

## FDJ\_Auvergne

# Un yaourt à déguster sans modération Un yaourt « made in Allier »

Jérôme Gendreau est un homme de défis. Après avoir relancé le fromage Le Chambérat, il vient de livrer un yaourt 100 % artisanal. « Il est onctueux et il a un petit goût de noisette ». Jérôme Gendreau n'est pas peu fier de son yaourt au lait nature « made in Allier ». Un produit à base de lait écrémé et de ferments lactiques (\*), 100 % artisanal avec 0 % de matières grasses et sans conservateur. Le patron de la fromagerie de Pierrefite, basé à Saint-Martinien, à une quinzaine de kilomètres de Montluçon, avait envie de se diversifier. Après le fromage Le Chambérat (voir ci-dessous), la tome de Pierrefite et la crème au Saint-Martinien, il vient d'ajouter une corde à son arc. Et ça marche ! Lancée il y a seulement un mois, la production tourne à plein régime avec une moyenne de 1.500 yaourts par semaine. La grande distribution et les petites épiceries ont été séduites par le concept. Tant et si bien que Jérôme et Véronique Gendreau se sont fixés comme objectif d'atteindre

5.000 yaourts par semaine. Avant de se lancer dans l'aventure, le couple a voulu savoir si le bassin montluçonnais était réceptif à ce type de produit. Il a fait appel à sept étudiants de l'IFAG qui, pendant quatre mois, ont mené une étude de marché : « Le potentiel existe selon eux ». Jérôme Gendreau a décidé d'agrandir le bâtiment de production et de s'équiper en matériel. Restait alors à trouver la formule magique, le yaourt qui allait faire saliver tous les consommateurs : « On en a fait des essais avec une petite yaourtière. On changeait les températures de pasteurisation, le temps d'étuve. J'ai dû en déguster 200 ou 300 au moins ». Et puis, le yaourt est arrivé avec ses particularités. Un lait fraîchement traité, travaillé avant d'être refroidi. Les étudiants de l'IFAG ont goûté le produit et l'ont apprécié. Des passants, dans la rue, l'ont également testé. Il y avait consensus : « J'ai même des gens qui m'ont appelé pour me demander quand est-ce qu'il serait sur le

marché ». Désormais, l'objectif de Jérôme et de Véronique Gendreau est d'approvisionner les collectivités et de proposer des yaourts aromatisés. Les parfums sont déjà dans l'air. Fraise et framboise. Peut-être mûre, pêche et abricot : « On utilisera de la confiture artisanale ». Cela va de soi. (\*) Jérôme Gendreau fabrique également un yaourt entier avec du lait entier et des ferments lactiques. à Ouverture. La fromagerie de Pierrefite est ouverte au public, les mardi et vendredi, de 14 heures à 18 heures, à Saint-Martinien. Contact : 04.70.51.82.79. Fabrice Redon