

► Rocamadour : une Appellation d'Origine Protégée (AOP), contrairement au cabécou

Canton de Souillac

SAINT-SOZY

Le GAEC Ferme Chapelle a remporté le 1^{er} Prix Rocamadour AOP, le 27 mai dernier. Une récompense bien méritée.

Le cabécou de la ferme Chapelle primé

ANNIE DURAND

C'est une ancienne et belle histoire. Adolescent, Joost de Widt passait ses vacances d'été au camping de La Draille. C'est là qu'il s'est lié d'amitié avec des professionnels de la gastronomie et de la restauration lotois dont Stéphane Chambon du Pont de l'Ouyse. C'est aussi là qu'il a rencontré Ingrid, aujourd'hui son épouse et la mère de ses trois filles. Vous l'avez compris, la famille est d'origine hollandaise. Tuyaux en poche, le couple regagne son pays d'origine et commence à élever des chèvres. « Nous avons exporté le concept mais les Hollandais n'aiment pas les fromages de chèvres. Alors, nous avons pensé qu'il était préférable de retourner en France... avec une grande partie de la famille » expl. que Joost. Pas de problème : « Nous avons toujours été amoureux de la France » précise Ingrid.

En 2001, ils reprennent la ferme Leymarie à quelques encablures de Pinsac et y installent un élevage de chèvres laitières. En 2004, ils ciblent la ferme de proximité Delmas et en 2006, la fromagerie entre en activité. Dans le cadre de la ferme Chapelle, ils assurent l'intégrale transformation de la production de lait en tomes de chèvres et en cabécous Rocamadour, alors AOC.

Aujourd'hui, ils sont avec Steven Geveling trois associés qui y élèvent 600 chèvres et emploient deux personnes. Grâce à un laboratoire parfaitement bien équipé (caves d'affinage pour tome et cabécou, salle de congélation dont la température ambiante s'élève à - 24°, salle d'emballage... et même salle de lavage pour entretien du matériel), entièrement aux normes, 400 000 litres de lait y sont transfor-



Ingrid et Joost de Widt dans leur laboratoire. © Annie Durand

més à l'année. De quoi produire des millions et des millions de cabécous Rocamadour AOP.

Certes, ils n'en étaient pas à leur premier coup d'essai. Leur tome avait obtenu le 1^{er} Prix durant quatre années consécutives mais, à Rocamadour, dans le cadre de la dernière traditionnelle fête des fromages, c'est leur travail de longue haleine et leur savoir-faire sur « le petit fromage de chèvre qui rend chèvre » qui ont été récompensés. Depuis, ils savourent leur distinction. Depuis Ingrid se dit encore plus motivée et, de son côté, Joost n'hésite pas à confier : « Pour moi, c'est énorme. Le Rocamadour, c'est tous les jours, à raison de 80 heures par semaine. Il ne faut pas l'oublier ».

Une vente directe est assurée à la ferme, le matin, tous les jours de l'année. L'exclusivité de la distribution du produit a été ici donnée à Mon Petit Marché (Pinsac et Saint-Sozy). En parallèle à ces activités prenantes et à toutes celles qui en découlent, Ingrid, Joost et Steven proposent le camping... à la ferme. ■

La ferme Chapelle 46200 Saint-Sozy
Tél. : 05 65 271792.
Site : www.lafermechapelle.fr