

Paroles d'éleveurs: Sylvie, Bernard et Matthieu.

Parce que les races qui nous occupent ne sont pas des pièces de musée mais ont une place dans l'agriculture actuelle, nous avons décidé d'aller à la rencontre d'éleveurs qui élèvent et vivent de ces races domestiques menacées.

Aujourd'hui, nous vous proposons d'aller à la rencontre de Sylvie, Bernard et Matthieu Laforest, à Nervieux dans la Loire (42). Certains d'entre vous les connaissent déjà puisque c'est chez eux que nous avons fait l'Assemblée Générale de Ferme en 2010. Ils ont formé un GAEC (groupements agricoles d'exploitation en commun) depuis le 1 janvier 2012, suite à l'entrée à plein temps de Matthieu sur l'exploitation.



un BTA élevage et Sylvie un BEPA.

Agathe : - Quels sont les animaux présents sur l'exploitation ?

Bernard : - Nous possédons un troupeau de 60 vaches allaitantes, composé de 30 vaches **Salers rouges ou noires** (plus un taureau), ainsi que **30 Ferrandaises** (rouges, noires, barrées, breignées, poudrées) et 2 taureaux, les vaches ont en moyenne 8 à 10 ans, nous les gardons jusqu'à 19 ans. A cela il faut ajouter des **brebis noires du Velay** (100 femelles et 2 béliers), et des volailles, avec par an 400 poules/poulets (dont **Sussex et Wyandotte naine**), 150 canards et une quinzaine d'**oies de Toulouse** ou blanches.

Agathe : - Depuis quand êtes-vous installés ?

Bernard : - Nous nous sommes installés une première fois à Saint Thomas la Garde (42) en 1985, puis nous avons déménagé à Nervieux en 1997, à l'époque avec 20 têtes. La ferme se libérait suite au départ en pré-retraite du prédécesseur.

Nous avons acheté à ce moment-là les bâtiments et 2 hectares. 5 ans plus tard nous avons acheté 44 ha. Actuellement, nous possédons 100 ha.

J'avais comme diplôme

A : - Comment élevez-vous les animaux ?

B : - Nous nourrissons les animaux avec du foin, de la luzerne et du trèfle, produits sur l'exploitation. Nous cultivons aussi des céréales : 1 ha de maïs grains, 1 ha de blé, 1 ha d'orge, 3 ha d'épeautre, 2 ha de seigle/triticale/vesce, en mettant très peu d'engrais, surtout du fumier; nous ne faisons pas de traitement, n'utilisons ni fongicide, ni pesticide. Nous faisons des rotations de cultures céréales/prairie/luzerne. Les céréales sont aussi à destination de l'alimentation des animaux de l'exploitation.

A : - De quel matériel disposez-vous ?

B : - Nous avons principalement du matériel de fenaison (une charrue, deux rotatives, une pirouette, un endaineur, un round baller, deux chars, une presse moyenne densité, une auto-chargeuse petites bottes, deux tracteurs récents plus



deux tracteurs plus anciens pour tracter les chars). Tout le reste (semis, enrubanage, épandage du fumier, moisson) est effectué par une entreprise de travaux agricoles. Au niveau des bâtiments, nous possédons deux bergeries, une écurie entravée de 58 places. L'hiver, nous pouvons attacher toutes nos vaches et les génisses prêtes à vêler, nous pouvons ainsi garder les cornes de nos vaches. Le reste des animaux (génisses

de un an et broutards) est logé dans des stabulations. Les volailles disposent de plusieurs cabanes avec un point d'eau central.

A : - Pourquoi avoir choisi des races à faible effectif ?

B : - L'objectif était de travailler avec une race rustique, résistante, mais le côté sentimental intervient aussi.

De plus, la Ferrandaise comme la Salers ont une chair très tendre, et de bons rendements de viande. Sur une Ferrandaise de 600 kg de poids vif, on a 300 kg environ de carcasse, et cela donne 65 à 70% de viande soit environ 210 kg de viande à vendre, la Ferrandaise a moins d'os et de déchets que d'autres races. La Ferrandaise possède aussi le gène culard.

La Salers est, elle aussi, très tendre, sa carcasse donne 60 à 65% de viande environ.

A : - Comment vendez-vous vos produits ?

B : - Nous produisons environ 60 bovins par an.

La moitié est vendue en vente directe : 16 en veaux rosés à 11€ le kg, 14 en taurillons ou génisses à 9,80 € le kg.

L'autre moitié est répartie en 11 vaches vendues à environ 10 ans pour

l'élevage (entre 1 200 et 1400 € pièce), 11 génisses de moins d'un an vendues pour la reproduction (850 à 900 € pièce), 4 taurillons vendus pour la reproduction (à environ 900 € pièce), 11 génisses sont gardées chaque année pour le renouvellement, et 4 veaux de 8 mois partent pour l'Italie (850 € pièce).

Pour les ovins, 130 agneaux environ naissent chaque année. 50 à 60 sont vendus en vente directe à 11 € le kg, 30 agnelles sont vendues pour la reproduction (115 à 130 € pièce), 20 agnelles sont gardées pour le renouvellement, le reste part chez le boucher (à environ 5 mois).

A : - Comment vous organisez-vous pour la vente directe ?

B : - Les animaux passent par l'abattoir de Charlieu, puis la découpe se fait à Saint Germain Lespinasse dans un laboratoire agréé, je ramène ensuite la viande dans une remorque isotherme. Les volailles sont tuées, plumées vidées à l'ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) de Crémeaux. La viande est ensuite stockée dans notre chambre froide.

Nous avons environ 200 clients, plus ou moins réguliers. La publicité est assurée par le bouche à oreille, et des plaquettes. Toutes les 3 semaines le samedi, (sauf en Août et pour les fêtes) nous vendons un veau, un bovin et des agneaux. Les clients appellent pour connaître les dates, et réserver; si le mercredi précédent, tout n'est pas réservé, je prends le téléphone pour appeler les clients habituels. Les bovins sont vendus en lots de

10 kg (pot au feu, bourguignon, braisé, roastbeef, jarret, steaks, et faux filet ou entrecôte), certaines pièces sont vendues aussi au détail ; steaks hachés, abats, filets, onglet, hampe....

A : - Peut-on avoir une idée du chiffre d'affaire réalisé sur le GAEC ?

Sylvie : - suivant les années, entre 100 000 et 110 000 €.

A : - Quels sont les projets pour l'exploitation ?

B : - Notre fils Matthieu a eu son Bac conduite et gestion des exploitations agricoles et voulait s'installer avec nous. Nous avons donc créé un GAEC à compter du 1er janvier 2012. Nous avons monté un projet pour élever et vendre 50 à 60 porcs par an. Matthieu ayant des compétences aussi en découpe, un atelier de découpe à la ferme (bovins + porcins + ovins) est en construction. Un boucher à la retraite viendra aussi prêter main forte pour dépiécer.

A : - Un coup de cœur et un coup de rage ?

B : - Un coup de rage pour l'administration agricole, qui complique beaucoup les choses, (alors que les jeunes ne sont toujours pas formés à remplir ces papiers) et qui, faute de temps, ne peut même plus renseigner les agriculteurs. A noter aussi la suspicion qui est toujours de mise lors des contrôles, on cherche à trouver à tout prix quelque chose qui ne va pas.



Un coup de cœur pour les Salers et Ferrandaises qui sont des vaches élégantes, fières, dociles, ceci venant de la conduite de l'élevage et du rapport entre l'éleveur et l'animal.

Merci beaucoup.
Agathe POTHIN, Présidente de FERME.

Sylvie, Matthieu et Bernard LAFORST

42510 L'ETANG NERVIEUX

Tél. 04 77 27 23 70

Le prochain "paroles d'éleveurs"

concernera les chèvres, mais **je suis à la recherche d'éleveurs de volailles qui travaillent avec des races à faible effectif**, merci de me faire rapidement passer leurs coordonnées si vous en connaissez. (Agathe POTHIN 09 75 74 42 72).

Des nouvelles de notre "mascotte": Falou.

Action de Sauvetage:

le Berger de Savoie (ou Berger des Alpes)

Dans le N°66 (mars 2011), nous vous présentions notre mascotte, un jeune chiot alors ! Eh bien Falou a grandi, grandi... et il a maintenant une descendance !

Sur la photo, Couma, "Bergère" de Savoie qui a porté leur progéniture. Tout ce petit monde a bien grandi et grâce au travail de Magali et de Catherine, le Berger de Savoie recommence à être diffusé.

Contacts:

Magali BROSSE 824 chemin de la chataignière 42320

Cellieu Tél: 06 07 83 89 33 -courriel:

magali.brosse@gmail.com et **Catherine**

CHRISTOPHORY Thorens-Glières 74 Tél. 04 50 22 63

09 ou 06 26 65 88 46

<http://bergerdesavoie.skyrock.com/>

