

# Nora et Ludovic Grangé, les agriculteurs bio de Chamaron

Un couple de jeunes agriculteurs, Nora et Ludovic Grangé, exploite une ferme en agriculture biologique au hameau de Chamaron, au pied de la tour de Mondon.

Ils sont arrivés en 1998 après un BTS, un travail salarié dans l'Allier, en Saône-et-Loire, en Normandie, aux USA pour Nora et en Suisse pour Ludovic. Ils avaient un certificat de spécialisation en élevage caprin d'où les 50 chèvres Saanen et Poitevines des débuts, devenues aujourd'hui 70. Sept vaches montbéliardes complètent le cheptel et depuis deux mois des poules pondeuses, les Isha brown, vivant en plein air, ap-

portent la touche basse-cour. Ce que recherchent ces jeunes agriculteurs, c'est d'abord la qualité. Les chèvres poitevines, noires et blanches au poil long, rares dans le paysage roannais et forézien, sont là en raison de leur lait riche, qui donnera un fromage meilleur, joint au lait crémeux des montbéliardes. 60 000 fromages de chèvres sortent chaque année de la laiterie de Nora : rigottes, briques, tomes, fromages apéritif, fro-

mages blancs ; 25 000 fromages de vaches : le vacheron et la buchette et 10 000 fromages mélangés : la tour de Chamaron. Chacun renferme une saveur particulière, supérieure. Le secret est sans doute la culture biologique, patronne de la ferme.

## Un champ de moutarde et de phacélies

Etre agréé en agriculture biologique implique un sévère cahier des charges, contrôlé officiellement une fois par an et de nombreuses fois inopinément. Cela interdit tout herbicide, pesticide et engrais chimiques. Ces derniers sont remplacés par le fumier, les engrais d'origine végétale et l'engrais vert. C'est ainsi qu'on sème sur la ferme de Chamaron 6 hectares de moutarde pour être broyés et enfouis dans le sol ; fleurissent aussi les phacélies bleues qui attirent les abeilles, captent l'azote et la restituent dans le sol.

Dans la mangeoire des animaux, la même qualité est au menu : foin, céréales d'orge,



Ludovic et ses chèvres

d'avoine, de blé, de triticale plus des petits pois. Ceux-ci, mélangés aux semis, poussent dans les champs en s'enroulant autour du triticale. Terre de fleurs jaunes de moutarde, de fleurs de petits pois sur la moisson encore verte, la ferme de Chamaron vit loin des ensilages. La règle de vie de Ludovic est tracée : « Il faut produire moins mais produire

mieux. L'agriculture bio, c'est un mélange de pratiques anciennes et de nouvelles techniques dans le but de respecter le sol et le consommateur. » Il semblait bien qu'il y avait ici des saveurs oubliées.

LOUIS PRALUS

On peut se ravitailler à la ferme tous les jours à partir de 17 h (c'est fléché à partir du bourg de Néronde).



Nora au travail dans la fromagerie