

Les chèvres remplacent les bovins à l'étable

Yvette Petermann

Christelle et Stéphane Balmer élève 180 chèvres de la race Saanen dans le val Terbi. Une orientation prise suite à la reprise du domaine, sous l'impulsion de la jeune femme qui apprécie particulièrement ces animaux.

Depuis de nombreuses générations, la famille Balmer est installée à la ferme du Solvat dans le val Terbi. La ferme est à quelques pas du village de Courcelon où la nature en ce début d'année se repose enfin sous une couverture de neige.

Dans l'étable, les chèvres par dizaines remplissent les espaces occupés autrefois par des bovins. L'évolution de la paysannerie a poussé les agriculteurs à faire des choix lors de la reprise et la production de lait de chèvres en est une qui satisfait le jeune couple.

En 2008, Stéphane reprenait le domaine en association avec son papa Frédéric. «L'envie de me lancer dans une production différente me trottait dans la tête et ma compagne avait des affinités avec les chèvres. Souvent ce sont les épouses qui sont motivées et qui donnent l'impulsion pour se lancer. De mon côté, j'avais réalisé un travail de CFC sur la production caprine qui m'avait beaucoup intéressé.»

Dans la ferme, un élevage de porcelets est également en



La traite est un moment ressourçant pour Christelle Balmer.

SP

place depuis de longues années ainsi que les cultures de pommes de terre, de betteraves sucrières, de céréales et fourragères.

Production laitière

Aujourd'hui à la ferme du Solvat, on traite environ 180 chèvres de la race Saanen. C'est Christelle qui s'occupe la plupart du temps de la traite par groupe de douze. «La chèvre est un animal qui nous plaisait», avoue la jeune femme. «J'aime traire et c'est un moment qui me ressource.» Tout le lait est commercialisé vers Le Petit chevrier chez Emmi. Un camion vient faire la tour-



Le troupeau compte 180 bêtes.

Y. PETERMANN

née des cinq producteurs jurassiens deux fois par semaine pour le ramassage. «On compte aussi d'autres détenteurs de chèvres laitières dans la région, mais qui transforment sur place le lait en délicieuses spécialités fromagères.»

Fabrications diverses

Les idées ne manquent pas chez les Balmer. «Pour les chèvres nous n'avons pas de soucis d'écoulement. La viande est prise par les communautés étrangères. Pour les cabris, ils sont écoulés en bonne partie par la filière Cabri d'ici dans une chaîne de magasins. Nous faisons pour Noël du pâté en croûte et durant l'année des terrines qui sont commercialisées dans une grande surface de la région. C'est un boucher qui transforme et

nous nous occupons du marketing et de l'écoulement, également pour notre saucisse, le Bâton du chevrier.»

Christelle, qui a ses racines dans le canton de Fribourg, est née dans une ferme où il y avait des chèvres avant de devenir secrétaire de direction dans différents secteurs. Pour les personnes qui ont envie de créer ou de développer leur créativité, elle offre la possibilité de suivre des cours de peinture avec différentes techniques.

Avec plaisir, elle a réalisé le logo pour les produits issus de leur élevage caprin. Parents de deux enfants, Casandra et Lukas, les Balmer sont contents de leur choix de production et projettent de poursuivre dans cette voie qui leur convient.



Diverses spécialités régionales à base de lait de chèvre et de viande de cabri.

Y. PETERMANN

La race Saanen, reine au Jura

Dans le canton du Jura, on compte 2300 chèvres toutes races confondues, dont 900 chèvres laitières. Le troupeau des laitières est en constante augmentation et il a doublé ces dix dernières années. La majorité, soit 750 chèvres, sont détenues dans des exploitations du val Terbi. Le Jura est également fier de détenir le deuxième troupeau le plus important de Suisse de la race Saanen. Race qui est la meilleure productrice de lait au monde, avoue Pierre-Alain Juillerat, producteur de lait et employé à la FRI.

Prochainement, les 12 et 13 mars, on attend dans la ré-

gion du monde avec des affinités pour les caprins. L'assemblée des délégués de la Fédération suisse d'élevage caprin aura en effet lieu à Courroux dans le val Terbi. Les responsables régionaux s'activent pour accueillir quelque 300 personnes et pour qu'ils emportent du coin un souvenir mémorable. Repas festifs avec dans l'assiette du cabri, soirée de gala et visite chez un producteur sauront ravir les participants. Une façon aussi de dynamiser le secteur caprin, d'échanger, de partager une passion pour des animaux attachants.

YP

Filière de valorisation du cabri

«Aujourd'hui, on peut manger du cabri toute l'année», explique Pierre-Alain Juillerat, employé à la Fondation rurale interjurassienne et également producteur de lait. Une filière de valorisation de la viande de cabri a été mise en place pour promouvoir et écouler la viande. Autrefois, les cabris étaient hôtes d'honneur sur les tables pascales, une tradition qui s'est estompée. «La demande existe aussi à Noël», ajoute Pierre-Alain Juillerat.

La viande de cabri est fine et savoureuse, sans arômes prononcés, et peut être apprêtée de mille façons. Elle est de bonne qualité protéique et maigre comparativement à beaucoup d'autres viandes plus courantes.

Liée à une tradition ancienne, cette spécialité a cependant peine à figurer au menu au fil des saisons. «Notre rôle est d'inciter le consommateur à changer ses habitudes.»

YP