

Agnès Hubert Lerebours
La ferme de la Bastide
11310 SAISSAC

Éleveuse ovine viande
68 ha dans la Montagne Noire



Pouvez-vous nous présenter votre exploitation ?

Mon exploitation est située à Saissac, versant Sud de la Montagne Noire à une altitude de 450 mètres. La ferme comprend 68 ha dont 20 ha de prairies permanentes, 35 ha de parcours, 10 ha de bois pâturés et 2 ha de céréales dans le Tarn.

Les surfaces fourragères sont entièrement clôturées avec du grillage à moutons. Je dispose de 5 parcs, dont 2 parcs de 20 ha chacun, 1 de 10 ha et 2 de 7 ha.

Je dispose d'un bâtiment d'élevage de 500 m² en ossature bois, dont 400 m² de surface paillée, ainsi que de 2 vieux bâtiments en pierre de 100 m² chacun pour le stockage de fourrage et de paille.

Le troupeau de 260 brebis croisées (Limousines x Poll Dorset) pâture toute l'année.

L'élevage est autonome en foin, j'ai le matériel de fenaison pour récolter dans des bonnes conditions.

Quel a été votre parcours et pourquoi le choix de l'Aude comme lieu d'installation ?

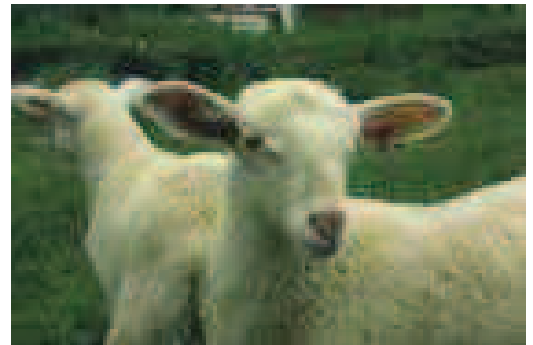
J'ai fait une première formation BEPA en pisciculture en 1989, que j'ai complété ensuite par un BTA élevage avec un certificat de spécialisation en aviculture.

Je me suis installée en 1994 avec une production d'agneaux d'herbes et de poulets fermiers vendus à des bouchers et des particuliers.

En 1999, je décide d'arrêter la production de volailles et de me consacrer à la production d'agneaux Bio.

Je réduis le troupeau de 350 à 280 Brebis de façon à garantir l'autosuffisance fourragère.

Quand à la complémentation céréalière, elle est achetée aux Ets. Aurouze dans le Cantal.



Quelles sont les particularités du mode de production bio pour votre système de production ?

J'ai choisi la production Bio car je voulais continuer de produire mes agneaux à l'herbe en les complétenant en céréales ; je souhaitais surtout que les agneaux puissent suivre leur mère dans les parcours ce que la production d'agneaux sous label interdisait.

Les agnelages commencent en novembre et durent jusqu'au mois de mars.

Les agneaux mangent avec l'herbe ou le foin un aliment complet Aurouze composé de céréales, protéagineux et tourteaux et contenant de l'EIMERICOX contre la coccidiose. Cet aliment "graisse" moins les agneaux qu'un aliment label ce qui m'oblige à le mélanger avec de l'orge pour la finition.

Je garde chaque année une trentaine d'agnelles pour le renouvellement du troupeau. Au niveau des traitements, j'utilise l'homéopathie et des huiles essentielles en préventif pour les diarrhées des agneaux. Un vermifuge allopathique est réalisé en fin d'année sur les brebis et sur les agnelles de renouvellement au sevrage.

Quels modes de vente avez-vous choisi ?

Le cahier des charges est plus complexe en Agriculture Biologique mais sur le plan commercial - les agneaux sont vendus à la Société Coopérative Terre Ovine qui a depuis 1998 une section bio - les critères sont moins stricts que pour les labels.

Je vends autour de 280 agneaux par an, des animaux pas trop gras, à un poids carcasses moyen de 17 kg. Les prix des agneaux varient entre 6,10 € et 6,70 € par kg de carcasse. Nous avons négocié avec le groupement des prix fixes en fonction des saisons, nous ne subissons pas de déclassements en fonction de la conformité des carcasses.

L'exploitation comprend aussi une activité d'accueil (visites et goûter à la ferme pour les écoles et touristes) et une activité de transformation de laine.

Je lave et je teinte ma laine avec des plantes (pelures d'oignons, brou de noix, feuilles et baies de sureau) et des teintures commandées chez Artifilum, entreprise spécialisée dans l'artisanat textile située dans les Vosges. Je la carde ensuite, et je monte des kits de piquetage sur toile pour la réalisation de tableaux à base de laine colorée.

Je procède également au feutrage à l'eau chaude et à l'aiguille d'une partie de ma laine pour la confection d'objets décoratifs et de bijoux.

Ces articles sont vendus lors des visites de l'exploitation et dans des marchés locaux.

Cette activité a surtout l'avantage de permettre une certaine liberté quant à sa réalisation et de stimuler la créativité.

La crise économique qui nous secoue actuellement a-t-elle des conséquences sur votre activité ?

Pas vraiment. Le niveau de valorisation des agneaux est stable, et la demande est plus grande que l'offre. Par contre le prix des aliments a fortement augmenté, et certaines matières premières, comme par exemple le maïs, ont atteint des prix inabordables. Ces surcoûts ne sont pas compensés par la valorisation des agneaux.

Pour l'accueil à la ferme, les sollicitations sont en augmentation, malgré le fait que les écoles semblent avoir de moins en moins de moyens pour financer ce genre d'activités. Il faut dire que nous nous bougeons pour nous faire connaître. Nous faisons partie du réseau RACINES (Réseau d'accueil éducatif à la ferme), dont je préside le groupe local de l'Aude, et nous allons intégrer le réseau « Bienvenu à la ferme » prochainement.

Dans l'avenir je souhaite développer l'activité d'accueil de groupes scolaires et l'accueil touristique et artisanal, en construisant un lieu d'accueil couvert et fermé permettant des animations à l'abri des intempéries.

Je voudrais aussi créer un parcours de plantes tinctoriales et animer des ateliers de travail de la laine. Et nous sommes en train de réaliser un site internet pour développer la vente directe et l'activité d'accueil à la ferme.



Agnès Hubert Lerebours