

Le GAEC de la Fontaine : Pour le maintien de la biodiversité animale locale

Dans le Beaufortain où l'élevage principal est orienté vers la filière bovine afin de valoriser le lait pour produire le célèbre fromage de Beaufort, il existe aussi quelques paysans qui œuvrent grandement à sauver et à rendre sa juste place à une espèce ovine locale : la Thônes et Marthod.



Loïc avec une partie du troupeau de brebis

Sauver les Thônes et Marthod

C'est en 1977 que Gilles Avocat reprend la ferme familiale, au hameau du Bersend à Beaufort sur Doron, à 1100 mètres d'altitude, en brebis Thônes et Marthod viande avec une diversification en petits fruits. Malheureusement, deux ans plus tard, un incendie ravage le bâtiment d'élevage et décime le troupeau. La réhabilitation du bâtiment nécessite un investissement conséquent induisant une demande de revenu plus importante. C'est alors que Gilles prend une décision historique : relancer la traite des brebis Thônes et Marthod. Il fut donc un précurseur car cette pratique avait disparue depuis des décennies. Cela contribua également à promouvoir cette race qui était en voie de disparition puisqu'il ne restait que de rares élevages au début des années 1980. En parallèle il participa, au début des années 1990, à la création de l'Union des éleveurs de la race Thônes et Marthod (UTM).

En 1992, le GAEC de la Fontaine fut créé entre Gilles, son épouse Marie, Danielle et Claude Rabiller. Ils obtinrent la certification Agriculture Biologique en 1997, dans la continuité de leurs pratiques. Danielle et Claude prirent leurs retraites en 2003. Ils furent remplacés par Jean-François Mann, alias Jeff, originaire du Valenciennois, qui avait été salarié par l'ADDEAR 73 pour effectuer des remplacements chez des paysans en difficulté. En 2007, c'est Loïc Perriaux, originaire de la Loire, qui les rejoignit dans le GAEC après des études d'agronomie, avoir travaillé dans l'agrochimie et effectué plusieurs stages sur la ferme.

En décembre 2009, Marie pris sa retraite, suivie par Gilles en avril dernier...

Désormais, seuls Jeff et Loïc poursuivent le travail débuté il y a une trentaine d'années par Gilles. C'est la seule ferme du Beaufortain où se pratique la traite des brebis. Lors de leurs entrées dans le GAEC, ils ne souhaitaient pas être pluriactifs, et voulaient vivre décemment de leur métier de paysan. Ils ont démontré que c'était possible, bien que Jeff ait du travailler trois à quatre saisons à la station de ski locale pour faciliter l'acquisition de ses parts lors de son installation. Au sein du GAEC chacun a la responsabilité d'ateliers tout en étant polyvalent : Jeff s'occupe principalement de la fromagerie, la mécanique et la comptabilité; et Loïc de la conduite du troupeau et des fenaisons. Une configuration amenée à évoluer puisqu'ils recherchent un associé...

Des choix toujours d'actualité

Gilles avait effectué le choix zooteknique de conduire son troupeau suivant le rythme naturel et saisonnier des brebis : elles ne produisent du lait pour réaliser les fromages que durant l'été. Pourquoi ? « En raison des contraintes géographiques : le Beaufortain connaît de longs hivers neigeux, des périodes de précipitations significatives qui favorisent la pousse de l'herbe, mais la forte déclinaison des terrains ne permet pas la culture des céréales. Pour s'adapter aux contraintes du relief et profiter des avantages climatiques, Gilles a donc décidé d'effectuer la traite de la mi-mars à la mi-novembre, période où les brebis pâturent sur le hameau (seuls les agneaux et les brebis non traites vont en alpage) ; de ne pas les faire produire de lait durant la période hivernale, faute d'autonomie alimentaire suffisante en céréales, et de les faire agneler au printemps » nous explique Loïc.

Pour Jeff et Loïc, il s'agit de choix qu'ils entendent maintenir, d'autant qu'ils se révèlent, aujourd'hui encore, agronomiquement pertinents et efficaces, financièrement viables, et conformes à leurs valeurs paysannes.

Loïc, vice-président de l'UTM, nous relate les raisons du choix des Thônes et Marthod : « D'une part c'est une race locale (qui trouve son bassin d'origine entre les communes de Thônes et Marthod ; elle est présente de la Maurienne aux Aravis en passant par le Beaufortain et un petit peu la Tarentaise), elle est donc adaptée aux conditions pédoclimatiques savoyardes. Elle présente des aptitudes à bien supporter les longs hivers, résiste à de fortes amplitudes thermiques et elle est capable de valoriser des espaces que d'autres animaux ne pourraient pas ». Autre critère prépondérant, elle a un très bon rendement, avec un lait très riche pour la production des fromages. Enfin, dernier avantage pour un éleveur : « Il s'agit de brebis simple à conduire, d'autant qu'elles sont très familières, ont un comportement proche de celui des chèvres. C'est agréable pour un éleveur le relationnel avec ses animaux, et là, avec les Thônes et Marthod, c'est très appréciable d'avoir des animaux qui ne sont pas farouches, bien au contraire ». Au sein de l'UTM l'effort est désormais orienté vers la sélection en gérant notamment le Centre d'Élevage des jeunes reproducteurs situé au Lycée Agricole de La Motte Servolex.

Après la réalisation du bâtiment quels sont les projets ? « Faire l'acquisition de trois vaches Grise Rhétique (originaire de Suisse et en voie de disparition...) puisque nous disposons d'un quota fermier. Mais la SAU actuelle est insuffisante et présente des désavantages (marais et pentes). Nous avons donc besoin d'un peu de surface supplémentaire, mais les brebis sont un frein à l'accès au foncier : la préférence va à l'élevage bovin dans cette zone de montagne. Nous souhaitons également développer la traction animale en vue de faire du hersage dans les parties pentues, tirer le foin des marais, et descendre des pentes, et envisageons également le débardage de bois » nous répond Loïc.

Des projets paysans qui ne sauraient déplaire à Gilles...

Quelques données technico-économiques :

UTH : 2

SAU : 108 dont 18 ha de SFP au Bersend et 90 ha d'alpage.



Bâtiment : mis en service à l'hiver 2009. C'est la réalisation d'une démarche d'intégration environnementale dans le paysage Beaufortain : bâtiment économique et producteur en énergie (utilisation de la filière bois locale, murs en botte de paille, système de chauffage avec chauffe eau solaire et chaudière bois) comprenant une bergerie, quai de traites, séchage en grange avec récupérateur de chaleur, et attenante la fromagerie (avec cave).

Cheptel : 120 brebis Thônes et Marthod dont une vingtaine d'élèves ; 2 cochons laineux, et un cheval.



Certification : Agriculture Biologique depuis 1997.

Alimentation : Été : pâturages / Hiver : foin et compléments en céréales.

Productions : Débouchés avec les agnelles pour des paysans, et des agneaux gras vendus en fin d'année (viande recherchée pour ses qualités gustatives) / Lait : 120 litres en moyenne par brebis. Fromages : tomette, petits frais et sérac.

Commercialisation : Fromages : coopérative de Beaufort, Biocoop de Chambéry, SATORIZ. Pour la viande : vente directe.

Matériel : un transporteur avec ses outils, le matériel pour la fenaison. Les associés adhèrent à une CUMA.

Cet article est cofinancé par :

Rhône-Alpes Région



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural



l'Europe en Rhône-Alpes avec le PADER