

“C’est un métier exigeant qu’on ne peut faire que par passion. Il apporte autant de satisfaction qu’il demande d’implication.”



Matthieu Bouette



Matthieu Bouette

LES GENEVRIÈRES - 11120 FAJAC-EN-VAL

Type de production : élevage Caprin

Quelques chiffres : SAU de 70 ha, 70 chèvres de race Alpine chamoisée

Produits phares de l’exploitation : fromages de chèvre frais, demi-secs, secs et aromatisés Fajcou, écu et écusson du Pays Cathare, tomme, faisselle, fromage blanc



Environnement de l’exploitation : exploitation située dans le Val de Dagne entre les Corbières et Carcassonne (30 km). Ce territoire aride héberge les chèvres au beau milieu de la garrigue, des genièvres et chênes verts.



Témoignage

11 - Qude

POURQUOI VOUS ÊTES-VOUS INSTALLÉ AGRICULTEUR ?

En 2009, après un BTS j’ai décidé de reprendre l’exploitation familiale qui avait été créée en 1980. Je voulais continuer à produire les fromages de chèvre de mes parents.

POURQUOI DIVERSIFIER/TRANSFORMER VOTRE PRODUCTION ?

Je transforme ma production pour être le garant d’une qualité irréprochable sur mes produits jusqu’au consommateur.

POURQUOI VALORISER VOS PRODUITS VIA AGRILocal ?

Pour toucher un autre public qu’est la restauration collective.

Il me semble important de faire découvrir aux plus jeunes le bon goût de notre terroir.

QU’EST-CE QUI VOUS PLAÎT AU QUOTIDIEN DANS VOTRE MÉTIER ?

Le contact avec les animaux, de fabriquer des produits à partir du lait de mes bêtes et la relation avec les consommateurs.