

Bienvenue à la ferme

La Chèvrerie des Arcosses

C'est l'une des toutes dernières exploitations agricoles et d'élevage créée en Haute Maurienne Vanoise. Cette implantation à Villarodin-Bourget est l'œuvre d'Alexandra et Benoît Kierski, un couple en reconversion. Ils se sont installés en 2021 avec 52 jeunes chèvres de race Alpine chamoisée, qui leur ont donné une trentaine de chevreaux. Ils produisent et vendent leurs fromages sur place et sont ouverts à l'agritourisme...



Sissi, Sandy, Starlette, Satine... toutes les Alpines chamoisées de la Chèvrerie des Arcosses ont un nom ! Elles sont 52 adultes dont deux boucs et le cheptel s'est agrandi cet hiver d'une trentaine de nouvelles têtes. « Avec l'arrivée des chevreaux, on atteint presque la taille maximale de notre troupeau, fixée à 85 têtes », explique Alexandra, 38 ans. L'ex-accompagnante éducative et sociale est épaulée dans son exploitation par son époux, Benoît, 44 ans, ancien gendarme. Tous deux se sont engagés dans une reconversion agricole. Ils seront peut-être rejoints d'ici quelque temps par leur fille Colyne, 17 ans, qui réalise actuellement un bac pro Conduite et gestion de l'entreprise agricole, à la MFR de Bourgoin Jallieu.

Un projet longuement mûri

Dans l'histoire, c'est Alexandra qui a initié le projet en passant son Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole en élevage au lycée Reinach de La Motte Servolex. « Il y a longtemps que j'avais ce projet de chèvrerie en tête », confie-t-elle. Un rêve dans lequel est entré Benoît, qui se forme actuellement en laiterie-fromagerie à l'École Nationale des Industries du Lait et des Viandes (ENILV), à La Roche-sur-Foron. L'équipe est complétée par Chiara, la gardienne du troupeau, la jeune Bergère des Carpates fait des vocalises dès que l'on pénètre dans le bâtiment ! La chienne est très sociable avec les humains, elle est là pour avertir ses maîtres en cas de présence du loup, elle vit, mange, dort au milieu du troupeau.

Une belle entente avec la commune et l'AFP

La chèvrerie des Arcosses est aussi l'histoire d'une belle entente avec la commune de Villarodin-Bourget et l'Association Foncière Pastorale du village. « Nous nous sommes rencontrés avec

Gilles Margueron, le maire, et Maryline Duval, la présidente de l'AFP. Il y avait plusieurs projets et c'est le nôtre qui a été retenu. » La commune a vendu un terrain de 2 500 m² situé en deçà de la route reliant Villarodin à Avrieux, pour installer la chèvrerie et le lieu de vie, et l'AFP a proposé ses 37 hectares de prés de fauche autour du village et une trentaine supplémentaires dans le vallon de l'Orgère. Assez pour faire paître le troupeau l'été et pour faire les réserves de foin nécessaires pour l'hiver. « Notre chèvrerie est de fait entièrement autonome en foin, avec des graminées 100% locales et d'excellente qualité, riches en diversité de plantes, bien odorantes, succulentes et fibreuses, ce qui est important pour la panse de nos chèvres. » Alexandra pense au bien-être de ses animaux avant la production. Une belle façon de mettre les choses dans l'ordre et en harmonie. Elles ont une aire paillée confortable, du bon foin toute l'année, des prairies où se régaler l'été et les bobos sont soignés avec des produits naturels, homéopathie et huiles essentielles, entre autres.

De bons fromages de chèvre

Les chèvres sont traites dix mois par an car il y a une période de tarissement de deux mois avant les mises bas. Alexandra stoppe alors la lactation pour permettre à ses protégées de se reposer avant qu'elles aient leur(s) petit(s). Les chèvres donnent en moyenne deux litres de lait par jour. Benoît et Alexandra en font des lactiques, des tommes, des yaourts et des faisselles. Tout est fabriqué et vendu à la ferme, dans un petit local de vente, et dans des réseaux proches.

L'été à l'Orgère

Cet été, le troupeau goûtera à la bonne herbe de l'Orgère, la nuit il sera protégé dans un parc avec un toit en dur et des filets de protection autour. Alexandra et sa famille, Chiara, veilleront sur elles. Elles seront traites là-haut grâce à une machine à traire mobile qui doit encore arriver sur l'exploitation. La solidarité avec les autres agriculteurs de Haute Maurienne Vanoise fonctionne bien. Séverine et Bernard, du GAEC de la Greffine leur en prête déjà une. A Villarodin-Bourget, Les Kierski ont un « parrain » en la personne de Raymond Lazier, ancien éleveur de brebis bien connu (lire l'article *Le dernier des Mohicans* que nous lui avions consacré dans le *Terra Modana* n°59 de juin 2008). L'ancien du pays au grand savoir et les nouveaux agriculteurs ont appris à se connaître et s'apprécier. « Parfois, le soir, s'il voit de la lumière un peu plus tard que d'habitude dans la chèvrerie, il nous passe un coup de fil, pour s'assurer que tout va bien ! Et dans notre phase d'installation, il nous a présentés à beaucoup d'éleveurs d'ici. » Le GIDA les a également conseillés sur le plan économique, la commercialisation notamment. Bref, un excellent départ !

Bruno CILIO



Visitez, achetez vos fromages à la Chèvrerie des Arcosses

VISITE

En période scolaire, des animations à la ferme : mardi et jeudi visite libre de 16h30 à 18h30*, mercredi visite pédagogique**, jeudi visite pédagogique** (groupes), samedi visite pédagogique**.

En vacances scolaires : mercredi visite pédagogique** apéro à la ferme**, jeudi visite pédagogique** (groupes), samedi visite pédagogique**.

TARIFS

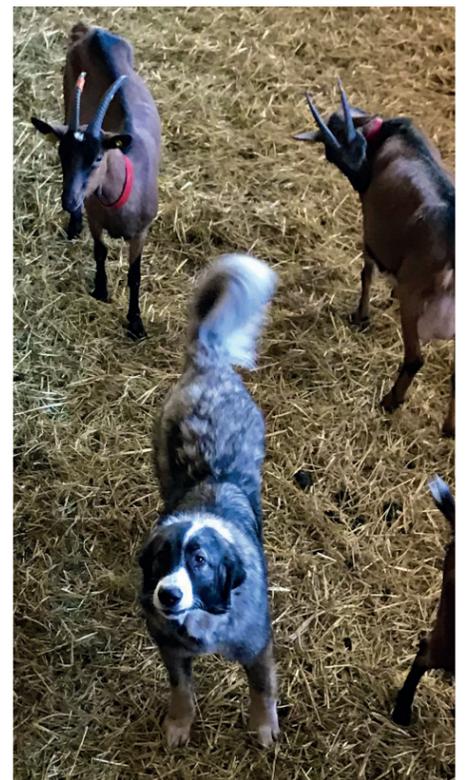
Visite pédagogique : - de 2 ans gratuit, enfant de 2 à 12 ans 6 €, à partir de 12 ans 8 €, groupes scolaires 5 €/pers.

Apéro à la ferme (visite + dégustation) : enfant de - de 12 ans 8 €, adulte 12 €.

* accès libre et gratuit ** payant sur réservation

VENTE DE FROMAGES

Vente directe à la ferme de septembre à juin, le mardi, jeudi et samedi de 16h30 à 18h30. **Été (juillet-août) vente directe à l'alpage de l'Orgère,** du lundi au dimanche de 14h à 17h. **Vente directe à la ferme le mercredi de 16h30 à 18h30.**



Ci-dessus le bâtiment de 250 m² au sol, tout neuf, abritant la chèvrerie et un local de vente.

