

DANS LE RANG NOTRE-DAME À SAINT-RAYMOND

# La fromagerie Tourilli est inaugurée

Par Gaétan Genois

Dans le décor bucolique du rang Notre-Dame, le jeune fromager Éric Proulx (il n'a que 27 ans) recevait les divers intervenants qui l'ont aidé depuis trois ans à mettre sur pied la ferme Tourilli, spécialisée dans le fromage de chèvre. Tous et toutes étaient unanimes, le produit offert depuis septembre 2002 par M. Proulx est très haut de gamme, et tous les participants à cette visite suivie d'une coupure de ruban n'ont pas hésité à souligner le professionnalisme et la qualité de son projet.

Pour faire du bon fromage, il faut plus qu'un bon fromager, il faut aussi un bon fermier, comme le soulignait Mme Diane Allard, agronome au ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation. En effet, la qualité du lait est primordiale, et cette matière première doit être transformée le plus rapidement possible en fromage. Ferme Tourilli produira d'ailleurs une partie du lait de chèvre dont elle a besoin, grâce à un troupeau de 30 chèvres alpines sur place. Notons que ce sont des bêtes très dociles et attachantes, pas farouches pour deux sous. Le reste de son approvisionnement en lait proviendra de la ferme Charles Trottier de Grondines, qui regroupe un troupeau de 150 chèvres.

Très rare projet de la relève agricole partant de zéro et ayant abouti dans Portneuf et seule fromagerie fermière de chèvre dans la région de Québec, la fromagerie Tourilli représente un projet de 150 000 \$, auquel se sont associés le Centre local de développement de Portneuf (CLD), la SADC de Portneuf, Emploi-Québec, de même que le ministère des Régions et le ministère de l'Agriculture. Les subventions et autres programmes d'aide comptent pour 40 %



Le député fédéral Claude Duplain a «sympathisé» avec l'un des membres du troupeau, en présence du producteur Éric Proulx.

de son financement, alors que le producteur assume le reste via des prêts à risque. Comme Éric Proulx se qualifie lui-même, «je suis une tête de cochon», et c'est cette persévérance dans son projet qui a réussi à le mener à bon port. Ce trait de caractère a d'ailleurs été souligné à maintes reprises par les divers intervenants. Il compte rentabiliser sa ferme d'ici trois à cinq ans.

Fromagerie Tourilli produira trois types de fromage: le Tourilli, un fromage frais; le Cap Rond, un fromage vieilli, cendré, affiné pendant 20 jours, avec croûte naturelle, unique au Québec; et le Crotin, un type Chavignol, qui sera sur le marché au début de 2003. En outre, Éric Proulx a développé le Bastidou, en collaboration avec le restaurateur Pascal Cothet, de la Bastide. C'est un fromage sec avec pesto de romarin, affiné de 25 à 30 jours.



Un bouc plutôt sympathique, et qui ne déteste pas du tout se faire prendre en photo.