

## Bientôt du fromage fermier dans le village



Hélène et Vladimir supervisent la coulée de la dalle de leur future fromagerie.

**Un couple n'a pas hésité à vivre une totale reconversion professionnelle.**

**Respectivement professeur de musique et avocate et venant d'Auvergne, ils ont rejoint la ferme familiale avec pour objectif la fabrication de fromage fermier affiné.**

En 1999, Claude et Laurence Orbion décident de convertir leur ferme en agriculture bio. Avec leur fils Mathieu, sur 180 ha exploités en élevage et en polyculture, ils produisent entre autres, 400 000 litres de lait et de la lentille verte.

Fin 2017, leur deuxième fils, Jérôme, rejoint l'exploitation. Ayant décidé de se diversifier dans la fabrication de fromage, leur fille, Hélène et leur gendre Vladimir quittent l'Auvergne pour les rejoindre. Pour eux c'est une véritable reconversion, Hélène est avocate et Vladimir, professeur de musique. Ils ont suivi pendant une année une formation fromagère en Auvergne. Leur objectif est de transformer un quart de la production laitière en fromage : une pâte molle genre « Carré de l'Est » et une pâte pressée genre « Saint-Nectaire ».

### • Démarrage des travaux de construction

Les travaux de construction de la fromagerie, dans une ancienne grange viennent de démarrer. Les premiers fromages devraient y être affinés au début de l'été.

La « [Ferme des Terres Froides](#) » de la famille Orbion, est aussi une ferme pédagogique qui accueille régulièrement des écoles. Elle est aussi labellisée « Bienvenue à la ferme » et elle vend une partie de sa production sur place.