

Denis CAREL

Elevage ovin caprin

Produits issus de l'Agriculture Biologique (AB)

Jas des Vallons

83136 La Roquebrussanne

Tél./Fax : 04 94 86 97 71

Port. : 06 85 76 01 32

Email : deniscarel@orange.fr

Notre élevage de chèvres et brebis laitières est situé à La Roquebrussanne dans le Var. Le troupeau pâture en forêt communale d'Agnis. Il est conduit selon le mode de production biologique. Les animaux sont de race rustique (brebis brigasques, chèvres du Rove et alpines chamoisées). C'est ce qui nous permet de produire un lait riche et savoureux. Le lait est transformé dans une fromagerie de 80 m2 répondant aux normes européennes.

La production de fromages est saisonnière et s'étale de février, date des premières mise-bas jusqu'au tarissement des animaux en novembre. Nous fabriquons plusieurs spécialités :

Le pèbre d'aï : C'est un crottin de chèvre de 100g. C'est une fabrication lactique. Le lait est emprésuré après la traite, puis mis en moule 24h après. On peut le consommer frais, à partir de 5 jours, ou affiné, de 10 à 30 jours. Il est aromatisé d'un brin de sarriette (pèbre d'aï).

La ravigotte : C'est un fromage de chèvre à tartiner de type lactique, aromatisé avec de l'ail, du basilic et de l'huile d'olive, conditionné dans un pot de 200g.

La brousse : Elle peut être de 2 sortes. Fabriquée à partir de lait de chèvre (brousses du Rove) ou à partir du petit lait des tommes. Le lait ou le petit lait sont mis à chauffer jusqu'à 80 - 85 °c, puis la brousse est récupérée et présentée en moules de 200 g.

La tomme de chèvre : (type tomme de savoie). C'est une pâte pressée obtenue à partir d'un caillé rapide. Après la traite, le lait est chauffé à 35 °c, emprésuré puis coagulé en 1 heure. Elles sont mises en affinage pendant 1 mois et demi minimum.

La tomme de brebis : (fabrication type tomme de La Brigue au lait de brebis). C'est une fabrication traditionnelle de la vallée de la Roya (06) d' où sont originaire les brebis Brigasques.

Comme chaque année à la même époque la bergerie vient de se remplir d'agneaux et de chevreaux. Les mamelles des chèvres et brebis sont pleines de lait et nous avons recommencé la traite. Une nouvelle saison de fromages redémarre donc.

Au fil de ces dernières années, les ventes en AMAP sont devenues une part importante de nos recettes (40% de nos ventes en 2007). On peut même dire que le système AMAP a contribué à sortir l'élevage d'une situation financière très difficile que nous avons connu en 2003. Nous pouvons vous confirmer que pour des producteurs, il est tout à fait appréciable et sécurisant de connaître à l'avance les prix et les volumes qui seront écoulés durant la saison.

C'est donc dans un contexte économique plus serein que Mathias abordera en 2008 son installation définitive comme éleveur, chef d'exploitation agricole. Jusqu'alors, il travaillait sur le troupeau sous un statut d'aide-familial. A terme, nous devrions constituer un GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) père-fils.

Nous espérons que la formule que nous vous proposons (1 plateau d'environ 1 kg de fromages par mois, pendant 9 mois) continuera à vous convenir. Ce système nous a permis de mieux maîtriser nos frais de livraison. N'oubliez pas non plus qu'en période de fabrication, de mars à novembre, la fromagerie est ouverte tous les jours l'après midi à La Roquebrussanne, et que nous serons très heureux de vous y accueillir.

Si vous voulez en savoir un peu plus sur l'élevage, nous tiendrons à la disposition de vos responsables d'AMAP, le résultat du diagnostic agri environnemental que nous réalisons maintenant chaque année avec Bio Provence, la fédération régionale des producteurs bios. En attendant que sorte (peut être cette année) les premières enquêtes d'évaluation participative mises en place par Alliance Provence (tous les renseignements sur le site allianceprovence.org.)

Comme vous le constaterez sur les contrats ci-joints, nous avons du cette année augmenter nos tarifs d'1 euro par panier (23€ au lieu de 22€). Il s'agit de la simple répercussion de l'augmentation du prix des céréales et du gazole que nous avons connu au cours de l'année 2007.

En espérant que nous pourrions cette année encore, renouveler le contrat de confiance qui nous lie, veuillez recevoir nos sincères amitiés amapiennes.

Mathias et Denis CAREL.