

# Un fromage « engagé »

Le nouveau La Barre à Boulard de la Ferme Tourilli, un prétexte pour discuter de l'avenir d'un métier en péril

ANNE DESJARDINS

Collaboration spéciale

■ C'était la fête au bistrot l'Angélus, de Deschambault, vendredi dernier. La Ferme Tourilli et son dynamique artisan fromager Éric Proulx recevaient en grand pour le lancement du dernier-né de la Maison, La Barre à Boulard. Un fromage de chèvre de type bûchette St Maure de Touraine enrobé dans un message social on ne peut plus clair.

Eric Proulx l'admet tout de go : son nouveau fromage La Barre à Boulard est un prétexte. Prétexte à célébrer, mais surtout prétexte à concertation pour discuter de l'avenir d'un métier en péril, celui de producteur artisan.

Pour l'occasion, il avait invité plus de 60 personnes, toutes très impliquées dans le domaine de l'agroalimentaire et du développement durable : les Jacques Proulx et Cherkaoui Ferdous, de Solidarité rurale, Laure Waridel, d'Équiterre, Françoise Kayler, de Slow Food Québec, Jocelyn Trudel, du MAPAQ, Emmanuelle Choquette, du Conseil pour le développement agroalimentaire de la région de Québec, des propriétaires de boutiques de fromages, des complices d'épicerie de quartier, le documentariste Hugo Latulippe, plusieurs chefs cuisiniers et quelques journalistes.

Tous ont répondu « présent ! » à cette invitation. « Mon intention, avec ce coup de visibilité, c'était de faire un événement qui permette à différents acteurs du milieu de coordonner leur discours et leur action afin de mieux faire entendre leur message », explique ce géographe de 30 ans qui est devenu fromager il y a quatre ans parce qu'il croyait à l'importance du développement durable et à la sauvegarde du mode de vie rural.

## CONCERTATION ET SENSIBILISATION

« L'événement était magique. Avec La Barre à Boulard, j'ai voulu créer un fromage qui soit le reflet d'une région, de ses ambitions et de ses préoccupations, par opposition à mes fromages Le Cap rond ou le Bastidou, qui sont plutôt le symbole d'un village, Saint-Raymond. C'est pourquoi j'ai convié toute la région de Portneuf à ce lancement », confie Éric Proulx, qui vise ensuite à obtenir une appellation d'origine contrôlée pour ce type de fromage qui complète sa gamme de chèvres, avec un cahier de charge précis.

La mise en marché du fromage La Barre à Boulard est donc un geste d'engagement social (une partie des profits va à Équiterre) et le début d'une démarche de regroupement pour les petits producteurs. Ils craignent comme la peste que de gros joueurs industriels

comme Saputo (qui vient d'absorber la fromagerie Cayer) ou Damafro ne jouent dans leurs plates-bandes en utilisant sans vergogne des expressions comme « artisan », « fermier », « du terroir », qui risquent de les priver du fruit de leur travail en semant la confusion dans l'esprit du consommateur. « Il y a déjà un lobby efficace qui travaille avec le MAPAQ à définir ce que sera la loi sur les appellations, dont Solidarité rurale, précise Éric Proulx. Les producteurs fromagers ont le même discours et la même vision, qu'ils souhaitent faire entendre et partager. »

## POUR SORTIR DE LA PRÉCARITÉ

Déjà regroupés sous l'égide du distributeur Plaisirs gourmets, ils sont une dizaine à se rencontrer régulièrement pour tenter de faire avancer les choses, dont la Fromagerie Lehman, le Pied-de-vent, la Coopérative de l'Isle-aux-Grues, Le Baluchon ou la Ferme Tourilli. Ils veulent aussi faire comprendre à leurs partenaires épiciers et boutiquiers spécialisés toute l'importance de les soutenir en prenant des marges de profit raisonnables sur la revente et en leur faisant plus de place dans leurs étales. « Nous leur disons qu'en valorisant les produits artisans d'ici, ils se distinguent, développent un marché de niche rentable tout en créant un effet de levier qui aidera les petits producteurs à vivre de leur travail. Sinon, nous risquons tous de disparaître à plus ou moins court terme. C'est aussi simple que ça ! »

Car, pour le moment, les fromagers artisans crèvent de faim, littéralement. Éric Proulx, de la Ferme Tourilli, est un exemple représentatif de cette précarité. Il a beau être connu, bien contrôler ses coûts de production et sa distribution, avoir gagné des prix, transformer quatre tonnes de lait de chèvre par année, il ne s'est pas pris un sou de salaire depuis quatre ans qu'il est en affaires. « La notion de terroir doit être protégée et se traduire par autre chose que du missionnariat et des belles paroles si nous ne voulons pas être la première et dernière génération de fromagers artisans québécois. Qui sera gagnant si nous sommes forcés de mettre la clé dans la porte ? »