

L'herbe est plus verte chez les chèvres d'extérieur

Dans une région qui privilégie l'élevage intensif, peu de troupeaux paissent en plein champ. A Marçay, Stéphane Moreau a fait ce choix en biodynamie.



Stéphane Moreau élève des poitevines dont le lait a des qualités protéiques supérieures.

« On a longtemps favorisé le système intensif »

Mais où sont cachées les 400.000 chèvres de Poitou-Charentes ? Dans la première région caprine de France, il est rare d'apercevoir un troupeau dans un pré et bienheureux le visiteur qui surprendra une biquette broutant un brin d'herbe verte le long des 200 kilomètres de la route du Chabichou !

C'est qu'au pays du fromage de chèvre, l'élevage intensif est roi. La région n'assure pas la moitié de la production nationale de lait par hasard... Aussi, pour la plupart, les belles attendent-elles à l'ombre de grands hangars qu'un éleveur - quand ce n'est pas un robot - leur apporte leur ration de granulés industriels.

Derrière la basilique de Marçay, le long d'un chemin ombragé, les promeneurs auront donc la surprise de voir des chèvres bondir joyeusement dans un sous-bois, se gratter les cornes contre des troncs d'arbres ou se dresser sur leurs pattes arrière pour grappiller les feuilles les plus inaccessibles. Et pas n'importe quelles chèvres ! Des poitevines facilement reconnaissables à leur longue robe brune en « cape de Maure » et aux deux rayures blanches joliment dessinées de chaque côté du chanfrein, entre les cornes et le museau.

Choux et betteraves

« *C'est avec les meilleures chèvres qu'on fait les meilleurs fromages* », assure le slogan de l'association pour le développement de la race en vantant les qualités protéiques supérieures de son lait. « *Elle a failli disparaître dans les années vingt à cause d'une épidémie de fièvre aphteuse ; elle a été remplacée par les blanches et les marrons* », explique Stéphane Moreau, qui élève ici une quarantaine de bêtes depuis cinq ans. Au début, l'ancien spécialiste de la gestion et de la comptabilité reconnaît avoir été l'objet de moqueries quand il s'est converti, passé le cap de la quarantaine : « *C'est sûr que ça fait rigoler les agriculteurs conventionnels quand on se lance dans l'élevage et la culture biodynamique comme ça !* » Stéphane Moreau estime pourtant avoir réussi son pari. Dans le bâtiment en bois qu'il a construit de ses mains, sous un toit de tuiles romaines et de panneaux photovoltaïques, pas le moindre aliment industriel : « *On peut dire que je suis autonome à plus de 99 %, je n'achète que le sel !* »

" Ça se ressent au niveau du goût "

Ses chèvres mangent l'herbe verte de ses pâturages, du foin et des céréales produites sur les 40 ha de l'exploitation : maïs, blé, orge, épeautre, pois, vesces, fêveroles, etc. Sans oublier les choux et les betteraves cultivés pour leur bon plaisir. Et elles sont soignées à base d'herbes et d'huiles essentielles. « *Bien sûr, elles produisent moins que dans les élevages industriels, reconnaît l'agriculteur bio. Surtout depuis que je suis passé à une seule traite par jour ; environ 500 à 600 litres par an contre une moyenne du contrôle laitier à 850 ou 900 litres.* » Au final, Stéphane Moreau estime toutefois être gagnant : « *Il y a des collègues qui ont des centaines de chèvres et qui dépensent plus de 100.000 euros par an en aliments industriels ; certains commencent à se poser des questions...* » Au sein du Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam) du Seuil du Poitou auquel il adhère, le fromager de Marçay estime que les « pâturants », ceux qui laissent leurs bêtes pâturer, sont de plus en plus nombreux. « *Quoi qu'on en dise, ajoute-t-il, ce type d'alimentation se ressent au niveau du goût du lait et du fromage.* » Il n'y a plus qu'à goûter !

Baptiste Bize (la Nouvelle République).

