

BOËN-SUR-LIGNON ARTISANAT

« Je produis des fromages type brique, rogeret, entre autres »



■ Jérôme Duplan, artisan fromager présente un échantillon de sa production.

Photo Élie GRILLET

Jérôme Duplan a été médaillé d'argent en 2018, au concours Fromaniac, à Saint-Agrève, pour une brique au lait de vache. Un concours qui accueillait 140 fromages.

À l'entrée de la zone commerciale de Giraud si l'enseigne fromagerie de la Bruyère n'a pas changé, il n'en est pas de même derrière le comptoir et dans le laboratoire de cette fromagerie artisanale. Jérôme Duplan, un jeune haut-savoyard s'est installé dans le pays Boënnais et s'adonne à son métier de fromager avec passion. Rencontre.

Comment devient-on artisan fromager ?

« Natif de Haute-Savoie, j'ai suivi une formation dans une école spécialisée à La Roche-sur-Foron (74) et ensuite, j'ai travaillé sur différents sites de production industrielle comme chez Rians mais aussi dans le Pilat. Je connais bien la fabrication du reblochon. Cette forme d'artisanat me passionne et j'ai décidé de travailler pour mon propre

compte en reprenant la fromagerie de la Bruyère à Boën. »

Que fabriquez-vous comme fromages ?

« Je travaille essentiellement le fromage à pâte molle et je produis des fromages type brique, rogeret, entre autres fabriqués au lait de vache. Le lait est livré par la société Sodiaal, qui assure une collecte auprès des agriculteurs locaux. Je fabrique aussi des fromages de chèvre et de brebis dont le lait arrive tout droit de chez les producteurs locaux (Saint-Just-en-Bas, Noirétable, Grézolles et de la Haute-Loire). »

Comment commercialisez-vous votre production ?

« Tout d'abord au magasin, puis dans les commerces, les grandes surfaces et chez des grossistes. Je livre aussi les restaurants scolaires et certains restaurants du pays Boënnais. »

PRATIQUE Fromagerie de la Bruyère, Zone de Giraud, Tél. 04.69.34.80.67.

E-mail :

contact@fromageriedelabruyere.fr