

# Un projet d'installation réussi

**A l'approche du concours départemental des fromages fermiers organisé dans le cadre du comice agricole de Feurs, le syndicat caprin de la Loire a souhaité visiter et faire connaître l'exploitation d'un couple de jeunes éleveurs qui développent une activité de transformation fromagère : la ferme de Chamaron à Néronde.**

**N**ora et Ludovic Grange, jeunes éleveurs de chèvres à Néronde, ont décidé de s'orienter

vers l'agriculture biologique. C'est chez eux que le Syndicat caprin de la Loire a organisé une visite d'exploitation, avec la participation de Gilbert Nicaise et Philippe Allaix, techniciens de la Chambre d'agriculture, et plusieurs éleveurs dont Claude Boucher, président du syndicat caprin.

Originaires de l'Allier, Nora et Ludovic Grange ont repris l'exploitation d'un éleveur qui a dû céder sa ferme en novembre 1998 suite à un problème d'invalidité. C'est par le biais des petites annonces qu'ils ont découvert cette ferme de Chamaron. Leur BTS en poche, ils ont toujours eu envie de s'installer en élevage caprin. "Mes parents ont un élevage allaitant reconverti en bio, plus un petit troupeau de chèvres dont je m'occupais", explique Ludovic Grange.

en respectant un cahier des charges. Il y aura également une nouvelle catégorie regroupant les fromages identifiés (Brique du Forez, Charolais, Rigotte de Condrieu). Le jury sera présidé par M. Pillard de "La Poularde" à Montrond-les-Bains.

Pour la troisième année consécutive, la catégorie des fromages frais sera jugée par des enfants, sélectionnés dans dix classes de CM1 et CM2 des écoles de Feurs. Au préalable, ils seront plus de 250 élèves à avoir participé à une opération de sensibilisation au goût et à la dégustation de fromages, avec la participation de la Chambre d'agriculture. Ils auront également visité un élevage caprin afin de mieux comprendre comment sont fabriqués les fromages,



*Nora et Ludovic Grange élèvent un troupeau de 70 chèvres de races Saanen et Poitevine*

Ces jeunes éleveurs ont gardé le cheptel du cédant à dominante Saanen (60 chèvres), mais ils s'intéressent aussi aux races rustiques qui tendent à disparaître. Alors ils ont choisi d'acheter dix chevrettes Poitevine. Selon eux, il s'agit d'un investissement à long terme pour améliorer la sélection génétique. C'est en quelque sorte à titre expérimental, sans véritable logique économique au départ.

Les chèvres sont nourries avec une alimentation traditionnelle, principalement à base de foin et de céréales issues de la ferme. Nora et Ludovic Grange ont préféré abandonner le système de conduite existant (zéro pâturage, ensilages) et se tourner vers un mode de production biologique. La période de reconversion a démarré en décembre dernier, deux années étant nécessaires pour obtenir le label AB.

La ferme de Chamaron qui exploite environ trente hectares, possède également cinq Montbéliardes.

Toute la production laitière est transformée. Les fromages (pur chèvre, pur vache et mélangés) sont vendus soit directement à la ferme, soit sur les marchés chaque semaine (à Feurs, Sury-le-Comtal, Saint-Bonnet-le-Château et Lyon) ou bien chez des commerçants locaux et dans plusieurs supermarchés de la région. La fromagerie et le bâtiment d'élevage ont été en partie réaménagés. Cette année, Nora et Ludovic Grange ont entrepris d'agrandir la chèvrerie, mais sans pour autant envisager une augmentation du cheptel.

*C. Boucher*

## Concours départemental des fromages fermiers

Comme chaque année à l'occasion du comice agricole de Feurs, le syndicat caprin de la Loire tiendra un stand de dégustation-vente de fromages (sur la place de la Boaterie) et mettra en place, avec l'appui de la Chambre d'agriculture, un concours de fromages fermiers samedi matin. L'objectif de ces actions est de promouvoir l'élevage caprin et la qualité des productions fromagères de la région.

Côté nouveautés, le concours sera ouvert (pour les fromages affinés et frais en faisselles) aux groupes de producteurs de fromages de vache qui se sont engagés dans une démarche qualité