

A la chèvrerie de la Miette, le bonheur est dans le fromage bio

Sophie et Veith Ivanschitz ont tout plaqué pour se lancer dans l'élevage de chèvres laitières

Il y a ceux qui, depuis leur plus jeune âge, savent qu'ils seront pompier, coiffeur ou infirmier. Et puis il y a ceux qui, au fil de leur vie, se laissent guider par les rencontres, leurs envies, et qui n'hésitent pas à expérimenter plusieurs métiers. Sophie et Veith Ivanschitz sont de ceux-là. Pourtant, à les voir s'occuper de leurs chèvres ou mouler leur fromage à la louche, on pourrait penser qu'ils ont fait ça depuis toujours. Il n'en est rien. Sophie, 41 ans, originaire de Salon, et Veith, 42 ans, né en Allemagne du nord, se sont lancés dans le métier de chevrier il y a seulement 6 ans. Et à voir le sourire qui illumine leur visage quand ils parlent de leur métier, on comprend vite que ces deux-là ont fait le bon choix en sautant le pas.

Pour autant, se reconverter est souvent une étape difficile à franchir, surtout quand on n'est pas du "cru". "Pendant 15 ans, on avait des chambres d'hôtes

"On avait envie de changer pour quelque chose qui a du sens, de concret."

au Mas du Verger, situé à 1 kilomètre d'ici, racontent les deux chevriers. On avait retapé la bâtisse, un gros boulot. Au début, ça nous plaisait bien. On appréciait beaucoup les échanges que ce mode d'hébergement permettait. Et puis avec le développement d'internet, les choses ont changé. On a perdu ce côté relationnel qu'on affectionnait tant. Avec les commentaires que les clients peuvent laisser sur internet, c'est un peu devenu le chantage à la bonne note".

Sophie et Veith ne sont pas du genre à s'acharner si un métier ne leur plaît plus. "On avait envie de changer pour quelque chose qui a du sens, de concret." Leur expérience au Mas du verger n'aura pas été un regret puisque c'est grâce à la maison d'hôte qu'ils font la connaissance d'un chevrier lamanois, prêt à prendre sa retraite. "On lui commandait des plateaux de fromage pour nos clients, se souvient Sophie. Ce chevrier voulait transmettre son exploitation à quelqu'un, mais il ne trouvait personne pour la reprendre". Chez le couple, l'idée fait petit à petit son chemin. Ils se forment auprès du futur retraité qui leur apprend les rudiments et les ficelles du métier. Sophie suivra également une formation au lycée Carme-



Sophie et Veith ont leur terre au pied des Alpilles, au nord de Salon, chemin de la Miette. C'est là qu'ils élèvent une soixantaine de bêtes.

jane, situé près de Digne. Puis est venu le moment pour eux de se lancer. "On aurait voulu occuper les terres du chevrier de Lamanon, qui les louait, mais le propriétaire n'a pas souhaité renouveler le bail agricole", explique Veith.

Tant pis, il en faut désormais plus pour arrêter le couple, qui reprend la cinquantaine de chèvres et achète des terres à proximité du Mas du Verger. Dix hectares, pas moins, sur lesquels ils font désormais paître leurs bêtes et pousser de la luzerne et du foin. "Nous sommes en autosuffisance au niveau de l'alimentation. Nous produisons ce qu'il faut pour nourrir nos chèvres, détaille Veith. Tout

était en friche, raconte le chevrier, avec son accent allemand encore bien présent. Ça nous a permis de commencer directement en bio, sans faire une conversion de la terre".

Le bio, une évidence pour Sophie et Veith. "Si vous saviez ce qu'il y a dans la nourriture des bêtes, on a découvert pas mal de choses quand on s'est penché sur le sujet... Et puis en bio, tout est plus sain. La bête est respectée et le lait est de meilleure qualité", expliquent Sophie et Veith, qui se décrivent comme des "militants du bio".

Parti de rien, le couple a dû construire son nouveau métier, y compris la chèvrerie, qu'ils ont fait sortir de terre

eux-mêmes. Un boulot titanesque mais qui n'a pas effrayé ces deux débrouillards. "On avait fait nos armes en retapant le gîte", sourit Veith, qui se souvient avoir commencé sans électricité, au tout début. "On n'était pas encore relié à EDF. Pendant quelques jours, on a fait la traite à la main."

Si les débuts sont difficiles, le couple accumule petit à petit de l'expérience. Aujourd'hui, Sophie et Veith sont complémentaires. "Si on s'occupe tous les deux des chèvres, c'est plutôt Veith qui se charge de la culture du foin et de la luzerne, ainsi que de la commercialisation des produits. Par contre, la partie fromagerie, c'est plutôt moi, sou-

rit Sophie. On maîtrise notre produit du début à la fin, c'est ça qui nous plaît. Ça nous permet, aussi, de ne pas être tributaires des prix du fourrage, notamment". Après 5 ans d'activité, le couple chevrier estime maîtriser sa production. "On a une soixantaine de bêtes, des alpines chamoisées ainsi que quelques communes provençales. On ne veut pas grossir davantage, on n'est pas Lactalis, nous! On a largement de quoi s'occuper à deux!"

Aujourd'hui, en moyenne pendant la saison, 250 à 300 fromages sortent de leur ferme chaque jour, fabriqués grâce à 25 000 litres de lait que produisent leurs bêtes chaque année. Sophie et Veith disent ne pas compter leurs heures, mais qu'importe. On ne regarde pas la pendule tourner quand on fait le métier qu'on aime. "C'est un métier dur, mais très beau. Qui y a-t-il de plus noble que de faire des produits de qualité pour nourrir les gens? Et puis on perpétue les recettes du vieux chevrier." La transmission est faite, mais pour combien de temps? Veith et Sophie ont encore bien le temps d'y réfléchir, même si selon leurs dires, leur benjamine, âgée de 13 ans, aime déjà beaucoup s'occuper des bêtes... **Simon JOUSSET**

Où trouver leurs produits ?

La chèvrerie de la Miette produit de la faisselle et des fromages lactiques au lait cru. "On propose 4 formes, et 4 ou 5 affinages. Du très frais, qui sort de la fromagerie un jour après la traite, au fromage beaucoup plus affiné, qui va rester en cave 2 semaines avant d'être vendu et qui pourra se conserver encore longtemps", explique Sophie Ivanschitz, pour qui la partie fromagerie n'a plus de secret. Pour la vente, c'est Veith qui s'en charge. "On a toujours privilégié la vente directe. Ça fait partie de notre philosophie et on ne s'imagine pas passer par la grande distribution", explique l'agriculteur. Si la Chèvrerie de la Miette

ne vend pas ses produits sur les marchés de Salon - "d'autres le font déjà, on les respecte et on ne veut pas empiéter sur leurs plates-bandes" -, on peut néanmoins les trouver à la Fromagerie de l'Horloge (rue de l'Horloge) et au magasin Bio Copelia, sur les allées de Craponne, mais aussi chez Thierry et Virginie Gozzerino, à Bel-Air, en vente directe à la ferme, et dans les paniers de l'Amap de la Crau. Les fromages sont aussi vendus sur les marchés (50% des ventes), le samedi matin à la Gavotte, à Marseille, et le mardi matin à celui de Saint-Just, toujours dans la Cité Phocéenne. **S.J.**

FAIT DIVERS Plusieurs excès de vitesse sur la RN113



Un automobiliste a été "flashé" à 185 km/h. Son véhicule et son permis lui ont été confisqués. /PH. DR

Dimanche, le major Jean-Michel Piacentini, commandant la brigade motorisée de Saint-Chamas, a mis en place un service de contrôle de la vitesse sur la RN113, sur la commune de Rognac. En l'espace de deux heures, 15 véhicules ont été verbalisés pour dépassement de la vitesse autorisée de 90 km/h, dont 3 ont fait l'objet d'une mesure de rétention de leur permis de conduire (vitesse supérieure à 50 km/h au-dessus de la vitesse autorisée). Le triste record du jour revient à un conducteur contrôlé à la vitesse de 195 km/h (185 km/h retenue). Son véhicule a fait l'objet d'une mise en fourrière et le contrevenant a fait l'objet d'une mesure de rétention de son permis de conduire. Il sera aussi convoqué devant le tribunal. A noter que durant ce contrôle, les gendarmes ont également relevé 3 AFD stupéfiants (Amende forfaitaire minorée), le nouveau dispositif mis en place pour les détenteurs de produits stupéfiants (amende forfaitaire de 200 euros). Ceci, notamment, pour un conducteur qui conduisait sous l'emprise de stupéfiants, ainsi qu'un autre faisant l'objet d'une mesure de suspension de son permis de conduire. **M.Ch.**

LA PHOTO DU JOUR



La foule hier matin pour se faire tester

Certes, les laboratoires réalisant les tests PCR pour déceler la présence du Sars-Cov-2 étaient fermés, dimanche. Certaines personnes, alors, n'ont peut-être pas pu se faire tester. Il n'empêche, la file d'attente, hier matin dès 9 h 30, était impressionnante devant le laboratoire Plumelle, situé à proximité de la place Morgan. Elle était en tout cas beaucoup plus longue qu'il y a quelques semaines. Un signe qui ne trompe pas alors que la deuxième vague de l'épidémie de Covid-19 semble désormais inéluctable. Autre point inquiétant, le taux de positivité des tests qui, selon le maire de la ville, Nicolas Isnard, atteignait 15% en fin de semaine dernière. Un chiffre beaucoup plus élevé, là encore, qu'il y a quelques semaines. **/PHOTO S.J.**



En saison, entre 250 et 300 fromages sont produits chaque jour. Des fromages au lait cru moulés à la louche qu'on peut notamment trouver à la fromagerie de l'Horloge, à Salon.