

## Julie et Etienne DECAYEUX : le lait de jument de l'EARL Chevalait : vertus thérapeutiques et goût nouveau



*Passionnés de chevaux de trait et rêvant d'être agriculteurs tout en faisant une production sortant des sentiers battus, Julie et Etienne ont opté pour le lait de jument. Après trois ans d'exercice en Seine-Maritime, ils ont choisi l'Orne pour s'y agrandir et se convertir à l'agriculture biologique. Le jury Orne Terroirs – le 31 janvier - leur a décerné l'agrément 2008. Découvrez leur cheminement et ce lait aux vertus thérapeutiques et au goût nouveau...*

### Le parcours de Julie et Etienne DECAYEUX

Le couple s'est installé dans l'Orne en avril 2007, à Neuville près Sées. Julie, originaire de Belgique, était secrétaire et fille d'éleveurs de chevaux. Etienne, fils d'agriculteur et Picard, était directeur d'une entreprise d'engrais minéraux. Parents de quatre enfants, ils ont voulu s'installer comme agriculteurs, tout en faisant une production sortant des sentiers battus. Passionnés de chevaux de traits, Julie en possédait déjà quelques-uns. Ayant découvert la production de lait de jument en Belgique, elle a constaté que personne n'avait lancé cette activité dans le nord-ouest de la France. Le lait de jument étant alors en plein essor en Europe, Julie et Etienne démarrent cette activité en Seine-Maritime, en 2003. Désireux de s'agrandir et de se convertir à l'agriculture biologique, ils optent finalement pour une exploitation ornaise, dont les prairies ne reçoivent plus d'engrais depuis plusieurs années, condition indispensable à la certification « Agriculture Biologique ». Ils y débutent leur production en avril 2007.

### Un troupeau de 75 juments

Actuellement, le troupeau compte 75 juments, essentiellement Percheronnes et Trait du Nord. Celles-ci sont traites deux fois par jour, à 11 h 30 et 15 h 30. Les poulains sont séparés de leur mère de 7 h à 17 h et peuvent téter le reste du temps, ainsi que le week-end. Ils restent avec leur mère jusqu'à 9-10 mois. Un tiers de la production de la jument est prélevé, le reste étant bu au pis par le poulain. Il en est ainsi toute l'année. Ce qui fait de l'EARL Chevalait une des seules entreprises d'Europe à produire du lait frais de jument toute l'année. Le lait du couple DECAYEUX est distribué sur toute la France, dans les boutiques bio, mais aussi en crèmerie au Portugal, en Belgique, Allemagne, Autriche et Espagne.

### Un lait aux vertus hautement thérapeutiques

Les du lait de jument, surtout lorsqu'il est bio, incitent l'Hôpital Necker (Paris) à le recommander aux mamans pour leurs bébés, particulièrement s'ils ont des problèmes respiratoires ou en cas d'allergie au lactose. Le lait de jument contient **six fois plus de vitamine C** que le lait de vache entier et pasteurisé. C'est aussi un lait **plus digeste**, qui ne forme pas de crème car il est pauvre en matières grasses principalement polyinsaturées, ce qui en fait un lait dépourvu de cholestérol. Outre ses vertus thérapeutiques, ce lait procure des sensations en bouche et un **goût nouveau** très appréciable. Un savon contenant 10 % de lait de jument et de l'huile essentielle de romarin vient étoffer la gamme Chevalait.

.../...

[Retour à la fiche du producteur...](#)

Extrait de la newsletter Orne Terroirs (2008)

