

VALLÉE D'ASPE. Marion et Manu Ossiniri ont trouvé un nouveau débouché via paysans.fr

Du brebis en un clic



Tout en continuant à vendre localement, Marion Ossiniri est désormais référencée sur Internet. (photo luke laissac)

« Marion et Manu est un jeune couple de bergers sans terres qui pratique la transhumance et amène son troupeau de brebis de la vallée, en hiver, aux pentes des Pyrénées à l'estive du printemps. Un cycle nouveau qui recommence chaque printemps pour arriver début juillet au plus haut de la montagne, un pur plaisir pastoral partagé avec leurs trois jeunes enfants. »

Voici la description du couple aspois, propriétaire de 400 brebis et 15 vaches, référencé officiellement depuis vendredi dernier sur le site Internet paysans.fr après avoir passé la barrière des testeurs. Marion est ravie de ce laissez-passer, c'est elle qui s'occupe de la commercialisation. En plus des halles de Pau où son fromage est présent au stand Fermiers fermières et de la vente directe, elle diversifie ainsi ses débouchés.

« J'avais entendu parler du site internet sur France Inter. J'ai trouvé la démarche géniale et je l'ai testé en

tant que consommatrice. Je suis basée à Borçe ; l'hiver, mon mari s'occupe des brebis et des vaches à Gurmençon car nous n'avons pas d'exploitation. Toute seule avec les trois enfants, je n'ai pas le temps de faire le marché ou d'aller à l'Amap à Oloron et j'essaie d'éviter les supermarchés. Il m'arrive tout de même d'acheter ma viande à des producteurs », explique la jeune mère de famille.

Les producteurs sont connus

Et puis, un jour, Marion se décide et contacte les responsables du site pour faire connaître sa tome de brebis et sa tome mixte. « Je n'osais pas. On a toujours l'impression que nos produits sont communs, qu'ils n'ont rien d'exceptionnels. »

Elle envoie quelques morceaux de fromage par le livreur. Les retours des premiers goûteurs sont excellents et les responsables du site commercial, Patricia Juthaud et Marc Sahraoui, décident de venir voir le couple de bergers.

« J'étais très étonnée ; j'ai trouvé cela fabuleux que les responsables se déplacent pour se rendre compte de notre travail. Ils sont d'abord venus à Gurmençon puis nous sommes allés voir notre salle de fabrication mobile à Aubise. Il y avait eu une avalanche sur la route, nous avons dû monter à pied. Je me suis dit que s'ils venaient voir tout le monde, c'est bien.

Un trésor extraordinaire

Marion prépare des morceaux de 200 grammes vendus 6,75 € à l'internaute, port compris. « Actuellement, c'est difficile pour nous. On s'en sort grâce aux primes, c'est malheureux. Cette façon de vendre nous permet de ne pas être à la merci des crémiers. Chacun essaie de trouver sa filière, tout le monde essaie de le vendre le plus vite possible. Nous, non. C'est pour cela que la formule paysans.fr est intéressante. » Quant à la question des camions de livraison sur les routes, elle répond : « C'est ma voiture qui est moins sur la route. »

En rencontrant des professionnels de la vente aussi exigeants, Marion, qui adhère aux syndicats Ossau-Iraty, se rend compte de la qualité exceptionnelle du fromage d'estives. « C'est un fromage qui a très bon goût, qui varie selon les pâturages. Un temps, on a voulu le lisser, mais il faut préserver les différences », explique Marion Ossiniri. Elle aimerait que les producteurs se fédèrent à l'image des indépendants du jurançon. Mais là, c'est une autre histoire.

Auteur : odile faure
o.faure@sudouest.com