

**Des fromages
certifiés.**



**Place Guichard,
Ludovic Granger,
dont l'exploitation
est à Néronde, propose
des fromages de chèvres
qui ont comme
particularité d'être issus
de l'agriculture bio.**

Jour de marché: des fromages de chèvres bio

C'EST EN 1998 que Ludovic Granger s'est installé à Néronde, répondant à une petite annonce dans une revue agricole mentionnant une ferme en cessation d'activité. Né dans une famille d'agriculteur dans l'Allier laquelle produisait des denrées sous appellation Bio, le choix de ce type de production ne s'est même pas posé pour lui. Produire dans le respect de l'environnement des produits sains, être autonome, cela fait partie de sa culture et lui apparaissait bien comme une évidence.

Dès 1998, Ludovic et Nora son épouse, jeune agricultrice et chef d'exploitation, sont présents sur le marché le samedi matin. Puis en 2001, la famille Granger effectue également le marché du mardi. « *Les deux marchés ont des profils différents, indique cet agriculteur. Le mardi, j'observe qu'il concerne davantage le monde rural, alors que le samedi, il est plutôt citadin, avec notamment beaucoup de clients venus de la région lyonnaise* ».

Certifié AB

Les fromages fermiers de Ludovic Granger sont certifiés agri-

culture Bio. Leur production répond à un cahier des charges strictes dont l'absence d'ensilage notamment. « *De fait, précise cet agriculteur, un éleveur bio cherche une autonomie à 100 % pour alimenter son cheptel* ». En évoquant ses produits, Ludovic ajoute avec une pointe de fierté : « *Depuis 1999, nous participons au concours de fromages de chèvre du Comice, et depuis 5 ans, nos fromages de chèvres sont médaillés* ».

Itinéraire sans faute peut-on conclure. L'amour du métier pousse Ludovic et Nora Granger à aller de l'avant. Leur troupeau compte six laitières, des montbéliardes, et 70 chèvres. 50 saanens choisies pour leur qualité de laitière et 20 Poitevines moins productives, certes, mais dont le lait a la particularité d'être plus riche en crème. Alors que le marché s'anime, dans le petit matin, les premiers clients arrivent, Ludovic Granger souligne : « *les portes sont ouvertes tous les jours à la ferme et j'invite les consommateurs à venir voir comment on travaille* ».