

AUDREY ET LIONEL LABIT



■ Audrey et Lionel sont tous deux enfants du Ségala; située dans les parties ouest et nord-ouest du département de l'Aveyron et au nord-est du département du Tarn, cette terre à seigle (en occitan) s'étire au nord vers le Lot, jusqu'à la Corrèze. C'est une région de châtaigniers, de collines et de monts (puèg ou puech). La frontière entre Tarn et Aveyron est marquée par la vallée du Viaur. C'est là, de chaque côté de cette rivière profonde, dans les fermes familiales, qu'ils sont nés: Audrey au Garric, au-dessus d'Albi sur le versant tarnais, et Lionel à Réquista sur le versant aveyronnais. Ancrés dans le monde rural, leurs deux itinéraires ont convergé vers leur installation, il y a trois ans.



▲ Audrey et Lionel sur leur stand à Monestiés

Par Jérôme Goust*

Audrey a fait des études sur le développement territorial, tout en militant au MRJC, Mouvement Rural de Jeunesse Chrétienne, dont elle devient permanente régionale, puis présidente nationale. Ce qui lui vaut quelques années à Paris, de 2007 à 2011. Puis elle rentre au pays et devient directrice de la FRAB⁽¹⁾ Midi-Pyrénées de 2011 à 2015. De son côté, Lionel fait des études d'ingénieur agricole à Clermont-Ferrand, puis travaille deux ans comme certificateur bio chez Ecocert, à la suite de quoi il rejoint, de 2005 à 2007, le siège de Nature & Progrès (alors à Uzès) pour animer le service mention : relance des COMAC locales, jusqu'à 200 contrôles/an chez les professionnels isolés. Il aime ce poste, mais lui aussi veut revenir au pays, ce qu'il fait en devenant salarié d'un groupement de producteurs de lait de chèvre à Albi tout en habitant Réquista. Il adhère alors à Nature & Progrès Aveyron et devient membre du bureau fédéral de 2008 à 2016. Habitant l'Aveyron, il devient permanent de l'APABA, l'Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron, de 2009 à 2013. Enfin, c'est la rencontre ; en 2015, Audrey, enceinte de

leur premier enfant (une fille), fait une pause. À cette époque, ils commencent à réfléchir à un projet d'installation, tournant leurs regards vers la production laitière ovine. Lionel fait une formation licence pro de fromager, Audrey un BPREA⁽²⁾ ovin/lait à Rodez.

Installation ? Travail salarié ? Lionel trouve un poste en 2015 dans une laiterie bio qui transforme les laits de chèvre et de brebis, puis dans une autre spécialisée dans le chèvre...

Les parents d'Audrey approchent de la retraite. Installés au Garric en 1981 où ils ont repris un élevage laitier bovin, ils ont aussi créé un élevage de porcs. La ferme compte 80 hectares en élevage conventionnel, sans excès de productivisme. Ils mettent en œuvre une reconversion en bio en 2017, ce qui permettra à Lionel et Audrey de gagner du temps sur la période de reconversion en bio.

Audrey et Lionel décident de s'installer en production brebis laitières : ils reprennent 55 ha, avec 80 brebis. Ils optent pour la race locale Lacaune. Les terres sont en plusieurs lots : une vingtaine d'hectares de prairies permanentes sont situés près de la bergerie où le troupeau pâture ;

▼ La traite est assistée par une trayeuse électrique



le reste est cultivé en rotations entre 15 ha de prairies temporaires (luzerne, trèfle...) et 15 ha de céréales (orge et pois - blé) et tournesol. Orge et pois servent à l'alimentation du troupeau.

Ils sont quasiment autonomes, n'achetant qu'un peu de complément protéique. Blé et tournesol sont quant à eux commercialisés à la section bio de la coopérative de Carmaux (Tarn).

En avril 2018 Audrey s'installe ; les brebis arrivent toutes en août. Elles sont placées provisoirement dans un hangar aménagé en vitesse. Les

▼ De belles pâtures pour ce troupeau de brebis Lacaune



▼ Retour à la bergerie



béliers entrent en action en octobre, entraînant les premières mises bas en mars 2019. Mais la bergerie, la salle de traite et la fromagerie ne sont pas tout à fait achevées. Du coup, les premières semaines de traite se font à la main et le lait doit être jeté. Enfin, tout rentre dans l'ordre : la bergerie accueille le troupeau, la salle de traite et la fromagerie sont opérationnelles... et les premiers fromages prennent le chemin des tables des consommateurs. Lionel s'installe officiellement



▲ Le couple propose une très belle gamme de produits

▼ Lionel pendant le stade de l'égouttage du caillé



en 2020... Tous deux sont « chefs d'exploitation », associés en EARL.

C'est une installation mûrement réfléchi. Le choix des ovins allie leur préférence pour des animaux moins grands que les vaches à une saison de traite plus limitée, et donc un meilleur rythme de travail et une meilleure qualité de vie. Sans compter leur goût pour le fromage de brebis, produit et... consommé!

La surface permet de bien accueillir et élever le troupeau, la bergerie est spacieuse. La première année (2019), ils vendent les trois-quarts de leur lait à une laiterie bio, et transforment le quart restant. La deuxième année (2020), ils ne vendent que la moitié du lait : progressivement, ils augmentent ainsi la part transformée. En 2021, ils espèrent ne vendre que 20% du lait produit...

Cela diminue leur charge de travail du week-end et leur permet d'augmenter la transformation et la diffusion de leurs produits. La vente à la laiterie leur apporte le confort d'une trésorerie régulière.

Les mises bas démarrent en février, et la traite se prolonge jusqu'à fin septembre.

Le troupeau compte donc 80 brebis de race Lacaune laitière, 4 béliers, et produit chaque année 120 à 130 naissances, dont 60 à 70 mâles. Ils gardent une vingtaine d'agnelles pour le renouvellement, et changent un bélier tous les ans

Les Labit ont la mention N&P, avec ses exigences supérieures à celles du logo AB, un choix difficile pour des débutants

pour éviter les problèmes de consanguinité. Pour cette même raison, les premières mises bas des agnelles ne sont pas gardées pour la reproduction, mais produisent des agneaux de viande.

Naturellement, ils ont la mention Nature & Progrès, avec ses exigences supérieures à celles du logo AB. C'est un choix qui peut être difficile pour des débutants sans expérience. L'appui du

réseau et des producteurs de l'association est alors précieux. Lionel est par ailleurs membre actif de la COMAC⁽³⁾ du Tarn. Audrey et Lionel ont fait un double choix : celui de Nature & Progrès, bien sûr. Mais aussi celui d'un mode de vie qui leur permet d'avoir une vie familiale épanouissante avec leurs deux enfants, Noélie (cinq ans) et Augustin (trois ans).

Une belle gamme de produits laitiers

Le choix est large : lait pasteurisé, yaourt, fromage frais, fromages de type « Feta », « Pérail », tomme. Si la gamme fraîche est vendue de février à septembre, la tomme affinée est proposée jusqu'à la fin de l'année. Elle est vendue dans divers circuits. 40% des ventes sont réalisées dans des magasins de producteurs ; avec ou sans salariés, ces lieux sont tenus en grande partie par les paysans qui y assurent des permanences, et tout ou partie de la gestion. Audrey et Lionel sont impliqués dans les structures suivantes : *Oh saveurs paysannes*, *Le Séquestre*, à Albi, *La corbeille du Ségala*, près de chez eux (Audrey en est la trésorière), *Choisir al pais* à Puycouzon, et *Le mange tout*, petit dernier éclos ce printemps sur le secteur de *Terres citoyennes albigeoises*⁽⁴⁾.

Un deuxième circuit (30%) concerne la vente directe écoulee sur le marché Nature & Progrès Noctambio d'Albi et l'AMAP d'Albi. Ils se lancent aussi sur *cagette.net* avec des lieux de livraison où une dizaine de producteurs apportent les commandes. Enfin, il y a les foires comme Biocybèle, et les marchés d'été... ■

*Jérôme Goust, écrivain-journaliste spécialisé en agroécologie paysanne et jardinage biologique, co-fondateur et co-président de Nature & Progrès Tarn.

Notes :

- 1- FRAB, Fédération Régionale d'Agriculture Biologique.
- 2- BPREA, Brevet Professionnel de Responsable d'Entreprise Agricole.
- 3- COMAC, Commission Mixte d'Agrément et de Contrôle. Mixte, car composée de professionnels et de consommateurs.
- 4- Lire «Terres citoyennes albigeoises », pages 40 à 42, revue N&P n° 133.

Que deviennent les agneaux ?

Les élevages laitiers sont tous confrontés au même problème : que deviennent les agneaux (les veaux ou les chevreaux) ? Autrefois, les élevages étaient mixtes, viande et lait. Les jeunes animaux étaient sevrés petit à petit, ils suçaient le pis maternel à la naissance, et on réduisait peu à peu le temps de tétée ; et le lait était progressivement commercialisé, transformé. Mais il y a 60 à 80 ans, la spécialisation s'est effectuée, les élevages devenant exclusivement « laitiers » ou « viande ». Depuis cette époque, dans les élevages laitiers les plus productivistes, les petits sont retirés de l'allaitement maternel dès leur naissance, pour être élevés au lait artificiel puis engraisés dans des bâtiments hors-sol.

Pour le moment, chez les Labit, une centaine d'agneaux ne sont pas gardés ; ils sont sevrés progressivement avant d'être vendus, à 45 jours, dans les circuits d'engraissement conventionnels. Une situation qui est loin de satisfaire le couple. L'idéal serait de garder les petits et de les élever tranquillement pour les commercialiser en colis de viande vers l'âge de 6 mois.

Cette année, 25 jeunes seront élevés durant 6 mois et vendus en colis d'un demi-agneau (7 à 8 kg). Le faire pour tous les agneaux poserait plusieurs problèmes. D'abord, il faudrait aménager une bergerie spéciale, ce qui serait possible dans une ancienne porcherie. Et puis cela augmenterait la charge de travail à la période déjà la plus lourde avec les traites, les récoltes (foins, moissons)... Enfin, il faudrait développer un nouveau réseau de vente. Car si le fromage se commercialise frais, les agneaux seraient vendus en colis : une opération d'autant plus difficile que leurs lieux de vente actuels distribuent déjà de la viande d'autres producteurs. Le même problème se pose pour les brebis en fin de carrière.