

# Gaec Les Fleurs bio, affinages longs

En famille.

[Accueil](#) > [PF 104](#)

- [15 novembre 2022](#)
- Par Arnaud Sperat-Czar



La décroissance en actes : après avoir beaucoup développé l'activité, Adèle François, 38 ans, et son compagnon, Géraud Dumas, 41 ans, ont décidé de revenir à une taille plus modeste pour privilégier leur confort de vie. « *Jusqu'en 2016-17, nous vendions du salers sur Rungis et à l'export. Nous avons décidé d'être moins surmenés* », explique-t-elle.

La ferme est située au sommet d'une colline à égale distance de Clermont-Ferrand et Aurillac. Elle appartient à la famille de Géraud, qui s'est lancé dans le lait bio en 1998, en bannissant au passage les aliments fermentés. C'est en 2004 qu'a été créé l'atelier, bâti pour le salers. Douze ans plus tard, ils décident de se recentrer selon deux axes : produire moins et distribuer plus localement.

Le troupeau ne compte plus que 45 abondance, qui disposent de 80 hectares de pâtures : « *des prairies naturelles uniquement, dont 30 ha fauchables pour faire du foin* », précise-t-elle. Ils ne fabriquent que 7 à 8 mois dans l'année, refusant de décaler les lactations. La salle de traite est fermée en décembre-janvier. « *Nous ne reprenons la fabrication qu'en avril après les vêlages ;* »

A la productivité des animaux, ils ont préféré la longévité du troupeau : 3 800 litres de lait par vache. La ferme produit ainsi 140 000 litres par an, mais n'en transforme que la moitié. Depuis trois ans, ils ont adopté un système original qui leur a fait perdre 10% en volume. « *De février à juin, nous pratiquons classiquement deux traites par jour. Puis, de fin juin à novembre, nous ne trayons plus nos vaches que toutes les 16 heures, soit trois traites sur deux jours (6 h le matin, 21 h le soir, 13 h le lendemain).* » Plusieurs raisons les ont guidés : « *Le manque de personnel et la volonté d'alléger la charge de travail. Cela permet aussi de moins faire marcher les vaches, de moins les fatiguer, car nous n'avons pas de salle de traite mobile.* »

## 3 à 4 mois en cave

Pour améliorer leur panier moyen, ils ont progressivement étoffé leur gamme avec un type cantal, une « tomme douce » assez souple (10 kg) et du Cantalbert, un petit lactique fabriqué dans un moule à picodon, ainsi que du gaperon.

Ce dernier a été lancé en 2019. « *Nous en fabriquons une fois par semaine. Nous le travaillons au lait entier et le proposons affiné de 3 semaines jusqu'à 3 mois* » Le caillé, à dominante lactique, est pré-égoutté 24 heures en sac. Puis il est mélangé à de l'ail semoule bio français, du poivre noir (une partie concassée, une partie moulue) et du sel. « *Nous avons essayé de travailler avec de l'ail frais, mais il est très difficile de s'en procurer en bio.* »

Le fromage moulé est placé 24 h sur stores et grilles à 20-22°C, puis part en salle de ressuyage pour 24 h à 14°C (dans la salle de pressage du salers), avant de finir en cave fraîche (11°C) où il est régulièrement retourné. Sa couverture est à base de *Penicillium camemberti*. ■

*La ferme n'a conservé qu'un seul grossiste pour le salers, AMF (Rungis). Elle privilégie le rayon court (magasins, traiteurs, RHF, Biocoop, Amap, chambres d'hôtes...), en assurant elle-même les livraisons. Elle ne travaille pas avec la GMS.*



## Articles liés

- [Les métamorphoses du gaperon](#)
- [Patricia Ribier, au nom de l'histoire](#)
- [Ferme Chabot, lactique et frais](#)
- [L'Artisanale de Ris, consensuelle](#)
- [Fromagerie de Bergonne, bi-techno](#)
- [Laqueuille, gaperons de saison](#)
- [Fromagerie des Pays d'Urfé, pour tous les goûts](#)



