

Publié le 26/02/2018 à 07:35, Mis à jour le 26/02/2018 à 10:08

Les fromages de la Tarn-et-Garonnaise Céline Serre sont à Paris

Salon de l'Agriculture

Partager **74 partages**



Réagir **1 réaction**



S'ABONNER



Le salon de l'agriculture a ouvert ses portes samedi à Paris. Le concours général verra des produits tarn-et-garonnais se confronter aux autres productions nationales. Ce sera le cas des fromages de chèvres de la ferme de Peyret à **Gensac**. Une affaire familiale menée tambour battant par Céline Serre...

Céline Serre est «la boss» de la ferme de Peyret à Gensac. Une affaire familiale lancée en 1986 par son père Serge qui élevait des chèvres. Une fromagerie compléta l'installation en 1991. En 2012, l'activité se recentra sur la production de fromages. Exit l'élevage donc. Depuis la ferme de Peyret grandit. De rénovations en extensions, elle alimente désormais les crémiers sur les marchés, les petites et grandes surfaces. Elle est référencée dans les centrales d'achats de Carrefour, Auchan et Casino. Mais cette année, les fromages de chèvres de Gensac partent à l'assaut de la capitale pour le concours général. Céline Serre évoque ce nouveau challenge.

C'est votre première participation au concours général du salon de l'agriculture. Quels produits allez-vous y présenter ?

Nous présentons trois produits. Le petit cabri en frais, le tricorne cendré et le pimovaline au piment d'Espelette qu'on va prochainement lancer sur le marché.

Serez vous présente à Paris ?

Nous avons déjà expédié nos fromages par TFE, soit cinq fromages par catégorie. Mais nous serons à Paris dimanche et lundi, surtout lundi pour assister au concours et attendre les résultats.

Qu'espérez-vous de ce concours ?

J'ai décidé de faire le concours cette année car on a pas mal développé la fromagerie. C'est bien de savoir où on est placé par rapport aux autres. Il y a beaucoup de fromagers qui se présentent. Bien sûr, on espère une médaille. Quand on participe à ce concours, c'est pour avoir une médaille mais c'est aussi pour voir nos produits confrontés aux autres productions nationales. Ça permet de s'étalonner par rapport au marché, de savoir où on en est, si nos produits sont dans le coup. Car ce concours délivre des médailles mais aussi un classement et des commentaires

Une médaille, c'est important pour les ventes ?

Forcément. Une médaille ce sont des ventes en plus. C'est un signe de qualité aussi. On peut le faire figurer sur nos produits. C'est comme pour le vin. Une médaille sur l'étiquette, ça booste les ventes. C'est aussi de la fierté.

Votre fromagerie est artisanale. Qu'est ce que cela signifie ?

On fait tout à la main, moulage à la louche, moules individuels. On retourne tous les fromages à la main. Il n'y a rien d'automatiser chez nous, à part le lavage du matériel. Tout le reste est manuel.

Comment envisagez-vous l'évolution de la ferme de Peyret ?

On a l'objectif de se développer mais pas trop car derrière, il faut gérer. Grandir c'est une chose mais il faut rester dans l'objectif de qualité. Ce n'est pas en multipliant le chiffre d'affaires que vous augmentez les marges. On ne veut pas devenir victime de notre succès car si le fromage n'est pas bon c'est la demande qui diminue. Actuellement on a une progression autour de 20 % par. Ce n'est pas un hasard. C'est la qualité qui nous porte.

La famille Serre

Accédez à 100% des articles locaux à partir d'1€/mois

Dans la famille Serre, il y a le père, Serge, 65 ans, la mère Jeanine, toute aussi jeune, et les deux filles, Céline, 41 ans et Cecilia 45 ans. Sans oublier «Junior» le Yorkshire malicieux et les chats qui font leur boulot : chasseurs de souris et dormeurs impénitents. Les Serre ? Une famille mais aussi une affaire : la ferme de Peyret... Une belle affaire qui collecte un million de litres de lait de chèvres en Tarn-et-Garonne et dans le Gers auprès de cinq producteurs, qui produit près d'un million de fromages par an et fait travailler une douzaine de salariés sur ses installations rénovées de 700 m2 à Gensac.

Au sein de l'affaire familiale, chacun à son rôle : Serge a laissé la barre à Céline tout en restant vigilant, mais aussi admiratif de l'appétit de sa fille qui ne compte pas ses heures pour faire avancer la société. Cecilia que l'on croise au bureau, assurant l'accueil téléphonique, la comptabilité et les autres charges administratives... Quant à Jeanine, elle se charge des livraisons auprès des clients grossistes. À Gensac, la famille Serre mène son affaire, sans bruit, mais avec une rigueur toute paysanne, faite de travail et d'excellence.

Propos recueillis par Pierre Mazille.