

## Pays Basque « Réduire la production ce n'est pas régresser, mais plutôt regarder vers l'avenir »

Xabi Harlouchet a 24 ans. Il a repris il y a un an, à la suite du décès de son père, la ferme familiale près de Saint-Jean-Pied-de-Port.

« Sur la ferme Harrokigaraia, nous avons 25 vaches laitières et leur suite, sur 30 hectares. Cela fait dix ans que nous sommes en train de passer de la holstein à la montbéliarde. Pour le moment nous avons les deux races moitié-moitié. Nous cultivons cinq hectares de maïs, le reste est en prairies. Il y a des pentes et des surfaces plus plates, de tout.

En m'installant, j'ai décidé de passer la ferme en bio, j'y serai à partir de janvier 2014. J'ai aussi prévu d'aménager une salle de transformation, avec l'objectif de commencer à transformer dès le début 2014. Pour l'année suivante, j'ai aussi prévu une installation de séchage en grange, en particulier pour la luzerne. Avant, notre père cultivait de la luzerne. Je me souviens que nous en faisons 5 ou 6 coupes par an. Nous les enrubannions à l'époque. Moi, je voudrais la faire sécher.

Mon but est de diminuer la taille du troupeau, pour pouvoir fournir tout le fourrage depuis nos propres terres. J'ai aussi semé du méteil<sup>(1)</sup>, pour en récolter une partie en céréales et être moins dépendant des achats complémentaires extérieurs. Mais il n'est pas impossible que cette année je doive en ensiler une partie, parce que nous allons manquer d'ensilage d'herbe.

Je fais pas mal de choses avec l'association des paysans bio du Pays Basque. En particulier sur la formation, cela m'apporte beaucoup. En passant à la bio, je suis en train d'apprendre à nouveau le métier, avec d'autres techniques. Il y a des formations de tout genre, que ce soit l'aromathérapie pour le soin des animaux ou la connaissance des sols avec les travaux de cartographie. Sur la cartographie des sols justement, dirigée par le géopédologue Yves Hérody, nous avons eu la chance que nos terres aient fait parties des surfaces cartographiées. Ils ont fait un énorme boulot.

Pour démarrer la transformation, je voudrais faire des yaourts. Nous verrons ensuite vers où aller. Mais j'aimerais pouvoir offrir une gamme complète : fromage, fromage blanc, beurre... J'ai été en stage chez des paysans qui font ce travail, nous échangeons



beaucoup. Nous ne vendrons sans doute pas tout depuis la ferme, il nous faudra aussi aller sur la Côte Basque, à soixante-dix kilomètres d'ici. On dit qu'il y a encore de la demande en produits laitiers sur les amaps, mais il nous faudra aussi faire des marchés. Les producteurs qui transforment du lait de vache ont l'air satisfait, cela semble marcher.

### Faire évoluer les choses

Tout cela évolue au moment où la filière laitière va mal. Moi-même, je ne pensais pas vendre tout le lait à la laiterie ou à la coopérative, parce que les prix sont très bas. Je ne sais pas si la valorisation sur la ferme est la seule issue, probablement pas. Tout le monde ne peut pas transformer son lait, mais il faut faire évoluer les choses, on ne peut pas continuer dans la situation actuelle. L'été dernier, le lait de vache est resté pendant trois mois autour de 260 euros la tonne. C'est très bas ! Nous sommes cinq producteurs de lait sur le village d'Ahaxe, la plupart ayant réduit la taille du troupeau pour pouvoir gagner en autonomie sur la ferme. Mes collègues disent qu'ainsi ils s'en sortent un peu mieux, mais c'est quand même difficile avec des prix aussi mauvais.

Mon frère est actuellement en dernière année de BTS. Il va certainement se spécialiser l'année prochaine sur la transfor-

mation, et ensuite s'installer assez rapidement. Cela nous apportera des commodités dans l'organisation du travail. Je ne me vois pas toute ma vie à traire les vaches. Lui non plus sans doute. C'est important de faire des coupures de temps en temps.

Je continue à être optimiste. Je vois du monde repenser l'agriculture. Nous avons longtemps été à produire pour produire. Maintenant, nous sommes pour certains en train de réduire cheptels et volumes. Ce n'est pas régresser de mon point de vue, c'est même le contraire : regarder vers l'avant. La hausse des coûts des intrants alimentaires, en particulier, fait réfléchir les paysans, on raisonne davantage aujourd'hui. Dans le hameau, toutes les fermes ont une suite, il y a des jeunes, nous nous entendons bien, même si nous n'avons pas toujours les mêmes idées. Et nous travaillons ensemble, c'est important.

À 24 ans, si je n'étais pas optimiste, ce serait mauvais signe quand même ! »

Interview en euskara par **Maritxu Lopepe**, traduit en français par **Mikel Hiribarren**, paru dans sa version originale en mars 2013 dans *Laborari*, hebdomadaire d'ELB, syndicat basque membre de la Confédération paysanne

(1) Le méteil est un mélange de céréales. Pour l'alimentation des animaux, il est produit par la culture en association de plusieurs céréales telles que le blé, l'orge, l'avoine avec d'autres espèces comme le pois fourrager, la vesce...