

## « Une super-saison » touristique à la fromagerie Durand , Camembert 29/10/2011

samedi 29 octobre 2011



La ferme de la Héronnière c'est une exploitation agricole s'étendant sur 84 hectares, avec un cheptel de soixante vaches (dont 65 % en race Normande) approvisionnant en lait une fromagerie qui constitue aussi la dernière production fermière de camemberts au village de Camembert. Chaque jour il en sort 400. La production répond aux exigences de l'AOP. Ils sont sept producteurs actuellement à pouvoir se prévaloir de cette appellation. C'est dire si le lieu est prisé par les touristes. À la tête du Gaec, François Durand (fromager depuis trente ans) et son épouse Nadia ainsi que le frère cadet, Nicolas Durand. Depuis une dizaine d'années un circuit de visite permet aux amateurs de cette patte molle ô combien connue, de découvrir sa fabrication. Et chaque année ils sont de plus en plus nombreux à emprunter la petite route sinueuse de la vallée pour se rendre jusque sur l'exploitation.

Beaucoup d'étrangers

Nadia est à l'accueil. « **Le gros de la saison s'étale de Pâques jusque fin novembre. Nous recevons pour moitié des particuliers et des autocaristes. La fréquentation je l'estime à environ 10 000 visiteurs** ». Ces visiteurs sont pour beaucoup « **des étrangers, particulièrement des Belges et des Allemands** ». Ce mercredi après-midi justement il y a un car d'Allemands. « **Depuis trois ans nous voyons la venue de touristes Russes. Ces derniers ne sont pas spécialement acheteurs mais ils sont très intéressés par le lieu et par l'histoire** » poursuit Nadia entre deux visites. Car après le bus, voici des particuliers. Parmi eux, Francine, de Condé-sur-Noireau. Elle est accompagnée par des amis venus du Tarn. Françoise, Patrick et leur fille Laëtitia viennent d'Albi. « **Depuis vingt ans, à force d'écumer la région, on commence à connaître les bons coins** ». Paradoxalement ce sont eux qui ont fait découvrir la fromagerie à leur amie.

Ce qui fascine le plus les visiteurs ? « **Le travail que nécessite la fabrication d'un camembert qui exige environ seize manipulations ainsi que la quantité de lait, 2,5 l par fromage** » répond Nadia. Elle relève également que « **le son et lumière a apporté beaucoup. Il a été porteur et fédérateur. Les gens ont été très nombreux à m'en parler** ». Dans l'ensemble « **nous avons passé une super-saison, ça ne désemplit pas. Franchement, nous ne nous ressentons pas de la crise, bien au contraire** » déclare Nadia.

Depuis peu des travaux sont engagés sur l'exploitation.

« **Notre cheptel étant en normandisation, pour compenser la perte de production laitière il nous faut avoir plus de vaches. Nous sommes donc**

---

« Une super-saison » touristique à la fromagerie Durand , Camembert  
29/10/2011

---

**dans l'obligation de faire des mises aux normes**  
». Un bâtiment de 1 260 m2 destiné à abriter les animaux l'hiver est en cours de construction.