

Drôme Une transmission en douceur

Gaëlle et Jean-Michel Couton sont arrivés en juillet 2013 sur la ferme de Michel Chaix, à Boulc. Gaëlle, qui a fini en janvier 2014 son stage installation, reprend un troupeau de brebis manech tête noire, venu du Lot, pour se lancer dans la fabrication de fromages. Entretien croisé.

Racontez-nous vos parcours...

Michel : Je voulais louer ma ferme à un jeune. Mon fils est parti faire des vignes à Châtillon, je ne veux pas vieillir tout seul ici. Je voulais du monde autour, il n'y a plus de paysans aux Avondons aujourd'hui. J'ai essayé de trouver des repreneurs : mon neveu, un ami des voisins... Je cherchais quelqu'un en brebis laitières, car en brebis viande, pour en vivre, il faut 300 bêtes et je n'ai pas la surface, et en chèvres c'est saturé.

Gaëlle : Je me suis réveillée en 2008. J'ai réalisé un jour qu'en fait, ce que je voulais faire, c'est

être paysanne. Mes parents m'avaient toujours dit « continue tes études », et je suis devenue biologiste. Comme je viens de la mer, j'ai travaillé en biologie marine. Mais il est arrivé un moment où je n'étais plus en adéquation avec mes idées. Alors je suis rentrée un soir et j'ai dit : « Je veux élever des brebis et faire des yaourts ». J'ai démissionné et on est partis tous les quatre, avec les deux enfants, pour que je fasse une formation au Pays Basque.

Jean-Michel : En 2009, j'avais commencé à travailler comme auto-entrepreneur dans le bâtiment. Quand Gaëlle a décidé de faire cette formation, j'ai préparé un gros potager et fait des chantiers pour avoir un peu d'argent d'avance. Grâce à cela, on a pu assurer le quotidien pendant les six mois de la formation. Je me suis occupé des enfants.

Comment vous êtes-vous rencontrés ?

Michel : Je t'avais parlé de mon envie de transmettre (à Margot, l'auteur de cet article, NDLR). Et je t'avais dit que si tu connaissais des gens...

Gaëlle : Après la formation, on a eu un premier projet d'association qui n'a pas abouti. Cette expérience nous a permis de réaliser qu'avec peu de moyens, sur un système techniquement bien pensé, on

réparé la maison de ma mère pour que Gaëlle, Jean-Michel et les enfants puissent y habiter. En attendant, je leur ai semé des céréales, pour 2014.

Gaëlle : Les premières mises bas commencent à la mi-février. Cela veut dire qu'il faudra que je débute la fromagerie mi-mars. Le souci, c'est de faire une étude de marché sans avoir les produits. On a une piste pour vendre dans les Hautes-Alpes, dans un magasin de producteurs. Dans l'idéal, j'aimerais bien faire un marché, par exemple celui de Châtillon le vendredi, et puis compléter avec deux points de vente collectifs.



Gaëlle et Jean-Michel Couton, nouveaux paysans dans la Drôme.

pouvait s'en sortir. Après on a eu d'autres projets d'association, des recherches de terre, dans les piémonts des massifs français. Pendant ces prospections, on s'est rendu compte que pour acheter une ferme, il fallait être millionnaire ! Mais cette recherche nous a aussi permis de savoir ce qu'on ne voulait pas. Entre autres, on a réalisé qu'on ne voulait pas être propriétaires.

Michel : Je ne veux pas vendre. J'ai des petits-enfants, et dans vingt ans ils auront peut-être besoin d'un bout de terre pour manger, pour faire un jardin, mettre deux cochons. Jean-Michel va entretenir les terres pour les prochains, mais je veux que mes petits-enfants puissent aussi faire partie des prochains. Après, si Gaëlle et Jean-Michel ont besoin d'un terrain pour construire une maison, cela peut tout à fait s'envisager.

Comment s'organise la transmission ?

Michel : En 2013, pour ne pas perdre la certification bio et les DPU, j'ai fait un bail à mon fils, pour le transmettre ensuite à Gaëlle, après son stage. Pendant l'été, j'ai

Le marché, c'est une contrainte, mais c'est bien pour rencontrer les gens.

Comment voyez-vous votre engagement dans votre installation ?

Jean-Michel : Pour nous, s'installer c'est faire un choix de vie. On vit sur notre lieu de travail, on ne veut plus prendre la voiture pour aller travailler. Et puis on n'avait plus envie d'avoir un patron sur le dos.

Michel : Mais là, c'est l'administration que tu vas avoir sur le dos !

Gaëlle : Ce lieu nous a plu parce qu'il y a une ambiance humaine forte. Michel avait lancé un potager pour nous, d'autres voisins avaient semé des patates, des oignons, pour qu'on ne manque de rien en arrivant... Et puis, au-delà du hameau, on sent aussi qu'il y a une entente possible avec les autres fromagers. On est allés les rencontrer, ils nous ont offert leurs conseils, leur aide. C'est important ! ■

Propos recueillis par **Margot Jobbé-Duval**, animatrice de la Confédération paysanne de la Drôme