

Des chèvres, du fromage et de la volonté !



« Quand on veut, on peut ! » Telle est la devise de Marie Dogné, étudiante en agronomie à la HEPL. Bientôt diplômée, elle a déjà un pied bien ancré dans le monde du travail puisque, depuis fin 2016, elle gère sa propre micro-fromagerie, la ferme du Bierleux à Stoumont. Et cela lui réussit ! En 2017, elle a récolté près de 6500€ grâce à un financement participatif et, en mai 2018, elle a décroché le coup de cœur du public aux AWE Awards organisés par l'Association Wallonne de l'Élevage. La reconnaissance d'une belle aventure qui n'en est qu'à ses débuts ! Nous avons rencontré Marie !

COMMENT EST NÉE CETTE ENVIE DE METTRE SUR PIED, EN PARALLÈLE DE VOS ÉTUDES, VOTRE MICRO-FROMAGERIE ?

Le déclic s'est produit durant les stages réalisés dans deux chèvreseries, lors de mes études secondaires en agronomie. Ensuite, le projet a mûri, j'ai réalisé des tests à la maison, puis obtenu les autorisations de l'AFSCA. Six mois après, fin 2016, j'ai démarré l'activité de la micro-fromagerie avec mes cinq premières chèvres. J'ai pu bénéficier également de certaines installations de la ferme de mes parents. Et mon grand-père a construit la fromagerie.

QUELS PRODUITS PROPOSEZ-VOUS ?

Je fabrique différents produits : du fromage frais, de la maquée, de la tomme, de la feta, du camembert, des yaourts et même de la glace ! Ceux-ci sont réalisés avec le lait de mes chèvres, mais aussi avec celui des vaches de mes parents.

OÙ TROUVEZ-VOUS L'ÉNERGIE POUR COMBINER VOS ÉTUDES ET LES ACTIVITÉS LIÉES À LA FROMAGERIE ?

Quand on veut, on peut ! Suivre ses envies

et faire en sorte de les concrétiser, cela motive ! Avant de partir aux cours, je commence ma journée à 5h30 par la traite des chèvres. Et, en fin de journée, je m'attèle à la transformation du lait. De plus, si plusieurs magasins de la région vendent mes produits, je fais aussi de la vente directe à la ferme tous les samedis matin. Je suis également présente sur certains marchés. Je peux heureusement compter sur l'aide de ma famille au besoin !

BIENTÔT DIPLÔMÉE, COMMENT IMAGINEZ-VOUS VOTRE AVENIR ?

Mon travail de fin d'études en techniques et gestion agricoles porte justement sur le développement de l'exploitation. Je vais agrandir mes installations avec la construction d'un nouveau bâtiment de 500 m². Je possède actuellement 28 chèvres. Mon objectif est d'en avoir 50 afin de développer la production et, ainsi, la vente directe et celle sur les marchés. J'apprécie les différentes activités liées à la fromagerie, mais c'est le travail de la transformation du lait en un produit fini qui me plaît tout particulièrement ! ■

Vous prendrez bien un dessert ? Oui, mais un dessert valorisant les déchets agro-alimentaires !

Valoriser des sous-produits de l'industrie agro-alimentaire via la création d'un dessert, c'est le pari lancé par Nadège, Julie, Annick, Alexandra et Élise, cinq étudiantes en agronomie de la HEPL. Et pour relever ce défi, elles peuvent compter sur le soutien d'une équipe enseignante qui se mobilise pour les guider et les soutenir dans leur démarche !

Lors de la transformation des produits issus de l'agriculture, les industries agro-alimentaires ont l'habitude de jeter certains résidus de production ou les destinent à la nourriture du bétail. Citons par exemple la pulpe de betterave, le petit-lait...

L'objectif est de valoriser au moins un de ces sous-produits, en l'introduisant dans la liste des ingrédients nécessaires à la production d'un dessert. Le projet intègre également la question du packaging qui se veut lui aussi durable, avec un emballage en verre, réutilisable, et une étiquette à base de caséine, une protéine du lait. Les idées sont donc là ! Reste à disposer des moyens et des connaissances supplémentaires pour pouvoir les développer, les tester et les mettre en œuvre.

L'achat des matières premières, la réalisation des tests et des analyses, une enquête de satisfaction auprès des étudiants de la section, des formations particulières, des démarches administratives... : il y a encore un peu de chemin à parcourir avant d'aboutir au produit fini. Et la prochaine étape, cruciale,

consiste à trouver les sources de financement indispensables à la poursuite du projet.

UN PROJET QUI TOUCHE À DE MULTIPLES DOMAINES

Combinez agro-industries et biotechnologies avec environnement et vous obtenez une équipe complémentaire au niveau des différentes disciplines à déployer pour concrétiser ce dessert si particulier ! Une belle dynamique s'est aussi créée autour de ce groupe d'étudiantes afin de les aider à acquérir rapidement les compétences nécessaires pour ce projet multifacettes. Certaines d'entre elles (microbiologie, gestion des déchets, chimie des polymères, sécurité alimentaire) sont directement liées à leur formation alors que d'autres nécessitent le concours de personnes-ressources.

Florence Guisse, enseignante au sein de la section, a ainsi fait appel à des enseignants dont les cours interviennent plus tard dans le cursus des étudiantes, mais également issus d'autres sections de la HEPL, pour les aspects budgétaires et la gestion entrepreneuriale. Pour développer leurs compétences dans ce domaine, les étudiantes ont d'ailleurs sollicité le soutien du programme « Générations entreprenantes » de l'Agence pour l'Entreprise & l'Innovation.

Bref, un délicieux projet en perspective ! ■



Bachelier en Agronomie
(La Reid)