LA VIE CHARENTAISE
HEBDOMADAIRE - N° 1401 - VENDREDI 25 JUIN 1993 - 5,20 F

Raisonner en filière (Page 6)

LES FROMAGES DE ROSE

Chèvres «Show» près de Chalais

Elle fabrique du fromage de chèvre fermier. Lui soigne et trait leurs 44 alpines chamoisées quand il n'est pas à l'agence Groupama de Chalais dont il gère le portefeuille. Rose et Denis Rigou ont ouvert toutes grandes les portes de leur élevage caprin à leurs clients et leurs amis. C'était dimanche 13 juin à Rioux-Martin.

Rose dévoile la fromagerie à ses clients

«*Oh ! Les p'tites biquettes... Y'en a une qu'a des cornes. Elles n'ont pas de dents en haut*». Comme Pauline, six ans-et-demi, et Maxime, quatre ans, ils sont plusieurs dizaines à avoir rendu une visite dominicale, le 13 juin, à «la ferme de Rose». L'exploitation, siutée sur les verts vallons de Rioux-Martin, près de Chalais, organisait en effet une journée porte ouverte avec visite commentée, parcours-randonnée, dégustation de fromages et animation musicale. La commune n'avait peut-être jamais tant vu de monde d'un seul coup.

Chèvrerie et fromagerie

«*Quand ils voient nos bancs sur le marché Victor Hugo à Angoulême ou à Chalais, nos clients ne s'imaginent pas le travail que représente la fabrication du fromage frais, de la bûche, de la brique de Chalais, du demi-affiné ou du cendré qu'ils achètent*». C'est pourquoi Rose et Denis Rigou ont invité leurs clients habituels à venir découvrir leur activité sur le lieu même où ils exercent et vivent. Et les plus petits n'étaient pas les derniers à s'extasier devant les caprins aux longues oreilles et au poil brun.

Les tâches quotidiennes de la ferme sont réparties entre les deux époux. La visite s'est donc déroulée en deux temps. Comme dans la contine, Denis était en haut à montrer chèvrerie et laiterie, Rose, en bas, dévoilant la fromagerie. «*Une chèvre, ça fait les trois huit. Ça mange huit heures, ça rumine huit heures et ça dort huit heures*» précisait d'emblée le mari de Rose à ses hôtes. Et d'expliquer, avec force détails, qu'il trait les chèvres le soir à l'heure du dîner et le matin. Levé à cinq heures, il mélange alors le lait des deux traites qui servira ensuite à l'élaboration du fromage. Une dame l'interroge sur l'alimentation des alpines. Perché de l'autre côté des mangeoires en bois, dans le hangar qu'il a construit de ses mains, Denis répond qu'il leur donne du foin de luzerne en hiver et de l'herbe en été.

Questionné par un homme visiblement peu au fait des questions de reproduction caprine, il montre le bouc (renouvelé tous les deux ans) mis début septembre parmi les chèvres qui portent leurs petits cinq mois durant. «*Le plus souvent, il y a deux chevreaux à la mise-bas fin janvier qui sont aussitôt séparés de leurs mères*», notamment pour éviter la maladie des gros genoux, transmise par le lait.

Une douzaine de chevrettes, qui seront en lactation avant leur premier anniversaire, attendent déjà de remplacer les chèvres les plus âgées, conduites à la boucherie après six ou sept ans de loyaux services (du lait).

180 litres quotidiens

C'est dans l'ordre chronologique des choses.

En contrebas du garage et de la maison encore en travaux, Rose ferme le circuit de la visite dans la salle de caillage. C'est là qu'elle exerce tout son savoir-faire es fromagerie dans la transformation des 180 litres de lait quotidiens. Un quart sert à l'élaboration du fromage frais, le reste est séché, affiné puis stocké dans un haloir où s'épanouissent les fromages avant commercialisation sur les marchés et dans plusieurs moyennes surfaces de la région.

La production totale de fromages, rotation comprise, atteint les 180 par jour et tout est vendu.

Rose et Denis Rigou, on l'aura compris, ne ménagent ni leurs efforts ni leur temps pour réussir. Même le dimanche des portes ouvertes, ils ont dû nourrir les chèvres et les traire.

S'ils s'agrandissent petit à petit (ils aménagent une cham-