs magasins Bio ou magasins des producteurs des alentours. Tout en étant sur le marché de Figeac tous les samedis et ceux de Brengues et Marcillac l'été ».

Mais les années passent, et l'âge de la retraite arrive. Car

en fin d'année, si les « Bergers du Causse » s'arrêtent, la tomme de Carayac sera toujours là. Non plus fabriquée par Gervaise et Denis Pradines, mais par Erika Tripiet, leur salariée depuis 2012.

Les Bergers du Causse : 05 65 40 73 32.

UNE « BERGÈRE DU CAUSSE »

Lotoise depuis 10 ans, après avoir grandi en région parisienne et longtemps travaillé dans le milieu du spectacle, Erika Tripiet avait envie de nature et de campagne. Partie au sud elle s'arrête au hasard. Ce sera Marcilhac-sur-Célé, puis Carayac, et Bédouer enfin où elle s'enracine.

« Animatrice un an à la ferme pédagogique de Rambouillet dit-elle, j'ai bien mûri ma décision. Denis m'a embauchée pour quelques heures, puis quelques jours... Puis j'ai passé mon brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole (BPREA), nécessaire pour bénéficier d'une installation aidée. Dès 2017, comme ils pensaient déjà à la transmission, j'ai loué une partie de leur exploita-

tion, en leur rachetant 1/3 du cheptel. J'en possède aujourd'hui les 2/3 et serai propriétaire de la totalité en 2020. C'est une installation progressive sur trois ans, avec accompagnement de la chambre d'agriculture et du centre de gestion agréé ». Locataire des terres et des bâtiments, Erika reprend aussi les trois salariés des Bergers du Causse, équivalents à deux pleins-temps. Pour Gervaise et Denis, ce sera d'abord un peu de repos. « On prendra le temps, dit celui-ci. Mais si Erika a besoin d'un coup de main, on l'accompagnera. 2020 sera pour elle une année importante, alors, pas question de louer le démarrage ».