

REPORTAGE

Caprivoix, des chèvres dans les montagnes de Charlevoix !



PHOTOS : ÉMÉLIE BERNIER

Sophie Talbot et Michel Nicole, propriétaires de la ferme Caprivoix

ÉMÉLIE BERNIER

COLLABORATION SPÉCIALE

SAINT-HILARION — Dans leur ferme du rang 5 à Saint-Hilarion, Sophie Talbot et Michel Nicole élèvent des chèvres. Dans l'étable ou les prés, entourés de montagnes, 30 petites biquettes et quelques boucs caracolent. Tous partagent leur espace vital avec Gaston l'âne berger, une poignée de poules, cinq vaches, quatre chats, trois chevaux, deux lapins... et une souris verte.

C'est en mai dernier que les jeunes cultivateurs décident de faire le grand saut: l'achat d'une ferme de 65 hectares dans les vallons de l'arrière-pays charlevoisien. Alors que Michel a étudié en production agricole à l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de La Pocatière, Sophie a plutôt

choisi l'écologie. La production caprine est un défi, mais surtout un coup de cœur. « C'est une production marginale, on n'a donc pas d'assurance stabilisation, ni d'aide gouvernementale. Ça prend de la détermination », commentent les principaux intéressés avec le sourire. De la détermination, oui, mais aussi des emplois à l'extérieur de la ferme. Sophie est agente de protection de la faune, tandis que Michel travaille pour la Société des établissements de plein air (Sépaq) l'été et dans un centre de ski l'hiver. Durant la belle saison, le train se fait aux aurores et au pas de course, afin d'arriver à l'heure au boulot. L'hiver, on apprécie que le travail de Sophie soit saisonnier !

Même si le cheptel compte quelques chèvres Boers, la production de chevreau est le fruit du croisement entre de petites Kiko rustiques et un bouc



La production de chevreau est le fruit du croisement entre de petites Kiko rustiques et un bouc Boer.

Boer à l'allure fière et judicieusement baptisé Jedi. « La race Kiko est une race maternelle, c'est-à-dire qu'elle porte et transmet principalement ses qualités maternelles, soit une production laitière supérieure, des chevrettages plus faciles et qui ne demandent presque pas de supervision ainsi qu'un instinct maternel hors pair. Donc, le croisement avec le bouc Boer donne un résultat qui devient très intéressant. Juste un ou l'autre, ce n'est pas suffisant, mais les deux ensemble c'est mieux », explique Sophie Talbot. Mario Duchesne (voir autre texte), éleveur de chèvres Kiko installé dans le même village qu'eux, leur a donné un bon coup de pouce.

Pour les jeunes agriculteurs, l'objectif est d'atteindre les 200 bêtes d'ici cinq ans. « On sait que pour en vivre, il nous en faudrait 400. Nous voulons conserver une échelle humaine à notre entreprise,

car nous faisons pousser du foin et nous aimerions être un jour autonomes et produire le grain biologique pour nourrir les animaux, ce qui représente beaucoup de travail », explique Sophie Talbot.

Pour l'instant, Sophie et Michel offrent des pièces de découpe, des chevreaux entiers ou en demi-carcasse et des terrines et saucisses transformées par le charcutier Lyn Tremblay. « La viande caprine est de 50 % à 65 % moins grasse que le boeuf ! Et le goût est vraiment fin », explique Sophie Talbot. Des chefs de Charlevoix et de Québec utilisent déjà les produits de la ferme Caprivoix, tandis que les consommateurs charlevoisiens peuvent se les procurer grâce au Grand Marché de Charlevoix, un système de commande par internet pour les produits de la région.