

Sous le ciel bleu du Veynois, veillée par la muraille calcaire du Dévoluy, la Ferme de Meyssirat aborde la saison automnale. Depuis deux semaines, les chèvres de Christopher Simiand ont rejoint les murs d'un coquet bâtiment, la bergerie.

La ferme où la **chèvre alpine** est reine

Trente-cinq mères composent l'effectif de chèvres alpines, auquel s'ajoutent des jeunes, quelques boucs, et, en janvier, les cabris en gestation. L'élevage est récent, puisque créé fin 2021. La chèvre appartient à la légende française. Qui n'a pas en tête la chèvre de Monsieur Seguin ? Nombre d'enfants ont pleuré sur le sort de la chèvre finalement dévorée par le loup après avoir goûté à une journée de liberté dans la montagne. Elle n'a pas non plus été toujours aimée des hommes.

Les chèvres étaient, il y a deux siècles, très nombreuses dans le département, mais le préfet Ladoucette prit une série de mesures contre elles et leur effectif diminua beaucoup. Les dévastations qu'elles commettaient alors étaient devenues insupportables. Il prenait pour exemple l'arrêt de la cour de parlement de Grenoble, du 11 août 1735, « portant inhibition et défenses à toutes personnes d'avoir et entretenir des chèvres sans permission. À peine d'amendes. »

Contemporain de Ladoucette, le sous-préfet Serres avait divisé les chèvres des Hautes-Alpes en quatre classes : race à longs poils, la seule indigène, blanche ou noire, ou chamarrée de blanc, noir et gris ; race des pays chauds, introduite par les troupeaux transhumants ; race provenant du croisement des deux premières ; accouplement des chamois avec les chèvres dans la saison du rut. Cette dernière est la race alpine au pelage brun roux avec raie plus foncée le long de l'échine, au poil court un peu plus long sur les cuisses et le dos.

Une qualité leur était reconnue : « elle est bonne laitière », peut-on encore lire dans un ouvrage dédié à l'agriculture du département et paru en 1933. « Elle donne quinze livres de fromage, à dix sous la livre. » Sans doute une aubaine alors saisie par de nombreux paysans situés

« Elle est bonne laitière, donne quinze livres de fromage, à dix sous la livre. »



Christopher Simiand au milieu de ses chèvres alpines, décrites parfois comme « chamoisées ». Une race productive et très proche de l'homme.

dans les territoires propices. Mais les pouvoirs publics ne l'entendaient pas de cette oreille ! « Puissent ces considérations ne pas encourager à la multiplication des chèvres qui, conduites en troupeaux le long des torrents et dans les bois non défensables, finiraient par amener la perte de presque tout le territoire productif des Hautes-Alpes ! » estimait le sous-préfet. Depuis ce temps-là, la chèvre se voit reconnaître une place de choix en raison d'un lait propice à la fabrication de fromages, appréciés des consommateurs. D'autres élevages se consacrent à la production de laine avec des races appropriées. Voilà donc Christopher Simiand engagé dans la filière caprine depuis deux années maintenant. « Auparavant, j'étais ouvrier agricole.

Ce choix d'élever des chèvres laitières, nous l'avons eu ensemble, mon épouse Sophie et moi », révèle-t-il. Un projet familial donc.

Sophie exerce un autre métier, jamais éloigné de l'agriculture puisqu'elle travaille à la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes. Et assiste son éleveur préféré une fois rentrée à domicile. Leurs bêtes sont curieuses et pas effarouchées quand survient un inconnu. Plutôt en demande de câlins agréablement dispensés. Avant de débuter la fabrication de fromages en 2022, le lait a été acheminé à la laiterie Ebrard, dans le Champsaur.

La production de lait est interrompue jusqu'à la mise bas, en janvier et février. « Les chèvres sont en gestation. Le lait sera de nouveau tiré et le colostrum d'abord (liquide sécrété par la glande mammaire les premiers jours suivant l'accouchement, avant la montée de lait) donné aux chevreaux pendant huit jours. Deux à trois semaines après la naissance, le lait est de nouveau utilisé en partie pour les fromages. » Concernant les fromages, ils sont de sortes diverses : frais et lactiques. Pour les premiers, fromage blanc, faisselle. Pour les seconds, types reblochon, raclette, bûche, tartare, tome, etc. Et la Pétoule, petit fromage de la taille d'un crotin, qui se mange en une seule bouchée.

Pendant la période actuelle, où il n'y a pas de fabrication,

« Auparavant, j'étais ouvrier agricole. Ce choix d'élever des chèvres laitières, nous l'avons eu avec mon épouse. »



Christopher et sa femme Sophie proposent une large gamme de produits destinée à une clientèle locale.

Christopher vend les derniers fromages affinés dans son magasin. « Je vends sur place principalement ; quelques points de vente existent sur le Veynois, dans le Dévoluy, et des restaurateurs également à proximité. » Terrines et blanquette de cabris sont en vente aussi, de même que des colis de viande au printemps. « Des cabris nés en hiver, je garde une douzaine de femelles pour le renouvellement du troupeau ; mes bêtes donnent naissance à 1,8 cabri en moyenne ; les autres sont destinés à l'abattage pour Pâques. À la sortie de l'abattoir de Gap, la découpe est

effectuée à Chabestan. » Toutes les opérations sont donc réalisées dans un rayon de proximité, ce qui concourt à la charte Hautes-Alpes Naturellement à laquelle adhère la Ferme de Meyssirat. Sur le plan commercial, la production, tant fromage que viande, est achetée par la clientèle locale. Un dernier mot sur la chèvre alpine, rustique et bonne laitière, elle fournit sa matière première dès un an et va poursuivre sa carrière jusqu'à l'âge de sept ans en général chez Christopher. ■

Maurice Fortoul



L'éleveur fait abattre ses chevreaux à Gap et découper à Chabestan.