

Val de Loire → Cosne-sur-Loire et ses environs

SOLIDARITÉ ■ A la ferme de Port-Aubry, rassemblement amical, aujourd'hui, des bonnes volontés *J. Leclerc & M. Melet*

Aborder ensemble la reconstruction

Après l'incendie de la chèvrerie, la ferme de Port-Aubry refait surface. Et invite aujourd'hui les bonnes volontés, qui lui ont manifesté leur soutien.

Christine Baile

Si tu tombes sept fois, relève-toi huit fois. Un proverbe chinois qu'Emmanuel Melet a fait sien. Le patron de la ferme de Port-Aubry n'en est pas à son premier avatar. Et il a toujours fait front. C'est sûr que l'incendie, qui a dernièrement ravagé la chèvrerie et fait périr cent soixante-dix chèvres (nos éditions précédentes), a porté un coup à l'entreprise, qui compte dix salariés.

La boutique regorge de bons fromages d'ailleurs

Mais, pour pallier la perte de la production, les associés, Marguerite et Emmanuel Melet et Bernard Robin, se creusent la cervelle. La priorité restant au maintien des emplois. « Vu qu'il y a moins de travail, j'en profite pour envoyer le personnel en formation », explique Emmanuel Melet.

« En janvier, on aura plus de la moitié moins de production, que d'habitude. Nous allons donc essayer de valoriser ce que nous faisons parallèlement. C'est-à-dire la vente de fromages. » Des fromages venus



ASSOCIÉS. Bernard Robin, Marguerite et Emmanuel Melet ne restent pas les bras croisés. La boutique va faire plus.

QUESTIONS À



HERVÉ MONS

Meilleur ouvrier de France à Roanne et ami des Melet

Vous avez assuré Emmanuel Melet de votre soutien. Pourquoi ?

Il est producteur, je suis distributeur. Mais nous travaillons ensemble, nous avons besoin l'un de l'autre. Et, au-delà de la situation brute, on se respecte et on s'entraide.

Vous êtes donc solidaire des Melet et prêt à leur donner un coup de main ?

Dans ce monde un peu fou, la solidarité existe bien. On sort du contexte du business et s'il y a un problème, on est là. C'est notre démarche. Pas une démarche d'effort, mais naturelle et automatique.

Alors, qu'allez-vous faire ?

Une animation particulière, quand le moment sera venu. Sans doute proposer une conférence, apprendre à réaliser un plateau de fromages, avec des dégustations. Et le faire mieux connaître.

reconnaissance. Et invite tout le monde à la galette, cet après-midi à la ferme, à 15 h. L'occasion d'évoquer avec eux ce qui peut être mis sur pied pour donner une chance de plus au redressement de la ferme et de transformer la peine en sourire. » Il va donc falloir mettre ses compétences à contribution. ■

d'ailleurs. La formation du personnel sera utile pour développer ce créneau, « elles vont se perfectionner », souligne le boss à l'attention de ses fromagères. Pour Emmanuel Melet, le message est clair : la boutique tourne et il y a toujours des fromages à vendre. Et des bons. « Un salers magnifique, un comté excellent, un roquefort formida-

ble. Mais aussi des fromages qu'on a tendance à oublier et qu'on ne trouve pas dans la grande distribution. Car trop rares. Moi, je connais les producteurs et je sais où me fournir. » Requinqués par les messages de soutien qui ont envahi leur boîte électronique, les trois associés veulent témoigner de leur