

Des fromages du Morvan avec du lait de Jersiaises

Pierre Breugnot est bien connu dans la région puisqu'il est maire de Château-Chinon Campagne, mais il est également bien connu dans le monde agricole pour l'originalité de son élevage et de ses productions.

Agriculteur éleveur succédant à son père, il exploite depuis 1979 une soixantaine d'hectares à la ferme de Gravillot (Château-Chinon Campagne).

Pendant plusieurs années, il a continué à pratiquer l'élevage de charolais et de quelques vaches croisées auxquels il faut ajouter un élevage de 200 porcs « charcutiers » par an.

Particulièrement touché par la crise agricole de 1991-1992 qui a entraîné l'effondrement des cours des génisses et des vaches grasses (l'essentiel de ses bénéfices), il a vu ses revenus chuter de 30 %.

Face à cette situation, sa réaction a été de chercher - et de trouver - une forme de diversification pour « maintenir une activité agricole en zone défavorisée ».

C'est alors que Pierre Breugnot, héritier d'un savoir-faire familial, pense à reprendre, à une plus grande échelle, une activité qui avait jadis joui d'une belle renommée en Morvan, à savoir la fabrication de fromages frais à la crème ; en effet, les fromages des Pasquelins, près d'Arleuf, eurent autrefois un certain succès sur le plan local, ne parle-t-on pas également des « bons fromages qu'on emportait pour les vendre à la foire » dans les paroles d'une célèbre bourrée morvandelle ?



▲ À l'entrée de la laiterie.

*« chi n'las vend pas mas
feurmaizes las rempôrte,
chi n'las vend pas las rempôrte
saus mon bras. »*



▲ Pierre Breugnot. et une partie de son troupeau.

Ayant déjà eu l'occasion de tester, avec succès, cette « recette » sur le plan familial ou pour des personnes de son entourage, il décide de poursuivre son idée. Cependant, certains problèmes restent à régler. En premier lieu, une étude de marché dans ce domaine se révèle très favorable : il y a effectivement une demande de ce produit aussi bien par les gens du pays que par les estivants. Consultés sur ce projet, le Centre d'Etudes et de Ressources sur la Diversité agricole (C.E.R.D.) et la Direction des Services Vétérinaires (D.S.V.) proposent de lui apporter une aide technique et administrative.

Sur le plan financier, il peut obtenir une aide du Conseil régional au niveau de 25 % du montant des travaux, celle-ci lui étant attribuée pour la construction d'une « laiterie » aux normes dans une ancienne étable.

L'agrément D.V.S. et la demande de quotas acceptés, la réalisation du projet débute donc rapidement.

Déjà Pierre Breugnot avait constaté qu'une race de vaches bien particulière : la Jersiaise (originale de Jersey : île anglo-normande située dans la Manche, au large des côtes françaises) avait un lait très crémeux et idéal pour la fabrication de fromages, qualité que possédaient autrefois les vaches morvandelles. A partir de cette observation, il décide donc de compléter son troupeau laitier avec une douzaine de ces génisses acquises en Bretagne. Il est bon de noter que cette petite vache (1,30 m. au garrot) « aux yeux de biche » et à la robe fauve, avait, dès la fin du XIX^e siècle, conquis l'Amérique (Etats-Unis et Canada), non seulement pour ses qualités laitières mais aussi pour son caractère rustique et sa bonne résistance aux températures.

En effet, nous indique Pierre Breugnot, « ces vaches vivent constamment en plein air et leur alimentation doit être saine, naturelle et diversifiée. Il ne leur faut pas d'aliments fermentés ; uniquement de l'herbe, du grain et de la pulpe, ce qui n'est possible que dans un petit élevage ».

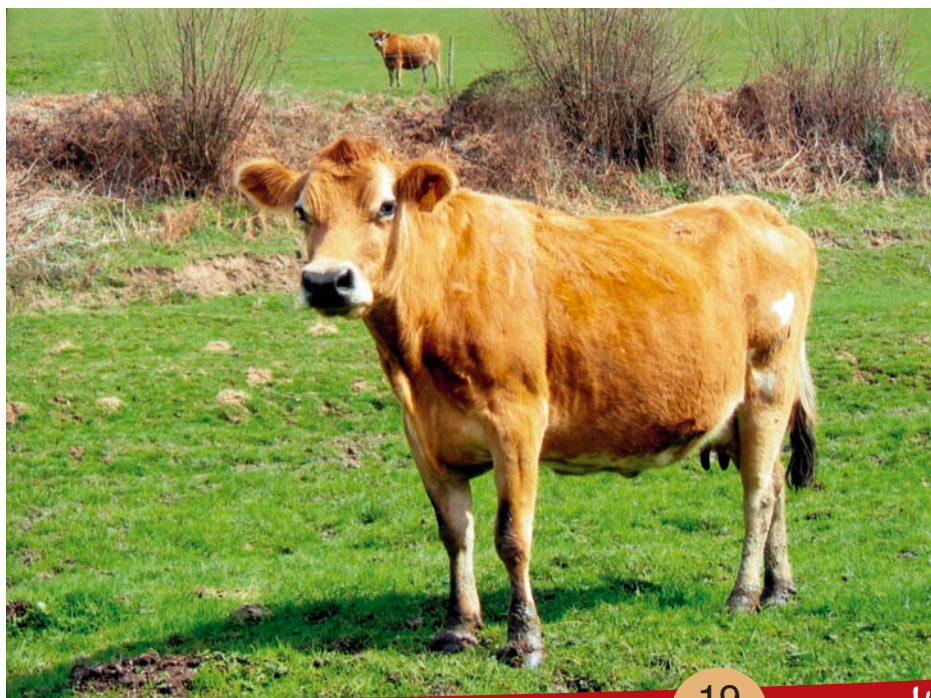


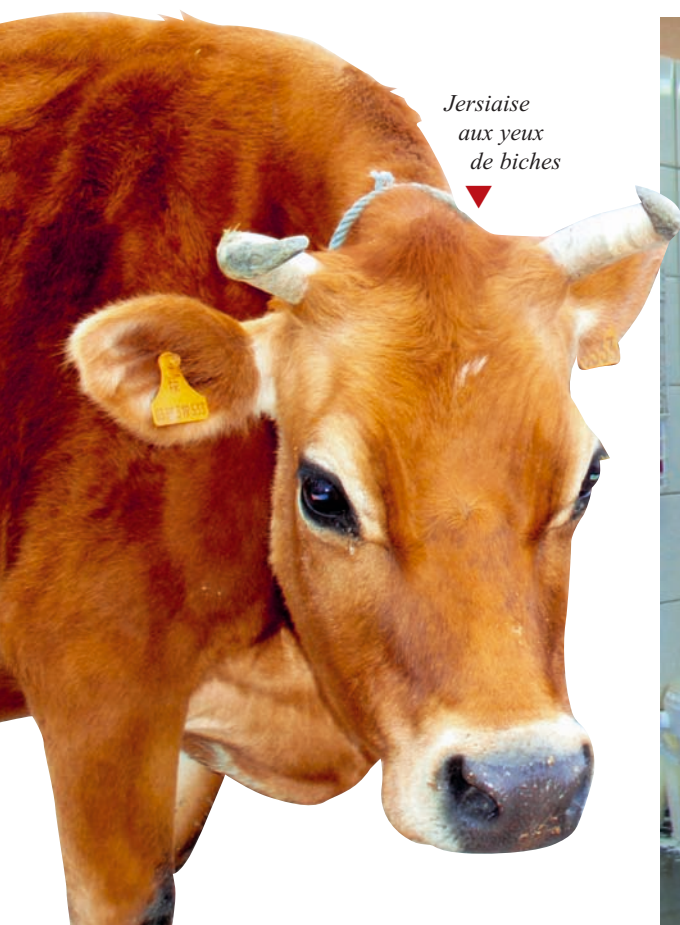
▲ En avant pour la traite.

Particulièrement soucieux de la qualité de l'alimentation de ses laitières,

il met à leur disposition une eau naturelle provenant des deux captages de la Fontaine d'Amour et de Fontenottes, qu'il fait analyser régulièrement et dont les résultats sont parfaits tant au point de vue minéralisation que neutralité (pH 6,9) ; quant au suivi sanitaire du cheptel, il est assuré par un groupement de vétérinaires pratiquant l'homéopathie.

Toutefois, notre éleveur ne peut prétendre adhérer au groupement Agro-Bio, car il aurait alors l'obligation de mettre la totalité de son exploitation en bio, ce qui, pour lui, ne serait pas une solution rentable.





*Jerisiaise
aux yeux
de biches*

Son parc laitier qui, au départ, était de quatre à cinq bêtes, passa successivement à neuf bêtes pour 20 000 litres de lait en 1994, puis à quinze aujourd'hui pour près de 50 000 litres. C'est après la traite qu'intervient alors ce savoir-faire qui permettra la transformation de ce bon lait en de succulents fromages blancs à la crème. Pour gagner du temps, Pierre n'effectue qu'une seule traite, le matin : il perd de ce fait 10 à 15 % de lait, mais le gain de temps obtenu est appréciable et il trouve cette solution très pratique.

Le caillé est moulé à la louche en faisselles ▼



▲ *L'écrémage du lait*

Puis le lait est mis à cailler trente-six heures sans utilisation de présure, en y ajoutant seulement une ou deux cuillères de « petit lait » de la veille ; il est ensuite moulé à la louche en

faisselles et égoutté douze heures. La crème récupérée auparavant sur le lait est rajoutée sur le fromage au moment du conditionnement en barquettes de 650 grammes.

En dix ans, la production est passée de 4 000 à 13 000 fromages par an.

Reste à commercialiser le produit : c'est le producteur lui-même qui s'en charge. Pour ce faire, il a dû modifier son emploi du temps car traite, fabrication et vente sont trois domaines exigeants en heures de travail.

Tout d'abord, il faut noter une vente directe à la ferme pour les plus fidèles consommateurs ; quant aux livraisons, elles se font en caisson frigorifique dans un rayon de 30 kilomètres environ ; Pierre approvisionne ainsi plus de vingt dépôts-ventes, magasins d'alimentation, restaurateurs.



▲ La ferme de Gravillot

Par contre, il faut moduler la production en fonction de la demande et de la quantité de lait disponible suivant les saisons ; celle-ci étant maximale de mai à septembre. En automne et en hiver, une partie du lait recueilli servira à « faire » des veaux de boucherie.

La « partie fromage » qui représente, sur le plan financier, 50 % du chiffre d'affaires de l'exploitation, permet de maintenir l'activité agricole de base tout en diversifiant la production.

De plus, cette diversification répond à une demande de marché et met en valeur, en même temps que le savoir-faire du producteur, la qualité d'un produit d'un terroir cher à Pierre Breugnot.

Le produit fini prêt à la vente ▼



Cette initiative fort intéressante de Pierre Breugnot lui a valu l'attribution, en 2003, du Prix du Pionnier, décerné chaque année par le Comité d'Études et d'Aménagement du Morvan.