

À partir du début mars, les « vacances » d'Éric Proulx sont terminées. Comme les mises bas commencent aux dernières semaines de l'hiver, les chèvres donnent de nouveau du lait.

L'HIVER EST PARTI, LES CHÈVRES DONNENT

PAR LIONEL LEVAC

Éric Proulx est un jeune éleveur fromager installé à Saint-Raymond-de-Portneuf. Il a décidé de respecter le cycle naturel de ses chèvres. À l'automne, leur production laitière diminue progressivement. Pendant la dizaine de semaines qui suit, le troupeau ne produit plus, jusqu'à l'arrivée des chevreaux. Selon Éric, c'est bien ainsi.

« J'ai fait le choix de ne pas désaisonnaliser mon troupeau. Je préfère traire une quarantaine de chèvres de mars à décembre, plutôt que 15 à longueur d'année. Pour approvisionner ma fromagerie en période hivernale, j'achète le lait dont j'ai besoin. » Son fournisseur de « lait d'hiver » est Charles Trottier, un éleveur expérimenté de Grondines.

Lionel Levac est journaliste.

L'HEURE DES CHOIX

Jeune géographe, Éric Proulx n'envisageait pas de passer sa vie derrière un bureau. L'aménagement du territoire sur papier, c'est bien beau, mais il préférerait de loin le terrain, la nature et, tout compte fait, l'agriculture. Il renouait ainsi avec l'origine de ses grands-parents, producteurs en Estrie. La vocation aura tout simplement sauté une génération, le père d'Éric n'ayant pas fait carrière en agriculture. Avant de choisir la chèvre, Éric a été tenté par l'élevage du mouton et s'est intéressé à la possibilité d'élever du gibier, comme le cerf ou le bison. « Comme ces animaux sont plutôt gros, j'ai finalement opté pour la chèvre, que je trouve sociable, intelligente et plus facile à manipuler. »

Ensuite, le jeune producteur a hésité

entre la stricte production laitière et la création d'une fromagerie. Quelques calculs lui ont rapidement permis de prendre sa décision. « Pour vivre juste décemment de la seule production de lait de chèvre, il m'aurait fallu un troupeau d'au moins 150 têtes. Comme j'aime le fromage, j'ai opté pour la fromagerie. »

En mettant son entreprise sur pied, Éric Proulx voulait aussi être maître de sa destinée, ne pas dépendre d'un acheteur qui voudrait plus ou moins de lait et qui viendrait s'immiscer dans la gestion du troupeau.

La demande en produits caprins est fluctuante. Janvier, février et mars sont assez tranquilles. Or, cette période correspond justement à celle où, naturellement, les chèvres ne sont pas en lactation. Bien sûr, il aurait été possible de forcer un peu la nature et d'assurer la production à l'année. Mais Éric Proulx préfère ne pas le faire. « Il est très compliqué de désaisonnaliser un troupeau de chèvres, surtout si on veut le faire naturellement. Je n'ai pas envie de provoquer de chaleurs en mai par



Au début mars, les mises bas déclenchent la reprise de la traite. De décembre à la fin février, Éric Proulx achète le lait dont il a besoin pour sa petite fromagerie. « Je préfère en acheter un peu de l'extérieur plutôt que de désaisonnaliser mon troupeau. »



L'art de se rendre populaire auprès des chevreaux : un beau gros biberon de lait frais ! Éric Proulx garde les meilleures femelles pour la relève. Question de rentabiliser l'élevage, il vendra les mâles « pour la viande ».

des injections. Quant à la technique qui consiste à fausser éclairages et températures, elle ne convient pas à un troupeau qui peut aller à l'extérieur. »

Les décisions d'Éric s'appliqueront au-delà des périodes d'implantation ou d'adaptation de la chèvre et de la fromagerie. Elles ont été prises dans une perspective à long terme.

La Fromagerie Tourilli, du nom d'une rivière qui serpente dans les collines de Saint-Raymond, loge dans un petit emplacement

où les chèvres n'ont qu'un parc d'exercice extérieur. Le troupeau ne pourrait pas vraiment grossir. Depuis le printemps, Éric Proulx traite matin et soir quelque 45 chèvres. Jusqu'à l'automne dernier, la traite se faisait à la main. « J'ai ainsi un meilleur suivi de chaque bête. Je passe plus de temps avec l'animal. On voit mieux si



Producteur caprin et fromager : deux titres, deux préoccupations. On a beau aimer les chèvres et s'en occuper, il faut aussi faire le fromage et le vendre.

tout va bien, et il suffit d'examiner le seau pour évaluer le rendement en lait. »

Même s'il utilise maintenant une trayeuse, Éric Proulx continuera de traire une partie des bêtes manuellement, en rotation. Il souhaite ainsi bien suivre le troupeau et détecter plus rapidement les problèmes qui pourraient survenir.

Le troupeau initial était plutôt diversifié. Actuellement, le jeune éleveur cherche à y implanter le plus possible de sang de race Alpine. « Cette race ne produit pas autant que la Saanen et la Toggenburg, mais son lait est plus gras. Elle donne aussi des bêtes plus rustiques. »

PLATEAU DE FROMAGES

On peut parler d'une histoire d'amour entre Éric Proulx et ses chèvres. Lorsqu'il est question de fromages, surgit plutôt la passion. Au démarrage, il fallait que la production parte du bon pied. Inutile de mettre des efforts à développer des marchés si le produit n'est pas de qualité ! Le jeune fromager a dû se taper des quarts de travail s'étirant jusqu'à tard dans la nuit : comme il le dit lui-même, « quand le fromage est prêt, il est prêt, et il faut sans attendre le mouler, le sécher ou le saler ! » Aujourd'hui, il maîtrise mieux les techniques et peut plus facilement prévoir ses heures de travail.

Ses fromages sont issus de la méthode du caillé lactique. C'est le cas du Tourilli, un chèvre frais. Le lait caillé, on le moule à la louche, on l'égoutte et on le sèche. Le Cap Rond, qui tire son nom d'une colline derrière l'église de Saint-Raymond, est un fromage de type Selles sur Cher, soit un cendré en surface affiné durant une vingtaine de jours. De type crottin, le Bouquetin de Portneuf est un caillé égoutté dans un sac de toile et moulé à la cuillère. Il est donc plus ferme.

Éric Proulx prépare aussi Le Bastidou, spécialement pour l'auberge La Bastide. Ce fromage à la pâte de romarin est enrobé de fines herbes.

Les projets ne manquent pas, ni pour la chèvrerie, ni pour la fromagerie. Éric Proulx voudrait obtenir un jour la certification biologique. « Comme je n'ai pas de terre, je dois m'approvisionner à l'extérieur. Or, les intrants biologiques sont coûteux. Mais ça viendra ! » espère-t-il.

Il envisage par ailleurs de produire quelques fromages au lait cru. Il obtenait récemment une modification de permis. Son premier lait cru sera de type pavé. ☘