

À LA FONT-DE-MAI

Luc Falcot a présenté ses chèvres du Rove

Luc Falcot est un homme de passion. De conviction même. Ses chèvres, ce sont ses bébés et ils les bichonnent. "Il s'agit de bêtes très rustiques, les seules à avoir de grandes cornes, entame-t-il. La quasi-totalité de leur nourriture se trouve dans les broussailles méditerranéennes, ce qui confère à leur lait ce goût si particulier, mélange de douceur et de subtilité, tout en étant très riche".

Samedi 30 juillet, lors d'un atelier sur le parvis de la Font-de-Mai, il détaillait à une vingtaine d'adultes, et quelques enfants, sa méthode d'élevage depuis sa ferme - La Cabro d'Or, à Cuges-les-Pins - et l'historique de l'espèce. Et d'après lui, il faut remonter 2600 ans en arrière pour retracer l'histoire de la race en question. "Selon la légende, un bateau grec se serait échoué au large de Marseille et les chèvres seraient arrivées à la nage à la Nerthe, conte-t-il. Elles auraient alors trouvé un terrain favorable et s'y seraient installées".

Des animaux uniques

Le contexte posé, Luc Falcot passe à la pratique, soit à la confection de la brousse et du fromage de chèvre. Lui, dispose de 120 chèvres, desquelles ils s'occupent 80 heures par semaine : "Un métier passion" comme il aime le rappeler car "rien que la garde du troupeau me prend



Luc Falcot et l'une de ses chèvres du Rove.

/ PHOTO DR

six jours par semaine". Les chèvres se nourrissent dans les collines, "ce qui est bon pour la qualité du lait", précise le chevrier mais "aussi pour l'environnement". Car de ce fait, "elles entretiennent les chemins, renforcent la biodiversité et aident même à la prévention incendie". Un vrai rôle, loin du folklore donc. En moyenne, la durée de vie d'une chèvre du Rove s'élève à 14 ans contre 4 ans pour les autres chèvres de France.

Mais la saisonnalité entre aussi en compte puisqu'elles en-

trent en reproduction à la mi-août pour mettre bas à la fin du mois de janvier. Elles passent ensuite à la production de lait de février à octobre et produisent 9 mois par an chaque année, voilà pourquoi il ne devrait pas y avoir de fromage de chèvre ni de brousse en hiver, sauf intervention de procédés chimiques entre-temps.

Luc Falcot, lui, n'y a pas recours. Pour fabriquer son lait cru, après la traite, "on fait cailler le lait avec le petit-lait de la veille et on y ajoute de la présure natu-

relle (coagulant du lait d'origine animale extrait de la caillette - le 4^e estomac - de jeunes ruminants, Ndlr). Ensuite on égoutte, on moule à la main puis on démoule et on sale. On retourne alors le fromage pour saler l'autre face puis on le retourne à nouveau pour passer aux finitions". En tout, il faut six jours pour obtenir un fromage frais. Commence alors la phase de l'affinage, c'est-à-dire lorsque le fromage vieillit, prend de la crème et durcit.

Pour la brousse, les choses sont un peu différentes. Pour 100 g de fromage de chèvre, 2,50€ suffisent, comptez 1,30€ pour 50 g de brousse. Et cette dernière est confectionnée selon le principe du flaconnage et non du caillage. "Depuis plusieurs siècles, on fait chauffer le lait entier, raconte Luc Falcot, on le laisse refroidir puis on y ajoute quelques gouttes de vinaigre blanc tout en brossant. Des flocons se forment alors, nous les écumons et les moulons".

Ce passionné vend ses produits via deux circuits courts : à la ferme La Cabro d'Or tous les matins et sur le marché paysan de Marseille chaque mercredi matin. Il travaille aussi avec des restaurants prestigieux comme la Villa Madie de Cassis ou le Montecristo du Castellet.

Carine PALMI