

# MANON MOIGNIER

## La Chèvre rit de Manon

Depuis quelques mois un vent de fraîcheur souffle sur le vallon. La pétillante Manon vient de s'installer sur les terres familiales avec des chèvres. Une première depuis des années sur la Plaine. Du haut de ses 27 ans, après avoir suivi un cursus scolaire et professionnel dans le social, Manon a décidé sur un coup de tête de revenir à ses racines et d'être agricultrice. Issue d'une famille d'agriculteurs en céréales depuis 4 générations sur Saint Nom la Bretèche, Manon a donc repris ses études en 2019 à distance pour obtenir le diplôme agricole en parallèle de son métier d'éducatrice spécialisée. Elle a également réalisé un stage pour se former à l'élevage des chèvres et la transformation du lait.

Installée depuis le 1er septembre 2020 avec une vingtaine de chèvres, elle augmente progressivement son troupeau avec les chevrettes qui naissent sur la ferme. Aujourd'hui elle en a 45. Pour l'instant son lait est transformé exclusivement en glace. .



On retrouve 6 parfums à l'année et grâce à des partenariats avec des producteurs de la Plaine, elle crée des parfums éphémères à base de produits locaux : Poire-chocolat avec les poires d'Antoine Frémin (Villepreux), vanille - Grand Marnier : la vanille provient de la boutique Foud'Afrique et le Grand Marnier trouve ses origines à Neauphle le Château, miel-lavande avec le miel et la lavande bio des Bios œufs de ma poule (Villepreux)... Elle élabore également des sorbets avec le maximum de produits issus de la plaine et depuis peu des esquimaux et flans au lait de chèvre. Pour Noël et jour de l'an elle façonne également des bûches glacées.

Début 2022, les travaux pour la construction de sa future chèvrerie commencent. Elle permettra d'accueillir à terme 200 chèvres, un atelier de transformation du lait et une boutique. Ce projet permettra d'embaucher, d'ici 5 ans, 4 personnes pour l'aider dans l'élevage, la production et la vente. Elle proposera toujours ses glaces et sorbets ainsi que du fromage et autres produits, Manon fourmillant d'idées.



Pour ses chèvres, Manon les nourrit avec les productions de la ferme : maïs, luzerne, foin et paille. Les chèvres sortent le plus longtemps possible dès les beaux jours.

Manon a d'ailleurs planté 400 arbres le long des prés pour la biodiversité mais également pour offrir aux chèvres de l'ombre et de quoi grignoter car elles raffolent des noisetiers et pruneliers. Une façon naturelle d'entretenir la haie ! Elle réalise une traite par jour pour le confort des chèvres et s'en occupe le plus naturellement possible.

Manon s'est bien intégrée dans le territoire et avec plusieurs productrices elles ont lancé une dynamique d'entraide, favorisant le local et le travail en réseau. Cela leur permet de se sentir moins isolées dans leurs exploitations et de faciliter leur travail, le partage et l'échange. Un bel exemple de synergie!

Aujourd'hui vous pouvez retrouver ses glaces et sorbets à la ferme, la Chèvre-rit de Manon est ouverte le vendredi de 15h à 19h et le samedi de 10h à 12h30, au 31 chemin des Ormes à Saint-Nom-la-Bretèche. Elle participe occasionnellement à certains marchés sur la Plaine et en a organisé deux cet automne sur sa ferme.

