Dans les années 1900, Edouard UCHAN, Garde des Eaux et Forêts est muté à Lombrés. Originaire de la Barousse, d'une famille paysanne, il emmène avec lui les secrets de la fabrication du fromage de cette vallée voisine, transmis de génération en génération. Il se marie à Lombrés et le couple s'installe sur une ferme traditionnelle (Vaches, moutons, cochons, ... et le fourrage pour les nourrir).





Jean Marie UCHAN, leur fils prend la suite de l'exploitation, marié lui aussi à Lombrés avec Olynde, ils développent la ferme qui vous accueille aujourd'hui. Avec 18 Ha, ils élèvent surtout des vaches (18 mères) pour leur viande, mais continuent la tradition de fabrication du fromage pour leur propre consommation.



En 1973, Michel UCHAN, leur fils, s'installe à son tour aidé par Elise son épouse. Rapidement il s'oriente vers la production de lait (1975) et en 1981 la ferme compte 30 vaches laitières et 34 ha de surface. En 1985, avec l'idée de pérpétuer la tradition familiale, ils créent un atelier spécifique pour la fabrication et la commercialisation du fromage, toujours présent aujourd'hui. La fromagerie Lou Lombrés est née.





