

Le don du picodon



Pour la première année, le Gaec la Chèvre d'Andaure participe au concours général agricole du Salon international de l'agriculture, qui se tient jusqu'au 6 mars à Paris. Une « immense fierté » pour Géraldine Duchamp, qui est devenue agricultrice en 2011. Son parcours n'est d'ailleurs pas passé inaperçu puisqu'elle a fait l'objet d'un reportage de "Zone interdite" qui sera diffusé dimanche. Photo Le DL/Fabrice ANTERION

L'INFO EN +

DANS "ZONE INTERDITE" CE DIMANCHE

Le parcours des deux agriculteurs n'est pas passé inaperçu... Pendant dix jours, les chèvres de Sylvain Chantre et Géraldine Duchamp ont eu des visiteurs pas comme les autres : les caméras de "Zone interdite". L'émission de M6 diffusera, dimanche à 20h55, un reportage consacré aux "Bêtes de concours et produits d'exception : les champions du Salon de l'agriculture". Parmi les cinq agriculteurs suivis par l'émission, on retrouve les deux éleveurs et producteurs de fromage de chèvre de Saint-Jeure-d'Andaure.

BIO EXPRESS

2009 : Sylvain Chantre, alors responsable d'un parc machines, devient agriculteur. À cette période, il ne produit que du lait de chèvre.

2011 : Il est rejoint par sa femme, Géraldine Duchamp (alors agent de maîtrise dans l'électronique). Elle lance la fromagerie (son mari s'occupant de la partie élevage).

2013 : Ils emménagent dans leurs locaux actuels, à Saint-Jeure-d'Andaure.

2016 : première participation au concours général agricole.

PAR FRANÇOIS FRUALDO

Changer de vie pour devenir agriculteurs. C'est le choix qu'ont fait Sylvain Chantre et Géraldine Duchamp, en 2009 et 2011. Quelques années de labeur plus tard, leur fromage concourt au Salon international de l'agriculture 2016.

Dans l'Ardèche et la Drôme, mais aussi dans le canton de Barjac (Gard) et dans l'enclave de Valréas (Vaucluse), le savoir-faire local transforme le lait de chèvre en perle de fromage : le picodon. Un petit fromage à pâte molle couronné d'une appellation d'origine protégée (AOP).

À Saint-Jeure-d'Andaure (Nord-Ardèche), cette perle a son écrin. Un écrin de verdure. Depuis l'exploitation la Chèvre d'Andaure, de Géraldine Duchamp et Sylvain Chantre, la vue est verte et... vertigineuse ! De là, à près de 900 m d'altitude, on admire toute la vallée du Rhône. Et même la chaîne des Alpes au loin. « Il y a pire comme cadre pour bosser », reconnaît Géraldine Duchamp.

« C'est vrai que notre bureau est assez agréable », plaisante son mari, Sylvain Chantre. Plus vert en tout cas que celui dans lequel travaillait Géraldine Duchamp, entre

quatre murs, il y a cinq ans à peine. En 2011, à 29 ans, l'ancienne agent de maîtrise en électronique abandonne son ordinateur pour les chèvres de son compagnon. « J'avais envie de produire quelque chose avec mes mains et d'être en contact avec les gens. » Aujourd'hui, leur picodon concourt au Salon international de l'agriculture.

"Le" salon de l'agriculture, celui de l'excellence à la française, celui aux 700 000 visiteurs, celui des fiertés du terroir. L'incontournable événement agricole que la fromagère connaît bien, puisqu'elle y a participé, au stand de l'AOP picodon, l'an dernier. « Quand j'étais devant le stand, avec tous les meilleurs AOC de Rhône-Alpes autour de moi, et que je donnais mes fromages à déguster, c'était incroyable. Incroyable ! », se souvient Géraldine Duchamp. « Et là, cette année, se dire que notre picodon

AOP participe au concours agricole, c'est... c'est... » Une idée qui les laisse sans mot. Et même si, lundi dernier, leur nom n'était pas inscrit au palmarès de l'année, la participation à ce concours à Paris restera « une immense fierté ». Une fierté qu'ils ont pu partager, lundi et mardi, au gré de nombreuses rencontres avec des passionnés. Comme eux. Et tant pis pour la médaille.

« J'avais envie de produire quelque chose avec mes mains et d'être en contact avec les gens »



L'exploitation compte près de 180 chèvres, auxquelles s'ajoutent régulièrement de nouveaux chevreaux... pour le plus grand plaisir des enfants ! Photo Le DL/Fabrice ANTERION

« C'est la première fois qu'on participe, l'année prochaine on la gagnera », plaisante (ou pas ?) Sylvain Chantre.

L'absence de distinction ne veut pas dire que leur fromage ne se distingue pas des autres. La preuve : leur picodon a bien une particularité... « Il est fait avec amour », sourit Géraldine Duchamp.

Le secret du picodon ressemble d'ailleurs beaucoup à celui d'une belle romance : chaque jour peut être une nouvelle découverte. « Le goût du picodon n'est pas le même en fonction des saisons », explique son mari.

Il n'est pas non plus le même chez les autres producteurs, à en croire l'agricultrice. « Ce fromage a la particularité d'être différent chez tout le monde, alors qu'on utilise tous le même cahier des charges. Le caillage est le même, la fermentation est la même... Mais personne n'a le même ! Il est unique. »

Le goût change notamment en fonction de ce que mangent les chèvres. Mais pas seulement. L'agricultrice décrypte : « On travaille avec ce qui est là : le vivant, le temps, l'humidité... » Et surtout, avec la passion.

« J'avais envie d'être plus libre et de travailler avec les animaux »



→ Qu'est-ce qui vous a décidé à changer de vie pour aller vers l'agriculture ?

Sylvain Chantre : « Ça a toujours été un souhait. Mes grands-parents étaient agriculteurs. J'avais envie d'être plus libre et de travailler avec les animaux. »

Géraldine Duchamp : « Mes parents étaient aussi agriculteurs, mais je n'avais pas l'intention de reprendre l'activité à l'origine. Bien sûr, il y a des inconvénients, comme dans tout métier. Mais il y a des avantages aussi. D'abord pour les enfants qui vivent dans un cadre sympa avec des animaux, de la ver-

détourné de ce secteur auparavant ?

G. D. : « C'est beaucoup de contraintes malgré tout et c'est vrai que, quand on est jeune, on n'a pas spécialement envie de travailler le samedi et le dimanche. Ou de ne pas avoir de vacances. Après, on arrive à profiter de plein de choses malgré les inconvénients. Et puis, je pense qu'on avait envie d'expérimenter autre chose avant de se lancer dans l'agriculture. »

→ À quoi ressemble une journée à la Chèvre d'Andaure ?

S. C. : « C'est moi qui com-

Une ferme à découvrir

Tous les jours, sauf le dimanche, le couple organise une visite libre de la chèvrerie de 17 à 19 h. « C'est l'heure de la traite. Les gens peuvent donc y assister et y participer s'ils veulent. Ils peuvent goûter le lait et même faire téter les chevreaux », précise Géraldine Duchamp. L'an dernier, la ferme a ainsi accueilli près de 6 000 personnes. L'exploitation propose