« *Après avoir obtenu un doctorat en chimie-physique, mené un travail auprès de l'Unesco, été chercheuse au CNRS et enseignante en université, j'ai décidé de devenir paysanne*, raconte Claire Madeleine-Perdrillat, 43 ans. *Ma maman m'avait annoncé qu'elle allait prendre sa retraite. Je suis née ici, j'aime beaucoup ce lieu. Je suis revenue le 1er janvier 2020 pour prendre sa suite* », explique-t-elle dans la salle à manger de l'imposante ferme aux épais murs de granit et au toit couvert de tuiles et ardoises. ■

Vaches et brebis pour renforcer la biodiversité

Avant son arrivée, la Ferme des Verveines, située à Cisternes-la-Forêt, à une petite demi-heure à l'ouest de Clermont-Ferrand, élevait un troupeau mixte, composé de Montbéliardes et de Ferrandaises, dont elle vendait le lait à une laiterie. Claire a d'abord décidé d'abandonner la Montbéliarde, « *parce que la Ferrandaise est la race locale et qu'elle a presque disparu après-guerre.* » Elle en élève 25. Elle a décidé de transformer leur lait en fourme d'Ambert et a réussi à décrocher l'AOP en février 2024.

Elle élève également un troupeau de 70 brebis, dont le lait lui permet de fabriquer des petits fromages lactiques. « *Comme les races de brebis auvergnates ont disparu, ma mère avait opté, en 2018, pour des Manech à tête noire du Pays Basque, car elles sont bien adaptées au modèle pâturage-fourrages* », justifie-t-elle. Un choix mûrement réfléchi : « *l'objectif est d'augmenter la biodiversité, conformément à notre approche agro-écologique. Nous élevons tous nos animaux, brebis et vaches, sur la paille, pour épandre ensuite le compost sur nos terres. Les composts de ces deux espèces sont assez différents et contribuent ainsi à enrichir nos pâtures avec des écosystèmes microbiens différents* », précise-t-elle.

Pour compléter le tableau, elle élève quelques chèvres du Massif Central, des poules et un chien de la race Berger d'Auvergne pour la conduite des troupeaux. « *Ma mère m'aide et me transmet toute son expertise de l'élevage. Nous n'avons jamais de problèmes de parasitisme. La rotation entre vaches, fauche et brebis dans les parcelles assure la bonne santé des animaux.* » ■

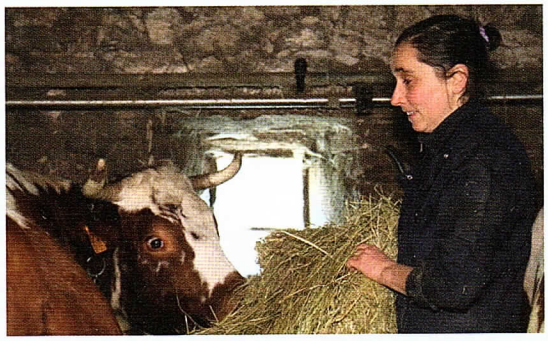
Des animaux très peu poussés

Fidèle à ses principes, la néo-fromagère respecte le rythme naturel de ses animaux avec trois mois de repos pour les vaches et cinq mois pour les brebis. « *Quand il fait très chaud, en été, la température peut désormais atteindre 40°C, nous amenons les vaches en montagne dans le massif du Sancy et nous préparons les réserves pour l'hiver. Nous arrêtons de les traire mi-juin, elles commencent à vêler en septembre.* »

Pour la traite, elle lave les mamelles avec du savon noir, assez alcalin, et tire le premier jet pour vérifier sa qualité. De janvier à juin les vaches sont en monotraite, pour lui faciliter le travail et favoriser leur durée de vie. Une bonne Ferrandaise ne donne que 3 000 litres de lait par an. L'association de sauvegarde de la race locale assure ne pas rencontrer de problèmes de consanguinité. Pour renouveler le troupeau, elle garde deux veaux par an. « *Mes vaches vont donner du lait environ 15 saisons. Chacune a une vraie vie.* » ■

> « Une bonne Ferrandaise ne donne que 3 000 litres par an. Nous travaillons en **monotraite.** »

Lait de foin et fauche tardive



Dès son installation, la fermière a adhéré au label *Lait de foin* (Spécialité traditionnelle garantie - STG). *« Notre foin est séché dehors et conservé sous forme de petites bottes, sans plastique. Nous ne collaborons pas aux 100 000 tonnes de plastique utilisées par l'agriculture en France chaque année*, se félicite-t-elle. *Quand j'ai découvert qu'il y avait un cahier des charges pour reconnaître le lait de foin, j'ai trouvé cela génial et j'ai tout de suite adhéré. L'équipe de la STG est très sérieuse, très performante »*, assure-t-elle.

Pour l'alimentation des animaux, la ferme est autonome en protéines, mais achète de la paille, des céréales et un peu de méteil, pois et féveroles. *« La volonté est de pousser le curseur plus loin. Je donne des fibres, l'alimentation est super diversifiée, nos prairies naturelles comptent une quarantaine d'espèces par mètre carré. »* Ses animaux disposent chacun de près de 2 hectares (0,527 UGB/ha). ■

Le bocage préservé et favorisé

L'exploitation est fondée sur un système bocager. *« Les arbres nourrissent le sol avec les oligo-éléments nécessaires pour l'été suivant. Pour comprendre tout cela, il faut avoir une certaine sensibilité, mais aussi une approche raisonnée, scientifique. L'agro-écologie ne fait l'objet de véritables recherches que depuis une dizaine d'années. Avant, elle était appliquée de façon empirique. Le but est de préserver la structure du sol, il ne faut pas nourrir la plante, mais le sol, favoriser les bactéries, des levures, des champignons. Nous essayons de créer le maximum d'humus. La terre n'est jamais travaillée. Le tracteur est là pour le foin et le compost. »*

« Ecosystèmes complexes »

Dans cet esprit, la fauche est tardive : pas avant le 15 juin. *« Nous attendons que toutes les herbes fassent leur cycle de vie et que les insectes puissent polliniser les plantes, c'est pour cela que nous avons des prairies naturelles. Si vous coupez au mois de mai, vous ne sélectionnez qu'un nombre restreint de végétaux. Nous laissons à la nature le temps de développer des écosystèmes complexes et viables pour les insectes pollinisateurs et les oiseaux, mais aussi de diversifier sa flore en facilitant l'implantation de plantes fragiles »*, justifie-t-elle.

Derrière la fromagerie, une micro-station enterrée SBR (Sequencing Batch Reactor ou Réacteur biologique séquentiel) assure l'épuration des eaux usées. *« Trois compartiments oxygénés purifient l'eau, qui passe de l'un à l'autre par décantation. L'eau épurée à la sortie du SBR sert, par exemple, à arroser le jardin. »* Sinon, l'eau potable vient de captages réalisés sur la propriété et autorisés par arrêté préfectoral.

> « Nous n'avons jamais acheté d'engrais. **La nature** a 400 millions d'années d'avance sur nous. »

La ferme bénéficie d'un bilan carbone négatif. *« Selon le bilan CAP'2ER, notre élevage stocke 200 tonnes de carbone par an. Grâce au fumier et aux composts dérivés des pailles où couchent les vaches, nous n'avons jamais acheté d'engrais. La nature a 400 millions d'années d'avance sur nous. »* ■

Bois luné et matériaux locaux

Le bâtiment qui abrite la fromagerie a vu le jour début 2023. « *Il a été réalisé avec notre propre bois. Celui-ci a été prélevé par des bûcherons qui ont marché dans la forêt pour choisir des chênes ici et là, sans faire de trouées. Tous les bois ont été "lunés", c'est-à-dire coupés en lune descendante, quand les cernes du bois sont resserrées.* » Les planches ont été débitées par une petite scierie et un charpentier local.

La fromagerie abrite deux ateliers distincts : l'un pour la production des lactiques de brebis, l'autre pour les fourmes. Chacun dispose d'une cave séparée. Après le salage à sec au sel de Guérande, les fourmes sont égouttées et séchées sur des chenaux en bois d'épicéa, et retournées d'un quart de tour deux fois par jour. « *Le bois joue un rôle régulateur de l'humidité et c'est un support idéal pour l'ensemencement naturel de la flore bactérienne* », précise Claire, qui a suivi une formation de trois jours à Aurillac en fabrication et souhaite à l'avenir cultiver ses propres ferments.

« Nous tenons à être en **interaction** avec le milieu naturel, tellurique et cosmique »

« Le goût d'autrefois »

Les fourmes sont affinées environ un mois et demi, deux semaines de plus que le minimum exigé par l'AOP. Les caves, bâties en briques enduites de chaux, sont voûtées, « *avec un parement en pierres de Volvic. Nous tenons à être en interaction avec le milieu naturel, tellurique et cosmique* », confie la fromagère.

Les clients sont principalement des Amaps et des restaurants étoilés sur toute la France ainsi que quelques crémiers, comme la Maison Quatrehomme à Paris. Les volumes restent modestes : l'atelier transforme une trentaine de litres de lait de brebis par jour et environ 120 litres de lait de vache pour la fourme d'Ambert. « *Notre lait a vraiment un goût différent*, reprend-elle. *Lorsque nous avons rencontré la Maison Quatrehomme, ils ont reconnu le goût authentique de la fourme.* »

« *Les choix radicaux que nous avons effectués font que notre fromage a un coût plus élevé que ceux pratiqués sur le marché. Mais nous ne faisons pas supporter de coûts cachés à la société : nous produisons sans polluer ni les sols, ni l'air, ni l'eau. Nous dépensons zéro euro public pour dépolluer. Nous stockons même plus de carbone que nous en produisons.* »

A l'avenir, elle souhaite installer des panneaux photovoltaïques pour devenir autonome en énergie. « *Il y a des gens qui comprennent le sens de notre projet*, poursuit-elle, *mais cela reste compliqué de trouver des clients qui ont cette conscience. Notre système est respectueux du vivant dans toutes ses dimensions. Nous pouvons affirmer que nous produisons de vrais produits de terroir !* » ■