

Brive

Virginie Cagnon s'est lancée il y a un an dans l'élevage caprin en pleine terre limousine pour y fabriquer fromages et yaourts fermiers sous la marque Un Brin de chèvres. Une fromagerie qu'elle a mûrement réfléchi pour obtenir une flore idéale.

Un Brin de Chèvres plus un brin d'audace

Par Sabine Parisot

Il faut être à la fois passionné, intrépide et têtue pour oser se lancer dans l'agriculture par les temps qui courent. Qui plus est lorsqu'il faut ajouter un «e» à tous ces adjectifs qualificatifs. A fortiori lorsqu'on n'est pas née sur des terres agricoles familiales. Virginie Cagnon a relevé ce triple défi. Elle est une femme, originaire de Nantes, à lancer son exploitation caprine à Chauzas, là où traditionnellement on fait dans le bovin voire dans le cul noir. Devenir agricultrice en ce début de XXI^{ème} siècle où la profession connaît moult turpitudes n'est donc pas chose anodine alors même que le tout nouveau gouvernement vient de lancer ses états généraux de l'alimentation sensés rebattre les cartes des modes de production, distribution et consommation. Et pourtant, Virginie nourrit cette ambition depuis l'âge de 20 ans. Une bonne décennie plus tard, elle monte sa fromagerie en ayant en tête les écueils à éviter pour obtenir un taux d'acidité correct avec le bon degré Dornic et une flore idéale propice à faire mûrir un fromage de caractère à la belle couleur blanc-ivoire.

VISIONNAIRE ET VOLONTAIRE

À n'en pas douter, Virginie ne souffre pas de frilosité oculaire. Elle a plusieurs brins d'audace dans sa besace, une volonté de fer et se poste à l'avant-garde en misant sur l'évolution des habitudes des consommateurs qui s'écartent des allées labyrinthiques des hypermarchés achalandés en mets



Virginie Cagnon moule ses fromages Feuille dans son laboratoire (Photo : Sabine Parisot)

insipides et sont de plus en plus à la recherche de petits producteurs, faiseurs de «goûts». Toutefois, elle ne perd pas de vue que son activité se doit d'être économiquement viable - les investissements n'étant pas peanuts! - et vend ses fromages aux grossistes et plateformes d'achats. Les exploitations caprines sont rares en Corrèze, Virginie a su viser juste pour reprendre la clientèle d'un de ses confrères installé près d'Ussel et parti récemment en retraite. Elle a également signé la charte des

fromages Feuille en Limousin et participe à sa production.

DE L'IUT AGRO-BIO À LA FROMAGERIE

Loin de nous le cliché du parisien en reconversion professionnelle, fatigué de sa vie urbaine et désireux de retrouver une proximité avec la nature. Non, Virginie Cagnon a préparé son coup! Après un baccalauréat scientifique, elle a étudié à Angers à l'IUT de biologie en option agronomie. Son sujet de fin d'études était précisément

les fromageries fermières où elle observait les difficultés rencontrées par les éleveurs-producteurs durant un mois au sein d'exploitations caprines en Saône et Loire (71). Elle a appris chaque étape de travail et formulé dans sa tête la flore idéale pour produire son futur fromage. Diplôme en poche, elle a occupé différents postes qui lui ont permis d'appréhender le milieu agricole dans son ensemble jusqu'à son installation en terre corrézienne.

Désormais, elle élève quarante

chèvres et travaille dans son laboratoire pour concocter fromages et yaourts fermiers nature ou à la fraise. Crottins, cabécous, cendrés, feuille, frais, sec, demi-sec, en cet été 2017, Virginie Cagnon est chaque vendredi soir sur le marché de pays d'Uzerche. L'année 2018 verra naître sa tome et ses petits pots façon feta sauf que l'huile ne sera pas d'olive mais de noix car Virginie est aussi créatrice. Une bonne nouvelle pour nos papilles! À déguster absolument...