

FOCUS PRODUCTEUR – LA FERME DE MARC ET RACHEL



1. Pourquoi avoir choisi ce métier/cette passion ?

Notre projet de construction de chèvrerie a commencé en 2014, de la volonté d'un **retour aux vraies valeurs, à la nature**. Mais c'est aussi un rêve de gosse de pouvoir fabriquer des fromages !

2. Quel est votre parcours ?

Nous sommes actuellement en **reconversion professionnelle**. Rachel a réalisé des formations dans le domaine de la transformation fromagère fermière et l'hygiène en 2015 tandis que j'ai obtenu le brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole.

Les formations agricoles que nous avons suivies sont nécessaires pour acquérir les bonnes bases de gestion d'exploitation, que ce soit en comptabilité, en gestion des rations alimentaires ou bien des prairies par exemple. Les formations fromagères nous aident quotidiennement sur la compréhension des processus de transformation du lait pour identifier et corriger rapidement les incidents de fabrications.

3. Que faites-vous comme élevage ? Depuis combien de temps ? En quoi consiste votre travail ?

Nous élevons des chèvres de race **alpine** depuis 2016. Cette race est celle définie au cahier des charges de l'**AOP Crottin de Chavignol**. Notre emploi du temps est rythmé encore d'une

part par notre activité de salarié et d'autre part par la chèvrerie.

Levé à 5H30, la journée débute par la traite et l'alimentation du troupeau. Le lait est mis à fromager le matin. Rachel moule les fromages pendant ce temps. Et puis nous emmenons nos 2 enfants à l'école avant de rejoindre notre travail.

Le soir, nous nourrissons le troupeau, finalisons la fabrication en fromagerie et assurons la vente à la ferme.

Notre objectif est d'obtenir un lait de qualité et en quantité suffisante. Ces résultats peuvent être obtenus grâce à la qualité génétique de notre troupeau et au bon fourrage que nous lui offrons.

4. Dans quel contexte VOUS ÊTES-VOUS INSTALLÉS ?

En 2016, nous avons trouvé notre ferme à Marseilles-lès-Aubigny, au lieu-dit les loges : 10 hectares de prairies, une ancienne chèvrerie, un hangar de stockage et une ancienne fromagerie. Plutôt que de commencer avec un gros troupeau et comme nous avons les installations nécessaires, après quelques travaux d'aménagement nous avons fait le choix d'acheter et d'élever quelques chevrettes alpines. L'entreprise a été créée en février 2017 et la commercialisation des premiers fromages a débuté en mai 2017. Notre objectif est d'augmenter progressivement notre troupeau afin que l'exploitation puisse faire vivre notre famille.



5. Quelles sont les particularités de votre exploitation (géographie, techniques, espèces/variétés etc.) ?

La ferme se trouve sur la commune de **Marseilles-Lès-Aubigny** aux portes du Berry, dans la zone d'appellation d'origine

protégée du **Crottin de Chavignol**. Nous sommes idéalement situés à 15 minutes de la ville de Nevers. Notre commune est traversée par la Loire et le canal latéral à la Loire. La Loire à vélo et le port de Marseilles permettent un bon attrait touristique.

La surface agricole utile de l'exploitation est d'environ 10 hectares et est composée uniquement de prairies naturelles actuellement.

Notre volonté est de travailler le plus naturellement possible en respectant le cycle naturel des chèvres et leur bien-être. Nous ne pratiquons plus d'écornage, laissons pâturer librement les chèvres et limitons au plus possible l'utilisation de produits chimiques ou pharmaceutiques.

6. Quelles sont les qualités nécessaires à la profession ?

Il est nécessaire d'avoir les connaissances de base en élevage pour bien démarrer son activité. L'alimentation des chèvres pour obtenir un bon lait n'est pas si simple ! D'ailleurs il est important de continuer de **s'informer et se former sur les nouvelles pratiques**. En fromagerie c'est la rigueur, l'application des règles de l'hygiène et un bon suivi de la fabrication/affinage (observer, mesurer, goûter, ...) qui permettent d'obtenir de bon produits.

7. Quel serait votre conseil pour déguster vos produits ?

Nous fabriquons des fromages au lait de chèvre : Crottins frais, Crottins de Chavignol à différents affinages, petits bouchons apéritifs, faisselle, fromages à tartiner aromatisé et de la tomme.

Le crottin demi-sec est réputé pour être consommé rôti sur des tartine de pain et accompagner une salade mais il peut être consommé de beaucoup d'autres façons : découpé en dés dans une salade, transformé en sauce pour accompagner les viandes, en

disque fin pour agrémenter un tartare de betteraves..
Le crottin sec, dégusté avec un verre de vin blanc de Loire est parfait pour un apéritif, ou râpé dans un risotto, il peut remplacer le parmesan dans la sauce pesto, ou même en fines lamelles pour donner plus de punch aux saveurs d'une entrée ou d'un plat.

