

Richard Volante



Benoît Chauvin, paysan indépendant

Il produit son lait et le transforme en fromages, qu'il vend à ses clients en direct. Indépendance, qualité et proximité sont les maîtres mots de Benoît Chauvin. Rencontre.

GÉVEZÉ 9h, un lundi matin pluvieux. Pour Benoît Chauvin, la journée a commencé depuis 5h30 avec la traite des vaches. «*Les autres jours, c'est à 6h15 mais il n'y a pas de traite le dimanche soir, donc le lundi, c'est plus tôt!*» lance l'agriculteur, à peine sorti du «laboratoire» dans lequel il fabrique des fromages. C'est en 1998 que l'homme au sourire franc, aujourd'hui 47 ans, a repris l'exploitation de sa mère à Gévezé. «*Elle avait une trentaine de vaches et vendait le lait à la coopérative. Moi j'envisageais ça autrement, je voulais être indépendant, maîtriser la production du début à la fin.*» Pour cela, Benoît

Chauvin passe six mois en Haute-Savoie pour «*voir un autre système et apprendre à fabriquer du reblochon*».

Caillage, brassage, moulage et saumurage... Une grande partie du lait du troupeau – le lait du week-end est collecté par la coopérative – est transformée en fromage. Celui-ci est ensuite affiné en cave : deux mois pour la tomme, trois semaines pour le «Petit Moulin», un reblochon breton! «*Quand j'ai commencé, on m'a pris pour un fou dans le coin, le projet sortait des clous!*» Ses quarante-cinq vaches sont élevées en plein air dans un système herbager. «*Elles broutent*

de l'herbe et, l'hiver, mangent le maïs et le foin que je produis!» Et pour être autonomes jusqu'au bout, Benoît et Stéphanie, son épouse, ont fait le choix de la vente directe et du circuit court. Les fromages sont vendus à la ferme le samedi matin et dans des épiceries, supermarchés, restaurants et crêperies dans un rayon de 30 km maximum. «*L'objectif est vraiment d'être ancrés dans notre territoire!*»

Claire Baudiffier

■ PRATIQUE

Ferme de la Moltais, Gévezé. 02 99 69 90 77.

Vous avez dit bizarre ?

Le festival Bazar le jour, Biz'art la nuit (BJBN) ressort le chapiteau au bord du plan d'eau. Un week-end festif et artistique entièrement gratuit. Merci les bénévoles!

BETTON Il y a deux ans, Sandrine était déjà bénévole. Elle le sera encore pour la 5^e édition de ce festival orienté famille et fantaisie. Avec de la musique, du théâtre, des funambules, des manèges... et même une course de radeaux! «*J'avais adoré les premières éditions comme spectatrice, se souvient Sandrine. J'ai voulu vivre l'expérience de l'intérieur, donner de mon temps pour faire plaisir aux gens.*»

La dernière fois, Sandrine distribuait le programme, orientait le public et contrôlait les sacs à l'entrée. «*J'assistais aussi un magicien pour positionner les enfants et ranger le matériel éparpillé aux quatre coins de la scène.*» Assistante de direction en temps normal, Sandrine s'est de nouveau portée volontaire. Son avis sur la programmation? «*À la fois variée, de qualité et plutôt originale. Il y en a pour tous les goûts, tous*

les âges.» Les bénévoles, habitants et associations culturelles locales sont le fer de lance de BJBN. Cette année, ils sont presque 150 mobilisés pour chauffer l'ambiance. Et si tout est gratuit, ce sera un peu grâce à eux.

Olivier Brovelli

■ PRATIQUE

BJBN, 29 et 30 juin
bjbn.fr