DÉCOUVRIR

ELEVAGE.

Un brin de chèvres pour des fromages de qualité

RICHARD ZIZERT

Médaille d'or de la Feuille du Limousin

Parmi les fromages produits par Virginie, il y la Feuille du Limousin, fromage lactique, caillé pendant 24h, puis mis dans des moules en forme de châtaignes. Il est ensuite retourné et salé pendant une semaine avant commercialisation.

Et lors du concours des saveurs de Nouvelle-Aquitaine, Virginie Cagnon a remporté la médaille d'or de la catégorie «Feuilles du limousin», récompensant la qualité de son fromage. Elle a aussi eu le prix spécial Jeune producteur, pour celui qui a eu la meilleure note, toutes catégories confondues. *«Durant une année, je vais pouvoir apposer le médaillon sur mes fromages»*. Une belle reconnaissance du travail accompli chaque jour.

2016, année de son installation à Perpezac le Noir.

40, le nombre de chèvres alpines que Virigine élève.

2 litres, la production de ses chèvres en deuxième année de lactation.

3/4 litres, l'objection de production des chèvres de Virginie.

1 heure, le temps estimé pour la traite chaque matin.

Entre 2 et 3 heures, chaque jour, pour pouvoir faire la transformation du lait en fromages.

RICHARD ZIZERT

Virginie Cagnon est installée en élevage caprin sur la commune de Perpezac Le Noir. Sa ferme, «Un brin de chèvres», compte environ quarante chevrettes de race alpine. Le lait est transformé sur la ferme en fromages ou yaourts.

Virginie est une agricultrice qui a su faire preuve de détermination dans sa route vers son installation. *«Mon parcours a été semé d'embûches mais je n'ai jamais baissé les bras»*, se confie-t-elle.

LE SALARIAT AVANT L'INSTALLATION

Originaire de Loire-Atlantique, Virginie obtient un DUT Agronomie en 2008. C'est grâce à cela qu'elle découvre, un peu par hasard, l'élevage caprin. *«J'ai mené une étude sur les problèmes d'acidité dans les fromages. Ainsi, j'ai découvert le milieu caprin et la transformation fromagère à cette époque»*.

Puis pour des raisons personnelles, elle s'installe en 2008 en Corrèze, avec déjà en tête l'envie de devenir éleveuse. *«Néanmoins, je n'ai pas voulu tout de suite mettre en œuvre mon installation. J'avais besoin de mûrir davantage mon projet pour identifier ce que je souhaitais vraiment. Dans un premier temps, j'ai donc cherché du travail»*, raconte-t-elle.

Elle est alors engagée en tant qu'animatrice syndicale à la Fdsea de la Corrèze. Au bout de trois années au service des adhérents du syndicat, elle entreprend un congé pour formation pour enfin mettre en œuvre son rêve de bergerie. *«Je suis partie six mois en Ardèche à la station expérimentale caprine du Pradel. Grâce à ces six mois, j'ai pu monter mon projet de bergerie en 2012, avec l'objectif de m'installer en 2013»*.

UNE INSTALLATION DIFFICILE

Mais rien ne s'est passé comme prévu. Pour des raisons personnelles, Virginie ne peut pas s'installer en 2013 comme prévu. Une fois celles-ci réglées et l'exploitation à reprendre trouvée, elle pensait en avoir terminé. *«Sauf que comme cela avait traîné, la banque a finalement refusé mon prêt. En plus, on était en plein changement Pac, et les conditions du PCAE étaient différentes de celle du PMBE. L'installation n'a pu se faire»*.

Pour faire face à ce coup d'arrêt, Virginie enchaîne différents CDD de contrôleuse pour des organismes comme la DSC, DDT ou ASP. *«J'ai refait toute les démarches. Au final, j'ai fait mon parcours d'installation deux fois. J'ai tout fait en double»*, plaisante-t-elle. Enfin, après plusieurs années sans rien lâcher, Virginie s'est installée en 2016, à Perpezac-le-noir.

PLUSIEURS CANAUX DE DISTRIBUTION

Une quarantaine de chèvres laitières de race alpine sont ainsi arrivées dans la bergerie depuis maintenant deux années. Elles pâturent sur neuf hectares et sont nourries au foin de luzerne, qui leur permet de produire plus de lait. *«J'ai acheté des chèvres à fort potentiel génétique, issues de cheptels indemnes. Je voulais une race rustique, productrice de lait. Je suis en mono-traite, c'est-à-dire que je les traie, avec un robot, une fois par jour, le matin. Et j'enchaine avec la transformation dans mon laboratoire»*.

Virginie produit des fromages de chèvre frais ou affinés, comme des cabécous ou la Feuille du Limousin, mais aussi des yaourts aromatisés. Ses produits sont commercialisés via un groupement de producteurs, puis expédiés vers Rungis, pour *«environ 50% de ma production»*. Outre ce biais-là, Virginie est aussi en contrats avec plusieurs cantines, notamment grâce au réseau « A Table » de la Chambre d'agriculture. Durant l'été, elle participe aussi aux marchés de producteurs de pays, ceux de Beynat et Uzerche.

Virginie ne regrette en tout cas, absolument pas son installation malgré son parcours semé d'embûches. *«Même si il y a la contrainte de l'astreinte de la traite journalière, je ne vois pas d'autres inconvénients à mon métier. Je fais le métier que je souhaitais, je vends mes fromages produits dans mon laboratoire. Je suis aussi en contact avec les gens. Mon seul objectif aujourd'hui est de pérenniser mon élevage et qu'il soit viable sur le long terme»*, conclut-elle.

«Faire le métier qu'on aime et qu'on a choisi est une vraie satisfaction».

RICHARD ZIZERT