

Une fromagère d'exception sur le Causse

Dirigeant à Hyelzas la fromagerie le Fédou, Florence Pralong est devenue une figure emblématique sur le Causse Méjean.

Sur les hauteurs du Causse Méjean, à Hyelzas, hameau de La Parade, une femme énergique, mère de quatre grands enfants, dirige depuis sa création en 1990 la fromagerie Le Fédou. « *La société ne comptait à ses débuts que trois personnes. Aujourd'hui, avec 17 salariés, nous traitons entre 1 500 et 2 000 litres de lait de brebis par jour* », précise la chef d'entreprise. Arrivée sur le Causse lors de son mariage avec un enfant du pays, Florence Pralong a parfaitement concrétisé son envie de travailler sur place et de participer à la vie d'une terre qu'elle a vite chérie. La laiterie est en effet étroitement liée à ce qui l'entoure. Les fromages, élaborés à la main, sont tous issus du lait de brebis paissant sur les Causses Méjean et de Sauveterre. Malgré la taille atteinte par la société, Florence Pralong n'envisage nullement de remettre en cause ces principes : « *Ce sont la qualité du lait fourni par nos onze éleveurs et le savoir-*

faire des personnes travaillant dans ces locaux qui font toute la spécificité de la fromagerie. Nous vendons nos produits en Lozère mais aussi un peu partout en France et notre gamme ne cesse de s'élargir. »

Une volonté de s'ouvrir sur l'extérieur

Cet enracinement local est un atout pour la vente. Mais il ne suffirait sans doute pas si cette femme exigeante n'avait à cœur que « *tous, les éleveurs*



© J.F. Salles

comme l'entreprise, progressent. » Parmi ses divers projets, la chef d'entreprise entend nouer des collaborations commerciales et logistiques avec d'autres laiteries sous les labels « de Lozère » ou « Sud de France ». Cette démarche présente un intérêt économique certain et un état d'esprit. Cette femme dynamique qui a le sens des responsabilités aime à faire travailler les gens ensemble et s'attache au quotidien à « *trouver des synergies entre les aspirations de chacun et les objectifs de la fromagerie.* »

À Hyelzas, Florence Pralong organise chaque printemps, avec la Maison Caussenarde (musée) et d'autres artisans, une journée portes ouvertes pour faire découvrir le lieu et ses métiers. Elle se réjouit que de nouveaux habitants se soient installés il y a peu. « *J'aime quand des gens arrivent à vivre ensemble,*

à s'entendre pour mener à bien leurs projets, dit-elle en substance. Hyelzas est un village vivant. Et même si cela reste fragile, la vie attire la vie ! »

“ **Gérer l'entreprise est à la fois passionnant et compliqué.** ”

EN SAVOIR PLUS :

www.fedou.com

Vente sur place toute l'année

Dégustation d'avril à septembre

© J.F. Salles