

Ghislaine GUINEMER : Fromagère à Plérin

Elle voulait être agricultrice, a suivi une formation de comptable pour finalement faire carrière comme fromagère au magasin Leclerc de Plérin. Un parcours de presque 30 ans qui suit un fil rouge idéal pour cette Bretonne dotée ainsi des meilleurs atouts : un goût prononcé pour les bons produits et un sens du commerce qui lui garantit le meilleur au meilleur prix. Résultat, la fromagerie de Plérin offre aux amateurs du genre une palette de treize mètres linéaires avec plus de 300 références. Rencontre avec une spécialiste es fromage !

Bretagneaucoeur : Quel est votre parcours au sein du magasin de Plérin ?

J'ai 29 ans de maison. J'ai commencé à 18 ans aux côtés de ma sœur qui travaillait au rayon fromage, coupe et charcuterie en contrat saisonnier pour les remplacements d'été. C'était en 1982, quelques années avant le déplacement du magasin sur son site actuel et son inauguration le 12 novembre 1985. Je m'en souviens très précisément. J'étais toujours sous contrat et je suis partie peu de temps après en congé maternité. A mon retour, j'ai été formée pour tenir la caisse et être en poste au coffre et à l'accueil.

Et c'est en janvier 1989, après avoir eu mon deuxième enfant que Monsieur Chaussée, l'adhérent du magasin, m'a proposé de prendre en charge le rayon fromage qui allait désormais être séparé du rayon charcuterie. J'avais carte blanche pour approvisionner mon nouveau rayon avec des produits d'exception à des prix Leclerc.

BAC : Qu'est ce qui vous a séduit dans ce nouveau challenge ?

Il fallait tout repenser car jusqu'alors nous ne proposions que des produits de base. J'ai donc pris contact avec de nouveaux fournisseurs, des grossistes et des producteurs locaux pour trouver des fromages différents et de grande qualité. Les gens très vite ont montré de l'intérêt et surtout de la curiosité au gré des dégustations. En 1993, le magasin a connu un nouvel agrandissement avec cette fois la séparation du rayon fromage qui étaient encore accolé au rayon traiteur, mais avec déjà un personnel dédié et qualifié à chaque rayon. Le directeur a choisi un nouveau mobilier pour aménager en beauté notre fromagerie et mettre en valeur les produits. Et si ce rayon ne comptait auparavant qu'une trentaine de variétés de fromage, nous avons maintenant un rayon avec près de 300 produits différents rangés par régions, sur 13 mètres linéaires. Je travaille en direct avec les producteurs locaux et des fermiers qui viennent livrer leurs fromages bios et au lait cru. J'ai la chance de travailler avec d'excellents fournisseurs, qui connaissent leurs produits et font Rungis régulièrement. Et puis, je suis toujours en veille sur des fromages que je ne connais pas. Des clients me passent des commandes qui parfois me font découvrir un produit. Même quand je suis en vacances, je vais sur les marchés et je repère des variétés que je ne propose pas encore. Je goûte, puis je fais goûter aux clients et ensuite, c'est le cas de le dire, le « bouche à oreille » fait le reste. La relation avec la clientèle est une partie du métier qui me plaît beaucoup.

BAC : Quels sont les atouts de votre rayon ?

Nous sommes trois ainsi qu'une apprentie et une animatrice qui, justement assure l'organisation des dégustations pour la clientèle. Maryse est là depuis 11 ans et Chantal, qui est ma sœur est là depuis 7 ans. Nous essayons de maintenir le meilleur des services avec des petits plus que le client va apprécier : découpe sur commande, plateau de fromages, fromage râpé, prêts d'appareils à fondue et raclette. Je regarde nos chiffres tous les jours avec l'équipe car nous voulons rester sur la bonne ligne : de bons produits, une gamme étendue, et de bons résultats. Aujourd'hui j'ai une large clientèle de fidèle qui témoigne de la qualité de l'accueil, du service, du produit et des prix.

BAC : Selon vous, quels sont les qualités qui donnent sens à votre métier ?

Il faut être accueillante avec le client, dynamique, disponible et bien connaître ses produits. Au fil des ans, je me suis aguerrie dans la relation clientèle et je prends un grand plaisir avec mon équipe à développer cet aspect relationnel aussi avec les fournisseurs. Et puis je reste toujours vigilante sur les prix autant que sur la qualité.

BAC : Quel regard portez-vous sur votre parcours et votre métier ?

A la maison on n'a jamais mangé beaucoup de fromages. Ce n'était pas dans nos habitudes familiales. Mais il faut croire que les goûts évoluent... Mes parents étaient agriculteurs. D'ailleurs, nous voulions être agricultrices à notre tour car nous avons pris goût très tôt au produit noble. Mais aujourd'hui j'aime beaucoup mon métier et je prends plaisir à partager ce souci du bon produit avec la clientèle.

Je suis toujours étonnée de constater le nombre de clients assez jeunes comme des étudiants qui sont fidèles à notre rayon. Il faut pourtant posséder un minimum de pouvoir d'achat puisque un fromage de dégustation peut aller de 8 à 25 euros. Les enfants sont également prescripteurs car ils ne manquent pas une occasion de goûter les produits que nous présentons tous les jours. Le fromage est de plus en plus apprécié dans sa diversité et sa finesse et devient un plaisir de table que l'on consomme au quotidien comme pour un repas de fête.

BAC : Et pour finir, quels sont les pêchés mignons de la fromagère ?

- **Le Comté avec un affinage de 22 à 24 mois** : La durée d'affinage et la technique employée font toute la différence. J'en ai 8 variétés. Cette subtilité entre chaque se fait au palais et selon que l'on aime le produit plus ou moins fort, plus ou moins fruité.
- **Le Beaufort d'été 2010** qui arrive en rayon en septembre
- **Le Galletout** à déguster avec du miel de Sarrazin
- **Le chèvre de Rocamadour** qu'il soit coulant ou moelleux avec une petite confiture de poivron rouge fabriqué par un producteur du coin.

[Pour en savoir plus, rendez-vous à la fromagerie du Centre Leclerc de Plérin et demandez Ghislaine...](#)