

LOIRE AGRICULTURE

« Nous partageons cette médaille avec tous les producteurs de rigotte de Condrieu »

Primé au concours général du salon de l'Agriculture, le Gaec du Cabridou, basé à Sainte-Croix-en-Jarez, ne ménage pas ses efforts pour faire reconnaître son savoir-faire et la qualité de ses fromages.

Raymond Vial, président de la Chambre d'agriculture de la Loire et Georges Ziegler, président du conseil départemental, ont récompensé les lauréats primés au concours général lors du salon de l'Agriculture 2018 pour leurs produits ou leurs animaux.

Parmi eux, le Groupement agricole d'exploitation en commun (Gaec) du Cabridou, producteur de fromages de chèvre à Sainte-Croix-en-Jarez, a obtenu une médaille d'argent pour sa rigotte de Condrieu.

« La médaille n'est pas que pour nous, nous la partageons avec tous nos collègues producteurs de rigottes de Condrieu, pour la promotion de notre fromage », explique Myriam Margerit, associée du Gaec du Cabridou avec son mari, Jean-Paul, et leur neveu, Rémi Dalud.

Un contrôle permanent et des dégustations régulières

« C'est une petite AOP (appellation d'origine protégée), nous sommes une quinzaine de producteurs du Rhône et de la Loire à le fabriquer, ainsi que la fromagerie du Pilat. »

La rigotte de Condrieu est un fromage de chèvre au lait cru, fabriqué avec une faisselle précise en taille et en poids, 30 grammes au minimum, de 8 à 30 jours d'affinage. Elle est soumise à un contrôle permanent et des dégustations régulières.

« Le lait de chèvre est très difficile à travailler, poursuit l'agricultrice. Nous sommes formés en fromagerie, nous nous mettons à plusieurs pour échanger sur notre savoir-faire et améliorer notre fabrication. » L'exploitation, produisant entièrement en agriculture biologique, est située dans le parc du Pilat. « Une bonne image, c'est porteur pour



■ Rémi Dalud, Myriam et Jean-Paul Margerit concourraient pour la deuxième fois au salon de l'agriculture. Photo Laurent CELLARD

notre AOP », en zone de montagne, entre le très joli village de Sainte-Croix-en-Jarez et le col de la Croix-du-Mazet. Rémi gère le troupeau de 110 chèvres de race saanen, complété par quelques vaches, sur une surface de 45 hectares. Il les alimente en autonomie avec les fourrages, pâturage et foin séché en grange et les céréales de l'exploitation.

Dans la fromagerie aux normes européennes, Myriam Margerit, aidée d'une salariée, fabrique la ri-

gotte mais aussi une gamme importante de fromages : le Cerneau au vin de noix primé par le département en 2016, le Mazet ou le Montivert du nom des montagnes voisines, pyramides, tommes, pâtes molles, et yaourts.

Jean-Paul vend les fromages sur les marchés de Bron, Lorette, Lyon quai Augagneur, et à la ferme le vendredi après-midi, il livre aussi plusieurs magasins bio du Stéphanois et du Lyonnais, et en expédie à Rungis pour des fromagers pari-

LES LAURÉATS

■ Concours des produits

Gaec Chazal à Saint-Bonnet-le-Courreau, médaille d'or en rosette, argent en saucisson sec fermier. Vignobles Montez, Chavanay, argent en saint-joseph AOC blanc. Saison du Mont Pilat, La Terrasse-sur-Dorlay, argent en saucisse sèche, bronze en saucisson sec. EARL Nathalie et Sébastien Chaize, Sail-les-Bains, argent en fromage charolais AOP.

Gaec du Cabridou, Sainte-Croix-en-Jarez, argent en rigotte de Condrieu AOP. Brasserie de la Loire, Saint-Just-Saint-Rambert, argent en bière ambrée de haute fermentation. Rochebillard et Blain SAS, Violay, bronze en jambon sec supérieur, saucisson sec et saucisse sèche traditionnels.

■ Concours des animaux

Montbéliarde : Gaec des Champs à Chirassimont, et Gaec du Petit Domaine à Saint-Romain-la-Motte ; Charolaise : Gaec Bigay Sivet à Changy ; Prim'Holstein : Gaec de Guidoré à Trelins.

■ Concours des pointages

Mathilde Bochart et Baptiste Soubeyrand, LAP Etienne Gauthier à Ressins ; Tom Rigaud, lycée agricole de Roanne Chervé (bovins) ; Antoine-Nesme, LAP Ressins (caprins) ; Thi Loan Laverquant, LAP Saint-André, et Adeline Perret, LAP Ressins (équins) ; Benjamin Bellan, CFA St-Genest-Malifaux (ovins).

sions.

L'agricultrice s'est aussi formée à la fabrication du pain au levain à partir des céréales de l'exploitation ; ainsi pains de seigle, au sésame ou aux noix sont vendus à la ferme. « Il ne faut pas s'endormir sur nos lauriers, dit-elle, une médaille ça nous booste ! »

PRATIQUE GAEC du Cabridou, la Grand-Combe, 42800 Sainte-Croix-en-Jarez
Tél. 04.77.20.20.70.

<https://gaecducabridou.wixsite.com/cabridou>