Intérêt pour le fromage de chèvre bio

L’institut de formation au diplôme de technicien spécialisé agricole en transformation laitière de Sidi Hammadi a invité une chevrière professionnelle de Haute Marne, installée en production et vente directe en agriculture biologique, pour accompagner la mise en place et la valorisation du nouvel atelier pédagogique marocain.

Dans le cadre d’un projet régional entre des lycées agricoles publics de Bourgogne-Franche-Comté et des Institut de Techniciens Spécialisés en Agriculture (ITSA) du Royaume du Maroc, et à la demande du Ministère de l’Agriculture marocain et plus particulièrement de l’ITSA de Sidi Hammadi (Région de Béni Mellal-Khénifra) et l’ITSA de Fquih Ben Salah, Mme Valérie De Beukelaer, accompagnée dans la gestion du projet par Mme Catherine Piotelat, professeure à AgroCampus Dijon, s’est rendu à titre gracieux du 21 au 28 novembre 2025 à Sidi Hammadi, pour une semaine d’échanges professionnels relatifs à la transformation fromagère de lait de chèvre, aux soins aux élevages caprins et à la commercialisation des fromages de chèvre fermiers. L’ensemble des frais liés à la mobilité a été pris en charge par les partenaires marocains.



Production de la ferme de Montsaugeon de Valérie

L’ITSA de Sidi Hammadi prépare les étudiants à l’insertion professionnelle ou à la poursuite d’études dans les domaines de l’industrie agroalimentaire et laitière. Cet ITSA compte depuis très récemment la première exploitation agricole biologique en élevage caprin du ministère de l’agriculture du Royaume du Maroc. Les techniciens de cet ITSA fabriquent déjà depuis longtemps différents types de pâtes de fromage de lait de vache dans leur halle technologique et ajouteront maintenant la transformation fromagère caprine fermière.

Mme De Beukelaer gère une exploitation caprine à Montsaugeon en Haute-Marne, au nord de Dijon. Elle organise un marché de producteurs locaux hebdomadaire dans sa ferme et vend également ses fromages de vache et de chèvre (frais et affinés) en vente directe dans sa boutique, ainsi que des

produits d’autres agriculteurs et producteurs locaux.

Au cours de cette semaine d’échanges professionnels, l’exploitante et les ingénieurs formateurs de l’ITSA de Sidi Hammadi ont pu travailler sur l’élaboration de pâte lactique, de pâte molle et demi cuite non pressée dans la halle technologique de l’ITSA. Ceci a été fait à partir des recettes d’élaboration de fromages de Mme De Beukelaer, son savoir-faire, sa pratique, ses trucs et ses astuces, afin d’adapter les conditions d’élaboration fromagère à la halle technologique de l’ITSA de Sidi Hammadi. La pratique de la chevrière a été examinée par les ingénieurs marocains afin de pouvoir reproduire et s’approprier les processus dans une logique technologique. Les journées ont été dédiées, du matin à 16h, à la transformation fromagère, puis ont eu lieu des débriefings avec les étudiants en BTS.



Formages fabriqués à Sidi Hammadi en présence de Valérie De Beukelaer

Mme De Beukelaer a pu bénéficier des apports technologiques et théoriques des ingénieurs marocains qui à leur tour ont profité de son savoir-faire. L’exploitante a trouvé l’expérience très complémentaire et enrichissante, cela lui ayant permis de se réapproprier le vocabulaire et les

processus théoriques, après ses années de pratique et un BTSA Technico-commercial en produits laitiers, à l'ENILV de la Roche-sur-Foron (74) quelque peu lointain.

Des échanges, relatifs aux soins vétérinaires et à l'approche homéopathique utilisée par la chevrière, ont aussi pris place en collaboration avec une vétérinaire sur place. Ont également été abordées les pratiques en salle de traite et en stabulation. La chevrière s'est dit « envieuse » des très belles installations et de la salle de traite dernier génération de l'ITSA de Sidi Hammadi et elle a salué le professionnalisme et l'enthousiasme de tous les membres de l'équipe pédagogique et des étudiants !

Il est tout particulièrement intéressant de noter qu'il y a eu un véritable échange de pratiques technologiques entre la chevrière forte d'un savoir-faire de transformation fermière en France, et le personnel enseignant de l'institut de Sidi Hammadi qui connaissent parfaitement les process de la fromagerie de type semi-industriel. Ces échanges ont également été bénéfiques aux étudiants qui ont participé aux démonstrations, et qui se sont montrés tout aussi enthousiastes que les professionnels et enseignants experts de l'équipe avec la perspective des prochaines applications pédagogiques dont ils vont bientôt profiter !

Depuis, les échanges de pratiques se poursuivent à distance avec les ingénieurs marocains. Ce projet pourrait conduire à un accueil en France de stagiaires marocains ou d'ingénieurs marocains sur l'exploitation agricole de Mme De Beukelaer ou à des stages au sein de la laiterie Rians proche de l'exploitation.

> *L'exploitante a déclaré que « c'était un vrai bonheur de rencontrer à l'ITSA de Sidi Hammadi, des ingénieurs et étudiants très professionnels et enthousiasmés par ce qui me passionne, depuis longtemps : la transformation fromagère. Je vais tester les épices et les fruits secs des coopératives*

marocaines partenaires sur ma production ».



Valérie De Beukelaer au côté de Moustapha El Ouirzzad, directeur de l'ITSA Fquih Ben Salah et de l'équipe de l'ITSA Sidi Hammadi

Mme Valérie De Beukelaer remercie chaleureusement M. Amine El Jibari, Directeur – ITSA Sidi Hammadi et M. Moustapha El Ouirzzad, Directeur- ITSA Fquih Ben Salah, pour leur accueil bienveillant et professionnel, Mme Salma Moukrim, ingénieure, et Mme Bouchra Chorfi, directrice générale de la DEFR marocaine (Direction de l'enseignement, de la Formation et de la Recherche), Mme Khadija Achouak, cheffe de la Division de l'enseignement technique et de la formation professionnelle (DETFP) et Mme Catherine Piotelat, Professeure, AgroCampus Dijon, sans lesquels ce projet n'aurait pu se réaliser.

Photo de tête d'article : Mme Valérie De Beukelaer au milieu des étudiants de l'ITSA Sidi Hammadi

Rédaction : Catherine PIOTELAT, AgroCampus de Dijon

Pour en savoir plus : Page Facebook de Valérie De Beukelaer, Laiterie Rians

Contact : Jan Siess, animateur du réseau Maroc, jan.siess@educagri.fr