

Une matinée avec les chèvres et poules du GAEC de Pratello



Sandrine et Mathieu Zereni sont à la tête du GAEC de Pratello.

PHOTOS MARIE PARRA

A l'ombre des grands arbres de l'immense terrain, quelques chèvres alpines au pelage roux se prélassent. En entrant dans le grand hangar, l'odeur est forte. Quelques museaux s'approchent, curieux. « *Chacune a son petit caractère, espiègle, câline... Toutes sont très gourmandes* », sourit Sandrine Zereni. Après avoir nourri les chevreaux, les chiens et soigné les chevaux, c'est l'heure de la traite.

Sandrine et Mathieu Zereni sont producteurs éleveurs. Ensemble, ils ont fondé le Groupeement agricole d'exploitation en commun (GAEC) de Pratello. Le couple a traversé de nombreuses épreuves, dont la perte du troupeau de Mathieu en 2014 : « *Ça vous marque une vie d'éleveur* », explique-t-ils, bouleversés. Aujourd'hui, ils ont environ 120 chèvres, de deux espèces différentes : des alpines, et des an-

globieuses, reconnaissables à leurs longues oreilles. Pour ces deux habitants de la plaine, impossible d'élever des chèvres corses. « *Le terrain ne s'y prête absolument pas* », déplore Mathieu Zereni.

« *On leur a tous donné un nom* », souligne Sandrine. Avec chacune, elle tisse un lien particulier. Elle réussit même à reconnaître certains signes de parenté dans le physique de ses chèvres. Certaines répondent aussi quand l'éleveuse les appelle. La jeune femme, ancienne assistante vétérinaire, chérit cette relation de confiance qu'elle entretient avec ses bêtes. « *C'est le contact avec les animaux qui nous permet de tenir quand parfois on a envie de tout lâcher* ». Malgré la dure réalité de l'élevage et ce qu'ils ont traversé, Sandrine et Mathieu restent passionnés par leur métier. Si les journées de tra-

vail ne durent pas moins de dix heures, ils se lèvent chaque matin avec l'envie de retrouver leurs bêtes. « *Aujourd'hui, on cherche ce qui pourrait être encore à améliorer, c'est une remise en question tous les ans* », indique Sandrine. Cette relation si particulière leur permet de travailler de manière calme : les soins sont facilités et l'atmosphère est paisible.

Le label Bleu Blanc Cœur

Un peu plus loin, on fait la connaissance des poules de la famille Zereni. Plusieurs races sont séparées dans différents grands enclos arborés : « *C'était très important pour nous qu'elles aient de l'espace* ». L'histoire d'amour entre Sandrine et les poules débute lors du premier confinement. « *Notre idée c'était de pouvoir nous autoconsommer* », sourit elle.

Pour cela, ils commencent à chercher des races anciennes et mixtes, d'œufs et de chair, les Wyandottes notamment. Depuis le mois de mai, leurs poules sont sous le label Bleu Blanc Cœur. Un label certifiant du bien-être animal, d'un mode de vie en extérieur et d'une alimentation riche en oméga 3. « *Les poules valorisent très bien ce qu'elles ingèrent. Cela permet donc aux œufs d'être riches en oméga 3 eux aussi* », explique Sandrine. Pour le couple d'éleveurs, ce label est apparu comme une évidence. Depuis toujours, leur volonté de respect envers leurs animaux les a poussés à mettre en place les meilleures conditions de vie possible.

Leurs produits sont disponibles dans différentes épiceries fines, à la fromagerie Oravi à Giasonaccia Gare ainsi qu'en vente directe à la ferme.

MARIE PARRA



Sandrine et Mathieu élèvent des poules Wyandotte depuis les confinements successifs.



Chaque chèvre produit entre un demi-litre et cinq litres par traite.