

LA ROQUE-D'ANTHÉRON / Christian Borel élève 140 petits cabris

Ses fromages de chèvres sont célèbres au Japon



► Les petits chevreaux sont arrivés à la ferme pour le plus grand plaisir des petits et de l'éleveur Christian Borel.

/ PHOTO C.P.C.

Avec 15 jours d'avance sur l'an dernier, les chevreaux sont nés à la ferme de la Jacourelle. L'élevage de Sandrine et Christian Borel s'est agrandi de 140 petits cabris et une vingtaine encore est attendue. S'ils font la plus grande joie des enfants qui viennent le soir assister à la traite, les chevreaux annoncent aussi le retour des fromages sur les étals. Car la particularité de l'élevage de La Roque-d'Anthéron est d'être constitué de chèvres de Rove, cette race aux magnifiques cornes torsadées qui produit un lait particulièrement savoureux.

Cette année, une partie du lait des chèvres est redonnée aux cabris, Christian Borel ayant décidé d'arrêter complètement le lait en poudre "qui est de moins en moins

du lait mais un déchet des fromageries industrielles". Le reste de la traite permet la fabrication de ces excellents petits chèvres et de la savoureuse brousse du Rove que l'on retrouve chez les meilleurs fromagers et restaurateurs du monde entier. Ainsi, grâce à son affineur de Roanne, Christian Borel est invité à se rendre fin avril à Tokyo où il présentera ces chèvres et sa production.

Cette année, le chevrier va aussi passer à la monotraite, après l'avoir expérimentée l'an dernier. "Cela permet aux chèvres de valoriser plus longtemps leur parcours, pour nous éleveurs, c'est une qualité de vie incomparable", explique le passionné. Profitant plus longuement, et aux meilleures heures, de la nourriture qu'elles trouvent à

l'extérieur, les chèvres produisent un lait encore plus riche et savoureux. Depuis jeudi dernier, Sandrine a ainsi repris la vente des fromages sur le marché de La Roque. Le reste de la semaine, elle vend à la ferme, les matins de 9h à 12h (sauf le dimanche).

► BROUSSE DU ROVE : L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Afin de protéger leur savoir-faire et la qualité de leur élevage silvo-pastoral, les éleveurs de chèvres du Rove se sont mobilisés pour que les brousses du Rove obtiennent une Appellation d'Origine Protégée (AOP). Aujourd'hui, leur dossier est en cours de vérification par les ingénieurs de l'Institut national de l'origine et de la qualité qui arrêteront la zone géo-

graphique de l'appellation. Le 28 mars prochain, une version corrigée du projet devra être validée.

► L'HUILE D'OLIVE DE LA JACOURELLE

Depuis peu, la ferme de la Jacourelle produit également de l'huile d'olive. "Cette année, la récolte a été exceptionnelle", se réjouit Christian. Avec quatre hectares de jeunes oliviers de huit ans, l'agriculteur a pu produire 3,5 tonnes d'huile classée AOC Provence depuis cet hiver. Pressé au moulin de Cucuron, le pur jus savoureux sera disponible jusqu'au printemps. ■

PRATIQUE

<http://pagesperso-orange.fr/jacourelle>