

[Du fromage en or, c'est à Bréviande qu'on en trouve !](#)



Lors du concours régional de fromages organisé à Selles-sur-Cher le 16 octobre, des producteurs vendômois ont été distingués.

Il s'agit, pour les fromages de vache, de Vincent Breton (Saint-Martin-des-Bois) et, pour les fromages de chèvre, de Gisèle Minier (Lunay), Élise Guellier et Julien Porcq (Azé), Anne et François Saillard (Montoire-sur-le-Loir), Bruno et Yvan Pelletier (Romilly) ainsi que Sylvie et Jean-Christophe Durepaire (Romilly) qui ont obtenu une médaille d'argent pour les «Chèvre - Longs affinés», et une médaille d'or pour les «Chèvre - ronds début d'affinage». Une double reconnaissance reçue avec discrétion par le couple d'éleveurs soucieux avant tout d'équilibre.

Un tel palmarès vaut bien un focus - a minima ! Il s'arrête à Romilly sur la ferme de Bréviande chez Sylvie et Jean-Christophe Durepaire. Déjà, être à Romilly pour un éleveur caprin a un caractère particulier puisque pas moins de trois élevages cohabitent dans ce village percheron. Une concurrence qui relève de la coopération puisque la famille Durepaire fait partie du groupement de producteurs mobilisé pour le Trèfle, initié par leurs voisins Pelletier... toujours en quête de son IGP, mais passons...

A Bréviande, chez Sylvie et Jean-Christophe, l'élevage se fait en bio et pas depuis hier puisque les parents de Sylvie ont initié le mouvement en 1964. Des précurseurs qui ont su transmettre leur philosophie car le couple s'adapte au rythme naturel de leurs chèvres. Celles-ci sont un peu moins de 100 et une petite trentaine de chevrettes vient concourir au remplacement chaque année. La production fromagère est diversifiée *«Nous fabriquons Trèfles, bûches, crottins frais « nature » ou parfumés, mi-secs, secs, faisselles mais aussi occasionnellement pyramides, cœurs aux noix, tome et cabrichon.» Une production rythmée par le cycle naturel «La saison des fromages de chèvre s'étale de mars à début décembre. L'hiver, les chèvres se reposent.»*

L'appellation «bio» est exigeante puisque, même en période compliquée comme lors des grandes sécheresses ou d'inondations qui réduisent drastiquement la production de foin, la qualité de l'alimentation et la fiabilité de son origine sont incontournables. Une contrainte qui conduit à travailler sur l'autonomie en la matière avec une superficie de culture suffisante mais aussi des réseaux de secours fiables.

Pour la commercialisation, c'est le local qui est privilégié avec la présence de Sylvie sur les marchés de Vendôme par exemple mais aussi la fourniture des magasins labellisés du secteur.

Avec calme et mesure, le couple transmet son amour du respect de son environnement (un parcours ornithophile a été créé sur l'exploitation), de son cheptel, de sa production de fromages mais aussi des gens qu'ils soient ou non clients. Une philosophie de vie, finalement !