

# Bienvenue à la ferme des cabrioles



■ Cela fait 3 ans que Sophie et Jeff sont installés avec leur quarante deux chèvres, un bouc, deux chiens et leurs deux cochons de l'année. Nous sommes dans le nord du Gard, à Rivières de Theyrargues, petite commune du canton de Barjac, qui tient son nom des trois rivières qui la bordent. Après le château, nous suivons une petite route bordée de chênes verts et blancs ; au panneau, il faut prendre à droite pour arriver à la ferme des cabrioles. Avec son vaste territoire boisé cette commune est en effet idéale pour un élevage caprin.



Par Sandrine Deblois\*

**N**ous sommes début janvier, la pluie menace, le temps semble en suspend en cette période d'accalmie. Même les chèvres font un peu la moue en mettant leurs sabots dans la boue. Elles préfèrent se regrouper, les pieds au sec, sur une palette. Tout ici évolue au rythme des saisons et de la nature. Décembre-janvier sont des mois de repos et de petits travaux avant l'arrivée chamboulante des petits chevreaux, attendus cette année pour février-mars. Avec eux tout s'accélère, et le couple reprend ses différents corps de métiers, accoucheur, berger, soigneur, fromager, bricoleur, vendeur... C'est justement ce qu'apprécie Sophie et Jeff dans le métier de chevrier. Un métier complet dans lequel chaque étape est autogérée.

Les maîtres mots sont ici cohérence et autonomie. Le troupeau, constitué d'un mélange d'Alpines et de Massif Central est conduit en agriculture biologique selon un modèle extensif, dans le respect des rythmes naturels des animaux. Le

▼ *Le bouc Calcifer*



bouc, de race Massif Central/Pyrénéen, coiffé de ses grandes cornes, est laissé en présence de son harem tout au long de l'année. Ensemble, ils sortent quotidiennement, ils parcourent les bois à la recherche de feuilles de chênes, cades, arbousiers, châtaigniers, aphyllantes... Selon les saisons, ils s'y régaleront de fruits, mûres, glands, arbrouses et autres châtaignes. Une convention pluriannuelle de pâturage, signée avec la mairie et gérée par l'ONF (Office National des Forêts), leur donne accès à un parcours sur 83Ha de bois, ce qui leur permet l'autonomie alimentaire recherchée. La ration journalière est en effet essentiellement couverte par ce qu'offre la nature, complétée par de l'orge donné à la traite, et du foin en hiver. La paille, le foin, l'orge sont produits sur les communes voisines. Les chevreaux sont élevés sous la mère. Après trois semaines de tétés et câlins, ils sont ensuite gardés avec le troupeau durant les temps de garde. Puis vient la période de tri. Les chevrettes de renouvellement ne sont ici pas uniquement sélectionnées pour produire du lait et avoir de jolis pis bien proportionnés : elles le sont aussi en fonction de leur caractère, de leur adaptabilité au milieu et de leur capacité à se nourrir dehors. Car il faut le savoir, à force de sélection, les animaux ont par-

▼ *Le chien Freedom*



fois perdu leurs instincts les plus primaires, dont celui de trouver leur nourriture. Laisser les bêtes se nourrir par elles-mêmes est affaire de justice : rassasiées ou avec un petit creux, elles ne profitent pas de la même façon de leur ballade. L'harmonie au sein du troupeau est recherchée. Elle s'acquiert notamment en conservant des lignées de chèvres, ce qui permet de stabiliser la hiérarchie - n'oublions pas qu'il s'agit de bêtes à cornes ! Ainsi, le soir, le troupeau se repose en petits groupes formés de la mère, de sa fille et de la dernière chevrette ou de deux sœurs et d'une de leur fille. La traite, qui se fait à la main, à deux, fournit un contact étroit avec chaque chèvre et un temps d'observation ; elle s'effectue matin et soir en période de pleine production, et en mono-traite (le soir) en début et fin de lactation.

L'activité de transformation suit également les saisons, avec la fabrication de tomes et de lactiques selon les périodes de lactation. Comme rien ne se perd, le petit lait sert de nourriture à deux cochons, d'usage familial. Les produits de la ferme, fromage et viande, sont commercialisés en vente directe, en AMAP, sur les marchés locaux et en dépôt dans une boucherie locale. Une activité d'accueil vient compléter l'ensemble, avec visites scolaires, accueil de touristes, de

▼ *Un des produits de la ferme, le fromage*





visiteurs. Un projet d'accueil social est aussi à l'étude. Le couple est actif au sein du réseau RACINES Gard/Lozère qui fait partie du CIVAM du Gard. Cette association regroupe des agriculteurs et acteurs ruraux désireux de partager le sens et la passion de leurs métiers, dans un objectif d'accueil éducatif auprès de publics d'enfants, d'adolescents et d'adultes. Une charte en garantit l'éthique : respect de l'environnement dans l'activité, qualité de l'accueil (formation pédagogique, déroulement de l'accueil...).

Mais qu'est-ce qui a bien pu mener jusque-là ce jeune couple originaire de l'Hérault ? Après avoir suivi une formation agricole (BTS), Sophie a travaillé pendant six ans en tant qu'ouvrière agricole en élevage porcin et caprin. Jeff, architecte d'intérieur de formation, a exercé ce métier durant trois ans comme assistant. Après l'échec d'un projet d'association avec un exploitant agricole, ils partent tous deux un an en Australie où ils s'adonnent au Wwoofing. À leur retour, ils souhaitent s'installer et se mettent en quête d'un lieu propice à une ferme caprine. Le couple a rencontré les difficultés habituelles qui accompagnent un projet agricole : absence de foncier, prix parfois peu accessible, terrain propice mais sans eau, ou sans permis de construire, etc. Un che-

min d'embuches qui nous amène à comprendre pourquoi le nombre d'installations annuelles ne compense pas le nombre de départs à la retraite. Si au départ, Sophie et Jeff voulaient monter leur projet dans leur région natale, ils ont dû, petit à petit, étendre leur zone d'investigation. Sans succès, ils se sont finalement orientés vers une reprise d'exploitation. Trois ans se sont écoulés entre le début de leurs recherches et la découverte de cette petite ferme caprine. Le bâtiment d'élevage, la fromagerie en cours de finition et une maison les attendaient. L'activité a donc pu démarrer rapidement après quelques travaux. La rencontre avec différents réseaux alternatifs locaux tel que Rahmabaman<sup>(1)</sup>, leur a permis, à travers les forums de discussion, les conseils des uns des autres, d'orienter la rénovation de la bâtisse vers des choix écologiques. Les murs de la maison ont ainsi été isolés, par l'extérieur, avec de la paille et enduits avec la terre du lieu. Reliée au réseau d'eau, la ferme est par contre autonome en énergie via une installation solaire. Restent en projets pour les années à venir : un bâtiment en bois pour les chèvres, en remplacement ou complément du tunnel existant, et une isolation chanvre pour la fromagerie...

Les choix adoptés par Sophie et Jeff en termes de recherche d'autonomie et de conduite d'élevage leur offrent un sentiment de liberté, à leurs yeux très précieux. Mais préserver cette liberté qui fait pourtant toute leur originalité et leur spécificité, notamment en termes de méthode de travail et de produits, devient de plus en plus difficile. Une bonne partie de nos échanges se sont portés sur les organisations agricoles officielles et la réglementation qui devient de plus en plus étouffante et normative. Ce sentiment de liberté est à la fois réel, ressenti au contact du troupeau ou de la nature. Mais leur paraît bien illusoire dès qu'ils s'informent sur ce qui attend prochainement les éleveurs en termes d'obligations. Les échanges avec les collectifs voi-

### *Rien ne remplace le temps partagé avec le troupeau, le toucher et l'œil de l'éleveur*

sins leur apportent un utile soutien et renforcent leur sentiment de solidarité ; mais ils révèlent aussi l'obstination de la machine administrative pour remettre chacun dans le rang, comme par exemple supprimer des aides financières parfois nécessaires. Les instances cherchent en effet à développer une méthode de travail unique, un plan d'organisation uniforme à tous les élevages. Pourtant, la visite de cette ferme montre bien qu'un troupeau doit être conduit selon les particularités de son environnement, le choix des races, le fonctionnement propre à un troupeau et même à l'éleveur ! Chaque ferme, chèvre, éleveur est unique. Aussi, les dernières innovations technologiques arrivées dans l'agriculture n'ont-elles par leur place dans ce type d'élevage. Nul besoin d'une puce ou d'un logiciel pour connaître les besoins de chaque chèvre. Pour Sophie et Jeff l'affaire est entendue : rien ne remplacera le temps partagé avec le troupeau, le toucher et l'œil de l'éleveur, et surtout pas l'électronique ! ■

*\*Sandrine Deblois, animatrice technique du service de gestion de la mention N&P*

1 – Rahmabaman : Réseau d'Autoconstructeurs d'Habitats et de MAisons en Bois et Autres Matériaux Naturels : <http://rahmabaman.free.fr>

#### Pour en savoir plus :

Ferme des Cabrioles  
Fornareso Sophie, Duquenoy Jeff  
Leouze de Silhol  
30430 Rivières de Theyrargues  
06 28 06 07 48  
lafermedescabrioles@gmail.com  
NP et AB

#### ▼ À usage familial, le cochon

