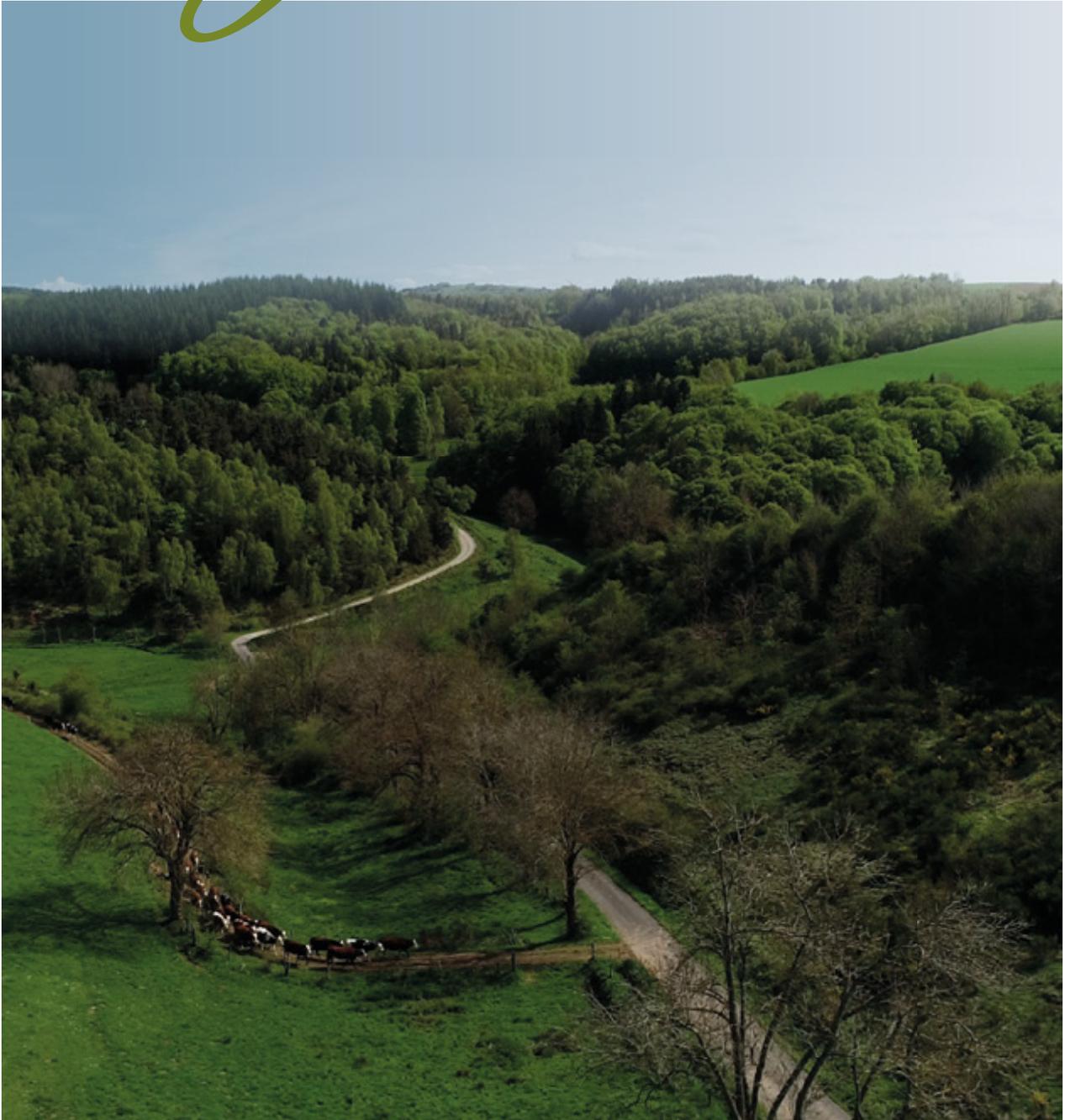


# *Jardon* *Fromagerie*



Dossier de presse

Septembre 2023

## EXTENSION DE LA FROMAGERIE GARDON :

## LA PME FAMILIALE CONFIRME SON ESSOR

*Sur un plateau d'altitude du Cantal (15), à la Chapelle-Laurent, cette fromagerie familiale perpétue la tradition depuis 3 générations. Avec un chiffre d'affaires annuel de 5,3 M€, en hausse de 25 % depuis 5 ans, la fromagerie Gardon entend confirmer sa croissance sur le marché.*

**Ce jeudi 21 septembre 2023, la Fromagerie Gardon inaugure la modernisation de son usine, après 1,5 million d'euros d'investissements.**

*Cette inauguration est l'occasion, pour Jérôme Gardon, dirigeant actuel, de marquer d'un temps fort la fin des travaux réalisés en partie grâce à des aides régionales via le FEADER et le dispositif CEE ; des investissements qui s'inscrivent dans le lien tissé avec les territoires, et la préservation d'un savoir-faire transmis depuis 1935.*



## 88 ANS DE PATRIMOINE FAMILIAL,

## 3 GÉNÉRATIONS DE SAVOIR FAIRE

**Sur les zones de semi-montagne du Cantal, les hivers étaient rudes. L'élevage était l'une des principales activités. Le lait collecté était transformé, pour être conservé, soit dans les burons durant l'estive soit dans les fermes.**

**Héritière d'un savoir-faire ancestral, la famille Gardon perpétue fidèlement la recette traditionnelle du fromage de pays telle que pratiquée autrefois dans les fermes. Installée à La Chapelle Laurent, entre vallée de l'Allagnon et hauts plateaux de la Margeride, la fromagerie est implantée au cœur d'un terroir à l'identité forte où l'agriculture a su préserver ses milieux naturels.**

Chaque jour, elle produit 6 types de fromages à base de lait thermisé et de lait cru qui expriment toute l'authenticité de ce terroir : le Chapelou, le Chapelou Bleu, le Chapelou au Lait Cru, l'Artison et, depuis 2018, deux fromages bio : le Campalou et la Tomme des 3 Sucs.

La Fromagerie Gardon réalise 60% de son chiffre d'affaires en vente directe, dans ses trois boutiques :

- La « Crèmerie Gardon », fromagerie historique de la Chapelle Laurent,
- La « Crèmerie des Lacs », à Saint-Flour (15), rachetée en 2017,
- La « Fromagerie Bouchet », à Massiac (15), rachetée en 2020.

Le reste de la production est revendu via des grossistes et revendeurs, ainsi qu'un site e-commerce, disponible en anglais et bientôt en allemand, dans une logique d'expansion à l'international.

# D'AUTHENTIQUES FROMAGES DU TERROIR

Chaque jour, le lait est collecté dans les fermes des hauts plateaux de La Margeride, dans un rayon de 10 km autour de la fromagerie. L'altitude, l'air pur et la richesse floristique de ce terroir confèrent à la matière première une saveur inimitable, laquelle est ensuite transformée par les maîtres fromagers selon une recette immuable, empreinte de beaucoup de passion et dictée par les mêmes gestes que les "anciens".

Conservés en cave, maintenus à température constante de 8°, les fromages passent ensuite entre les mains expertes du maître affineur. C'est avec beaucoup de soin qu'ils sont salés, frottés, retournés et contrôlés régulièrement. Après quatre à douze semaines d'affinage, selon les produits, ils révèlent leur goût authentique, issu d'un savoir-faire ancestral.

## QUELQUES CHIFFRES



**20 collaborateurs\***

\*(dont 4 entre 20 et 40 ans d'ancienneté)



Une production annuelle de **360 Tonnes** de fromage



**6 fromages** de caractère confectionnés au sein de la fromagerie



**3.300.000 L de lait** de vache collecté dans un rayon de 15 km autour de la fromagerie, à 1.000 m d'altitude

Le lait local reflète dans ses arômes l'air pur et la richesse botanique des pâturages d'altitude. Il est ensuite transformé cru, ou après thermisation (procédé plus doux que la pasteurisation). Les fromages Gardon expriment ainsi le goût typique d'un terroir préservé qui varie au fil des saisons.



**Le Chapelou** est un fromage à pâte souple avec une croûte fleurie pouvant devenir jaune, témoin d'un bon affinage. La particularité de ce produit est qu'il peut convenir aux différents goûts des consommateurs. Il peut être dégusté à environ 2 mois d'affinage avec de la confiture, nature car la douceur de son goût ravira les plus jeunes ou beaucoup plus affiné pour ceux qui aiment les goûts plus marqués et plus typés.

**Le Chapelou bleu** est fabriqué à partir de lait de vache thermisé collecté autour de la laiterie à 1000 mètres d'altitude. Sous sa croûte blanche se découvre une tomme souple et légèrement persillée, aux parfums doux.

**Le Chapelou au Lait Cru**, jumeau du Chapelou, mais si différent ! Particulièrement riche en arômes, il est affiné 6 semaines minimum. Son élaboration se fait au lait cru de vache, ce qui lui confère un goût atypique et affirmé.

**L'Artison** est un fromage très typé du fait de sa croûte sculptée par les artisans\*, fervents collaborateurs durant l'affinage en conférant au fromage un goût particulier.

\*artisons : petits acariens qui s'installent sur la croûte et favorisent l'évolution interne du fromage.



**Le Campalou** quant à lui, est né de la rencontre d'hommes engagés et fiers de leur terroir et de l'étroite collaboration avec une exploitation familiale voisine, installée en agriculture biologique, avec une alimentation du bétail tout foin. Le lait cru renforce la personnalité aromatique et le caractère artisanal de ce fromage bio.

**La Tomme des 3 Sucs** est une tomme à pâte souple, confectionnée à partir du lait de vaches nourries exclusivement d'herbe et de foin, toujours en suivant les règles de l'agriculture biologique...



## POUR LA PETITE HISTOIRE...

Jérôme Gardon, petit-fils et actuel dirigeant de l'entreprise familiale, revient sur les racines de la fromagerie :

“ Tout a commencé lorsqu'au début des années 30, mon grand-père, Henri Gardon, alors destiné à reprendre la boulangerie familiale, a été contraint de changer de métier à cause de son allergie à la farine.

La fibre commerciale bien ancrée en lui, il s'orienta, en 1935, vers le négoce de produits alimentaires. Il achetait les œufs, la crème et le beurre chez les agriculteurs pour les revendre, ensuite, en gros. A cette époque, les productions réalisées à la ferme étaient principalement réservées à l'auto-alimentation de la famille de l'agriculteur, et les surplus étaient vendus. Cette date fût le début de l'histoire mais, aussi, l'année de naissance de mon père, Jacques Gardon, qui participera de manière active, par la suite, à cette aventure.



Durant une trentaine d'années, mon grand-père et ma grand-mère, Louise Gardon, exerceront cette activité malgré des années difficiles, surtout sous l'occupation.

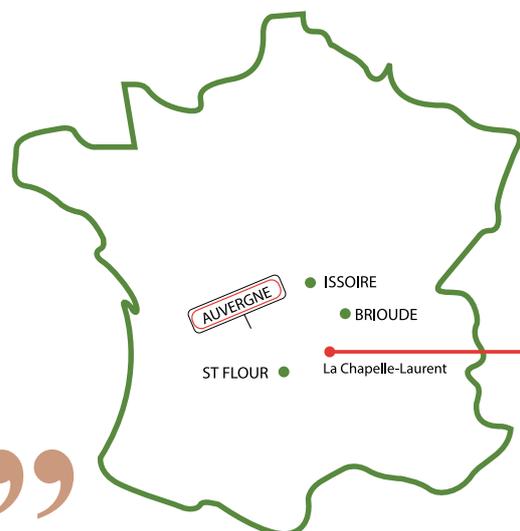
Au cours des années 60, l'exode rural et la mécanisation poussèrent les agriculteurs à développer leur exploitation pour vendre leurs produits en priorité. La production laitière, quant à elle, s'organisa de façon à regrouper en un seul endroit le lait de plusieurs agriculteurs pour le transformer en fromage. C'est à partir de ce moment-là que les premières tournées de collecte de lait ont vu le jour. Suivant la tendance, la famille Gardon créa ses premiers locaux de transformation à La Chapelle Laurent sous la maison familiale et collecta le lait des agriculteurs locaux.

La SARL GARDON fut créée le 1er avril 1971 lorsque mon père et mon oncle, Roland Gardon, reprirent le flambeau. Les dix années suivantes seront orchestrées d'un côté avec la collecte de lait et sa transformation en fromage Cantal et, de l'autre, avec la création d'une boutique, toujours dans la maison familiale, pour commercialiser notre fabrication, ainsi que d'autres produits de négoce. Ce point de vente était tenu par Ginette et Jeanine Gardon, épouses des deux frères.

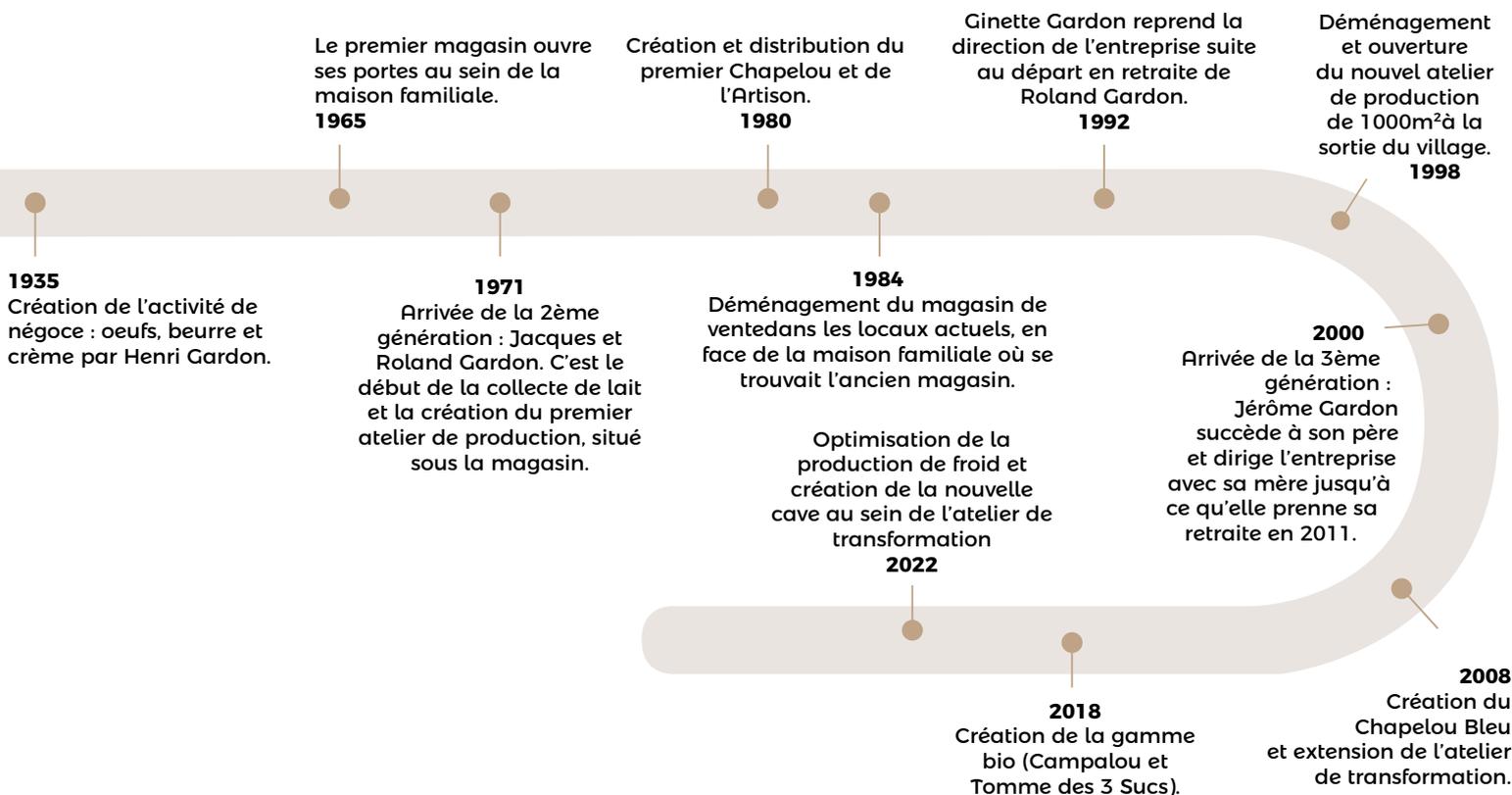
Faisant le constat que le Cantal se vendait moins bien, les deux frères décident de refaire un petit fromage de pays : le « Chapelou », du nom des habitants de La Chapelle Laurent. Les clients se l'approprièrent au fur à mesure des années en le baptisant de différents noms : le Chapelle, le Gardon, le Pays... La plupart des clients l'achetaient avec 1 mois d'affinage pour le mettre dans leur cave, dans le but de le faire affiner selon leur goût.

Fin 2018, la fromagerie Gardon revient à ses sources en fabriquant à nouveau du Chapelou au lait cru, dans un respect total d'hygiène, de traçabilité, de rigueur des analyses, afin de mieux répondre aux attentes des consommateurs. Le Chapelou au lait cru bénéficie de deux à trois mois d'affinage.

En partenariat avec un agriculteur désireux de se reconverter en bio lors de l'installation de son fils, Quentin Chaume, en 2018, Jérôme Gardon va créer une nouvelle gamme, la Tomme des 3 sucs et le Campalou, pour mettre en exergue cet élevage où les bêtes sont nourries exclusivement au foin et au pâturage.



*Gardon*  
Fromagerie  
depuis 1930



## MODERNISER, MAIS PAS INDUSTRIALISER

Avec une production annuelle de 360 Tonnes de fromage, issue du lait d'une quinzaine de producteurs des environs, la fromagerie perpétue depuis plus de 40 ans la recette traditionnelle du fromage de pays, telle que pratiquée autrefois dans les fermes. Et c'est dans le respect de la tradition que Jérôme Gardon, dirigeant depuis 2008, innove et investit pour suivre la tendance !

En 2009, 1,5 million d'euros avaient été engagés pour une première extension de l'atelier de transformation afin d'y transférer la partie conditionnement. En septembre 2023, après quelques mois de travaux, et pour un montant similaire, une cinquième cave d'affinage voit le jour, doublée d'un nouvel espace de stockage et de bureaux plus adaptés. Concrètement, 100 m<sup>2</sup> de surface supplémentaire ont pu être dégagés pour la création de ce local, ce qui a permis d'augmenter la surface des caves d'affinage d'autant, dans la partie existante (création de 60 m<sup>2</sup> de locaux administratifs et 70 m<sup>2</sup> supplémentaires pour la production).

## CÔTÉ FINANCEMENTS

Un total d'1,5 million d'euros aura été injecté dans les travaux achevés en septembre 2023. Un budget conséquent pour la PME familiale, allégé par le dispositif CEE (certificats d'économies d'énergie), allouant une subvention de 40% de la partie éligible, ainsi que des aides régionales, et européennes via le FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural).

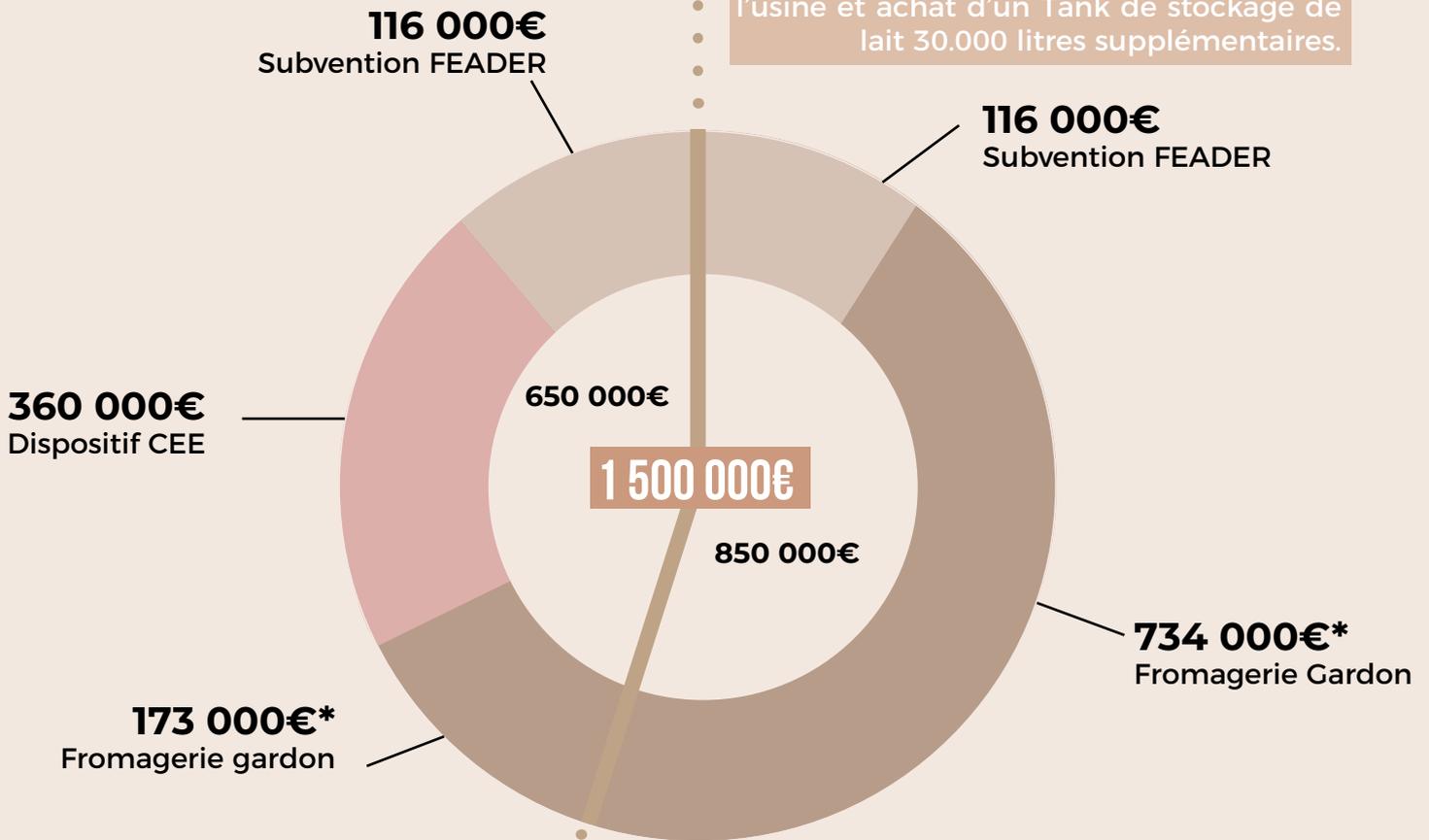
En parallèle, dans une logique environnementale, l'outil de production de froid a été rénové pour en récupérer la chaleur, permettant des économies d'électricité et de gaz évaluées à 10%.

Afin de garantir l'excellence de ses produits, les équipes de la Fromagerie Gardon bénéficient de technologies de pointe, comprenant des machines mécanisées ultra-performantes. L'objectif de la Fromagerie est clair : assurer un niveau d'exigence et de tradition toujours plus élevé en termes de qualité de produits.

L'objectif, lors de ces travaux, a été de surdimensionner l'outil de production afin d'anticiper l'accroissement de la production vers l'export, et de bénéficier de taux d'intérêt à moins de 1%. Aujourd'hui, les crises énergétiques traversées confortent la PME dans les choix stratégiques effectués. La capacité de production étant à présent optimale, les ambitions se tournent donc vers ce nouveau marché européen voire, dans un avenir proche, vers de potentiels investissements pour la création d'une station d'épuration propre à la fromagerie, pour un montant de 800.000 euros.

## COÛT DU PROJET : 1 500 000€

- 850 000€ : Création d'un bâtiment de stockage pour les consommables (cartons, papier emballage), d'une cave d'affinage supplémentaire, extension des locaux administratifs, mise en place d'un ERP, changement intégral de l'automatisme de l'usine et achat d'un Tank de stockage de lait 30.000 litres supplémentaires.



**650 000€**  
Production de froid avec récupération de chaleur.

\* dont 750 000€ de prêt bancaire

## AU-DELÀ DE L'HEXAGONE...

Outre le lancement, depuis 2018, d'une nouvelle gamme de fromages au lait cru bio provenant de vaches nourries exclusivement d'herbe et de foin, la Fromagerie cultive de nouvelles ambitions, au-delà des frontières. Grâce au programme Ambition Région International, au Chèque Relance Export, et à l'assurance prospection BPI, une stratégie de commercialisation à l'export a pu être initiée il y a quelques mois.

D'abord tournée vers les marchés frontaliers de l'Allemagne et de la Belgique, traditionnellement reconnus pour offrir des débouchés intéressants pour les produits agroalimentaires, cette ouverture à l'international pourrait voir se créer un service export, si les chiffres sont au rendez-vous. Pour mettre en application sa stratégie d'expansion, la fromagerie Gardon peut également compter sur son site d'e-commerce, lancé il y a dix ans pour sa clientèle hexagonale.

« Nous avons des demandes depuis l'étranger mais nous ne pouvons pas les satisfaire. Le site en anglais existe déjà et nous sommes en train de le traduire en allemand. Nous travaillons également, en ce moment, avec une agence pour l'adapter à l'e-commerce transfrontalier, notamment les conditions générales de vente. »

*Gardon*  
*Fromagerie*  
depuis 1935

**Contact presse :**

Aurélie SIMONDET

06 73 15 43 07

[contact@phoebus-communication.com](mailto:contact@phoebus-communication.com)

[www.fromageriegardon.fr](http://www.fromageriegardon.fr)

