

UN PROJET D'INSTALLATION MÛREMENT RÉFLÉCHI ET ANTICIPÉ

OVINS Récemment installés sur la commune de Le Garric en ovins lait, Audrey Labit et son mari Lionel transforment aujourd'hui la quasi-totalité de leur production laitière sur leur ferme "L'échappée bêête".

LÉNI PELISSOU

On ne va pas en faire tout un fromage, mais il faut admettre que le projet des deux éleveurs a été joliment ficelé. Installée en avril 2018, Audrey a vu quelques années plus tard son mari la rejoindre sur l'exploitation familiale, pour former le GAEC Liodrey en 2023. "Nous avons vu le projet de manière progressive, et à notre rythme", introduit l'agricultrice.

DES PARCOURS DIFFÉRENTS

"Lionel était ingénieur agricole, mais surtout passionné de fromage ! Il a donc fait sa reconversion professionnelle en 2014, pour partir ensuite se former dans le Jura pendant un an. Il a travaillé par la suite dans différentes fromageries de la région pour acquérir de l'expérience, et apporter un revenu à la famille et au projet d'installation. De là est venue l'envie de construire un projet autour d'une fromagerie", confie Audrey. Deux chemins s'offraient alors aux futurs associés : reprendre une fromagerie déjà existante, ou se projeter sur la ferme familiale des parents qui partaient à la retraite. C'est la deuxième option qui a été choisie : "Nous avons repris la structure de mes parents, mais on a quasiment tout changé ! Nous possédons 55 ha aujourd'hui (5 en propriété et 50 en fermage), et nous avons modifié une ancienne porcherie pour la transformer en bergerie. Ensuite, nous avons construit notre propre fromagerie", raconte Audrey Labit. L'éleveuse, qui a travaillé dans différentes structures de développement rural et agricole pendant 15 ans, a donc décidé de s'installer sur l'exploitation (après l'acquisition d'un BPREA) afin de commencer à appréhender un troupeau de brebis laitières.

"TOUT ÇA S'EST FAIT PROGRESSIVEMENT"

Au départ, l'élevage était composé de 80 brebis adultes de race Lacaune achetées dans l'Aveyron. La production laitière s'est mise en route en avril 2019 : "Il fallait commencer une lac-



tation pour assurer un revenu. Au démarrage, nous vendions presque tout notre lait", indique l'éleveuse. Et de fil en aiguille, la part de production transformée n'a fait qu'augmenter : "1/4 de production laitière transformée la première année, 1/2 la deuxième, 3/4 lors de la troisième... Aujourd'hui, nous transformons la quasi-totalité de notre lait. Tout ça s'est fait progressivement", explique Audrey. À ce jour, ce sont pas moins de 90 brebis qui assurent la production de l'élevage (20 à 30 agnelles représentent le renouvellement du troupeau).

INSTALLATION D'UNE FROMAGERIE

Environ la moitié de la production est destinée aux tommes, 12% aux yaourts, et le reste aux fromages frais (lactiques, péraïls, féta, camemberts...). La partie transformation est assurée par Lionel, tous les matins durant une bonne partie de l'année. "Mon travail dépend du volume de lait à transformer", pose-t-il. Il s'explique : "Pour les tommes, on ne se fixe pas sur les ventes. Du lait, tant qu'on en a, il faut en faire quelque chose !" Les fromages sont élaborés au lait cru : "Pour garder toutes les propriétés du lait, on ne le chauffe pas à plus de 35 degrés", confie Audrey. La tomme constitue une base importante pour les ventes de la fromagerie : "On essaie d'avoir des tommes en stock car l'hiver, on n'a pas de lait. Cela nous per-

met aussi d'écouler toute notre production, et ça représente en quelque sorte une gestion. On en produit en différents formats pour différents types d'affinage", indiquent les deux éleveurs.

DES CHOIX QUI ONT GUIDÉ LA MARCHÉ À SUIVRE

Selon Audrey, l'objectif d'autonomie préalablement fixé est rempli : "Aujourd'hui, nous sommes autonomes. On maîtrise l'alimentation de nos brebis en produisant leur nourriture nécessaire. C'est-à-dire essentiellement des fourrages, luzerne et orge." Ce qui est également important de préciser, c'est que les deux éleveurs produisent du lait bio : "Mes parents avaient déjà commencé la conversion sur l'exploitation, pour que l'on puisse commercialiser directement en bio à notre installation. C'est important pour nous de produire en agriculture biologique, donc nous avons bien anticipé la chose", révèle Audrey Labit, qui expose ensuite ses choix d'installation : "Nous voulions juste une structure familiale qui nous permette de vivre correctement, et qui soit en cohérence avec des valeurs qu'on veut défendre : bio, circuits courts, et valorisation de nos produits."

L'échappée bêête est aujourd'hui sous mention nature et progrès, une fierté pour l'éleveuse tarnaise : "Nous avons la volonté de s'inscrire dans

un mouvement qui veut prouver qu'une agriculture avec des pratiques écologiques, avec une structure à taille humaine, peut fonctionner."

LA VENTE DIRECTE PRIVILÉGIÉE

Sur le département, ils ne sont qu'une poignée de producteurs ovins lait à transformer leur production.

Effectivement, une grande majorité de la production laitière tarnaise est destinée à Roquefort notamment. "Le projet de départ, c'était de vendre une partie de nos produits à des grossistes", confie Lionel. Néanmoins, ce choix a évolué, et l'épisode covid n'a fait que valider la nouvelle direction prise par les deux producteurs : "Le confinement a beaucoup aidé. Les gens cherchaient des produits locaux, et le nombre de débouchés a augmenté." La commercialisation s'effectue aujourd'hui via différents réseaux : magasins de producteurs, épiceries, magasins bio, plusieurs Amap, marché du Noctambio à Albi... Le tout jusqu'à la région toulousaine environ.

"Puisqu'on a commencé à commercialiser en circuits-courts, on a diversifié la gamme. On n'a plus cette capacité à aller vers des marchés grossistes, qui est un milieu assez fermé aujourd'hui. Désormais, nous avons ce relationnel avec les consommateurs qui est très appréciable, et apprécié !", se réjouit Audrey.

Les deux agriculteurs ont rapidement trouvé leur rythme de croisière à la suite de leur installation. Cependant, il ne s'interdisent pas de se développer, que ce soit en termes de personnel : "Pourquoi pas intégrer un 3^{ème} associé dans une dizaine d'années." D'investissement : "Nous souhaitons réaliser des travaux dans une grange pour avoir un lieu d'accueil à la ferme, pour des formations, visites...L'objectif est de faire une ferme ouverte aux visiteurs sur notre territoire, afin de sensibiliser et faire découvrir comment se passe le métier." Ou de production : "Une de nos prochaines réflexions portera sur la façon de mieux valoriser les parcelles qu'on n'utilise pas pour l'élevage. Nous pourrions aussi accueillir des cochons pour valoriser le «petit lait» de notre production car oui, il ne faut pas oublier que nous ne gardons que la matière sèche du lait, soit 20%. Le reste, cela pourrait faire le bonheur des cochons !", explique Lionel. À ce jour, ce sont 25 000 litres de lait qui sont produits par an, dont 22 000 qui sont transformés pour venir sublimer les fins de repas des consommateurs. "Globalement et pour l'instant, notre parcours se passe bien. Notre projet a été mûrement réfléchi. Le fait qu'on ait imaginé les choses de manière progressive a permis à notre activité de bien se mettre en place", se satisfait Audrey en guise de conclusion. ■