

Du pis au porc, le sérum a son homme

Voilà trente ans que Gérard Bourdin parcourt la campagne au volant de son camion pour récupérer le sérum, autrement dit l'eau contenue dans le lait après la phase de décaillage. Rencontre avec un personnage.

« Le camion, il a 715 000 kilomètres au compteur... comme le bonhomme ! » Il n'est jamais à court d'humour, le bonhomme en question. Il se nomme Gérard Bourdin, pour vous servir, et il est encore bien souple pour grimper sur son camion. Vous savez, dans une année il a intérêt à soigner ses articulations, « le Djé », comme ils disent au pays. Pensez-donc, voilà trente ans que notre bonhomme prend de la hauteur sur son camion. Trente ans qu'il fait son métier, été comme hiver et tous les jours de l'année. Trente ans à remplir son camion avec du sérum. Sept mille litres quotidiens, ça vous abreuve, non ? Ah, c'est sûr, son camion ne tombera pas en panne de protéines sériques !

Mais d'où vient donc et où va donc le sérum du bonhomme ?



Un camion qui tourne au sérum !

Il est 10 h 30. Gérard gare son camion de 715 000 kilomètres devant la fromagerie de Bouverans et c'est là que la manoeuvre commence.

« On va peut-être manquer de porcherie »

Ou plutôt se prolonge, car l'alchimie a débuté auparavant. Explication de texte par l'intéressé : « Le fromager enlève la matière grasse du lait qui va donner le comté. Au fait, faut qu'je vous dise quand même que le sérum c'est l'eau contenue dans le lait après la phase de maturation et la phase du décaillage. Vous avez compris ? Et

en langage populaire, on l'appelle "le p'tit lait". Le sérum c'est un restant. Ni plus ni moins. »

Le bonhomme Gérard, le camion de 715 000 kilomètres et les 7 000 litres de sérum s'en vont ensuite jusqu'à la porcherie de la Rivière-Drugeon. Arrivé à bon port, ledit sérum est alors bon à donner aux cochons car il est riche en protéines sériques. Et mine de rien, « c'est aussi grâce à lui que la saucisse de Morteau a droit à son label ».

Gérard a 62 ans et l'heure de la retraite sonnera bientôt. Adieu cochon, camion, sérum, « le Djé » continuera son petit bonhomme de chemin. A lui

donc le mot de la fin : « Dans peu d'années, on va peut-être manquer de porcherie. Qu'est-ce que vous voulez qu'j'vous dise, moi, les gens ne veulent plus d'odeur ! »



Avec le fromager Anthony Perrin.

7000 litres
quotidiens prélevés à la
fromagerie de Bouverans.