

# Marie : « J'ai toujours dit que je ferai du fromage »

**Tout un fromage.** Dans la famille Gaborit, fabricants de produits laitiers à Maulévrier, Marie crée les fromages. D'abord avec le lait de vache jersiaise, puis avec celui de chèvre et de brebis.

Leur père n'a pas choisi la jersiaise pour « ses beaux yeux, il a eu un coup de foudre pour cette vache », racontent deux des filles Gaborit, qui travaillent au sein de l'entreprise familiale fondée à Maulévrier par leurs parents, Bernard et Geneviève.

Lors d'un salon de l'agriculture, alors qu'il a 17 ans, Bernard découvre les qualités exceptionnelles de ce petit bovin. « C'est la laitière par excellence. Elle donne un lait plus riche en minéraux, vitamines, oligo-éléments, avec des taux de protéines et de matière grasse supérieurs », détaillent Marie et Hélène.

## « Un métier de mains »

En 1979, Bernard s'installe d'emblée en agriculture biologique avec vingt vaches jersiaises, un vrai défi à l'époque. Il a pour objectif de transformer le lait frais et entier de sa ferme. Inspiré par sa mère qui fabrique des fromages de chèvre qu'elle vend au marché d'Yzernay, il produit d'abord du beurre, un an après, des yaourths, puis des desserts, et à partir de 2005, des fromages. « Tout était à faire, mais j'ai toujours dit que je ferai du fromage », sourit Marie, en charge de la production-fabrication. Elle a étudié le métier dans le Jura.

Une passion née aussi de la semaine de vacances familiales chaque été à la montagne, à la rencontre des producteurs dans leurs fruitières des



Dans la cave d'affinage, Marie (à droite) et sa sœur Hélène, ont à cœur de pérenniser l'entreprise familiale tout en faisant évoluer avec leur frère Pierre-Yves, responsable de la ferme.

alpages. « J'aime toucher le grain du caillé, sentir l'évolution du fromage, y compris lors de l'affinage, il faut caresser la meule pour bien étaler la moisissure... C'est un métier de mains. »

Marie a fait ses premiers essais pour élaborer une pâte pressée non cuite. « Le lait de jersiaise a la particularité d'être très gras. Du coup, au début, j'ai obtenu une sorte de Saint-Nectaire. J'ai retravaillé car je voulais plutôt une tomme. » La

Tomme d'Anjou est née. Un an plus tard, c'est au tour de la Fleur d'Anjou à la pâte « plus molle mais pas coulante ». Viendront les fromages au lait de chèvre, dont une tomme persillée, puis de brebis. « Un nouveau fromage tous les ans », se réjouit Marie.

L'entreprise a beau employer 45 personnes, en plus des cinq membres de la famille, la fabrication n'est pas standardisée comme dans les laiteries industrielles. Aucun ajout chez les Gaborit, « c'est le lait qui dé-

side ». Dès que l'alimentation des vaches change, Marie le perçoit et ne le travaille pas de la même manière. « Le temps de prise peut varier, le produit va être plus humide ou plus acide... Il faut réagir très vite. » La famille Gaborit revendique son savoir-faire traditionnel et vend tous ses fromages affinés dans sa cave naturelle, prêts à la découpe. « On n'est pas une appellation d'origine contrôlée, mais on a réussi à fidéliser le public ».

Sylvie ARNAUD.

## Accords fromage et vin des filles Gaborit



Les filles Gaborit proposent aussi un grand vin de Bordeaux avec leur Bleu de chèvre.

Quand on leur demande un accord vin et fromage, les sœurs Gaborit, Hélène et Marie, pensent fromages Gaborit. Normal pour des producteurs. « La fleur d'Anjou, c'est le top avec un bon Anjou rouge », lance Marie Gaborit-Grignou, responsable fromage et qualité. « J'aime bien le Madiran avec la Fleur de brebis ou de chèvre, aussi avec la Fleur d'Anjou. Et du Saumur-Champigny de préférence avec la Tomme d'Anjou, complète Hélène Guerry, responsable commerciale. Le vin rouge, c'est la culture familiale. Il y a toujours du vin sur la table. »

À l'apéritif, Marie conseille « des petits cubes de Tomme d'Anjou à déguster avec un vin muscat ou encore

avec de l'Épine ». Ce breuvage est un vermouth maison, produit essentiellement dans l'Ouest (Anjou, Vendée, Touraine...). Ce vin d'épines est fabriqué à partir de jeunes pousses de prunelliers que l'on trouve dans les haies bocagères. Elles sont mises à macérer dans de l'eau-de-vie, du vin rouge ou blanc ou rosé et du sucre. « La mise en bouteilles est l'occasion d'une fête en famille », sourit Hélène.

Plus original, cette dernière propose également de tester leurs fromages avec le cidre bio de la Hanère. C'est l'un des producteurs de lait de chèvre, partenaires de l'entreprise Gaborit, qui l'élabore dans sa ferme.

**75** C'est le nombre de produits laitiers différents, élaborés par l'entreprise familiale Gaborit à Maulévrier. Tout le lait des 110 vaches jersiaises de la ferme de 135 ha y passe. S'y ajoute celui de sept autres propriétaires de jersiaises, huit producteurs de lait de chèvre, tous locaux (Maine-et-Loire, Vendée et Deux-Sèvres). Quant au lait de brebis, il vient d'un groupement de producteurs de l'Aveyron.

« À l'origine, notre père est un agriculteur, pas un laitier. Quand il s'est installé, il souhaitait faire un travail global de qualité et aller jusqu'au bout, à savoir transformer dans sa ferme son lait de vaches jersiaises. Il ne voulait pas le mélanger avec celui des autres producteurs de lait, collecté pour les laiteries. »

Hélène et Marie, filles de Bernard Gaborit, à l'origine de l'entreprise familiale de produits laitiers à Maulévrier.

**Vivant** C'est le maître-mot qui a orienté les choix de production de la ferme Gaborit. Le bio pour maintenir un sol vivant, grâce au compost, à la rotation des cultures... Le bien-être des vaches jersiaises passe par une alimentation riche et variée, à base de prairies à fleurs composées l'été, de foin l'hiver, et de céréales, de betteraves... mais jamais d'ensilage. Ils utilisent aussi beaucoup de paille pour la litière. Quant au fromage, c'est aussi un produit vivant qui évolue avec la moisissure, l'affinage et n'a d'ailleurs pas de date limite de consommation (DLC), précise Marie Gaborit, mais une date limite d'utilisation optimale (DLUO).