



Dans l'aube naissante, les chèvres qui viennent d'être traitées attendent dans l'enclos de contention la promenade libératrice.



L'éleveur traite ses chèvres à l'usage ancien, un savoir-faire qui requiert dextérité et patience.



Avec Sylvie, sa compagne, Laurent profite de l'arrivée des petits chevreaux.

Une journée avec Laurent Utrera et ses chèvres entre mare à monti

Non loin d'U Sulaghju, le berger et sa compagne Sylvie ont construit de leurs mains une structure qui abrite un troupeau d'une cinquantaine de bêtes dont des chevreaux de race corse prometteurs

Dans la nuit encore noire qui étiret de ses mains étoilées la plaine orientale, les feux d'un vieux 4x4 tentent de percer les nuages d'humidité qui ne tarderont pas à être dissipés par l'aube naissante. À bord du véhicule, Laurent Utrera, comme tous les matins, s'apprête à emprunter la piste cahoteuse qui mène à la bergerie. L'éleveur de chèvres conduit prudemment, bien qu'il connaisse par cœur les trous à éviter ou les roches afférentes capables de percer un carter. Au bout de trois kilomètres, dans la pénombre glaciale de ce matin d'hiver, les contours de la petite bergerie apparaissent. Aboyant à tue-tête, les deux bergers des Pyrénées mélangés de cursinu, Orsu et Olaf, viennent à notre rencontre. Fiers de leur mission de surveillance du troupeau et du matériel, ils aiment entendre chaque matin la voix de Laurent et recevoir la carresse qui récompense.

Premier arrêt obligatoire, l'abri où trône un groupe électrogène qui démarre au quart de tour. Bientôt, le quai de traite reçoit la lumière tremblotante des lampes disposées efficacement. À l'intérieur de l'édifice de bois et de tôle, les chèvres bêlent en chœur, pressées de prendre la collation du matin. Laurent prépare son matériel presque

machinalement. La gamelle, le pot au lait, la graisse à traire, la petite tresse à pharmacie n'attendent plus que les artistes du jour. Par un système très ingénieux de couloir de circulation, voilà les six premières biquettes qui se présentent très disciplinées devant les postes du cornadis.

La tête plongée dans la gamelle de maïs et luzerne, bloquées par leurs cornes, les voilà offertes aux mains expertes de l'éleveur qui va débiter la traite. *"Nous ne sommes pas encore en période de lactation optimale puisque les petits chevreaux ne sont pas encore sevrés et tiennent leurs mères, mais il faut les habituer à la traite et, de toute manière, leur vider les mamelles pour qu'elles aient plus tard un rendement optimal"*, explique le berger.

"Je vis ma corsitude tous les jours"

À l'extérieur, le jour se lève doucement. L'endroit est magique. Les premiers rayons du soleil éclairent la crête de Cepalu, petite hauteur qui surplombe le Ruscione, lieu où est installée la structure. Sur près de 32 hectares par Laurent, les chèvres, après la traite, vont en toute liberté batifoler. *"Elles doivent être dirigées vers le bas de la propriété car elles ont toujours tendance à monter. Vers seize heures,*



Sur un terrain de près de 32 hectares, les chèvres vont toute la journée se repaître de liberté et de bonne herbe.

chaque jour, elles rejoignent la bergerie toutes seules", précise Laurent.

Pour l'heure, point de liberté, les premières chèvres traitées restent en contention dans le petit enclos jouxtant la bergerie. Sur le quai de traite, Dalida, Pâquerette, Poupy et leurs amies se présentent à leur tour. L'une d'entre elles est blessée aux mamelles. Il y a quelques jours, elle est restée coincée dans un barbelé. Laurent, avec dextérité, soigne la plaie, la désinfectant avec de la bétadine puis appliquant du miel aux vertus hautement cicatrisantes. Vingt-sept chèvres vont ainsi être traitées durant ce début

de matinée ensoleillé. Tandis que le troupeau est enfin libéré sur la propriété, Sylvie, la compagne de Laurent, après avoir déposé les onfants à l'école, vient nourrir les cinq chevreaux qui cohabitent sur le terrain. Elle n'a pas oublié de préparer du bon café chaud qui est servi avec la gentillesse des personnes habituées au dur labeur de la terre et de l'élevage. Originaire de Haute-Savoie, Sylvie est une précieuse auxiliaire dans la gestion de la bergerie, et notamment dans la confection des fromages et des yaourts. En effet, pour Laurent, transformer lui-même sa matière première, vivre de sa produc-

tion, est avant tout un acte militant. *"C'est même pour moi la forme principale du militantisme nationaliste lié à l'agriculture. Ici, je vis ma corsitude tous les jours. Valoriser mon travail, privilégier les circuits courts, montrer que l'on peut y arriver, même si ce n'est pas tous les jours facile"*, détaille l'éleveur.

L'homme, qui s'est lancé dans l'élevage de chèvres il y a peu, bénéficie des conseils avisés d'un vieux berger. La transmission est ainsi assurée de bien belle manière. *"Âgé de 86 ans, Joseph Bartoli est mon mentor. Chaque conseil qui m'est donné est judicieux. Qu'il s'agisse de la manière de nourrir les bêtes,*

Des abeilles aux chèvres

Après l'apiculture, il y a deux ans, Laurent et Sylvie se tournent vers l'élevage de chèvres. L'aventure débute par l'achat de trois chèvres en Bagnagne, deux alpines et une anglo-nubienne. Les chèvres sont pleines et donneront rapidement des chevreaux. Aujourd'hui, le couple d'éleveurs compte une trentaine de bêtes. Un cheptel qui devrait s'étoffer rapidement.

la façon de les laisser paître, de les soigner, Joseph a toujours une solution tirée de son expérience", commente Laurent. Après les tâches fastidieuses de nettoyage de l'intérieur et l'extérieur des lieux, le berger accompagne les bêtes, escorté de près par ses deux chiens. Sylvie est redescendue avec le lait qu'elle ne tardera pas à transformer rapidement en de bons yaourts et délicieux fromages. Des produits au goût authentique, comme le fut cette journée passée auprès de personnes simples et vraies.

PATRICK BONIN