



[Le Petit Perche fête ses 50 ans](#)

Le week-end des 23 et 24 juin, l' EARL du Petit Perche fêtera son cinquantième anniversaire en organisant un grand marché de producteurs et des animations pour petits et grands. Une belle fête pour célébrer une belle aventure agricole et familiale.

Aujourd'hui, trois générations s'activent sur l'exploitation : Bernadette **Pelletier** qui, bien qu'en retraite, garde toujours un œil attentif aux fromages produits, Yvan et Bruno, les maîtres d'œuvre, et la nouvelle génération, Maxime et Andréa.



Bernadette et Jean-Pierre **Pelletier** se sont lancés dans l'élevage de chèvres en 1968 après deux saisons difficiles dans l'élevage de lapins d'engraissement, de veaux gras et de quelques porcs. *«Ce qui a été à l'origine de tout cela, c'est une femme de Morée qui a tué son mari et a été obligée de vendre son cheptel. Maman l'a repris, et voilà.»* raconte Bruno. Et Bernadette de se souvenir *«A l'époque tout le monde nous regardait d'un air bizarre. Nous n'avions jamais fait de fromage et nous nous lancions. Quelle drôle d'idée ! D'autant que quand je demandais des conseils de fabrication, on me répondait : Ah, ça, c'est notre secret ! Il m'a fallu chercher dans les bouquins et trouver toute seule. Après quelques tâtonnements je dois bien l'avouer.»*

A l'époque, l'exploitation compte une cinquantaine d'hectares, douze chèvres et vingt chevrettes et la traite se fait à la main. Dix ans plus tard, il y a un hangar, une chèvrerie de 375 m² et une salle de traite. Et puis, les aléas d'une exploitation. Côté négatif, la perte de 35 chèvres d'entérototoxicité ; côté positif, la première médaille d'or pour le **Petit Perche** au concours de Poitiers.

Pour les 25 ans de l'exploitation, c'est la création de la société « **EARL du Petit Perche** » associant Jean-Pierre et Bernadette **Pelletier** et un de leurs fils, Yvan. Une chèvrerie de 400 m² en bois est construite et la fromagerie aménagée selon les normes européennes. Peu de temps après, Bruno vient s'associer à son frère et ses parents et le développement poursuit son cours. L'entreprise emploie cinq salariés à plein temps et a déjà reçu plus de 50 médailles lors de différents concours.

Jean-Pierre Pelletier ne verra pas la suite de l'aventure puisqu'il disparaît en 2000 mais, pourtant, le développement se poursuit, notamment avec la création d'un fromage appelé «le Trèfle» fabriqué dans le Perche par l'association Les Fromagers Caprins Perche et Loir dont Bruno est président.

Aujourd'hui, le cheptel a été multiplié par 100 et 21 salariés travaillent sur l'exploitation dont Andréa et Maxime, petits-enfants des fondateurs.

Une telle épopée agricole et familiale ne peut qu'interpeler. **François Bonneau**, président de la **Région Centre-Val-de-Loire**, est venu visiter l'exploitation le 29 mai. Elevage, production et commercialisation ont été évoqués jusque dans les détails mais Yvan et Bruno ont aussi voulu parler pour l'avenir de la profession à savoir les améliorations à apporter en matière de contrat d'apprentissage et les difficultés de labellisation.

Ces deux sujets ne seront pas à l'ordre du jour pour la grande fête des 23 et 24 juin.

«Dans le champ où se déroule la fête de la Braise, nous organisons un grand marché de producteurs fermiers (miel, poissons de rivière, fromages, œufs, volailles, bières, fruits et légumes, farine, cidre, safran, champignons... Il y aura aussi des artisans, la LPO, la fédération de chasse. Les Jeunes Agriculteurs installeront une mini ferme et nous ferons visiter la fromagerie.»

Entrée et parking gratuits. Samedi 23 juin de 10h à 22h, dimanche 24 de 10h à 18h, La

**Bretonnerie,
41270 Romilly. Restauration sur place pendant les deux jours. Rens. Au 02.54.80.63.14.**