

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

Andréas Muller

Monika Vorgrimmeler

Elevage biologique

130 hectares dans la Haute-Vallée,

St Louis et Parahou



Pouvez-vous nous présenter votre exploitation ?



Notre exploitation est située au sud-est du département (sur le canton de Quillan dans la Haute Vallée de l'Aude) à 700 mètres d'altitude. Nous sommes proches du Pic de Bugarach mais nous nous sentons encore dans les Corbières (avec des précipitations de 800 mm/an d'octobre à mai). Nos terrains sont calcaires et schisteux et nous sommes fortement touchés par les vents (Tramontane et vent marin). Nous avons 80 hectares en propriété et 50 hectares en fermage (dont 25 hectares de prairies naturelles utilisées pour nourrir les animaux en hiver). Toute notre surface est en pente et clôturée.

Notre troupeau (160 têtes races Manech tête noire & rousse et Lacaune) est constitué de plusieurs lots : brebis laitières (120 têtes), antenaises (20 têtes), agnelles (20 têtes) et béliers. Nous avons également 4 cochons permettant de valoriser le petit lait et deux ânes. Pour protéger le troupeau contre l'ours, les loups et les chiens errants, nous avons récemment acquis un berger des Pyrénées.

Nous avons repris la propriété à la fin de l'année 1992. Nos 2 premières années sur la ferme furent consacrées à la création d'une salle de traite, d'une fromagerie et à la constitution du troupeau. Récemment, nous avons créé un gîte accueil paysan pour sept personnes. Nous travaillons en couple sur l'exploitation.

Notre calendrier annuel est rythmé par nos activités :

- agnelage : mois de janvier et février,
- traites et fabrication du fromage : de février jusqu'au mois d'août,
- récolte du foin : en juin et juillet,
- vente des fromages sur les marchés : de mars à décembre,
- lutte naturelle : de mi août à fin septembre,
- distribution du foin : de mi-décembre à mi-avril



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

Nous avons commencé notre parcours par des études en agriculture en Allemagne plutôt destinées à exercer dans la recherche. Puis nous sommes tombés en amour pour le fromage au cours de stages en fromagerie en haute montagne en Suisse. Nous avons donc décidé d'approfondir nos connaissances sur cette production et avons décidé de nous installer à Parahou juste devant le Pic de Bugarach. L'Aude correspondait parfaitement à nos aspirations (proximité de la mer, de la montagne et beauté du paysage sauvage).

Pourquoi avoir choisi de produire en bio ?

Dans la mesure où notre production dépend à 100 % de la nature, le choix de produire en bio ne fait que donner raison à nos convictions.

PORTRAIT DE PRODUCTEUR

Quelles sont les particularités du mode de production bio en élevage ?

Pas d'engrais chimique, ni d'insecticides. Les traitements vétérinaires sont restrictifs et le soin aux animaux se fait à l'aide de l'homéopathie et de la phytothérapie dans le plus grand respect des besoins des animaux.

Quelles sont les difficultés liées à ce mode de production ?

Un exemple assez récent : la fièvre catarrhale. Au travers de cette crise, les administrations française et européenne ont essayé de marginaliser la bio et ont proposé des mesures absolument pas adaptées aux besoins et à la manière de travailler des éleveurs bio. Au début de la crise, nous nous sommes sentis seuls, incompris et inexistantes.



Et les avantages ?

Le même exemple : par l'intermédiaire de collectifs locaux la liberté vaccinale créée partout en France, nous avons pu nous faire entendre et engendrer une vraie vague de solidarité. Nous n'avions encore jamais ressenti cela auparavant. Un grand merci d'ailleurs à toutes et à tous ceux qui se sont mobilisé(e)s avec nous pour que nous puissions continuer de nous identifier par notre travail et nos produits afin de rassurer au final le consommateur.

Quels modes de vente avez-vous choisi ? Pourquoi ?

Nous commercialisons notre production à 60 % en vente directe (marchés de Limoux, d'Esperaza et à la ferme), puis les 40 % restants sont destinés aux magasins bios dans un rayon de 60 km dans l'Aude et les PO. Nous avons une préférence pour le contact direct avec nos clients sur les marchés, cependant participer à deux marchés par semaine est le maximum possible par rapport au travail sur la ferme (notamment fromagerie et traite). La vente en magasins bio nous semble importante pour la création d'emplois et la distribution de nos produits dans un rayon plus important. Les magasins bio faisant preuve de beaucoup d'engagement, nous avons le sentiment de laisser nos produits entre de bonnes mains.



L'échange avec les consommateurs est-il important à vos yeux ?

Il est évidemment très important. Il faut continuer à expliquer au "consommateur" d'où viennent les aliments, comment est produit ce qu'il mange afin de lui rappeler la différence entre une production paysanne biologique et la production agroalimentaire de masse. Tout le monde sait que la nourriture est la base de la santé et que le paysan a donc une grande responsabilité envers "ses consommateurs".

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



Il est vrai que les frais fixes augmentent sans cesse et nous essayons d'économiser au maximum afin d'éviter une répercussion trop importante sur le prix de nos produits. Ce n'est cependant pas évident et certains clients compréhensifs conservent leurs habitudes d'achat. D'autres réduisent leurs achats en fromage ou du moins leur fréquence de consommation. Pourtant grâce à la croissance actuelle du marché des produits bios, nous arrivons à vendre notre production correctement. La création d'un gîte d'accueil paysan nous offre une opportunité supplémentaire de revenus.

Propos recueillis par CC