

À la tête d'un troupeau d'ânesses, de race Provence, Sabine Massa transforme le lait de ses bêtes généreuses et dociles en une série de produits cosmétiques, à commencer par des savons colorés et parfumés sous la marque fort à propos : « L'âne qui bulle ! ».

Des compagnons agréables et serviabiles

Cernée par la Blanche et le massif de Montbrison, Vallouise cultive son statut de petite capitale, véritable porte d'entrée de la vallée à laquelle elle a donné son nom. Sa notoriété lui vient des hauts sommets proches, qui se dissimulent cependant à son regard. Pelvoux, Écrins, Ailefroide sont les plus connus et ont été défiés par les alpinistes. Depuis un demi-siècle désormais, l'avènement du parc national des Écrins a conforté l'ancien Val Louys dans son costume de centre de montagne. Et puis, comme souvent, d'autres atouts, d'autres atours, viennent s'agrèger. Il en est un qui commence tout juste à se faire une place au soleil. Suscité par la volonté d'une jeune femme venue de Risoul, une voisine. La vocation de Sabine Massa a trouvé son terrain de prédilection en même temps, ou presque, que l'homme de sa vie !

« J'étais vétérinaire à Guillestre depuis 2016. Le métier me plaisait, mais me laissait peu de temps disponible pour ma famille », raconte-t-elle. Avec son compagnon, Charles Lagier-Touranne, Vallouisien, un deuxième enfant était désiré, alors l'idée de changer de vie professionnelle est devenue réalité. D'autant plus facilement que la nouvelle activité était soigneusement rangée dans la tête de Sabine. Il ne restait qu'à la sortir du tiroir en quelque sorte ! « J'avais



Les ânesses de Sabine Massa sont de véritables membres de la famille. Auparavant vétérinaire, la jeune femme a souhaité changer de voie professionnelle tout en restant proche des animaux.

“ J'ai repris le troupeau en 2021, le portant à une vingtaine d'ânesses pour envisager de transformer leur lait en produits cosmétiques 'naturels' ”

le souhait de transformer ma production. Mon beau-père, Jean, avait des ânesses et nous vivions à proximité, à Vallouise. J'avais effectué une spécialisation équins lors de mes études ; j'ai repris le troupeau en 2021, le portant à une vingtaine d'ânesses pour envisager de transformer leur lait en produits cosmétiques 'naturels' », poursuit-elle. C'est désormais chose faite depuis l'été 2023. Le projet a fait l'objet d'une aide de fonds européens Leader et a séduit immé-

diatement le jury des Trophées de l'agriculture des Hautes-Alpes qui a décerné à Sabine Massa le trophée de l'innovation.

Un lait aux multiples vertus

Le lait est le produit de base, auquel elle ajoute des plantes cultivées à la ferme ou des matières premières venues de Provence, à l'instar des ocres. Le produit phare est le savon. Obtenu au terme d'un pro-

cessus appelé saponification. « Au lait froid, j'ajoute des huiles végétales différentes et de la soude caustique ; le tout est mixé et donne une mayonnaise », décrit l'éleveuse et artisanne. Pourquoi utiliser de la soude caustique ? « Nos anciens avaient observé, quand ils faisaient cuire de la viande dans une cheminée ouverte que la graisse animale tombée sur les cendres provoquait une émulsion. Ils découvraient une sorte de savon. La cendre contient de la soude caustique et, au terme de la réaction chimique avec les autres ingrédients, la soude disparaît » précise-t-elle.

Le produit final de 'L'âne qui bulle' est un savon surgras. Son succès est ancien. « Je fabrique deux fois par semaine ; 250 savons par jour. Il est excellent pour la peau. D'ailleurs, la belle Cléopâtre soignait sa peau avec ce savon nature. Les parfums différents sont donnés par les huiles essentielles et j'utilise des ocres pour les couleurs », révèle-t-elle. D'autres produits sont fabriqués, des cosmétiques réalisés avec l'aide d'un laboratoire autre que celui de la petite entreprise. Des baumes à lèvres, d'autres pour le corps. Sabine propose également des goûters avec le lait d'ânesse. Des écoliers, des pensionnaires de maisons de retraite ou d'Ehpad sont accueillis sur place et, bientôt, des glaces au lait d'ânesse seront proposées.

Les ânesses et Sabine ont donc trouvé une recette à succès. À en rendre jalouses les brebis de Charles, au nombre d'une centaine. Un petit cheptel suffisant pour l'éleveur

pluriactif qui est moniteur de ski et entraîneur du club de Puy-Saint-Vincent l'hiver. 'L'âne qui bulle' a

duré 12 mois. « Après la mise bas, le lait de la mère est destiné à l'ânon jusqu'à trois mois, puis je les sépare

“ Les ânes rendent service pour l'écopastoralisme et la lutte contre l'incendie, et contre les loups ! ”

donc rencontré l'adhésion du public sans tarder. Sabine n'oublie pas, néanmoins, qu'elle est d'abord agricultrice et éleveuse. Tous les jours, deux traites à effectuer à raison d'un litre à un litre et demi par bête.

Un animal utile

Les ânesses sont dociles et câlines. « J'effectue la traite libre, sans attache. Elles étaient libres auparavant, j'ai continué. Les mâles sont castrés et vendus. La demande est forte de la part d'éleveurs qui veulent des ânes au sein de leur troupeau ; ils rendent service pour l'écopastoralisme et la lutte contre l'incendie, et contre les... loups ! En outre, ils sont de bons médiateurs médicaux », explique-t-elle. Certes, l'âne est un animal indépendant, mais il a une bonne mémoire. Pour preuve, les « mamies » du troupeau qui conduisent le groupe lors de l'estive. « Elles connaissent les passages délicats », s'enthousiasme Sabine. La gestion d'un cheptel comporte celle des naissances. La gestation

le matin et je reprends la traite l'après-midi. Avec cette manière progressive, la mère se laisse faire plus aisément », commente Sabine. Bientôt, l'été ressemblera un peu aux grandes vacances pour le troupeau qui montera à l'alpage de Bonvoisin, sur la commune. Pour les jeunes ce sera donc la découverte d'une herbe pareille à une gourmandise d'altitude. ■

Maurice Fortoul



Sabine Massa propose toute une gamme de produits faits avec le lait de ses ânesses.

Pratique

Parking Maison du parc des Écrins, puis suivre le sentier pédestre fléché situé en face. Goûter à base de produits au lait d'ânesse, à la ferme jusqu'au 8 mars : tous les après-midi de 14 h à 18 h sauf le samedi. Visite guidée et atelier de fabrication les mercredis et vendredis de 10 h à midi.

Tarifs et réservations au 06 79 66 26 25. Prévoir de bonnes chaussures.