

Yonne

Le pari du retour des vaches et des paysans

À Blacy (Yonne), les vaches laitières sont revenues sur une ferme où travaillent désormais six personnes, trois fois plus qu'il y a deux ans.

Tartine, la vache d'agrément, se sent moins seule. « *La ferme a beaucoup changé ces trois dernières années : on a triplé l'effectif en main-d'œuvre, multiplié par 120 le nombre de bovins et triplé la surface des bâtiments* » : Fanny Collin résume la situation aux collégiens venus ce jour d'avril visiter le Gaec de Champ Beaublé, à Blacy, petit village d'une centaine d'habitants dans l'Yonne. Au cœur de la Bourgogne, mais aussi de la terriblement nommée « diagonale du vide » – celle qui traverse la France par ses plateaux sous-peuplés⁽¹⁾ –, recréer un élevage laitier et intensifier l'emploi sans agrandir la surface foncière est un sacré pari !

Tout part de la ferme familiale sur laquelle Philippe Collin s'installe en 1979. En polyculture-élevage, l'exploitation perdra son troupeau de vaches en 1987, le paysan se retrouvant seul en pleine crise laitière. « *J'ai choisi, comme beaucoup à l'époque, de me spécialiser en céréales* », commente-t-il. En 1998, la ferme est convertie en bio. En 2005, le paysan est rejoint par Régis Monot qui, après quelques années de salariat agricole, joint les terres de ses parents à celles de Philippe ; les deux hommes s'associent au sein d'un gaec⁽²⁾, en grandes cultures sur 310 hectares.

Les années 2000 voient Philippe Collin s'investir davantage dans les instances nationales de la Confédération paysanne. Secrétaire national en 2007, il en devient porte-parole en 2009, mandat qu'il accomplira jusqu'au printemps 2013. Pendant ce temps, il est remplacé sur sa ferme par Adrien Andruszkow qui aura appris le métier par apprentissage sur différentes exploitations avant de compléter son expérience en tant que salarié du service de remplacement. Adrien est passionné par l'élevage laitier. L'idée de l'installer se couple avec celle de Fanny, la fille de Philippe, de devenir paysanne.

La jeune femme boucle alors un parcours d'études qui l'auront conduite d'un master en histoire contemporaine et en archivistique achevé en France⁽³⁾ jusqu'à

Québec où elle rédige une étude sur la production locale de fromage. L'idée du fromage traversera l'Atlantique avec elle : elle s'installera à Blacy pour en produire.

En 2013, la ferme connaît alors sa grande révolution : un vaste bâtiment d'élevage en bois est construit avec, aux côtés de l'étable, une salle de traite, un laboratoire de transformation laitière et un point de vente. Les vaches arriveront dans la foulée pour leur première traite en octobre : des montbéliardes et des simmentals, surtout, accompagnées de brunes des Alpes et de quelques holsteins. Le gaec des Champs Beaublé est alors constitué par quatre associés : Philippe, Régis (plus spécialisé sur les cultures), Adrien (sur le troupeau et la traite) et Fanny (sur la transformation d'une partie du lait et la vente directe).

Autonomie pour l'alimentation du bétail

Philippe se souvient de l'étonnement des services de l'État : « *La DDT nous a clairement dit : vous nous posez un vrai problème, on ne sait pas recréer comme ça une référence laitière⁽⁴⁾ !* » L'attribution de droit à produire passera par Biolait – un groupement de producteurs de lait bio constitué à l'échelle nationale qui s'est engagé à collecter le lait de la ferme – et par les volumes de production attribués aux jeunes installés. Aujourd'hui, 70 vaches laitières fournissent 360 000 litres par an.

Les bêtes pâturent de mars à novembre aux abords de leur étable. En tout, avec les veaux, les génisses de renouvellement et les vaches taries, 120 animaux vivent sur la ferme.

Les prairies sont majoritairement temporaires, semées de graminée et de légumineuses. Elles font partie d'un ensemble foncier qui n'a pas été agrandi avec l'augmentation des effectifs et de l'activité : le reste des terres est toujours cultivé en bio, avec des rotations longues voyant se succéder sur les différentes parcelles des céréales (blé, orge, avoine, triticale), des légumineuses à grains (pois, lentilles) et des légumineuses fourragères (la luzerne, consommée l'hiver par les bovins avec une partie des céréales produites sur place, la ferme étant ainsi quasiment autonome pour l'alimentation de son bétail). Les récoltes non consommées sur le site sont livrées à une vingtaine de kilomètres de là à la Cocebi, la Coopérative Céréales Bio Bourgogne, une des plus anciennes coops pour la collecte de grains cultivés en bio, dont Philippe Collin est vice-président.

Autour des champs et des prés a été planté près d'un kilomètre de haies. En limite des prairies et à proximité de l'étable est installé un poste de phytoépuration : les eaux sales de lavage des bâtiments y sont d'abord filtrées par des ballots de paille avant d'être versées sur une parcelle plantée de roseaux et de saules, plantes au fort pouvoir d'épuration. Tout à côté,

Quelques données

- Gaec : 4 associés et 2 salariés.
- Ferme en bio depuis 1998.
- SAU : 310 hectares.
- 100 hectares de prairies en majorité temporaires – le reste en grandes cultures.
- Cheptel : 120 bovins, dont 70 vaches laitières en production.
- Les veaux mâles sont vendus dans la filière classique d'engraissement et de consommation en Italie (taurillons) ; les veaux femelles servent au renouvellement du troupeau ; 6 à 7 vaches de réforme partent annuellement à l'abattoir (viande).
- 360 000 litres de lait produits – 50 000 transformés à la ferme et vendu en direct (prévision 60 000 litres transformés en 2016), le reste collecté par Biolait.
- Biolait paie le lait 0,47 euros le litre, prix de base, au premier trimestre 2016 (prévision : 0,37 euro pour le deuxième trimestre) – Estimation du résultat : 0,15 euro le litre. La transformation permet de valoriser le lait à hauteur d'1,60 euro le litre – NB : le prix du lait en conventionnel est actuellement autour de 0,28 euro le litre.
- Investissement bâtiments et matériel : 850 000 euros (+ 120 000 euros pour les travaux projetés cette année) – Financés par réserves propres, achats de parts sociales par les entrants, emprunt et subventions (120 000 euros + 50 000 euros espérés pour la nouvelle tranche).



La belle équipe de Champs Beaublé (4 associés et 2 salariés) lors du séjour d'un stagiaire brésilien (deuxième à gauche).

un bassin a été creusé pour collecter les eaux de pluies tombées sur les 3 000 mètres carrés de bâtiments. Pompée et filtrée mécaniquement, cette eau servira à la boisson des bêtes et au lavage des locaux et matériels⁽⁵⁾. La réserve se doit d'être conséquente : une vache boit souvent une centaine de litres par jour. Et elle l'est : durant la période de sécheresse de l'été 2014, il n'a manqué d'eau qu'une poignée de jours.

Une fromagerie et une boutique à la ferme

À l'intérieur des bâtiments, l'eau est chauffée par une chaudière à copeaux de bois, une opportunité dans ce département dont 30 % de la superficie est couverte de forêt. L'eau chaude sert à la salle de traite et surtout à la fromagerie, le domaine de Fanny. À 29 ans, l'historienne de formation est désormais une fromagère assumée et assurée : elle transforme 50 000 des 360 000 litres de lait produits sur la ferme en fromages à patte molle et croûte lavée, en tommes plus ou moins affinées, mais aussi en beurre, en fromage blanc, en yaourts... Elle vend 80 % de ses productions en direct, dont la moitié auprès de 5 amaps locales, et tient ouverte la boutique à la ferme sept heures par jour,

du lundi au vendredi. Là, elle propose, outre le lait entier, les produits transformés et les lentilles de la ferme, quelques productions bio de paysans des environs (huile, farine, vin, bière, jus de fruit, confitures, miel...). « *Les gens sont souvent surpris que je sois devenue paysanne après avoir fait toutes ces études*, répond Fanny en souriant à la remarque des collégiens en visite à la ferme⁽⁶⁾. *Mais je ne le regrette pas du tout. Mes études me servent à plein de choses : m'exprimer devant vous, concevoir mes documents promotionnels, gérer les comptes et les activités avec des outils informatiques, comprendre les contextes sociaux, géographiques ou économiques de mon travail. Et concevoir la suite...* »

Car l'activité est bien soutenue depuis le début de cette nouvelle aventure. Un premier salarié a été embauché dès la première année, en 2014 ; l'an dernier, sa compagne a rejoint Fanny à la froma-

gerie (10 000 litres de lait supplémentaires devraient être transformés en 2016). Les quatre associés préparent la construction dans quelques mois d'une extension des bâtiments : 800 mètres carrés qui serviront au stockage du foin et permettront de rapatrier des génisses pour l'instant parquées à quelques kilomètres de là. Ils se lanceront bientôt dans la vente en direct de caissettes de viande de veaux engraisés à la ferme et projettent de planter des arbres fruitiers dans les pâtures pour les transformer en prés-vergers. Une douzaine d'hectares sont aussi recherchés pour conforter l'exploitation.

Et le plus long terme est déjà dans les tuyaux : un jeune du pays est en formation pour remplacer Philippe au sein du gaeç, lors de son départ à la retraite dans quatre ans. ■

Benoît Ducasse

(1) La « diagonale du vide » est une large bande du territoire français allant de la Meuse aux Landes, où les densités de population (moins de 30 habitants par km²) sont très faibles par rapport au reste de la France. Globalement, elle recoupe les lignes de partage des eaux

(2) Groupement d'agriculture en commun.

(3) Discipline relative aux principes et aux techniques relatifs à la gestion des archives.

(4) La DDT est la direction départementale des territoires. En 2013, les quotas laitiers sont encore en vigueur et un volume maximal à produire doit être attribué à chaque unité de production.

(5) Pas de la fromagerie, soumise à d'autres réglementations sanitaires.

(6) La ferme a l'habitude de recevoir la visite de scolaires, une soixantaine par an. Elle accueille aussi des stagiaires, en BTS ou masters principalement.