

Projet Région-FEADER

« Organisation du Travail en Elevage : diffusion d'expériences réussies en Occitanie »

Article des Jeunes Agriculteurs d'Occitanie – Juillet 2019

Rencontre avec David et Damien, éleveurs à Sentenac d'Oust, en Ariège.

Le savoir-faire familial du fromage fermier au cœur des Pyrénées



Situés à Sentenac d'Oust en Ariège, au cœur des Pyrénées, David, Damien et leur mère perpétuent le savoir-faire du fromage fermier depuis plusieurs générations. Ils ont monté un GAEC en 2012, suite à la reprise de l'exploitation des grands-parents.

Damien s'est installé en 2012, et son frère l'a rejoint quatre ans plus tard. Tous deux ont bénéficié de la DJA (Dotation aux Jeunes Agriculteurs) et du soutien du syndicat des Jeunes Agriculteurs. Damien a monté le projet de transformation fromagère en 2015 et David celui de la production de vaches allaitantes en 2016.

La transformation fromagère est une histoire de famille. L'arrière-grand-père de Damien transformait déjà le lait en fromages et les affinait dans les cabanes en montagne. Mais cet atelier s'est arrêté pour laisser place à une production de Veau Sous La Mère. Damien avait pour projet de relancer l'atelier fromager. Pour cela, il s'est rendu dans les Alpes, berceau de la race Abondance, afin de voir le mode de production d'autres exploitations agricoles. Fort de ces expériences, et avec un troupeau de 25 vaches laitières (Montbéliardes et Abondances), Damien produit aujourd'hui du lait qui est transformé sur l'exploitation en fromage ou fromage blanc.



David s'occupe quant à lui des 35 vaches allaitantes Gasconnes et sa mère gère le troupeau de 200 brebis. Les animaux pâturent sur 150 hectares de parcours. Les vaches sont nourries exclusivement d'herbe l'été ; de foin sec produit sur la ferme et de céréales l'hiver. Une bergère en estive gère le troupeau plus ceux d'autres éleveurs, *via* le groupement pastoral.

L'une des grandes difficultés de la production de lait dans les Pyrénées est l'absence de Label. Les exploitants bénéficient uniquement de la marque du Parc Naturel Régional. La transformation du lait est alors devenue essentielle au maintien du troupeau de vaches laitières. Cette situation les a amenés à arrêter cette année la vente du lait, économiquement moins viable. Les fromages sont vendus en majorité sur l'exploitation grâce au point de vente directe. C'est Damien et sa mère qui s'occupent de la transformation et de la vente du fromage. Ce point de vente rencontre un franc succès notamment avec les démonstrations de traite des vaches. En plus de ces activités, le GAEC propose des caissettes de veaux gascons élevés sous la mère et des caissettes de cochons nourris au petit lait.

Concernant leur organisation au sein du GAEC, ils travaillent exclusivement en famille. Damien confie : « parfois, on s'accroche, mais une heure plus tard c'est oublié ». Ils prennent des vacances une fois par an, chacun leur tour. Ils ont réussi à trouver un équilibre entre leur vie professionnelle et personnelle, grâce notamment à l'absence de travail le soir. Avec le succès du point de vente de fromage, ils réfléchissent à l'embauche d'un salarié à mi-temps. Mais ils se laissent le temps de trouver quelqu'un de confiance.



La mère prévoit de partir à la retraite dans dix ans. Damien espère que peut-être que d'ici là, des petits-enfants viendront agrandir le cercle familial et aider sur la ferme. L'exploitation devrait elle aussi s'agrandir, avec un projet de stabulation pour les vaches allaitantes. A condition que l'augmentation des prédateurs, et notamment de l'ours, ne viennent pas noircir le tableau... .