

## **Sigonce ... L'élevage des chèvres. Une passion sur notre terroir.**

De tout temps, nombreux ont été les agriculteurs ou même quelques particuliers qui ont élevé des chèvres, mais quelques uns seulement vendaient les fromages et leurs dérivés aux habitants.

Ils s'appelaient : Mme Barth habitant à la campagne La Chapelle, puis Mme Louise Palla qui prit la suite au même endroit, Mme Jeanne Prot au village, Mme Julie Chabassut à Taterre, Mme Fernande Boivin à St Jean, puis beaucoup plus tard, Mme Françoise Dorléans à Terre-Noire.

Les années ont passé mais le monde caprin est toujours présent dans les champs et sur les collines. Notre campagne provençale est une terre propice à l'élevage des chèvres. Parmi le thym, la lavande, le romarin, la sarriette et les genêts, elles broutent en toute quiétude, donnant du bon lait et de surcroît, de bons fromages.

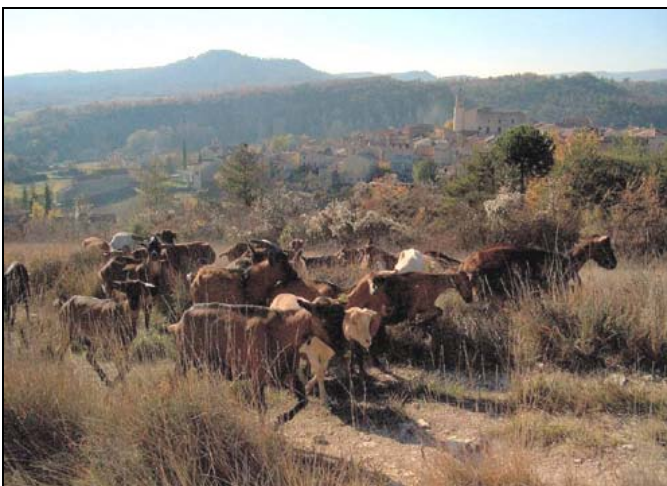
Aujourd'hui, vous trouverez, comme par le passé, de succulents fromages chez quatre principaux éleveurs installés sur la commune :

- M. et Mme Jean-Louis Gasquet, quartier La Charité,
- M. et Mme Patrice Meynet à Taterre,
- M. et Mme Alexis Pellegrin à Pré-Giraud,  
Vous ne le retrouverez plus sur le marché du dimanche matin sur la place avec ses bons fromages car Alexis a cessé toute activité en ce domaine le dimanche 20 octobre 2018 pour profiter d'une retraite bien méritée.
- M. et Mme Didier Caron, nouveaux venus en provenance de L'Oise, à la ferme la Charité.

Tous vous offriront des produits variés tels que : des tomes lactiques, frais, demi-frais, sec, demi-sec, crémeux... etc. Sans oublier des grosses tomes à l'ancienne que beaucoup apprécient.

M. Alexis Pellegrin est sur notre mini-marché du dimanche matin sur la place, d'autres se retrouvent le lundi matin sur le marché de Forcalquier, ou d'autres jours sur les marchés des alentours.

Presque toute l'année, autochtones, vacanciers, ou touristes, qui sont souvent des connaisseurs et de fins gourmets, pourront apprécier à leur juste valeur, les fins produits de notre village de Haute-Provence, pays du soleil et du ciel bleu par excellence.



Une partie du troupeau de M. et Mme Jean-Louis Gasquet qui promène en toute liberté sur la colline dominant le village.  
Novembre 2004.

Un complément d'information : Madame Christiane Gasquet, chevrrière au quartier de la Charité à Sigonce nous a confié : qu'il fallait 3/4 de litre de lait de chèvre environ pour faire une tome. La tome obtenue peut-être consommée soit fraîche, immédiatement, soit crémeuse au bout de 8 à 10 jours, ou bien sèche au bout d'environ 3 semaines à condition que le temps s'y prête.  
(Nous parlons d'un séchage naturel, à température ambiante).