

JURA De ferme en ferme

À Saint-Thiébaud, Martine Cêtre fabrique de la tome du Poupet



Martine Cêtre produit de la tome du Poupet dans son exploitation située au pied de la montagne du même nom. Photo Progrès/Karine JOURDANT

En 2016, Martine Cêtre a quitté son métier d'aide-soignante pour reprendre, aux côtés de son mari, l'élevage familial de vaches laitières. Elle a aussi suivi une formation à l'Enil et élabore une tome locale qui ravit les papilles de sa clientèle.

« Ici, c'est vraiment une ferme familiale », prévient Martine Cêtre. L'exploitation appartenant aux parents de son époux, qui l'a reprise en 1984. « Et depuis 2016, elle est à mon nom. Mon mari est conjoint collaborateur », explique-t-elle. Si elle a choisi de « revenir à la ferme », c'est parce qu'elle ne souhaitait plus continuer son métier d'aide-soignante. « J'en avais marre », dit-elle simplement. D'où son projet non seulement de se consacrer à l'élevage de vaches laitières mais aussi de lancer une nouvelle activité de transformation d'une partie du lait en fromages.

Un tiers du lait pour la tome, le reste pour le comté

Pour cela, elle a suivi une formation de sept mois à l'École nationale de l'industrie laitière et des biotechno-

logies (Enilbio) à Poligny. « Pendant que j'étais en formation, mon mari a construit l'atelier de transformation », raconte-t-elle. « Les professeurs sont venus avec moi à la maison. J'ai vraiment bénéficié d'un super-suivi », se félicite-t-elle. « Encore aujourd'hui, si j'ai la moindre question, ils sont toujours là, disponibles. »

Les premières tomes sont très vite sorties de la cave d'affinage, aménagée elle aussi à domicile. « La première année, j'ai transformé 17 000 litres de lait. Maintenant, j'en suis à 70 000 litres, soit un tiers du lait de l'exploitation », indique Martine Cêtre, ravie du succès rencontré par sa tome du Poupet. En marge du lait à comté, les 3 500 fromages qu'elle produit sont commercialisés sur place, dans les marchés de producteurs où elle se déplace, dans les fruitières des villages situés autour du mont Poupet, à Dole, près de Lons-le-Saunier ainsi que dans deux supermarchés locaux, Atac et Super U de Salins-les-Bains.

Si sa tome est goûteuse, un peu différente gustativement de la tomme du Jura, ce n'est pas seulement pour les conditions idéales dans lesquelles

évoluent les 30 vaches qui lui donnent leur lait. « C'est aussi parce que je transforme juste derrière la traite. Le lait n'est pas refroidi », explique l'éleveuse-fromagère qui s'attache à répondre à la demande, toujours croissante.

Visite, dégustations et démonstrations au programme

Les 26 et 27 septembre, Martine Cêtre et son époux accueilleront les visiteurs dans le cadre de la première opération Le Jura de ferme en ferme, organisée dans le département sous la houlette du CPIE (Centre permanent

d'initiatives pour l'environnement) du haut Jura. Pour elle, cette initiative ne peut être que positive. « C'est important de montrer que l'on peut vivre d'une petite exploitation, avec de la transformation. Recevoir le public permet aussi de mettre en valeur le produit fermier, le produit local. » À cette occasion, les visiteurs pourront rencontrer Martine Cêtre et sa famille, goûter ses produits mais aussi assister à une démonstration de chiens de troupeaux.

Karine JOURDANT

Plus d'infos auprès de l'exploitante au 06.76.02.41.60.

Une nouvelle date pour le Jura de ferme en ferme

La première édition du Jura de ferme en ferme devait se tenir les 25 et 26 avril comme prévu. Compte tenu de la situation sanitaire, les organisateurs ont été contraints d'annoncer le report de la manifestation à une date ultérieure. Après concertation, c'est le dernier week-end de septembre qui a été retenu. Au printemps, 37 exploitations s'étaient engagées à participer à ce rendez-vous qui connaît, partout en France, un beau succès auprès du public. Pour l'heure, le CPIE (Centre permanent d'initiatives pour l'environnement) du haut Jura, qui pilote le projet, ignore combien décideront finalement d'accueillir les visiteurs les 26 et 27 septembre. À ce jour, plus d'une vingtaine se sont déjà fermement engagés, aux quatre coins du département, dans des secteurs d'activité très variés comme les escargots, les tisanes, l'huile, les légumes, la viande, le vin ou la cosmétique.