

# La Chèvrerie de Baline à Antraigues



## L'INSTALLATION DE PAULINE

C'est en 2016 que Pauline entame une reconversion professionnelle, suite aux décès de ces grands-parents. Originaires d'Ardèche, ils avaient des chèvres, faisaient du fromage dans leur cuisine et s'occupaient du jardin. Aujourd'hui on parlerait de polyculture-élevage caprin avec transformation fromagère mais à l'époque ils étaient juste "paysans". Pauline souhaite faire perdurer ce travail, devenir à son tour paysane et donc s'installer sur les terres de ses grands-parents. Elle a construit son projet en se projetant sur ces terres-là. Mais il n'en sera rien. La propriété ne peut pas accueillir un élevage, la structure n'est pas adaptée. Et oui, aujourd'hui le métier est bien plus réglementé. Elle ne peut pas faire rentrer les chèvres dans une cave, ni faire le fromage en cuisine. Pauline devient donc propriétaire de 15 hectares à 4km du village de ces grands-parents en novembre 2018, après l'obtention de son BPREA en juin 2018. Elle s'installe en haut d'une montagne, à coté du petit village d'Antraigues. Reste à construire la future chèvrerie !



## UN TERRAIN EXPLOITABLE

Déblayer, défricher, terrasser et construire. C'est un gros chantier, un bâtiment de près de 350m<sup>2</sup> à construire. Heureusement Pauline n'est pas seule. Elle peut compter sur sa famille pour l'aider et la soutenir. Aujourd'hui la chèvrerie et la fromagerie (de 80m<sup>2</sup> à elle seule) sont fonctionnels, reste à installer la salle de traite !



## MIIMOSA

Pauline a financé l'achat de sa machine à traire grâce au financement participatif ! Elle a démarré en faisant la traite à la main de ses 38 premières chèvres, puis la machine à traire est arrivée fin 2019. Avec actuellement 58 chèvres à traire, le travail est maintenant moins douloureux !

## LA BOUTIQUE TOURNE !

La machine à traire achetée, le travail à la fromagerie va reprendre prochainement, après les mises-bas. Lors de notre visite, Pauline commençait le nettoyage des locaux après avoir tué les cochons qu'elle avait sur l'exploitation. (Ils sont nourris avec le petit lait des chèvres entre autre !) L'année précédente, les touristes ainsi que les ardéchois se sont arrachés les fromages de Pauline. Comme elle le dit, c'est une enfant du pays, elle connaît beaucoup de monde et c'est vrai que ça l'a aidée. On peut même dire qu'avec la concrétisation de son projet, c'est une star locale. Au début de la saison il lui restait du fromage en stock et elle était inquiète. Mais arrivé à la fin de l'été, avec l'afflux de touristes qui visitent l'Ardèche, son stock était épuisé.

C'est parti pour une nouvelle année, avec la machine à traire et surtout une soixantaine de chèvres pour produire le lait et ainsi fabriquer les nombreux fromages !

