

Le 1er mai c'est aussi la fête bio à la ferme des Cabrioles

Mauves-sur-Huisne - 30 Avril



Mathieu avec les derniers chevreaux nés à la ferme des Cabrioles. |

Encore bien au chaud sous des lampes, les derniers chevreaux nés à la ferme des Cabrioles piaffent de plus en plus d'impatience de quitter leur étable douillette pour aller jouer dans la cour. Mathieu, le compagnon de Déborah, qui travaille depuis un an à la ferme, leur ouvre la porte. Suit alors un véritable lâcher de chevreaux et de cabrioles burlesques avant que les plus câlins ne viennent se jeter dans ses bras.

Des pensionnaires heureux

Une centaine de chevreaux sont nés cette année des 73 chèvres poitevines. Mathieu et Déborah n'en garderont qu'une dizaine, « **nous venons d'en acheter 15 à Mâcon et 6 à Bordeaux dans les deux meilleurs élevages français pour renouveler la génétique** » explique Mathieu.

Trois porcs blancs de Saint-Lô, « **une race locale menacée** » ont aussi trouvé refuge à la ferme. « **Nous avons aussi six génisses en pension qui nettoient les prairies** ». Tous ces animaux sont nourris sur l'exploitation : du foin de prairie et de luzerne sur 21 hectares et des céréales cultivées sur 4 hectares en orge, pois, avoine, seigle, etc. Le lait bio des chèvres sert à produire du fromage.

C'est la fête

La ferme des Cabrioles organise pour la troisième fois une porte-ouverte le 1^{er} mai. « **Une journée conviviale et festive** » pour découvrir la ferme, ses animaux, ses activités agricoles et pédagogiques et échanger.

« Terre de Liens », propriétaire de la ferme des Cabrioles, y présentera son réseau pour aider les agriculteurs bio à s'installer. Il y aura une animation textile avec de la laine, du land-art, de la poterie, un film, *La magie des haies*, une animation « bio sceptique », un marché du terroir avec des produits locaux bio : fromage de chèvre, pain, légumes, escargots, bougies, vannerie.

Sans oublier le concours des animaux de la ferme qui réserveront à n'en pas douter « **un contact privilégié** » aux visiteurs. En fin d'après-midi, à 17 h 30, petits et grands pourront assister à la traite des chèvres.