

Ardèche Un virage à négocier

En polyculture-élevage, avec un élevage caprin (livraison en laiterie et transformation fromagère), Karine et Aurélien Mourier s'investissent à fond pour rendre viable et pérenne leur ferme. Une journée passée avec eux, à Préaux, dans le Nord de l'Ardèche.

8 mars, 7 h 30. Le soleil passe tout juste la crête des Hubacs, la montagne en face du piton granitique où s'accroche la ferme d'Amélie. Un véritable petit hameau constitué d'une fromagerie en bois sur trois étages toute neuve ; d'un bâtiment de plus de 500 m², aussi en bois, où bêlent les chèvres ; de deux bâtiments, comme les autres auto-construits, dédiés aux vaches et aux cochons ; d'un grand tunnel où sont stockées les balles de foin. Une centaine de mètres plus loin, la vieille ferme en grosses pierres du pays, où se sont succédé plusieurs générations d'Amélie, les maillons de la transmission, de l'arrière-arrière-grand-mère à la grand-mère d'Aurélien.

D'un pas rapide, le jeune éleveur quitte la maison encore endormie – ce sont les vacances –, pour se diriger vers la chèvrerie. À droite de l'allée centrale, plusieurs enclos pour les cabris et les boucs ; à gauche, les 112 chèvres qui depuis le 17 février ont déjà mis bas et les 8 autres en attente. C'est elles que cherche le premier regard d'Aurélien. Pour mettre bas, les chèvres attendent que l'éleveur soit levé le matin, même si celui-ci la plupart du temps n'intervient pas ! Au fond, dans un coin, Élisabeth a un comportement qui ne trompe pas : elle tourne en rond, les oreilles dressées ; puis tout en poussant cris et bêlements, elle se couche sur le flanc laissant apparaître des

trayons hypergonflés, les glaires s'écoulent, les contractions soulèvent le ventre par vagues. Élisabeth sait faire : c'est sa quatrième mise bas. Aurélien vérifie que le museau et les deux pattes du chevreau sont en avant de l'utérus. Tout paraît normal. Il va commencer la traite. Un quart d'heure plus tard, il revient. Pas de sabots en vue mais des gémissements accentués. Un peu d'inquiétude transparait sur le visage de l'éleveur : le col est très peu dilaté. Mais le chevreau est vivant, il mordille son doigt. Aurélien arrive à sortir une patte, mais pas la deuxième. Il faut que Karine, sa femme, vienne : elle a de plus petites mains et arrivera mieux à comprendre ce qui se passe. Le couple s'affaire autour d'Élisabeth. Les deux pattes sont sorties mais rien ne vient. Le chevreau est bloqué au niveau du col de l'utérus. Il faudrait une césarienne que seul pourrait faire un vétérinaire.

8 h 30. Le chevreau ne mordille plus le doigt. L'enjeu maintenant est de sauver la mère, toutes les minutes comptent. Les gestes de Karine et d'Aurélien sont rapides, précis, coordonnés pour extirper le chevreau mort. Résultat : Élisabeth est sauvée. On lui donne un anti-infectieux et une seringue de café fort et sucré. Ouf ! Elle se met debout. Les éleveurs terminent la traite et vont eux-mêmes prendre un café.

« Chevrier est un métier technique, dur physiquement, et ingrat car peu rémunérateur », souligne sans ambages Aurélien.

« Durant les trois premières années, nous nous sommes fait la main en étant d'abord éleveurs laitiers. Ce n'est qu'en 2012 que nous nous sommes lancés dans la transformation fromagère, exigeant encore d'autres compétences. Heureusement, nos parents étant éleveurs, nous bénéficions d'un bagage culturel précieux », ajoute Karine qui cette année-là est passée de conjointe collaboratrice à co-exploitante avec le projet de créer une fromagerie... et mettre au monde son troisième enfant. « Notre première motivation pour réaliser ce métier est de pouvoir conjuguer vie professionnelle et vie de famille à temps plein. Pour avoir plus de disponibilité, nous avons embauché en 2012 une salariée à 2/3 temps », précise-t-elle.

« En fait, les événements se sont enchaînés de façon assez logique : la crise du lait de 2010-2012 et le souhait d'avoir un statut pour Karine

nous ont poussés vers la transformation fromagère avec vente à la ferme, vers une production de porcs à l'engraissement valorisant le petit-lait des chèvres, et vers la participation à des projets collectifs comme la création d'un magasin de producteurs ou d'un atelier de découpe et transformation⁽¹⁾ », réplique Aurélien, 34 ans. « N'empêche qu'en ce moment nous avons l'impression d'être sur tous les fronts avec l'entière rénovation de la maison, les enfants, l'auto construction de tous les bâtiments, la mise en valeur des terres particulièrement pauvres, l'élevage des animaux, l'apprentissage du métier de fromager et de commerçant, l'implication syndicale et locale, la mise en route de nouveaux projets collectifs... Nous passons un cap, et il nous faut bien négocier le virage ! »

10 heures. Il est temps pour Karine d'aller à la fromagerie. Le couple regrette la spécialisation des tâches depuis l'existence de l'activité de transformation sur la ferme. Karine s'occupe aussi de la commercialisation et de la comptabilité, tandis qu'Aurélien prend en charge les questions d'élevage et les travaux agricoles. « Nous n'avons pas encore une estimation réelle du prix de revient de nos fromages. Nous avons fixé volontairement un prix de vente du picodon⁽²⁾ relativement élevé par rapport à nos collègues (1,30 euro TTC vendu à la ferme au lieu d'1,10, voire même d'1 euro TTC chez certains). Avoir des prix rémunérateurs, c'est la seule façon de défendre cette AOP. Ce n'est que par elle que nous valoriserons les inconvénients et aussi les atouts de ces terroirs montagneux. Selon les techniciens, le prix devrait être 1,50 euro TTC pour être véritablement rémunérateur », signale Karine, tout en moulant dans des faisselles le lait de la veille qui s'est caillé.

« Le circuit court n'est pas la panacée. Cela demande beaucoup de travail et de compétences spécifiques. Il faut que les consommateurs acceptent de payer à leur juste prix les produits fermiers. Cependant, nous continuerons à développer la production fromagère, car depuis la crise du prix du lait nous faisons de moins en moins confiance aux laiteries. Mais nous conserverons ce débouché puisque cela permet de réguler nos pics de production », poursuit Karine, visiblement heureuse dans sa superbe fromagerie d'inspiration bioclimatique où est prévue une pièce de jeu pour les enfants.



La transformation fromagère est un long savoir faire que Karine a appris en suivant à 23 ans un BPREA option caprine et en observant sa mère qui, elle aussi, avait des chèvres.

Pendant que Karine est à la fromagerie, Aurélien va inspecter les clôtures et préparer la mise à l'herbe des chèvres, prévue en début d'après-midi si le temps se maintient. Aurélien est préoccupé : 7 hectares de fermage vont être repris par son propriétaire. Il fera 30 % de fourrages en moins cette année et réduira son troupeau de chèvres à 100 bêtes. Conserver l'autonomie alimentaire en fourrage est pour lui une priorité, comme celle de conserver la complémentarité entre ateliers caprins, porcins et bovins. Ces derniers mangent les « refus » des chèvres. Le zéro gaspillage est un leitmotiv chez cet éleveur qui a vu travailler son grand père sur ces terres âpres. Aurélien privilégie la sélection de ces animaux à bien valoriser l'herbe printanière. Il n'utilise pas de pesticides, met du compost, mais ne pouvant pour l'instant se passer des engrais il ne va pas se convertir à la bio. La gestion de l'herbe est complexe, en particulier pour éviter le parasitisme (traitement vermifuge pratiqué chaque automne).

« Notre ferme de polyculture élevage est bien dans une démarche d'agriculture paysanne, avec un lien fort au sol. Mais nous avons des points faibles : un revenu très dépendant des primes, beaucoup d'endettement et de travail – une soixantaine d'heures par semaine en moyenne – qui n'est pas sans conséquence sur notre moral », fait remarquer Aurélien, bien impliqué dans la vie syndicale et locale, malgré ses journées sans temps mort. « Vive ment un rythme de croisière. Dans dix ans, peut-être ? »



La première mise à l'herbe, un moment attendu...

14 heures. Sortie de l'hiver : première mise à l'herbe pour les chèvres! Elles sortent en trombe, déboulent, cabriolent. Les enfants avec. « C'est le renouveau, ça repart! », s'écrie Karine, elle aussi militante dans l'âme, candidate aux prochaines élections municipales.

Au même moment, un immense vol de grues se fait entendre au-dessus des têtes. Emerveillement. Tous les espoirs reprennent le dessus. Les projets collectifs (maga-

sin de producteur, atelier de découpe) vont éclore en juin prochain, les enfants grandissent et deviennent de plus en plus autonomes, la convivialité à la ferme Amélie sera toujours au rendez-vous. ■

Cécile Koehler

(1) Magasin à Péaugre regroupant 13 paysans, avec au départ un chiffre d'affaires de 500 000 euros ; atelier de découpe et de transformation à Quintenas : 11 paysans fondateurs, une quarantaine d'apporteurs, chiffre d'affaires au départ : 120 000 euros.

(2) 1,6 à 2 picodons par litre de lait.



Chronologie du développement de la ferme Amélie

- **2005** : installation avec 10 000 euros d'apport personnel. Construction de la chèvrerie (570 m², coût 70 000 euros), construction bâtiments agricoles (coût : 18 000 euros), 80 chèvres, 8 vaches allaitantes (coût du cheptel : 20 000 euros), matériel (20 000 euros), foncier 35 hectares (dont 10 achetés : 12 000 euros), soit un coût d'installation de 140 000 euros + achat de la maison (120 000 euros).
- **2008-2010** : 120 chèvres Saanen et chamoisées (600-700 litres/an/chèvre), 80 000 litres annuels vendus à Triballat.
- **2011** : construction de la porcherie.
- **2012** : création du gaec de Marcelas, Karine devient co-exploitante, 125 chèvres, 20 vaches allaitantes, 50 cochons.
- **2012-2013** : construction de la fromagerie (phytoépuration), coût 120 000 euros avec le matériel. Première transformation laitière à la ferme : 8 000 litres sur les 80 000 litres produits.
- **Aujourd'hui** : 2,6 UTH, 63 hectares (8 ha céréales et légumineuses + prairies temporaires ; 30 ha de prés ; le reste en parcours), 15 cochons, 20 vaches, 120 chèvres (80 000 litres annuels). Prix acheté par Triballat : 64 centimes par litre pour fabrication de picodon.
- Aides Pac 2013 : 30 000 euros (prime vache allaitante + aide caprin + DPU : 10 000 euros ; ICHN : 15 000 euros ; PHAE : 5 000 euros).
- Revenu disponible : 23 000 euros (soit un smic chacun).
- Annuité totale : 2 000 euros mensuels.
- **Objectif 2015** : réduire le cheptel d'un tiers (60 000 litres de lait).