

# « Chez nous, le beurre, c'est de la crème et rien d'autre »

Ils ne sont plus très nombreux dans le département à fabriquer du beurre artisanal comme autrefois. Parmi eux, il y a Florence Moulin-Bory à Saint-Romain-le-Puy, qui a repris l'exploitation familiale Au cœur du Forez, avec ses deux frères, Laurent et Emmanuel.

Florence Moulin Bory fabrique en moyenne 10 kg de beurre par semaine. Contre 40 il a vingt ans... C'est peu. « Avant, j'en produisais plus, car on avait plus de lait. Mais comme les industriels ne veulent pas payer le lait à son prix, alors on a choisi de moins en produire », raconte, déconcertée, Florence, qui rappelle que pour faire 1 kg de beurre, il faut tout de même écrémer 22 litres de lait !

## Attention, il n'y en aura pas pour tout le monde...

Son beurre, elle le vend exclusivement sur les marchés de Sury-le-Comtal et Montbrison. Mais il faut faire vi-

te, car une heure après son arrivée sur le marché, Florence est dévalisée. Un beurre qui a décroché le label Bleu Blanc Cœur, grâce, entre autres, à la qualité du lait et à son savoir-faire...

« Nous sommes une exploitation en conversion bio », explique Florence qui ajoute que les vaches de son exploitation « sont nourries dans des prairies où pousse une herbe de qualité et des graines de lin ». Son beurre est vendu 2,30 euros les 250 grammes, à des clients du Forez qui ont bien compris qu'ils achetaient d'abord un produit de grande qualité. « Il y a vingt ans, les gens nous achetaient du beurre pour nous faire plaisir. Mais, ça, c'est fini. Maintenant, ils viennent parce que ce beurre-là, ils savent qu'ils ne le trouveront nulle part ailleurs ». Sa recette : « Chez nous, le beurre, c'est de la crème et surtout rien d'autre. » Et peut-être aussi un bon tour de main...



■ Florence Moulin-Bory fabrique son beurre qu'elle vend sur les marchés de Sury-le-Comtal et Montbrison. Photo Claude ESSERTEL

F.P.