

Le chevre fermier cultive la différence avec goût

En chèvres, la production fermière tient tête aux autres modes de fabrication. 45% des fromages de chèvre français « naissent et grandissent » dans 5000 exploitations.



Photo : Pierre Styblinski

Ainsi en 2000, le lait de ces biquettes est resté près de sa maman jusqu'à ce qu'il devienne fromage. C'est d'ailleurs sur cette histoire que se fonde la définition de l'appellation « fermière » vivement défendue par Paul Georgelet, membre de l'Institut National des Appellations d'Origine (l'INAO). A l'heure où les consommateurs gourmands de qualité et d'authenticité convoitent les produits estampillés fermiers, notamment le fromage de chèvre, il est important de s'entendre sur le vocabulaire. Le fermier donc, pour mériter ce nom, doit être fabriqué avec du lait issu de l'exploitation et transformé sur celle-ci.

Si la production fermière de fromages de chèvre a su se maintenir en Poitou-Charentes, c'est d'abord parce que chaque ferme a été dépositaire de ce savoir-faire. Au début du XXème siècle, les petites coopératives tout juste créées se limitaient à la collecte du lait de vache qui réalisait le revenu de l'exploitation. Les femmes qui géraient l'atelier caprin, en raison de la petite taille des animaux, transformaient le lait à la ferme. Elles fabriquaient leurs fromages qu'elles commercialisaient. Dans les années 60 cependant, les entreprises de la région collectaient une part déjà importante du lait de chèvre régional. Drôle de période où l'on mettait tous les produits dans le même pot. Les mi-chèvre mi-vache ont fait leur apparition tandis que la production fermière tombait au plus bas. Des producteurs cependant ont résisté et le savoir-faire artisanal, si fortement ancré en Poitou-Charentes, a subsisté.



Photo : Pierre Styblinski

Tant et si bien que dans les années 70, de nouveaux éleveurs sont venus relancer la production fermière. Ils sont aujourd'hui 200 à porter cette tradition régionale. Entraînés par la dynamique laitière instaurée par des coopératives centenaires, ils ont créé des élevages caprins spécialisés. Installés dans la roue des entreprises de transformation, ces ateliers à la ferme ont vite pris le chemin de la spécialisation. Le fermier a repris du poil de la bête. La Poitevine, race locale symbole de ce savoir-faire revient même sur la pointe des sabots dans les élevages fermiers Picto-Charentais. Le lait de cette belle deux-sévrienne aux poils longs et à la robe sombre a des vertus à nulle autre pareil pour la fabrication des fromages de chèvre.

Mais à propos qu'a-t-il de si exceptionnel ce chèvre fermier ? « Lorsqu'il est frais, rien » tranche Paul Georgelet, « Il est même moins goûteux qu'un vache ou qu'un brebis du même âge. C'est en vieillissant qu'il acquiert sa différence. Tandis que les autres restent crémeux, le goût du chèvre s'amplifie après trois semaines d'affinage ». Alors patience, patience pour plaisir, plaisir.

Enfin, en ce qui concerne le carnet d'adresses, pas de recette toute faite. Chaque fermier cultive son savoir-faire et sa différence. Antidote de l'uniformité, un nouveau chèvre se cache chez chaque producteur.