

## Ardèche

### François Jouffre, jeune paysan des montagnes

**François Jouffre est en cours d'installation. Sur la ferme familiale, il élève des vaches dont il transforme sur place une partie du lait en divers produits. Le jeune paysan est très attaché à la vie culturelle locale.**

**A**u bout de quelques dizaines de kilomètres de virages, et à force de prendre de l'altitude, on finit par trouver la ferme des Jouffre, juste après le village de Sainte-Eulalie, sur la montagne ardéchoise.

François, 29 ans, quatrième génération d'éleveurs, est en train de s'installer. Le BTS ACSE en poche, il a entamé une licence pro, puis un master « Culture et ruralité » car avec ses copains, il est très actif dans le domaine : musique, théâtre, animation locale... Il a aussi tenu à suivre une formation sur la transformation et la commercialisation des produits laitiers<sup>(1)</sup>.

La Confédération paysanne l'attire depuis longtemps. Embauché durant un an comme animateur du syndicat de la Loire, son attachement au plateau ardéchois l'entraîne à revenir travailler pendant cinq ans comme chargé de mission à la chambre d'agriculture du département : « Je côtoyais le courant majoritaire de la Fdsea, recroquevillé sur ses schémas dogmatiques et corporatistes. Ça a fini de me convaincre de m'engager à la Conf'. J'ai démissionné de la chambre en juillet 2014. Depuis toujours, j'avais envie de m'installer, mais j'hésitais : trop de passions et de centres d'intérêt. J'attends d'être un peu

moins à la bourre dans mon travail pour m'engager davantage au syndicat. Pour le moment, je suis un simple adhérent. »

François a le statut d'aide familial. Il deviendra chef d'exploitation en janvier prochain, quand son père prendra sa retraite, à 61 ans. Sa mère sera aide familiale pendant les quelques années qui lui restent à cotiser (elle n'a que 55 ans).

Il opte pour une installation progressive et fait le choix de la transformation fromagère : « Ça a plus de sens pour moi, même si le partenariat avec la laiterie Carrier, à Vals-les-Bains, me tient à cœur. Car la collecte par cette petite laiterie de montagne, c'est le premier maillon du tissu agricole local. » Garder la collecte et transformer une partie de son lait : c'est l'option souplesse, avec transformation quatre jours et livraison trois jours.

#### Dynamiques locales

François apprécie les sorties, entretient sa relation au réseau de copains malgré le boulot : « L'agriculture est complètement en connexion avec d'autres dynamiques locales. Agriculture et culture : je rêve d'une résidence d'artistes à la ferme ! »

Le jeune paysan va racheter le corps de ferme à son père. Sa maison d'habitation, il la retape (un rachat à sa tante de cette partie de l'exploitation). En un an, il a aménagé une fromagerie sur place : « Mon père avait amorti l'outil de travail. Plus d'emprunts. Pour renouveler le matériel, il me fallait apporter davantage de valeur ajoutée. Déjà, grâce à la laiterie qui a mis en place une collecte de

lait bio, mon père s'en est sorti avec un petit troupeau de 15 à 20 vaches et un quota de 90 000 litres. Quant à moi, je transforme d'ores et déjà 800 litres par semaine. »

François aime ses 15 vaches. Il les connaît par leur nom, les bichonne : « J'aimerais évoluer vers plus de rapports maternels entre les vaches et leurs veaux. Mais je me permettrai de changer les modes d'élevage seulement lorsque mon père ne sera plus chef d'exploitation. »

Où ils s'accordent, c'est sur le fait que le troupeau doit produire suffisamment de lait pour être viable. D'où le choix de l'insémination artificielle et de la race montbéliarde depuis toujours. « La mode de la rusticité, ça me gave un peu ! – s'exclame François avec son style direct – Je ferai peut-être des croisements plus tard, avec de la ferrandaise<sup>(2)</sup>, mais j'irai mollo, histoire de ne pas compromettre la production laitière. »

Dans les années soixante, la ferme était autosuffisante en céréales. Aujourd'hui, elle achète l'aliment bio et produit tout le fourrage. Au-dessus de 1 400 mètres d'altitude et sur 35 hectares, ce n'était plus jouable. Le gros souci de François, c'est l'organisation du travail. Entre l'élevage, la fabrication fromagère, la vente directe et le besoin vital de jouer de la musique, les journées sont trop courtes. Il prévoit l'embauche de quelqu'un à temps partiel l'été et tend l'oreille à une association éventuelle, ne se voyant pas toute sa vie travailler comme aujourd'hui. Le sens de tout ça réside en un mot : partager. ■

**Véronique Léon,**  
paysanne en Ardèche

(1) À l'École nationale d'industrie laitière et des biotechnologies, à Poligny (Jura)

(2) La race bovine ferrandaise est une race à faible effectif originaire du Puy-de-Dôme.



François Jouffre et ses montbéliardes

#### La ferme de la famille Jouffre

- 35 hectares de prairies naturelles, dont 25 en propriété et 5 en fermage.
- Aliment concentré acheté.
- Tout le parcellaire est groupé, avec l'eau dans les parcs.
- 15 vaches de race montbéliarde
- Quota de 90 000 litres à la laiterie Carrier de Vals-les-Bains.
- Transformation d'une partie du lait en yaourts, fromage blanc battu, fourme, tommes à pâte pressée demi-cuite et cuite.
- En AB depuis 15 ans.