

**Contact** : Christian André  
Directeur  
Tel. : 06 65 51 74 30  
Mail : [andrec.otrisoul@gmail.com](mailto:andrec.otrisoul@gmail.com)

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### RISOUL

#### La ferme de Chagne, une histoire de famille et de Fromages

Vendredi, c'est jour de marché à Risoul sous un grand soleil qui baigne les stands et les vacanciers dans une douceur bienveillante... Avant de tomber sur le rire communicatif de Christine Brun sur son stand 100% risoulin où le lait de vache, sous toutes ses formes, est mis à l'honneur. Découverte de la ferme de Chagne, une aventure familiale.

« Maman, je veux devenir agriculteur et reprendre l'exploitation ! », pour Christine Brun, ses quelques mots prononcés par son fils Sébastien un soir de 2011 au retour du collège ont changé la vie de toute la famille.

Direction le lycée agricole les Eméyères (Gap) pour Sébastien qui apprend le métier en bac pro agricole. Pendant ce temps là, c'est tout la famille qui prend un virage à 180 degré. Christine quitte son emploi pour travailler dans l'exploitation familiale et se forme sur le tas, au contact de Jean-Luc son mari. La « ferme de Chagne » s'oriente vers une agriculture en circuit court, directement du producteur au consommateur et se converti au « bio », dont ils vont bientôt avoir le label. Jean-Luc et Sébastien apprennent à transformer eux-mêmes leur lait au cours de formation au lycée agricole Caramejane à Digne et la petite famille commence à vendre ses produits sur les marchés et dans des commerces de Risoul. Christine se rappelle de ce choix : « Devenir autonome et ne plus dépendre des géants de l'agroalimentaire était une évidence pour nous. »

Le succès est vite au rendez-vous et la ferme de Chagne commence à travailler avec de nouveaux commerces de la station et de la vallée, mais aussi des collectivités comme l'école de Risoul. Virginie, sœur de Sébastien, vient au soutien de sa famille et la production se développe : du beurre, du lait entier et demi écrémé pasteurisé, des yaourts, des faisselles, du fromage blanc, des petits fromages frais, du Chagne (type camembert), ou encore de la tome de Risoul. Le tout avec le lait de leurs vaches, qui l'été profitent des pâturages alpins.

Aujourd'hui, la famille se partage le travail, les hommes s'occupent du fourrage, des bêtes et de la traite, pendant que Christine et Virginie fabriquent les fromages, les livrent et les vendent sur les marchés. Une complémentarité nausuelle pour Christine qui déclare : « Je m'éclate sur les marchés. Les clients deviennent souvent des amis, surtout à Risoul, et c'est que du bonheur ! ».

Sur son stand du marché de Risoul, il ne fait aucun doute que les vacanciers se régaleront. Beaucoup d'habitues en ce vendredi matin qui profitent avec gourmandise de la dernière journée de leur séjour pour faire le plein de bons produits locaux.

Quant à Christine, vous pouvez la retrouver sur le marché de Guillestre le lundi, le vendredi à Risoul et le samedi à Briançon. Bonne humeur et joie des papilles garanties !



Stationderisoul



risoul risoul