



cyberpresse.ca

Publié le 18 janvier 2010 à 10h37 | Mis à jour à 10h38

Des meules de succès



Les copropriétaires de la Fromagerie La Station : Vincent Bolduc, Pierre Bolduc, Simon-Pierre Bolduc et Carole Routhier. Imacom, René Marquis

Maxime Pelletier

La Tribune

(COMPTON) Si certains se souviendront de 2009 comme étant une année noire au niveau économique, ce ne sera certainement pas le cas des Bolduc, propriétaires de la Fromagerie La Station à Compton. Au cours des douze derniers mois, ils ont doublé leur production, en plus de mettre la main sur cinq prix prestigieux: deux Grands Prix des fromages canadiens 2009 et trois Caseus, l'équivalent québécois du concours.

Carole Routhier et Pierre Bolduc n'ont pourtant commencé à vendre du fromage qu'en 2004. «J'en faisais un peu à la maison pour nous, et j'ai attrapé la piqûre», se souvient Mme Routhier. Le couple, qui possédait alors une ferme de production laitière bio, a décidé de se lancer dans la transformation. À peine quelques mois plus tard, le plus vieux de leur trois fils, Simon-Pierre, s'est joint à eux et a participé au développement de la fromagerie. Plus tard, ce sera au tour de son frère Vincent de rejoindre l'entreprise, cette fois du côté de la ferme principalement.

Loin de s'asseoir sur son succès en 2009, la famille doublera à nouveau sa production cette année, ce qui lui permettra de consacrer tout le lait qu'elle produit à la fromagerie. «C'était un des nos objectifs. On s'était donné cinq ans pour y arriver, et on l'a fait en deux!», s'étonne Mme Routhier.

Une soif de qualité

Selon les deux jeunes associés, c'est le désir d'améliorer constamment la qualité des produits qui explique la réussite de l'entreprise. «On n'arrête pas de se perfectionner; on est toujours à l'affût. On va dans des formations, on fait venir des consultants. Notre plus grand succès, je crois, ça a été de bien s'entourer», estime Vincent. «On travaille sur chaque étape de la production, du champ jusqu'à la fromagerie. On ne peut pas faire un bon fromage si on n'a pas du bon lait», renchérit son père.

Pour Simon-Pierre, la récompense ultime est de voir ses produits rivaliser avec les meilleurs. «Au début, j'allais dans une fromagerie et je voyais tout le monde acheter du Gruyère. J'y ai goûté et je me suis dit: Wow! Je ne savais même pas que quelque chose pouvait être bon comme ça. Alors, j'ai voulu savoir comment en faire du aussi bon», raconte-t-il. «Maintenant, quand les gens se présentent dans une fromagerie et qu'ils ont le choix entre le Gruyère et notre Alfred, certains choisissent notre fromage. C'est très valorisant.»

Les deux enfants voient plusieurs avantages à s'être associés ainsi à leurs parents. «Jamais nous n'aurions pu réaliser tout ça en partant de zéro. Nos parents possèdent l'expérience et l'expertise, en plus de servir de levier financier», soutient Simon-Pierre.

Quant aux parents, ils se disent choyés par cette collaboration avec leurs fils. «Ils nous apportent des idées nouvelles et une façon différente de voir les choses. En plus, ils sont très autonomes, nous n'avons aucunement besoin de les pousser. Parfois, il faut même les arrêter un peu!», s'esclaffe Mme Routhier. «Je n'aime pas dire ça parce que ça implique que nous sommes vieux, mais travailler avec eux, ça nous rajeunit», ajoute-t-elle.

© 2000-2010 Cyberpresse inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.