

Bézaudun-sur-Bîne

La Chèvre des 2 vallées devient Les Chèvres de Bézaudun

Le 1^{er} juillet dernier, Aurore et Antoine Joubert ont repris l'exploitation La Chèvre des 2 vallées. Rebaptisée Les Chèvres de Bézaudun, elle propose toujours des fromages labellisés AOP Picodon.

S'occuper d'un troupeau de chèvres et transformer leur lait en fromage : c'était le projet d'Aurore et Antoine Joubert. Un rêve devenu réalité lorsqu'ils ont repris, le 1^{er} juillet dernier, La Chèvre des 2 Vallées. Une exploitation perchée au-dessus de Bézaudun-sur-Bîne, sur la montagne de Couspeau, membre de la filière AOP Picodon, que le couple a renommée Les Chèvres de Bézaudun.

« On a été émerveillé par le lieu »

« Ça fait depuis quatre ou cinq ans qu'on y réfléchit », rebobine l'éleveur. Quatre ou cinq ans à tester des projets : militaire pour lui ; guide touristique pour elle, titulaire, d'une formation d'ébéniste. « En fait, on a toujours voulu travailler ensemble. Et les chèvres, ça nous plaît depuis le départ », détaille sa compagne, fille d'une grand-mère éleveuse dans le Vercors.

Le couple de trentenaires a d'abord tenté de monter son projet en Corrèze. « On avait acheté un terrain avec une vieille grange mais ce n'était pas assez grand et tout était à faire, raconte Aurore Joubert. On a commencé un plan de financements mais les investis-



Antoine et Aurore Joubert sont désormais à la tête d'un troupeau de plus de 80 chèvres de race alpine. Photo Le DL/C.G.

sements étaient trop importants. »

Une annonce postée comme une bouteille à la mer, sur le site Terres de lien, leur permet finalement de trouver la perle rare (lire par ailleurs) qu'ils visitent en septembre dernier. « On a été émerveillé par le lieu », sourit Antoine Joubert. « À terme, c'était exactement ce qu'on aurait voulu créer si on était parti de rien », ajoute l'agricultrice.

De la production à la vente

Les deux éleveurs sont aujourd'hui à la tête d'un troupeau de plus de 80 chèvres de race alpine qui peuvent évoluer, d'avril à novembre, dans un terrain de jeu de 200 hectares de genêt, de thym, de lavande fine et de châtaigne. Une alimentation à la Drôme provençale, « qui se retrouve dans le lait », souligne Antoine Joubert.

Le couple a fait le choix de

garder les équipements de leurs prédécesseurs : la chèvrerie, la salle de traite à 12 postes et la fromagerie. Sans oublier le respect du cahier des charges de l'AOP Picodon. « Ça, c'est un vrai bonus », sourit Antoine Joubert. Le couple fabrique 200 fromages à la journée. Il compte aussi fabriquer du foujou, du cacha et, plus tard, de la tomme. « On voulait faire du fromage car on aime ça, sans compter que ça permet une meilleure valorisation. Le lait doit être à 80 centimes le litre tandis qu'il est à 3 euros quand il est transformé en fromage. » Les deux agriculteurs ont gardé les mêmes points de vente que La Chèvre des 2 Vallées. À cela, ils mettent en place un système de vente en direct.

Clara Guichon

Les Chèvres de Bézaudun, 5700 route de Saillans. À retrouver sur les marchés de Bollène le vendredi et de Die le samedi. Contact pour la vente à la ferme : 06 21 09 10 27.

L'entreprise Eloi aide les agriculteurs à s'installer



Frédéric Goutailler est coordinateur transmission-installation au sein d'Eloi. Photo Le DL/C.G.

Aurore et Antoine Joubert ont atterri ici grâce à Eloi, une entreprise qui accompagne les agriculteurs dans leurs

projets de transmission et d'installation. « Les prédécesseurs nous ont contactés en juin dernier pour nous dire qu'ils cherchaient un repreneur, en sachant que, dans ce coin de la Drôme, les transmissions sont compliquées, explique Frédéric Goutailler, coordinateur au sein de la structure. J'ai trouvé l'annonce d'Aurore et Antoine Joubert et je leur ai proposé deux offres, dont celle-ci. Ensuite, on les a accompagnés jusqu'à la vente. »

Un accompagnement qui a soulagé le couple. « Quand on s'installe, on est seul face à tout reste, rapporte l'agricul-

trice. Les banques, les assurances... Ce n'est pas négligeable d'avoir une tierce personne qui nous aide. »

« En tout, pendant un an, on a mobilisé une vingtaine de personnes pour monter ce projet, abonde Antoine Joubert. S'il y a une chose que je pourrais dire à ceux qui veulent s'installer, c'est de s'accrocher, car c'est vraiment prenant en termes administratifs. »

Contact pour les agriculteurs qui chercheraient un repreneur, Frédéric Goutailler (basé à Valence) : 06 52 54 05 36 ou frederic.goutailler@reseau .eloi.eu

Taulignan • Et le fil du FIL se déroule...

Le festival des imaginaires libres, tant attendu, débute ce mercredi 14 août. Des spectacles qui seront répartis un peu partout dans la cité de Taulignan. Alors les membres du conseil d'administration ont eu la riche idée de faire courir un fil dans les rues du village pour guider le visiteur. Il n'est pas rouge mais jaune. Alors suivez le fil du FIL...



Quand Phil installe le fil du FIL... Photo Maëlle Boudon

Taulignan • Olivier Sybillin expose à la chapelle du Pradou

Olivier Sybillin est artiste plasticien et photographe. Il a commencé la photo la tête dans les étoiles avec un télescope. D'étoiles en film, de film en révélateur, il est rapidement passé à une pratique professionnelle avant de devenir photographe indépendant de 1984 à 1994. En quête de plus d'amplitude, pour tenter d'apprendre comment ajouter de la vie aux années, il a remis l'appareil photo pour aller visiter d'autres espaces, se laisser toucher l'âme et le cœur, ou regarder pousser les fleurs... Après un passage par les Beaux-Arts, la déco d'intérieur et une formation à la médiation, il rencontre la danse contemporaine et le bonheur de plus d'entière à travers un engagement corporel. Son travail plastique actuel témoigne d'une volonté de non-assignation au réel en investissant imaginaire et symbolique. Son exposition s'intitule "Forget Me Not" et présentera des dessins. Il sera présent à la chapelle du Pradou durant le FIL festival du 14 au 18 août. Entrée gratuite.



Olivier Sybillin, un œil averti. Photo Olivier Sybillin

Chamaret • Le programme de la fête des haricots, du 23 au 26 août



Une fête en costume provençal.

Après la Révolution française, des terres ont été distribuées aux agriculteurs en 1792. Des terres attribuées au mois de juin à des habitants très affamés à l'époque. Alors le seul légume qui pousse vite et qui est nourricier est le haricot. Les Chamaretois en ont donc planté et ont, ainsi, pu avoir leur première récolte dès le mois d'août 1792. Une récolte qui donna lieu à une fête qui dure toujours aujourd'hui. Une manifestation sur quatre jours, la rendant unique en Provence. Des festivités qui débutent par le repas traditionnel des villageois, le vendredi soir. Le samedi, c'est jour du vide-greniers. Le dimanche, la commémoration de la Libération du village, et le lundi, la grande farandole suivie par les danses provençales et le repas à 13 heures, (omelette aux truffes, haricots et saucisses), sans oublier les concours de pétanque. Rendez-vous donc du 23 au 26 août !

Pour les repas, réservations avant le 20 août au 06 10 87 09 50.