

## « Nous partons de rien »

**Bio** > À quelques coups de pédales de la côte, Julien et Gwénaëlle sont en train d'installer leur élevage de chèvres de race poitevine. Ils comptent bien tirer parti de leur situation pour vendre leurs fromages bio.

« *Nous partons de rien* », présentent d'emblée Julien et Gwénaëlle Ravon qui viennent de s'installer à Saint-Mathurin avec des chèvres de race poitevine. De rien donc, mais avec un beau potentiel : 70 hectares, un bassin de consommation à proximité, l'expérience de la gestion et de la vie acquises dans des emplois précédents et... beaucoup de volonté. Ils sont tous les deux âgés de 29 ans et parents d'une petite fille de quatorze mois. Gwénaëlle était responsable de la cuisine centrale de la commune de Sainte-Hermine et Julien était formateur en maison familiale, d'abord à la MFR de Pouzauges puis aux Herbiers. Leurs parents, à tous les deux, étant des producteurs de lait de vache, ils savent bien ce que sont les contraintes de l'élevage laitier et, estiment-ils, « *la chèvre permet de démarrer avec peu de capitaux, chose impossible aujourd'hui en lait de vache.* »

Ils ont repris, en février dernier, une exploitation laitière en fin de parcours située aux Biotières, derrière les vérandas Rideau. Une adresse qui sera prochainement bien connue parce que les associés de l'EARL *Le Cap'Vert*, qui pratiquent pour l'instant à petite échelle la transformation de leur lait en fromages, projettent de commencer à les vendre à la ferme dès l'automne prochain. À vitesse de croisière, leur élevage sera composé de 70 à 80 chèvres laitières, ainsi que de chevrettes de renouvellement. Cet hiver, auront lieu un réaménagement des bâtiments existants ainsi que la construction d'une fromagerie et d'un magasin de vente. Donc beaucoup d'huile de coude en perspective.

### Un projet de vie

« *Plus qu'une profession, c'est un projet de vie et de famille que nous entreprenons* », expliquent-ils. Leurs journées sont d'ores et déjà rythmées sept jours sur sept par



Gwénaëlle et Julien Ravon et leurs très affectueuses chevrettes.

les deux traites quotidiennes, les soins aux animaux, la fabrication du lait, le nettoyage du matériel, le chargement de la fourgonnette et la tenue de l'étal au marché. « *Aux marchés* », faut-il plutôt préciser parce qu'ils assurent ceux d'Olonne, des Sables, de Sainte-Foy ainsi que les marchés paysans et artisans du secteur. Très prenant donc, mais « *une manière de très bien valoriser notre litre de lait* », analysent les associés. Le choix de la commercialisation en vente directe correspond bien aussi au mode de vie qu'ils ont choisi. « *J'aime les contacts humains, reconnaît Julien, et puis moi-même, quand je suis consommateur, j'ai envie de savoir ce que*

*j'achète, la façon dont s'est produit et être en contact direct avec le producteur.* »

Leurs belles poitevines au pâturage, au bord des chemins vicinaux et des pistes cyclables des environs de la ferme, et un environnement qu'ils vont aménager avec soin autour de leur magasin, tout cela fait partie naturellement de leur projet de vie. « *Nous ne voulons pas, cependant, être prisonniers de notre travail* », préviennent-ils. Aussi leur porte ne sera-t-elle pas ouverte du matin au soir mais, dans un premier temps, lors d'un rendez-vous hebdomadaire de 17 h 30 à 20 h, par exemple.

Pas question, en bio, de désaisonner les mise-bas, lesquelles

auront lieu de fin février à la mi-avril. Mais ils essaieront, au fur et à mesure de l'entrée en production des chevrettes, de retarder un peu les mise-bas afin d'avoir assez de lait et donc assez de fromages à vendre sur les marchés estivaux. « *Ce qu'on aimerait bien, c'est avoir un mois avant les mise-bas, en janvier/février donc, sans cultures, sans traite, sans fromage et sans marché, pour souffler et profiter de nos enfants.* » Priver leurs clients de leur bon fromage bio pendant un mois leur pose bien problème mais, espère Gwénaëlle, « *je crois qu'ils comprendront, surtout si on leur explique le caractère saisonnier de la production du lait de chèvre.* »

### La meilleure pour le fromage

« *C'est avec les meilleures chèvres que l'on fait les meilleurs fromages.* » C'est, en tout cas, ce que dit le slogan de la plaquette de l'Association pour la défense et le développement de la chèvre poitevine et que Julien reprend à son compte. « *La race poitevine, c'est un peu un coup de cœur, explique-t-il. Moi, je trouve qu'elle est belle, cette chèvre, non ? En plus, c'est une race à faible effectif qui reste encore menacée de disparition. Elle est peut-être un peu moins productive que les saanen ou les alpines mais son lait a un meilleur rendement fromager. Et puis, apprécient-ils, elle est rustique et elle correspond bien à notre système extensif.* »

Enfin, les Ravon ne sont pas des extraterrestres qui débarquent en terrain conquis. Ils connaissent déjà bien la production laitière et savent gérer mais ils ont bien conscience d'avoir encore beaucoup de choses à apprendre dans les métiers différents que sont la culture, l'élevage, la fabrication du fromage, la vente et l'accueil à la ferme. Ils ne négligent donc pas les conseils qui leur sont prodigués, tant auprès du Geda, de leurs collègues de la Cuma *La Vertonne*, du contrôle laitier que de la Fédération régionale des syndicats caprins. Quant à la concurrence : « *Oh ! Vous savez, en Vendée, en tout, nous ne sommes encore qu'une dizaine de producteurs de fromages de chèvre fermiers. Alors, il y a encore de la place.* »

M. GIRARDEAU

## 70 HECTARES EN CONVERSION ET PAR CONVICTION

Julien et Gwénaëlle Ravon disposent aussi de 70 hectares de terre. L'assolement 2011-2012 comportera des prairies à base de luzerne et de mélanges graminées / légumineuses. 70 hectares qui leur permettront aussi de cultiver du maïs grain, du triticale, de l'avoine, des méteils, de la féverole, du lin et du tournesol. Toutes productions intéressantes pour la vente mais aussi pour l'autoconsommation de leur troupeau.

Le cahier des charges bio recommande de sortir les animaux « *dès que les conditions le permettent* ». Julien, qui a grandi à côté, à Olonne-sur-Mer, sait trop bien qu'à cinq kilomètres de la côte on ne peut pas compter, en été, sur les

prairies pour alimenter les troupeaux. Sauf étés très pluvieux, bien entendu. C'est la totalité des 70 hectares qu'ils sont en train de convertir en bio parce que, avance Julien, « *pour moi, le bio, c'est par conviction et non par opportunisme ; et je me verrais mal sortir le pulvé pour traiter une partie des cultures alors que l'autre serait bio. Non, ce ne serait pas crédible.* »

### Une race encore menacée

La race des chèvres poitevines est en train de sortir de la zone rouge de la menace de disparition, avec 22 boucs disponibles à l'insémination artificielle. On estime aujourd'hui l'effectif des chèvres poitevines à 2 600 avec une



Un signe distinctif de la race : la tête fine et expressive et les deux listes blanches de chaque côté du chanfrein.

présence dans 45 départements et trois pays. Adulte, la poitevine peut atteindre 70 à 80 cm au garrot et peser de 50 à 70 kg. La production annuelle des poitevines de l'EARL *Le Cap'vert* tourne, pour l'instant, autour de 600 l/an mais certaines

chèvres de plusieurs troupeaux dépassent les 1 000 litres. Enfin, la poitevine a la réputation d'être une excellente fromagère grâce, notamment, à de bons taux azotés et (à taux égal) à une teneur en caséine supérieure.