

## QUIERZY / Terroir Un fromage à succès

Par Anonyme

Créé le 08/06/2010 11:00

La ferme « La Pâturrelle » de Quierzy a vécu, dimanche, sa 5e édition des portes ouvertes. Olivier Timmerman, l'un des trois passionnés porteurs du projet de faire revivre le fromage local disparu, se réjouit du succès de cette journée. « Rien que dans la matinée, nous avons accueilli une centaine de visiteurs, et l'après-midi s'annonce encore plus riche. Les gens viennent d'un peu partout, beaucoup sont nos clients des marchés de Compiègne, de Chauny ou de Laon, mais pas seulement. J'ai accueilli ce matin tout un groupe de visiteurs de Noyon. »

Plus personne ne peut douter de la renommée de la ferme herbagère, due surtout à la qualité des produits. Étendue sur 150 hectares, elle utilise 93 hectares en prairies. Ainsi, les 88 vaches sont nourries exclusivement de produits locaux. On ne s'étonnera donc pas de la qualité du lait, qui permet la fabrication d'excellents fromages.

« C'est le domaine de Carine, mon épouse, poursuit Olivier, nous sommes six personnes à la ferme, trois associés avec mon frère, Rémi, et trois femmes salariées. » Lui-même s'occupe tous les matins et tous les soirs de la traite des vaches.

Justement, il invite le premier groupe de visiteurs de l'après-midi à visionner un film qu'il commente avec beaucoup d'entrain. Son épouse se prépare pour la suite de la visite, avec une démonstration de la fabrication du fromage. Une fabrication un peu accélérée, mais entière, où les visiteurs assistent à la naissance d'un petit fromage frais. « C'est très rassurant de voir toutes ces personnes intéressées par la fabrication locale respectueuse de l'environnement », commente Carine Timmerman, très souriante et optimiste pour l'avenir de son fromage, mais aussi ravie par la curiosité et le comportement des visiteurs.

### [Photos / vidéos](#)

Auteur :

Légende : Devant une trentaine de visiteurs, Carine fabrique son 3e fromage de la journée.

**Visuel 1:**

