

Dom-le-Mesnil: la chèvre de Lorraine s'épanouit dans la ferme d'Azéline et Johan Hamen

MIS EN LIGNE LE 2/03/2021 À 17:08

JULIEN AZÉMAR

Installés dans leur ferme depuis 2019, Azéline et Johan Hamen ont décidé d'élever des chèvres de Lorraine. Une race peu commune, qui avait même failli disparaître il y a quelques années. Mais dans le village, ces « Domoiselles » se portent comme des charmes.



Azéline et Johan Hamen prennent la pose avec «Pot de colle»: toutes les chèvres de l'exploitation ont leur petit nom. - Karen Kubena

Rien ne les destinait à se lancer dans l'élevage : elle est formatrice spécialisée de formation, lui était militaire au 3^e Régiment du génie. Pourtant, fin 2019, Azéline et Johan Hamen décident de s'installer dans une ferme à la sortie de Dom-le-Mesnil, pour commencer une nouvelle vie, celle d'éleveurs. L'été dernier, leur cheptel arrive dans les Ardennes, en la personne de 31 chèvres de Lorraine. Il a pu être obtenu auprès d'un éleveur rencontré lors d'un stage en Belgique, « qui faisait une "pépinière de chevrettes", ce qui nous a permis d'avoir un troupeau homogène et exempt de toute maladie », se félicite Azéline.

Il s'agit d'une race méconnue, qui avait bien failli disparaître, victime de la génétique qui privilégie des chèvres aux plus grandes qualités laitières. Pourtant, en ce domaine, la Lorraine se défend, et ne manque pas d'autres qualités. « C'est une race rustique, régionale, et donc bien adaptée au climat, souligne Azéline. Aujourd'hui, on ne voit plus que des Alpines, mais la Lorraine n'a rien à leur envier ! Elles valorisent bien le pâturage et le foin, ont un beau pelage, un bon rendement laitier. Elles sont aussi très curieuses et amicales ». Et, dans les Ardennes, les biquettes se sentent visiblement à l'aise.



Preuve de cette belle acclimatation, hier, lors de notre visite, deux petits chevreaux venaient agrandir le troupeau, rejoignant pour un temps la « nurserie » de la « Ferme des Domoiselles ». Aujourd'hui, le train-train du troupeau et l'apprentissage du métier occupent pas mal les époux Hamen. « *Tout seul, c'est une mission impossible, à deux, c'est une mission difficile* », sourit Johan. Qu'à cela ne tienne, ils peuvent compter sur les parents d'Azéline, la mère de Johan, qui s'occupe de leur fille les week-ends, mais aussi sur des partenaires professionnels, amis ou voisins qui viennent donner le coup de main quand ils le peuvent.



Des projets à la pelle

Pour autant, ils ne manquent pas de projets. Azéline voudrait, notamment, « proposer des accueils spécifiques pour les personnes handicapées ou pour la protection de

l'enfance », en s'appuyant sur son expérience d'éducatrice. D'ici peu, les exploitants vont en sus lancer une production de yaourts et fromages fermiers, qui seront vendus directement à la ferme et sur les marchés du secteur.



Par ailleurs, une campagne de financement participatif a été lancée, sur la plateforme Zeste, pour concrétiser le projet de recyclage des eaux de fromagerie sur l'exploitation. « *Nous souhaitons installer un système de traitement de l'eau entièrement éco-responsable*, indiquent les exploitants. *Celui-ci permettra la valorisation de nos eaux usées en irriguant notre pâture tout au long de l'année* ».