

PLUS BELLE
MA VIE

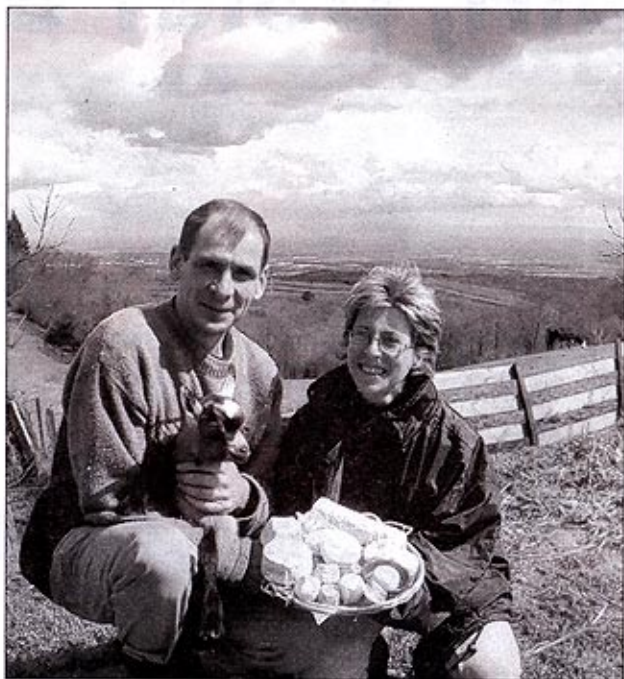
Le p'tit coin de paradis des P'tits Bilounes

Pour leur amour et par amour de la nature, à un battement d'ailes de la Roche de Solutré, ils fabriquent des fromages de saison.

La vue imprenable porte le regard au-delà de la plaine de la Saône, à le poser au sommet enneigé du Mont-Blanc. Le vent omniprésent siffle dans les branches. Le chant des oiseaux perce le silence. Les chèvres bêlent. Une rare voiture « mécanise » ce p'tit coin de paradis. Seul le passage des Mirages trouble la quiétude ambiante.

Calmé, la ferme des P'tis Bilounes perchée à 700 mètres sur la commune de Cenves, se rejoint en moins de vingt minutes depuis Mâcon en passant par La Grange du Bois.

Thierry et Anne-Marie Douard ont fixé leur amour et leur nouvelle vie dans cette ferme, le 27 décembre



Thierry et Anne-Marie Douard produisent 15 variétés de fromages au rythme de dame nature. Photo Jean-Philippe Auray

1999. « Ce soir-là, jour de notre installation et de la tempête, nous avons perdu la moitié de notre troupeau et accessoirement l'électricité. »

Un événement qui ne perturbe en rien leur sérénité ni n'a remis en cause leur choix de changer professionnellement de direction. Elle, cadre dans une ban-

que, lui, un temps pilote de bateau sur le lac du Bourget, un autre entre les USA et une fruitière dans le Beaufortin.

Un coup de foudre les unis à Alliez-le-Vieux, petit village des Alpes au pied du Col de la Croix de fer. Ils hésitent, pas longtemps, entre un bar-tabac et une exploitation agricole dans le Vercors ou le Cantal.

Fort d'un BTS agricole obtenu en un an pour Anne-Marie et d'une formation acquise de longue date pour Thierry, au final ils achètent Cenves s'autofinçant au maximum.

Vivant au plus près de la nature, ils exploitent un troupeau de 60 chèvres et de six vaches à lait. Sur un espace loué de 35 hectares de prés, de bois, de serpolet, de genêts et de châtaigniers, ils offrent à leurs animaux une cinquantaine de plantes différentes. « Cette richesse et cette variété permettent à la fois à nos animaux de

s'automédicamentent et d'aromatiser nos fromages » explique Anne-Marie passionnée par le fonctionnement de la nature.

Diversification obligatoire

Et de poursuivre, « nous n'avons pas le label bio, mais nous faisons que du bio. Notre clientèle à 70 % vient à la ferme. Elle s'en aperçoit d'elle-même » ajoute Thierry.

Suivant le rythme des saisons, le couple produit 15 sortes de fromages, crottin Cenvard, pyramides, tommes, fourmes, du pur chèvre, mélangé ou pur vache. « Nous proposons également des week-ends découverte à la ferme avec un gîte ouvert d'avril à octobre en chambre d'hôte. De venir fabriquer des fromages. Ne vivant pas sur l'or nous diversifions également nos produits, confitures, plantes, etc. »

JEAN-PHILIPPE AURAY