Mardi 6 SUD ET COGNAÇAIS avril 1993

ELEVAGE

Les chèvres de Melle Rose

A Rioux-Martin, Rose élève des chèvres, fabrique et vend son fromage. Une passion pour un métier dur

Rose Rigou, une campagnarde d'un genre solitaire, un peu sauvageonne, volontaire, adorant la nature, a réalisé son rêve: elle est chevrière et fromagère.

Depuis son enfance, éprise de liberté, elle rêvait d'une vie au grand air et avait déjà une attirance pour les chèvres. Elle suivra des études classiques jusqu'au niveau bac B, sciences économiques, mais le naturel la tenaille. Elle abandonne ses études et part à l'aventure, préparer sa formation de chevrière. Elle est consciente que ce métier exige des contraintes mais elle les accepte. Il lui faut en acquérir les notions élémentaires, avoir un certain sens de l'animal, un esprit d'observation pour bien comprendre les réactions diverses de la chèvre. Elle sait que rien ne remplace l'expérience.

Elle effectue des stages et travaille comme gardienne dans des élevage de chèvres à travers la France: Nord-Charente, Deux-Sèvres, puis le Sud, notamment dans les Alpes-Hautes Provence où elle apprendra beaucoup dans un élevage traditionnel. La «grand-mère» chevrière lui a confié ses nombreux secrets concernants la fabrication fromagère.

Elle lui a refilé ses connaissances de la vertu des plantes croissant en montagne: le thym, le romarin, l'hysope, la sariette... dotés de délicieux pouvoirs aromatiques, apportant un goûter un parfum très appréciés par les gourmets amateurs de fromage de chèvre fermiers.

Entre les stages et ses emplois de gardiennes de chèvres, pour vivre, Rose effectuait divers petits boulot. Quand elle en trouvait, rien ne l'a rebuté.

Elle est titulaire de plusieurs diplômes: un BEPA caprin obtenu dans une école spécialisée des Alpes Hautes-Provence et un BTAO (brevet technique agricole option élevage) à l'école de l'Oisellerie.

Rose, la chevrière protège et aime ses bêtes. Un des secrets de la réussite ■ Photo CL.

Sa formation terminée, en 1982, elle s'installe à Rioux-Martin où elle a débuté avec un troupeau de 20 chèvres.

Maintenant elle en a 44 et plus de 80 chevreaux nés en février. Elle possède une fromagerie remplissant toutes les conditions d'hygiène légales.

Son élevage est traditionnel, foin et fourrage vert pour l'alimentation, respect scrupuleux du cycle naturel de la chèvre, repos hivernal et naissance des chevreaux en février. Les mères sont renouvelées partiellement chaque année. La totalité de la production laitière est utilisée à la fabrication des fromages fermiers de différentes variétés, allant du fromage frais classique à la «brique de Chalais», un fromage très affiné moulé à la louche, les fromages aux herbes provençales dont les recettes sont son secret.

La qualité de sa production a été récompensée, par 3 médailles d'argent et une médaille d'or à la foire-exposition d'Angoulême. La production est écoulée sur les marchés de la région, à Chalais, Victor-Hugo les samedis et dimanches à Angoulême, dans les commerces traditionnels et super-marchés.

Rose la chevrière a beaucoup de travail, peu de liberté, mais elle est heureuse parmi son troupeau. Pour montrer son bonheur, elle envisage d'organiser une journée «portes ouvertes» le 13 juin avec visite de l'élevage de chèvres, de la fromagerie, assorties d'une dégustation de fromages.