



Gaëlle Beurel : une battante qui a l'esprit d'entreprise chevillé au corps.

GAËLLE BEUREL (PLESSALA, 22)

La créativité en réponse à la crise

Le premier tzatzitki breton a été livré à Paris en décembre 2009, et depuis, les produits laitiers fermiers « Fortville » ont fait bien du chemin. La gamme s'est étoffée et le succès est au rendez-vous. Rencontre, au cœur du Mené, avec Gaëlle Beurel, qui parle de son métier avec passion et émotion.

Pétiliante, énergique, cette jeune chef d'entreprise n'a pas les deux pieds dans le même sabot. Son agenda est surchargé et son téléphone ne cesse de sonner. C'est vendredi, la journée qu'elle consacre aux tâches administratives et au suivi de ses livraisons, après une semaine bien occupée à la production. La pression redescend doucement avant l'arrivée du week-end. Elle va pouvoir profiter de ses trois enfants et affiche un large sourire. Son histoire n'est pas banale. Et Gaëlle Beurel, qui sait bien que rien n'est jamais acquis, se bat au quotidien pour pérenniser ce qu'elle

et son mari Martial ont eu l'idée de développer durant l'été 2009.

Ce producteur laitier, installé depuis 1994 à Plessala et en Gaec depuis 2001, comprend très vite que, compte tenu de la baisse du prix du lait, les revenus de son exploitation ne suffiront plus à rembourser les emprunts et à nourrir sa famille. Persuadé que les produits de la transformation sont la solution pour générer un peu de plus-value, il décide d'aller rencontrer à Paris les crémiers-fromagers célèbres « Meilleur Ouvrier de France » pour cerner leurs attentes en produits fermiers.

Le tzatziki, fromage blanc au concombre, s'est imposé un peu par hasard, mais comme le hasard fait quelquefois bien les choses, l'aventure démarre tambour battant.

L'esprit d'entreprise

Gaëlle et Martial partent en formation au lycée agricole La Lande du Breil pour apprendre la transformation. Ils y peaufinent leur recette de tzatziki au fromage blanc jusqu'à avoir l'accord définitif des futurs



clients, qui chaque semaine se prononcent sur un échantillon transmis à Paris. Après les tests pour déterminer les délais de conservation, il reste à trouver les pots, créer la marque, choisir un transporteur, fixer les prix et négocier avec les grossistes... Avec la ferme volonté de s'en sortir et l'esprit d'entreprise bien chevillé au corps, le couple réalise sa première livraison le 20 décembre, quatre mois à peine après l'escapade parisienne. Par la suite, ils trouveront un agriculteur du territoire qui accepte de partager son laboratoire à Quintin pour pouvoir continuer de produire.

Le tzatziki fermier breton « Fortville » du Gaec de la Laitière trouve rapidement sa clientèle sur les étals des fromagers parisiens, des épicerie fines. Il ravit aussi quelques bons restaurateurs à la recherche d'authenticité et de générosité. La confiance installée, la demande augmente et le fromage blanc nature connaît à son tour un franc succès. L'entreprise est lancée.

Mais, en janvier 2011 Martial décède brutalement, c'est un drame. Gaëlle doit faire face. Elle met un point d'honneur à persévérer, en mémoire de son mari et pour assurer l'avenir de ses enfants.

Le goût du challenge

Gaëlle Beurel dit avoir découvert sa créativité en travaillant ses produits dans son laboratoire, sans pour cela apprécier de faire la cuisine. Elle aime innover, faire plaisir et réfléchit sans cesse à de nouvelles recettes. Sa gamme s'est étoffée au fil du temps, avec le Ktipiti d'abord, autre mezzé d'origine grecque au poivron, puis le From'thon et le From'noix, plus récemment. Pour durer sur un marché très concurrentiel, il faut savoir se renouveler. La qualité et la régularité sont aussi essentielles. Gaëlle s'y applique avec rigueur.

Chaque fois, ses produits sont testés par ses clients avec lesquels elle a tissé une véritable relation de confiance. Son dernier né, le Cheesecake fermier, a été accueilli avec beaucoup d'enthousiasme.

Gaëlle a su s'imposer sur un marché de niche, haut de gamme, et la première médaille d'argent obtenue par son fromage

blanc fermier au Concours Général Agricole de 2013 l'a aidée à se faire connaître davantage. Confirmé en 2015 par une nouvelle médaille, ce succès sera peut-être couronné de nouveau en 2017. Gaëlle ira défendre à Paris deux produits : le fromage blanc et le tzatziki bretons. Si la petite étiquette collée sur les pots permet de booster les ventes, c'est aussi une satisfaction pour la productrice, une belle reconnaissance de son travail.

Sa clientèle est en majorité parisienne. Les grossistes des crémiers-fromagers lui sont restés fidèles depuis 2009. Quelques épicerie en circuit court proposent aussi la marque Fortville en Bretagne. Et, c'est avec beaucoup d'humilité que Gaëlle annonce que ses produits laitiers sont aussi exportés au Japon et en Belgique, depuis plusieurs années déjà.



Au fil des ans, de nouvelles recettes sont venues étoffer la gamme des spécialités fromagères Fortville.

EN SAVOIR PLUS

Le Tzatziki, le Ktipiti et le From'thon sont des fromages frais de vaches 0 % qui conviennent parfaitement pour vos apéritifs, qu'ils soient en toasts, en verrines ou en accompagnement avec des légumes croquants... Ils sublimeront aussi viandes et poissons grillés, crudités, pommes de terre chaudes...

Côté gourmandise, les Cheesecakes fermiers bretons sont élaborés à partir de fromage frais de lait de vache avec 40 % de matière grasse, de gâteaux bretons et de caramel, fruits rouges, pomme ou citron selon le parfum choisi.



Annaïck Michel