

# La chèvrerie du Meunier vient d'ouvrir

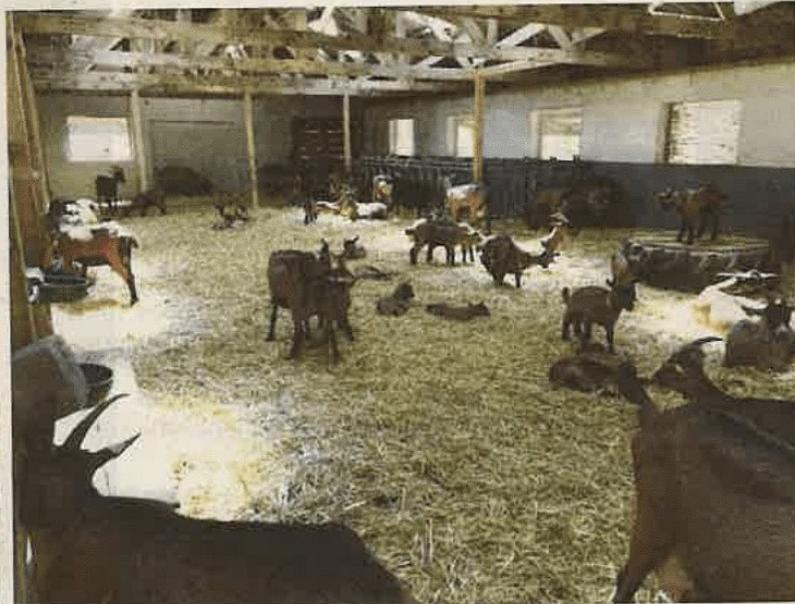
*Thibaut Neumuller propose au public de venir découvrir son élevage de chèvres en semi-liberté, sa mini ferme pédagogique, ses fromages frais fabriqués sur place et son espace de libre cueillette de légumes.*

Située au lieu-dit Werbredoute, la chèvrerie du Meunier est ouverte depuis début avril. Elle a été créée par Thibaut Neumuller. Cet ancien chauffeur poids lourd, originaire de Saverne, a eu envie de changer de voie et de travailler au grand air. À Sessenheim, il s'occupe aujourd'hui de 37 chèvres, auxquelles tiennent compagnie quelques canards, poules et pigeons, en attendant l'arrivée d'autres pensionnaires.

Muller signifiant « meunier », Thibaut a choisi de nommer ce lieu La chèvrerie du Meunier. Avec une employée qui le soutient dans son travail quelques heures par semaine, il guide les visiteurs et les informe sur la vie à la ferme : « Nous avons beaucoup de familles avec enfants qui viennent nous voir pour découvrir les animaux. Cela nous fait plaisir de leur montrer comment on s'en occupe. C'est un



Thibaut Neumuller s'occupe quotidiennement de ses 37 chèvres / ©DR



lieu unique, il n'y a pas d'autre parc avec animaux dans les alentours », explique Thibaut.

## LE LOCAL EST À L'HONNEUR

D'ici cet été, quelques

« C'est un lieu unique, il n'y a pas d'autre parc avec animaux dans les alentours »

aménagements permettront aux enfants de voir d'encore plus près les animaux qui sont dans les enclos, et il sera possible de passer une journée à la ferme pour apprendre à traire et nourrir les chèvres. Dans le

grand jardin, différents légumes sont cultivés, et une vente en libre cueillette est proposée au public. La fabrication de fromage frais enrobé vient de commencer dans le laboratoire. Par la suite, d'autres produits seront également fabriqués sur place, comme des yaourts. Les fromages vont vendus dans la boutique, où sont proposés d'autres produits locaux, comme des pâtes, de la farine, du miel, de la pâte à tartiner, des condiments, de la bière et du vin.

« Nous travaillons avec de petits artisans et des producteurs locaux d'Alsace du Nord. Cela plaît aux clients, ils veulent de plus en plus privilégier les circuits courts », poursuit le gérant, qui accueille le public du mercredi au samedi, de 13h30 à 18h, et le dimanche, de 10h à midi. ■

**Magali Burkhart**