

ABOUT Elodie



Elodie, Eleveuse caprin

- **D'où venez-vous et quel est votre parcours ?**

Je suis née en Picardie et j'ai grandi en Seine-et-Marne. J'ai fait un BAC et un BTS agricole puis un certificat de spécialisation en élevage caprin : depuis le début, je savais que je voulais travailler avec les chèvres.

Je suis arrivée ici car quelqu'un cherchait une associée, mais ça s'est très mal passé et j'ai perdu mon troupeau. C'est pour ça qu'aujourd'hui je travaille seule : mon premier projet est tombé à l'eau, mais ça m'a permis de me faire la main ! J'ai commencé avec un troupeau de 13 chèvres et aujourd'hui j'en ai 40.

- **Depuis quand travaillez-vous ici ?**

Mes premières chèvres sont arrivées en 2020, puis la ferme a été créée en février 2021 à Replonges, et ensuite j'ai déménagé ici à Bâgé en avril 2022

*J'aime la polyvalence de mon métier ,
on touche à tout : on fait de l'élevage,
de la transformation, de la vente, de la
comptabilité...*

- **Comment se passe une journée type ?**

J'ai des horaires de semaine et des horaires de week-end, car la semaine je m'adapte à ma fille : je l'emmène à l'école donc je commence à 8h30, jusqu'à midi ou 13h selon ce qu'il y a à faire et le retard, parfois.

L'après-midi, je vais plutôt gérer la maison, l'administratif, la comptabilité, les courses pour les chèvres... Je fais tout de A à Z.

Ensuite, à partir de 16h, je dois aller récupérer ma fille et je n'ai plus trop le temps, entre les devoirs, la douche...

Le week-end, je fais beaucoup de vente : j'ai un marché le vendredi soir à Bâgé, une vente à la ferme le samedi matin et un marché à Charnay-Lès-Mâcons le dimanche matin.

- **Pourquoi ce métier ?**

Au départ je voulais travailler dans le milieu équin, mais je me suis vite rendue compte que c'était compliqué, l'ambiance me plaisait moins et ça nécessitait beaucoup d'argent. Puis pendant mes études il fallait que je trouve un stage et c'est là que j'ai découvert les chèvres. Ce que j'ai aimé c'est la polyvalence, on touche à tout : on fait de l'élevage, de la transformation, de la vente, de la comptabilité...



- Quelles sont les différentes offres que vous proposez/ jour d'ouverture ou accueil public ?

Je vends des fromages lactiques uniquement.

Les chèvres sont en lactation longue : c'est-à-dire qu'elles ne mettent pas bas tous les ans, comme le feraient normalement des chèvres. J'ai fait le choix de la lactation longue pour moins fatiguer les chèvres et pour ne pas avoir à gérer la mise bas tout le temps, car c'est difficile de s'occuper de ça toute seule.

Aussi, je ne fais qu'une seule traite par jour, alors que traditionnellement c'est deux traites : donc je perds un peu de lait, mais j'ai un très bon rendement fromager derrière car mon lait est plus concentré et plus gras, et ça me convient bien comme ça.

L'accueil public se fait le samedi. Je fais aussi des portes ouvertes une à deux fois par an. Le 4 octobre dernier, on avait fait une visite de la ferme, un concert, des repas, des activités pour les enfants et des jeux, une pièce de théâtre...

- Quelles sont les valeurs que vous souhaitez transmettre à travers vos produits / qu'est-ce qui vous anime ?

Ce qui me plaît, c'est la polyvalence et le contact avec les clients. Avec ce métier, je vais vraiment au bout du produit, et quand on fait les marchés on a les retours des gens. C'est motivant d'avoir des personnes qui vous remercient, on se rend compte qu'on fait pas ça pour rien et que c'est un service rendu.

J'adore aussi partager ma passion, c'est pour ça que je fais des portes ouvertes : parler de mon métier, présenter mes chèvres...

J'adore aussi partager ma passion, c'est pour ça que je fais des portes ouvertes : parler de mon métier, présenter mes chèvres...



- Avez-vous une anecdote à nous partager sur votre métier ? Les difficultés que vous pouvez rencontrer ? Les beaux moments ?

Les difficultés, c'est la charge mentale, même si ça va de mieux en mieux. Mais la pression au début était difficile à appréhender.

J'ai beaucoup de beaux moments en tête, mais ce qui me fait chaud au cœur c'est tous les bénévoles qui viennent m'aider sur la ferme pendant les portes ouvertes ou les week-ends. C'est toute une équipe qui vient sans retour et on passe vraiment de bons moments. Je suis consciente que toute seule je n'aurais pas tout ça : la ferme crée du lien, même avec mes voisins que je vois toute l'année !

Pour l'anecdote, il y a notre mascotte Ulysse : quand il est né, sa mère n'avait pas assez de lait pour les deux, du coup j'ai dû le biberonner. Et quand j'ai dû m'en séparer, ça a été impossible de le faire partir et donc je l'ai gardé. En fait, il ne sert à rien, dans le sens où c'est un bouc castré : à part faire du gras, il ne fait rien. Une autre anecdote, c'est qu'au début je n'avais pas les moyens que j'ai aujourd'hui, pas de tracteur, pas de machine à traite... Donc je faisais de la traite à la main, parfois le soir à la frontale !