

**SAINT-PARDOUX-SOUTIERS**

# « Faire valoir un savoir-faire »

La fromagerie Le Coteau poursuit sa conquête des frontières. Toujours appliquée à fabriquer le meilleur fromage, elle multiplie les concours.



Régis Florent, patron de la SARL la fromagerie le Coteau à Saint Pardoux-Soutiers.

PHOTO : CO

**R**égis Florent, patron de la fromagerie Le Coteau, revient sur le dernier concours, le Mondial du fromage qui s'est déroulé à Tours, en septembre, et se fixe de nouveaux objectifs.

**Vous avez participé au Mondial du fromage de Tours, quels ont été vos résultats ?**

Régis Florent : « Sur cinq fromages présentés, quatre ont été primés. Le Mothais sur feuille, le cabri au piment d'Espelette, le cabri ail et fines herbes et sel de Guérande ont été récompensés d'une médaille d'argent et notre cabri au miel et basilic a obtenu une médaille de bronze. Ce qu'il faut surtout retenir c'est la pérennité de la qualité de la production, pour la bonne et simple raison que sur les trois mondiaux de 2019, 2021 et 2023, on a présenté quinze fromages, dix ont été

médailles dont un d'or en 2021. »

**Combien de fromages sont en compétition ?**

« Il y a à peu près vingt-cinq mille fromages. Les internationaux sont des gros concours avec des fromages du monde entier. Évidemment on ne compare pas des fromages de chèvre avec des fromages de brebis ou de vache, chacun reste dans sa catégorie. Nous, c'est le chèvre et on peut être plusieurs à recevoir des médailles d'argent, plusieurs à recevoir des médailles de bronze, voire plusieurs médailles d'or. C'est une évaluation à la note. Quand on obtient une médaille d'or on accède au concours final. »

**Quel est l'impact pour la fromagerie ?**

« Le fait d'être médaillé régulièrement dans ces différents mondiaux

nous fait reconnaître en France mais aussi à l'international. Nous expédions nos fromages dans toute la France et aussi en Europe : Belgique, Allemagne, Pays-Bas, Autriche notamment. »

**Quels sont les prochains concours que vous préparez ?**

« Avant la fin de cette année 2023 nous participerons au concours local de Niort, Capr'innov, le 22 novembre, nous serons aussi au concours international de Lyon et début décembre à celui de Francfort. »

**Vos ambitions ?**

« C'est la médaille d'or. C'est un challenge pour toute l'équipe. C'est comme une compétition de sport, on veut gagner. Accéder à ces concours c'est une démarche de compétition mais c'est surtout faire valoir un savoir-faire. »