

# ADRIEN DE LA PAUZE

Une installation "Bobo" à 900m d'altitude



## BIENVENUE À LA SOUCHE

Au départ du Pradel, nous ferons une bonne heure de route pour arriver au village de La Souche. Adrien est installé à 900m d'altitude, sur un terrain pour le moins sauvage, quasi inaccessible et surtout magnifique. Nous voilà à l'adresse exacte: "La Pauze" dans le parc naturel régional des Monts d'Ardèche.

"Fils de parents soixante-huitards", il a fait des études agricoles, fait des estives puis a fini par s'installer ici en tant qu'éleveur caprin, producteur de lait et fabricant de picodons AOP. Lors de l'achat du terrain, seul la maison d'habitation était dans un état correct. Il a donc entrepris des travaux pour créer la fromagerie (Rénovation et surtout installation du laboratoire dans l'ancien bâtiment). La grange, elle, permet de stocker le fourrage et les bottes de paille. Mais surtout, c'est par là que nous accédons à la chèvrerie ... Elle est située juste derrière la fromagerie. C'est un "tunnel" qui est ouvert sur l'ensemble de la parcelle d'Adrien. Les chèvres sont donc libres de sortir et de rentrer quand elles le souhaitent. Elles sont en pleine nature, et paturent en montagne.

## LE PICODON

Fromage de l'Ardèche et de la Drôme, le Picodon AOP est encore fabriqué dans le respect de la tradition artisanale. Les producteurs mélangent le lait entier cru de chèvre avec une très faible quantité de présure. Puis, délicatement, ils montent le caillé à la louche dans des faisselles à bords arrondis et percées de trous. Pendant la phase d'égouttage, chaque fromage est retourné au moins une fois. Le salage s'effectue sur les deux faces exclusivement au sel sec, fin ou demi-gros. Ensuite, les fromages sont démoulés, séchés puis affinés pendant 8 jours au minimum. 14 jours après l'emprésurage, les fromages prennent l'appellation "Picodon".



*La chèvrerie !*



Le tunnel d'élevage est un bâtiment parfaitement adapté aux bovins, ovins ou caprins. Les tunnels se trouvent être une solution à la fois pratique et économique, tout en respectant le bien-être des animaux (aération, luminosité etc.) Ils sont également recouverts d'une bâche agricole résistante, et surtout disponible en plusieurs coloris, permettant donc une insertion paysagère optimale.

## QUELLE PRODUCTION ?

Adrien pratique la mono-traite sur son troupeau : traire une fois par jour réduit le temps de travail et offre de la souplesse dans l'organisation des tâches. Ainsi, le matin, il nourrit les chèvres, passe à la traite puis elles sont libres de sortir toute la journée. C'est un fonctionnement plus "cool" qui permet d'organiser les journées différemment. Après la traite, il peut confectionner ses fromages, des picodons AOP.

Et comme il ne faut pas mettre tous ces oeufs dans le même panier et qu'il rencontre quelques difficultés depuis l'année dernière (son associée est blessée pour le moment), il livre son lait à laiterie. Cela lui permet de vendre son lait donc de lui assurer une rentrée d'argent car il ne peut pas passer autant de temps en fromagerie lorsqu'il est seul.



*Quai de Traite de 12 places pour ses chèvres  
Alpines !*

