

O.F. 23 octobre 1970

DE TOURAINE EN PAYS DE REDON L'ALPINE CHAMOISÉE...



La famille Michin au milieu des Alpines Chamoisées

Abandonnée depuis quelque temps, envahie par les ajoncs et les genêts, la ferme de la Jaunais (route de Beslé-Pipriac) en Langon, d'une superficie de 35 ha vient d'être acquise par M. et Mme L. Michin. Il n'y aurait rien d'extraordinaire dans ce changement de propriétaires si les nouveaux maîtres de la Jaunais qui sont arrivés, voici quelques semaines, dans cette exploitation en friche, n'avaient amené avec eux un troupeau de 45 chèvres.

Les nouvelles pensionnaires, qui semblent bien s'acclimater dans leur nouvelle résidence, ont tout de suite suscité autant de curiosité que d'intérêt. Car dans le pays de Redon, on n'avait encore jamais vu un troupeau entier de « biques » et pas n'importe lesquelles puisqu'il s'agit de « l'Alpine Chamoisée » une excellente laitière.

Cet élevage expérimental dans notre région mérite Quelques réflexions. A Bourgueil, explique Mme Michin, nous n'avions que six hectares. C'était devenu pour nous insuffisant. Nous avons donc trouvé cette ferme à acheter. Et nous envisageons de développer notre élevage. M. et Mme Michin, surtout, ont derrière eux une solide expérience de l'élevage caprin. Et tous les animaux qui gambadent dans la « savane » de Langon sont inscrits au livre généalogique de la race ainsi qu'au contrôle laitier caprin.

80 chèvres l'an prochain

Mme Michin envisage de porter son cheptel à 80 unités pour 1971. Comme le bouc a montré les semaines passées, beaucoup de galanterie pour les 45 chèvres et chevrettes, les espoirs fondés sur les mises bas de premiers mois de 1971 sont de l'ordre de 80 chevreaux. Les femelles seront naturellement inscrites au Syndicat Caprin alors que les mâles seront destinés à la boucherie.

Le mode de gestion de cet élevage est évidemment moderne. Quant à la rentabilité, Mme Michin espère pouvoir obtenir 150 l de lait par jour pour ses 45 Alpines pour la lactation de printemps. Ce lait sera vendu ou transformé sur place en fromage : Mme Michin, qui a déjà expédié beaucoup à l'étranger, étant considérée comme « une fine fromagère ». On sait en tout cas que le fromage de chèvre est de plus en plus apprécié. Dans notre région, il devrait trouver des débouchés intéressants. Pour 45 chèvres – dont la matière grasse contrôlée varie de 2,1 kg à 4,5 kg – il est envisagé la fabrication de 200 fromages par jour.

On ne peut, certes, préjuger de ce que sera le rendement au printemps prochain ; mais l'expérience tentée en plein pays de Redon par M. et Mme Michin mérite plein succès.

M.J.