

Agriculture | Capr'inov : portrait d'un éleveur fermier lauréat du concours fromages



Il avait présenté aux jurés de cette 7^e édition de Capr'Inov la plupart des produits laitiers de sa ferme de Saint-Marc-la-Lande (79). Bien lui en aura pris, sa ferme a remporté 7 médailles, 3 d'argent et 4 de bronze, pour ses crottins, yaourts, bûches, tomes, Mothais-sur-feuille et pour son fromage « surprise du chanteloup » en chèvre frais. Une jolie victoire pour cet exploitant installé seulement depuis fin 2014.

Chez les Chevreau, la ferme est une histoire de famille, ou plutôt de couple. Dans leur vie d'avant, Aurélien Chevreau était salarié dans l'exploitation de melons d'un de ses oncles ; son épouse, secrétaire comptable dans un élevage bovin. Une envie commune de monter leur propre entreprise les a poussés vers la création de leur propre élevage. Originaires de Vendée, ils ont trouvé dans les Deux-Sèvres des terres pour s'installer et monter de toute pièce leur projet. « L'idée de départ, c'était d'avoir une exploitation autonome et donc de transformer nous-mêmes notre production pour pouvoir la vendre », explique Aurélien Chevreau, pour qui le fonctionnement en circuit-court est une autre garantie d'autonomie. L'élevage laitier s'impose comme une évidence. Le choix de l'animal vient dans un second temps : « C'est ma femme qui a choisi la chèvre, avec laquelle elle se sent plus d'affinités qu'avec les bovins. Pour moi, l'animal n'avait pas trop d'importance, l'essentiel était que je puisse transformer le lait ». Aurélien Chevreau, lui, a plutôt des affinités pour le fromage, un produit qu'il adore aussi bien consommer que fabriquer. Il passe tout de même un an à se former avec Les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine, dans le cadre de la formation continue, puis auprès d'autres éleveurs fermiers de sa connaissance.

Quatre métiers, chacun son rôle

Le couple s'installe en novembre 2014 à Saint-Marc-la-Lande, et démarre sa production en février 2015. Sur l'exploitation, chacun occupe un rôle bien défini : « Elle s'occupe de la partie élevage des chèvres et de la reproduction, ainsi que de l'administration tandis que je me consacre à la transformation et à la vente de nos produits », explique Aurélien Chevreau, « Avoir chacun son rôle et une fonction indépendante de l'autre, c'était un besoin important que nous avons identifié dès notre construction de projet ». Aujourd'hui, le couple possède 380 chèvres en lactation et transforme près de 25 000 litres de lait par an en une dizaine de produits laitiers : de la tome, des fromages de chèvre frais et secs à différents affinages, de la briquette, du carré, et le fameux fromage deux-sévrien, le Mothais-sur-feuille. Depuis peu, Aurélien fabrique aussi des yaourts nature et à la confiture, dont il a présenté deux variantes au concours Capr'Inov.

Le bouche-à-oreille fonctionne

Tous les produits sont vendus en direct dans la boutique de la ferme, ainsi que sur les marchés de producteurs locaux. On les trouve également chez quelques revendeurs dans un périmètre de 60, 70km autour de Saint-Marc. « Je n'ai même pas eu besoin de démarcher, le bouche-à-oreille a fonctionné et les gens sont venus me chercher », s'étonne encore Aurélien Chevreau, qui constate une forte demande, en particulier sur les yaourts. « Les enfants aiment ça, y compris la viande de chèvre », constate Aurélien Chevreau, qui vend également un peu de viande caprine, y compris des saucissons. Ils fournissent d'ailleurs le collège de Mazières-en-Gâtine en produits laitiers, ainsi que la cantine de leur village. Aujourd'hui, les Chevreau aimeraient continuer à développer leur réseau commercial en circuit court. « Mais pour ça on aurait besoin de main d'œuvre et c'est difficile de trouver des jeunes motivés ». Avis aux amateurs.

Anne-Lise Du

Crédit Photo : Anne-Lise Du

Publié sur aqui.fr le 29/11/20

[Url de cet article](#)