

La chèvrerie du meunier et ses 50 pensionnaires à cornes

Organisées par l'office de tourisme du Pays rhénan, les visites de la chèvrerie de Sessenheim ne désespèrent pas. Le public vient découvrir l'élevage, la mini-ferme, les animaux, et surtout goûter les fameux fromages au lait cru.

Chauffeur routier dans une vie antérieure, originaire de Saverne, Thibaut Neumuller avait envie d'être son propre chef et travailler au contact avec la nature.

Avec sa compagne Jessica Mathias et leur fils de 4 ans Gabriel, il a posé ses valises, ou plutôt ses outils et ses machines agricoles au lieu-dit Werbredoute entre Sessenheim et Dalhunden, pour ouvrir sa chèvrerie.



Les visiteurs ont découvert le fonctionnement d'une chèvrerie. Photo DNA

Une ouverture d'exploitation qui a coïncidé avec le début de l'épidémie

Les débuts n'ont pas été aisés. Il a fallu « retaper » un ancien poulailler pendant un an. Comble de malchance, c'est en mars alors que le Covid faisait des ravages qu'il a ouvert son exploitation. Heureusement, l'épidémie a favorisé les circuits courts.

Aujourd'hui, une cinquantaine de chèvres fournissent la matière première, le lait. Selon la chèvre, la ration quotidienne varie entre 1 et 3 litres. Et il faut 10

litres pour fabriquer une douzaine de fromages.

Toutes ces explications sur le cheptel de caprins et ovins ont passionné la vingtaine de visiteurs peu avare de questions.

Des fromages au lait cru fabriqués sur place

Ils ont découvert le hangar transformé en chèvrerie avec des bêtes qui pèsent entre 40 et 50 kg et des plus petites de quelques semaines. Ils ont également eu le droit de donner quelques graines alimentaires aux chèvres, prénommées Belle ou encore Surprise.

Dans un loft un peu à l'écart,

loge Bobby, le bouc géniteur de 130 kg. Durant la période de reproduction, le grand mâle ne fait que s'occuper des chèvres. Il maigrit en général de 20 kg.

La ferme a une vocation pédagogique. On y trouve des lapins, des chevaux, des poules et un espace libre cueillette de légumes.

Outre la dizaine de saveurs des fromages de chèvre, Thibaut travaille en partenariat avec Primeur & Co en matière de maraîchage pour proposer des paniers de légumes de saison.

Dans le laboratoire, les fromages sont fabriqués avant d'être vendus dans la boutique et via

des distributeurs dans de petits magasins des environs. Le dimanche matin, on peut acheter du lait frais, mais il faut ramener son contenant ou sa *Melichkann* (pot à lait). D'autres produits sont aussi vendus en boutique, comme des pâtes, de la farine, du miel, des condiments, de la bière artisanale. Le gérant ne travaille qu'avec de petits artisans et producteurs d'Alsace du nord.

Le magasin est ouvert du mercredi au samedi de 10 h à 18 h et le dimanche de 10 h à midi. Renseignements au 07 83 65 49 01 ou contact@chevriedumeunier.fr