

Ses 25 chèvres pâturent désormais sous label

Reportage

« **Les filles !** » Quand Catherine Pautret appelle ses chèvres, on croirait qu'elle hèle ses enfants. D'ailleurs, sa fille, Enora, 15 ans, n'est jamais bien loin.



Sur les 6,5 ha de l'exploitation de Catherine Pautret, La Chèvre des Grés à Bohal, paissent 25 chèvres de race poitevine. Une race qui a bien failli disparaître, et à la sauvegarde de laquelle l'association décernant la marque collective s'active.

Quand le groupe de 25 biquettes aux longs goils noirs et bruns dévale la pente de l'un de leurs champs, c'est cette dernière qui parvient le mieux à identifier qui est qui. « **Boutonne, Gitano, Fleurette...** » À chaque année sa première lettre pour le prénom.

Ces chèvres, de race poitevine, avaient pratiquement disparu à la fin du XX^e siècle. En 1986, partant d'un constat de 600 têtes restantes, une poignée d'éleveurs se regroupent et fondent une association de sauvegarde (ADDCP, Association pour la défense et le développement de la chèvre poitevine), à laquelle Catherine Pautret adhère par la suite. Elle n'en est pas à son coup d'essai. « **Il y a plusieurs années, j'avais déjà participé à la sauvegarde de la pie noire, une vache en voie d'extinction.** »

Local et artisanal

Sur son exploitation, au départ vivrière, elle produit depuis 2006 avec son compagnon Jean-Gabriel « **du fromage frais, faisselle et tomme, chacun à différents stades d'affinage** ».

L'exploitation compte 25 chèvres, chacune produisant de façon variable « **2,5 litres de lait par jour** ». Sachant qu'un litre de lait est nécessaire pour fabriquer un fromage, la production reste modeste.

La production laitière des Poitevines étant inférieure à celle des races les plus répandues, alpines en tête, et son développement plus lent, « **travailler avec cette race est un véritable choix**, explique Jean-Gabriel. **Celui d'un goût différent des standards industriels, à la production intensive** ».

Celui d'un ancrage local et d'une production fermière artisanale, également. « **Nous vendons notre production dans des Amap et sur des marchés associatifs, jamais à plus de 20 kilomètres de chez nous. Quant au fourrage et aux céréales, nous nous fournissons exclusivement dans le Morbihan.** »

Neuf éleveurs en France

Catherine et Jean-Gabriel insistent : « **Notre démarche ne s'inscrivant pas dans une logique productiviste, mais de recherche de la qualité, nous tenons à respecter la saisonnalité : nos chèvres paissent au moins quatre mois en extérieur et ne produisent du lait que dix mois dans l'année, conformément à leur rythme naturel.** »

C'est la combinaison de ces exigences rigoureuses, listées sur le cahier des charges de l'ADDCP, qui leur a permis, tout comme huit autres éleveurs en France, d'obtenir la marque collective pour leurs fromages.

« **Ce qui a joué également pour recevoir ce label si rapidement, c'est que nous sommes extrêmement rigoureux dans les croisements de nos chèvres, pour éviter toute consanguinité.** »

S'ils se réjouissent de la création de cette marque, qui apportera davantage de visibilité et de valorisation à leur travail, ils assurent qu'au regard des prix et de leur clientèle, « **cela ne changera rien du tout** ».

Elsa COLLOBERT.