

ENTREPRISES

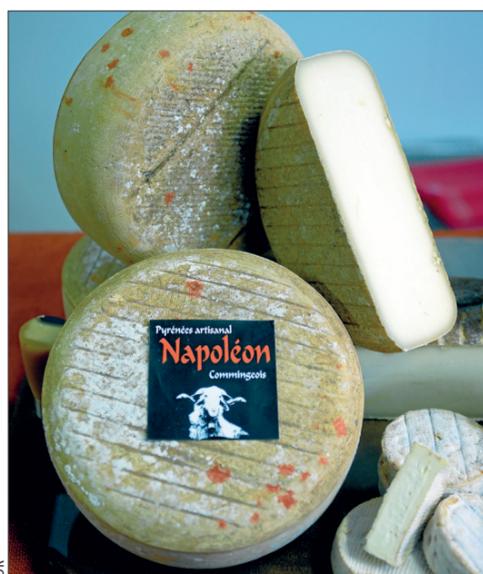
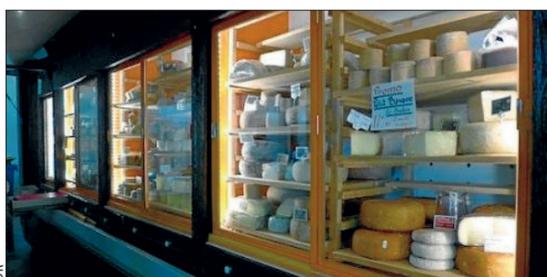
Les Fromagers du Mont-Royal ouvrent une boutique

Agroalimentaire. Jusqu'alors présents sur les marchés régionaux et distribués dans plus de 20 pays, les Fromagers du Mont-Royal adoptent un nouveau mode de distribution en ouvrant leur première boutique à Saint-Gaudens. D'autres projets de développement sont en préparation.

C'est la grande nouveauté de 2015 pour les Fromagers du Mont-Royal. La fromagerie haut-garonnaise, dirigée depuis 1988 par le Meilleur ouvrier de France (MOF) Dominique Bouchait, ouvre une boutique, le 4 mars, dans la galerie marchande du centre commercial Leclerc de Saint-Gaudens (31). L'entreprise familiale, qui a été créée par ses parents en 1976, diversifie ainsi son réseau de distribution, jusque-là exclusivement centré sur les marchés au niveau local, et via des distributeurs à l'étranger. « On n'a jamais vu un MOF s'installer dans une grande surface », assure Dominique Bouchait. Dans un espace de vente de 150 m², dont l'aménagement a nécessité un investissement de 200 K€, « nous allons essayer de sortir de l'ordinaire, dévoile-t-il, en lançant un bar à fromage ». Vouée selon lui à « monter en puissance », cette boutique (qui fonctionnera avec deux à quatre employés en fonction des jours) proposera par la suite d'autres produits fromagers ou dérivés lactés. Dominique Bouchait compte également y organiser des événements autour du fromage, en invitant d'autres MOF couronnés en gastronomie « comme Guillaume Gomez le chef cuisinier de l'Élysée, Bernard Leprince ou encore Michel Roth », prévoit-il.

DES FROMAGES SUR 40 MARCHÉS RÉGIONAUX ET DANS PLUS DE 20 PAYS

L'équipe des Fromagers du Mont-Royal, composée d'une trentaine de collaborateurs, sillonne chaque semaine une quarantaine de marchés, avec 13 camions, dans trois départements de la région (31, 32 et 65), et sera bientôt présente en Ariège.



En 2014, ont été lancés ceux de Samatan (32), Ramonville (31) et Auch (32); depuis début 2015, ce sont Maubourguet (65), Gourdan-Polignan (31) et Barbazan-Debat (65). Deux ou trois nouveaux devraient encore être ajoutés d'ici juin. Depuis trois ans, la fromagerie s'est équipée de deux « camions-cave », pour un montant de 180 K€ chacun. Le CA des Fromagers du Mont-Royal, qui était de 3,9 M€ en 2010, a atteint 6,1 M€ en 2014 et devrait dépasser les 7 M€ en 2015 « si la boutique fonctionne bien », espère le chef d'entreprise.

La société référence et propose à ses clients une palette étoffée d'environ 300 fromages, que Dominique Bouchait a sélectionnés au fil des années. Parmi eux, trois fromages « signatures » représentent 25 % du CA. Car la société, depuis sa création axée exclusivement sur la vente de

fromages français, s'est dotée en 2004 d'une véritable fromagerie pourvue de trois caves d'affinage – via un investissement de 750 K€ pour aménager 1 500 m² exploités dans une ancienne verrerie – et fabrique, depuis, ses propres fromages.

Le premier né, en 2004, est le Napoléon (dont le nom fait référence à la montagne toute proche de Montréjeu, le Nez de Napoléon), au lait de brebis des Pyrénées. Sa production atteint désormais les 120 tonnes par an, dont la moitié est vendue à l'étranger. Deux autres l'ont rejoint depuis 2013: le Pipoune (qui ressemble à un reblochon mais au lait de brebis) et le Cesar Régalis (un bleu paraffiné au lait de brebis). Le second (20 tonnes par an) se vend presque exclusivement en France; le troisième (30 tonnes) pour moitié à l'étranger. Depuis 2007, ces fromages du Com-

minges connaissent un véritable succès à l'international: ils sont présents dans plus de 20 pays (Belgique, Pays-Bas, Suisse, Angleterre, Japon...) Ils y sont écoulés via un seul distributeur « avec lequel je joue la carte de la confiance et de la fidélité », précise leur créateur. Les derniers pays entrés dans le portefeuille de clientèle sont l'Australie il y a deux ans, l'Autriche en 2014, et les USA, en Californie, depuis le mois de janvier. Quels seront les prochains? « Au départ je les démarchais mais ils viennent me voir maintenant, avoue-t-il, donc je ne sais pas encore où je vais aller... »

Le web n'est quant à lui pas encore un réseau de distribution dans lequel Dominique Bouchait souhaite s'engouffrer. Il considère que « les clients doivent voir le fromage et le personnel ». Un site internet est en cours de construction, charge dévolue à son

fil Antoine entré dans la société en juillet 2014. Mais, « je veux surtout que l'équipe soit présentée, appuie l'artisan affineur; plus tard on parlera des fromages. »

« UNE GAMME À ÉTOFFER »

Son objectif est plutôt de « rester à production constante: je ne cherche pas à développer, souligne-t-il, je préfère étoffer ma gamme plutôt que de tout miser sur un seul fromage ». La prochaine création devrait certainement être au lait de chèvre, avant que Dominique Bouchait n'envisage de s'orienter vers le lait de vache, à plus long terme. Pour l'heure, il travaille avec une cinquantaine de producteurs de lait de brebis dans les Pyrénées, qui lui fournissent en moyenne 680 000 litres par an (sachant qu'il utilise environ quatre litres de lait pour réaliser 1 kg de fromage).

Pour les Fromagers du Mont-Royal, la partie liée à l'événementiel s'est, elle aussi, développée ces dernières années, surtout après le gain du titre de MOF, mais c'est surtout la commande de plateaux de fromages qui a explosé depuis 2011. « C'est devenu un phénomène », assure-t-il, qui génère désormais entre 5 et 8 % du CA.

Comme Dominique Bouchait a encore de nombreux projets et embauche de façon constante – quatre ou cinq postes sont d'ores et déjà à pourvoir en 2015 pour la cave, la vente et le bureau –, il recherche en outre une personne « qui fait de la cuisine ». Peut-être pour lancer prochainement une activité traiteur liée au fromage... Et avant d'ouvrir pourquoi pas d'autres boutiques ailleurs en France.

MÉLANIE MONCASSIN



LES FERMES DE GALLY

Dominique Bouchait, MOF depuis 2011

L'artisan fromager haut-garonnais va recevoir la Légion d'honneur

En 2011, Dominique Bouchait obtient le titre de Meilleur ouvrier de France (MOF). Dans la foulée, en octobre, un reportage de l'émission Des racines et des ailes le médiatise. « Et là, il nous est arrivé ce que nous n'aurions jamais pu imaginer: en un mois, nous avons pratiquement fait plus d'un trimestre de travail », se remémore-t-il. Surtout séduit par ce concours et animé par l'amour de son métier, il pousse par la suite ses équi-

pes à continuer de se dépasser. C'est ainsi qu'en 2012 et 2014, ses collaboratrices Jennifer Dumoret et Sylvie Abadie remportent sous son coaching la Lyre d'or, le concours du plus beau plateau de fromages de France.

En 2013, il est promu chevalier de l'ordre du Mérite national agricole; il est par ailleurs le seul fromager membre de l'académie culinaire de France... Et en 2015, il sera élevé au grade de chevalier de la Légion d'hon-

neur. « J'ai été très surpris, avoue-t-il, mais j'en suis aussi très heureux. Je ne pensais pas avoir autant d'honneur en étant fromager mais cela montre aux jeunes que cela vaut le coup de se battre pour son métier. Je pense qu'à travers cette récompense, on a peut-être choisi de récompenser un métier qui est enfin répertorié dans la classe des artisans depuis fin 2014. Et je me considère bien dans cette catégorie en tant qu'affineur. »

M. M.

LES CHIFFRES DES FROMAGES DU MONT-ROYAL

- 300 références de fromage dont trois « signatures » [Napoléon, Pipoune et Régalis] qui représentent 25 % du CA
- 13 camions sillonnent 40 marchés dans le 31, le 32 et le 65
- Export dans plus de 20 pays
- 30 collaborateurs
- CA 2014 : 6,1 M€; prévisions CA 2015 : dépasser 7 M€
- Commande de plateaux: 5 à 8 % du CA depuis 2011