SERMENTIZON

# L'alternative ne les rend pas chèvre

**Depuis 2013, les chèvres ont pris possession des pâturages de la petite commune de Sermentizon. C'est plus précisément au Domaine de Lavenal que s'est établie la famille Sivault, propriétaire de la chèvrerie de la Mélina. Plus qu'un type d'agriculture différent, c'est un mode de vie complètement alternatif que ces Haut-Savoyards veulent défendre.**

Fanny Rodriguez

Les vingt-cinq chèvres de l'exploitation sont choyées et entretenues avec passion par la famille Sivault.

C'est tout sourire qu'Estelle Sivault et son fils Pierrot ouvrent les portes de l'exploitation familiale à Sermentizon. Ce dernier aide ses parents au quotidien en tant qu'apprenti dans le cadre de son CAP agricole Métiers de l'agriculture.

Car les Sivault ont mis tous leurs espoirs dans cette exploitation. « Avant, je travaillais dans la gestion et le management professionnel, et mon mari dans la mécanique. Nous voulions à tout prix quitter la société de consommation dans laquelle nous étions en train de nous embourber, et élever nos enfants dans cet esprit, explique la mère de famille. » Et c'est ainsi que la famille quitte la Haute-Savoie pour installer leur chèvrerie dans le Livradois-Forez.

Pourtant, ce n'était pas le projet initial. « À la base, je voulais faire des soupes, et nous cherchions à acheter près de chez nous. Et puis, comme on a dû étendre notre zone de recherche, on s'est dit que, quitte à partir, autant que ce soit folklorique ! »

### Le concept d'une chèvrerie alternative

Les Sivault font donc l'acquisition de cette parcelle de cinq hectares sur la commune de Sermentizon, un peu par hasard. Et ils créent leur chèvrerie, au fonctionnement plutôt singulier. « Nous sommes un petit peu à l'écart des autres agriculteurs du coin car nous travaillons avec un fonctionnement alternatif. Notre priorité, outre le bien-être animal, est de travailler avec le moins d'intrants possibles, en restant au plus proche de la nature. »

Pour ce faire, les agriculteurs se servent le plus possible de produits qu'ils produisent eux-mêmes, notamment du petit-lait, qui a plusieurs utilités. Il agit comme agent pathogène sur les litières des chèvres. Il sert aussi de complément nutritif lorsqu'ajouté dans les tétés des chevreaux. « On essaye également de suivre le plus possible le rythme naturel de l'animal, c'est-à-dire qu'on les lève avec le soleil et qu'on les couche avec le soir, mais aussi qu'on suit les périodes de gestations naturelles. »

C'est donc pendant la période de lactation des chevrettes, après la mise à bas aux environs du mois de mars, jusqu'en novembre, que les Sivault produisent leur fromage. « Cette année, à cause de la sécheresse, qui a causé un manque d'herbe, on a produit moins que l'année dernière. C'est une problématique sur laquelle nous allons devoir nous pencher de plus en plus sur les années à venir. »

### Du fromage et bien plus encore

En 2023, les vingt-cinq chèvres de l'exploitation, un chiffre qui reste le même au fil des années, ont produit entre 10.000 et 12.000 tonnes de lait. Et avec ce rendement, la chèvrerie de la Mélina est capable d'élaborer de nombreux produits. « Nous fabriquons des tommes, des petits fromages de chèvre, des yaourts et des crèmes desserts, que nous vendons directement à la ferme et sur le marché de Lezoux, ou via des Amap. »

La chèvrerie s'est également associée à deux entreprises, la savonnerie de la Goutte Noire, à la Chapelle-Agnon, et Terres Sensorielles, à Courpière. « Je leur revends une petite partie du lait pour participer à la production de cosmétiques de bonne qualité. » Les Sivault vendent environ six litres de lait par an à la savonnerie, puis rachète les savons estampillés pour les revendre directement.

> « Notre priorité, est de rester au plus proche de la nature »

Quant à l'entreprise de cosmétiques, elle achève à la chèvrerie environ 4,5 litres de lait par an, uniquement en hiver lorsque le lait est plus gras, pour fabriquer des produits respectueux de la peau.

Toujours dans l'optique de rester au plus proche de la nature et de se servir de toutes les ressources disponibles, les chèvres dites "de réforme", c'est-à-dire trop âgées, sont envoyées à l'abattoir. « Nous travaillons avec l'abattoir de Brioude, qui transforme la viande des chèvres en merguez et terrines, que nous revendons. La viande de chèvre est très peu grasse et excellente pour la santé. C'est d'ailleurs la viande la plus mangée dans le monde. »

La famille a encore bien des projets pour diversifier son activité, et utiliser le plus possible les ressources de sa chèvrerie. « Je voulais récupérer la peau des chevreaux pour en faire des peaux, de manières naturelles. Mais il y a eu conflit d'intérêts avec l'abattoir, qui la revend déjà à des grosses tanneries, et je n'ai pas réussi. J'espère y parvenir la prochaine fois. » Côté cuisine, Estelle Sivault réfléchit également à travailler en collaboration avec un pâtissier pour fabriquer des brioches à partir du petit-lait de ses chèvres. Et encore et toujours, dans le respect de la nature, et de l'animal.

FANNY RODRIGUEZ

**Savons**

À la base lavante sont ajoutés le lait de chèvre, le parfum, l'argile ou les fleurs, puis différentes opérations sont réalisés afin d'homogénéiser le lait dans les savons rectangulaires de 100 grammes chacun.