

# À Sizun, de savoureuses glaces au lait de Chèvre des Fossés

Publié le 25 juillet 2022 à 07h30



Avec ses Chèvres des Fossés (ici sa petite protégée Ribin), Joséphine Grou forme une grande famille. Elle propose sur les marchés des glaces artisanales au lait de chèvre, dont la saveur originale plaît aux gourmands et aux intolérants au lait de vache. (Photo S.G)

**À La Ferme de Joséphine, à Sizun, Joséphine Grou élève une race bretonne rustique de Chèvres des Fossés. Leur lait est transformé en glace au lait de chèvre qu'elle fait déguster l'été sur les marchés.**

Après avoir toujours vécu en campagne, proche des animaux, au point que « sa maison se serait transformée en Arche de Noé » si on ne l'avait pas freinée, la Morbihannaise Joséphine Grou? [a installé sa chèvrerie en](#)

novembre 2016, à Sizun. D'abord décidée à devenir vétérinaire rurale, la jeune femme suit finalement un BTS productions agricoles au Nivot.

Elle est aujourd'hui à la tête d'un troupeau de 80 chèvres : des Alpines (les plus répandues en France) et surtout des Chèvres des Fossés, une race ancienne de Bretagne et Basse-Normandie aujourd'hui protégée

## **Une race rustique réintégrée dans le paysage**

Au-delà de l'effet de mode des races anciennes, elle avait « envie de réintégrer les Chèvres des Fossés dans le paysage, pour l'écopâturage, et parce qu'elles sont adaptées au territoire, au climat océanique et résistantes au parasitisme ». Caractérisées « par une taille plus petite que les Alpines, très poilues, aux couleurs variées, les Chèvres des Fossés, plus rustiques et à croissance lente, atteignent la taille adulte en deux ans et demi ».



Quand elles ne sont pas à l'étable, comme ce jour de photo pluvieux, les Chèvres des Fossés de Joséphine Grou pâturent en plein air, avec une préférence pour les ronces et le lierre, ce qui entretient au passage les talus de l'exploitation. (Photo S.G.)

Elles pâturent en plein air de début mars à fin novembre, et passent l'hiver à l'étable, nourries de foin, enrubanné et céréales produits sur l'exploitation, sans intrants ni engrais, par l'éleveuse, qui s'est par ailleurs formée en homéopathie et aromathérapie pour prendre soin de ses protégées.

## **Une philosophie donnant-donnant**

La race a été délaissée car peu productive - chaque chèvre ne donne qu'un demi-litre à un litre de lait par jour (contre trois à trois litres et demi pour une Alpine) - mais Joséphine Grou s'en moque. « Mon élevage est hyperextensif, sur 35 hectares. Mes « filles » [NDLR : ses chèvres, comme elle les appelle affectueusement] sortent comme elles veulent, mangent ce qu'elles veulent, avec une préférence pour les ronces et le lierre, et me donnent le lait qu'elles veulent. Je



ne les exploite pas, c'est du donnant-donnant ! ». Voilà la philosophie de l'éleveuse, qui entretient un lien presque fusionnel avec ses bêtes.

En marge de la transformation du lait en fromages, tomes et yaourts, l'idée de glaces au lait de Chèvre des Fossés est venue il y a quatre ans, de l'artisan glacier de La Duchesse Anne, à Landivisiau... Et « le premier test s'est avéré très très bon ! ».

Si les gens ne goûtent pas, ils s'imaginent qu'ils vont manger un bouc !

## **Alternative gourmande au lait de vache**

Le concept offre aussi « une bonne alternative aux personnes intolérantes au lait de vache ». N'ayant pas de volume de production suffisant pour investir dans son propre matériel, la Sizunienne s'est rapprochée de [la productrice de la Croix Blanche, à Rosnoën](#), qui transforme pour elle le précieux lait de Chèvres des Fossés en délices glacés. « Au lait cru, moins gras que le lait de vache, sans ajout de crème et peu sucrées », ses glaces artisanales plaisent bien. Mais leur vente est « une niche, en raison de l'amalgame avec les fromages de chèvre ».



Joséphine Grou est à la tête d'un troupeau de 80 chèvres, dont 50 à la traite, le reste en boucs et chevrettes : des Chèvres des Fossés, race rustique de Bretagne qu'elle avait à cœur de réintégrer dans le paysage, mais aussi des chèvres Alpines, par sécurité, car plus productives en lait. (Photo S.G.)

## Faire goûter pour séduire

« Le goût du lait de chèvre, c'est la touche originale, il est plus ou moins marqué selon les parfums (nature, à la confiture de fraises, au blé noir, caramel...) Mais si les gens ne goûtent pas, ils s'imaginent qu'ils vont manger un bouc ! », dit-elle dans un grand éclat de rire.

Alors sur les marchés d'été, Joséphine Grou mise sur la dégustation. « Je propose des petits pots à consommer tout de suite. Si c'est bon, les gens reviennent en acheter un grand ! » Et ça plaît. Au point que depuis trois Noël, elle décline ses recettes en bûches glacées. Et développe son réseau avec les épicerie locales, magasins de producteurs ou restaurants semi-gastronomiques, comme [L'auberge du](#)

Ménez (à Saint-Rivoal) ou La Faiencerie (à Daoulas), tombés sous le charme des savoureux produits au lait de Chèvre des Fossés.

### **Pratique**

Drive à la ferme de Joséphine, route du Launay, à Sizun, les vendredis de 17 h à 18 h 30. Vente toute l'année sur les marchés de Lesneven (lundi), Sizun (mercredi), et des Quatre Moulins, à Brest (samedi) et l'été sur le marché de Kerfissien, à Cléder (dimanche) et au marché de la cidrerie Rozavern à Telgruc (lundi soir). Tel. 06 62 41 51 21.



Joséphine a lancé son élevage en novembre 2016, à Sizun. (Photo S.G.)