

■ Agritourisme

Les p'tits bilounes s'ouvrent aux visiteurs

Depuis ce printemps, Anne-Marie et Thierry Douard, installés à Cenves, proposent des après-midis à la ferme pour les familles. Une diversification légitime pour ce couple jamais las de parler de son métier et de valoriser son environnement.

Les paisibles abondances font à peine tinter leurs cloches en déambulant vers l'étable ; les chèvres alpines accourent, sautillantes et curieuses ; les chiens n'ont pas besoin d'élever la voix. Une fin de journée printanière paisible au hameau de Prémecin. Il faut emprunter de nombreux lacets pour goûter à la quiétude du lieu, juché à 700 m d'altitude, sur les hauteurs de Cenves. Les propriétaires affichent la même sérénité que leur environnement. Le site, avec vue sur le Mont-Blanc, est propice à l'accueil de touristes.

Accueillir pour communiquer sur le métier

Les clients ne se privent d'ailleurs pas pour faire le détour. 70 % des fromages sont vendus à la ferme ! « On leur explique déjà des choses sur notre travail. La volonté de faire de l'accueil à la ferme, c'est de prendre le temps d'aller plus loin dans les commentaires », explique Anne-Marie.

Le concept d'après-midi à la ferme prévoit une balade de 2 h 30 : un tour des prés mais aussi des landes et des bois qui jouent un rôle dans l'alimentation des chèvres laissées en liberté dans un parc de 35 ha. « J'insiste beaucoup sur la flore, très variée. Cela a de l'incidence sur le lait. J'ai dénombré une cinquantaine de plantes consommables. Je parle aussi du paysage, du patrimoine comme l'ancienne cabane de berger », continue l'agricultrice.

L'après-midi se poursuit par la participation au pansage et évidemment la dégustation d'un copieux plateau de fromages. La ferme propose une quinzaine de références avec des produits un peu atypiques pour la région. Le couple travaille en binôme, « car les visiteurs aiment nous voir tous les deux ». Les premiers clients à tester le concept étaient russes. « On reçoit pas mal de coups de fil, je pense que c'est un concept qui plaît. »

Le couple avait déjà mis un pied dans le tourisme l'an passé avec l'ouverture d'un gîte et la proposition d'un week-end à la ferme. Les hôtes ont droit aux produits de la ferme (lait, confitures...) pour le petit déjeuner.



La ferme produit une large gamme de fromages (vaches, chèvres et mélangés) commercialisée en majeure partie à domicile.



Thierry Douard a choisi d'introduire la race "abondance" en haut-Beaujolais.

« On cherche un associé »

Avant de se lancer, Anne-Marie avait suivi une formation « guide de pays » à Destination Beaujolais. Car la volonté de diversification répond à une stratégie réfléchi. A terme, le couple espère consacrer plus de temps à l'agritourisme mais aussi à la diversification des pro-

duits (viande, confitures, fruits sauvages, plantes...). « Et l'on cherche un associé pour s'occuper de la fromagerie ». L'appel est lancé.

David Bessenay ■



Avec 60 têtes, le troupeau d'alpines reste modeste. Peut-être sera-t-il agrandi en cas d'arrivée d'un nouvel associé ?

Une installation dans le vent



Les exploitants ont connu des débuts mouvementés

On est arrivés ici le 27 décembre 1999. C'est facile à retenir, c'est le jour de la tempête... » Drôle d'accueil pour ce couple originaire d'Alsace et de Touraine qui cherchait à s'installer depuis cinq ans... dans les Alpes. « C'était la tentative de la dernière chance, dans un endroit que l'on ne connaissait pas ! » Pour passer ce moment difficile, les nouveaux venus ont pu compter sur le soutien des autochtones, « venus avec le gaufrier pour nous remonter le moral », se souvient Thierry. Mais ils ont dû surmonter une autre épreuve : les problèmes sanitaires sur le troupeau caprin. « Le stress de la tempête ? Du changement de propriétaire ? On a jamais su. Aucun traitement n'a été efficace. On s'est orienté vers une médecine plus douce et plus naturelle. »

Si l'agriculteur avait conservé l'ancien troupeau de chèvres, il a changé le cheptel bovin. « On a gardé des vaches

car il y a une vraie clientèle pour le fromage mélangé. Mais on a remplacé les montbéliardes par des abondances. La race alpine est plus rustique et elle s'est super bien adaptée à la région. Surtout, la qualité du lait est supérieure. » Le troupeau est chétif : seulement une demi-douzaine de bêtes. Le caprin monte à 60. Le couple a choisi un modèle de production extensif, une nourriture à base de pâtures, de foin et un peu d'apports en céréales. « On est dans les clous pour le bio, mais on ne souhaite pas demander le label pour l'instant. Ce sont encore des contrôles et des frais en plus. » Depuis deux ans, le troupeau caprin est passé en monotraite (le matin). « On perd entre 10 à 15 % de quantité », reconnaît l'éleveur qui gagne néanmoins en confort de travail.

D.B. ■



L'exploitation s'étend sur 35 ha dont 23 de SAU.