



Gaby Marin-Lamellet
à Gruffy dans l'Albanais

Nous retrouvons Gaby sur les contreforts du Semnoz, au sommet de la commune de Gruffy, à 800 mètres d'altitude. Sa petite ferme comprend un logement de 2 pièces, une étable pour les vaches, la salle de fabrication qui a été aménagée à la place d'une autre étable et une grange. C'est un tunnel qui sert d'aire de stockage pour les balles rondes et de bâtiment d'élevage pour le troupeau de chèvres et les veaux de lait.

« Mes convictions syndicales m'ont amené à changer de cap »

« Les terrains étaient exploités par le fils du propriétaire, nous expliquent Gaby, ils ne m'ont créé aucune difficulté pour mon installation, puisque nous avons réalisé notamment des échanges de terrains qui ont satisfait chacun d'entre nous. Avec un bail rural écrit de 18 ans et des investissements sur 15 ans, je repars dans un projet qui correspond à mes convictions et qui est viable économiquement ».

Gaby a fait le choix de répondre à une forte demande en destinant le lait de ses chèvres et de ses vaches principalement à la fabrication de yaourts, ainsi que de fromages, pour les commercialiser dans des Amaps, des magasins locaux et dans la restauration collective.

Il a également opté pour la certification Agriculture Biologique.

« Cette transition ne se serait pas faite sans mes convictions syndicales, nous affirme Gaby, et tout particulièrement les dimensions de l'Agriculture Paysanne qui m'ont amené à changer de vie professionnelle ».

Il est conscient du regard des autres, agriculteurs ou pas, qui observent son « changement de cap » avec incompréhension, voire scepticisme.

Mais ce n'est pas cela qui l'a parfois découragé : « Même si les fonctionnaires de la DDT ont accueilli mon projet avec bienveillance, ajoute Gaby, les formalités administratives, pour l'installation

Une réinstallation suite au choix de l'agriculture paysanne

Gaby a choisi de changer l'exercice de son métier en passant du statut d'agriculteur associé dans un Gaec sur une exploitation laitière à celui de paysan nouvellement installé avec sa femme Anne-Marie sur une petite ferme diversifiée en moyenne montagne.

mais aussi pour le bâtiment, m'ont pris un temps et une énergie incalculables ! Il y a également une réglementation très stricte quant aux processus de fabrication et à l'étiquetage et il faut être très vigilant au respect des normes ».

Aujourd'hui, il se dit heureux d'exercer son métier dans ces nouvelles conditions, même si ce n'est pas de tout repos : « En faisant le choix de travailler à deux sur une petite ferme, il faut assurer la production, la transformation et la vente. Anne-Marie, ma femme, qui a le statut de conjointe collaboratrice, m'aide surtout pour la fabrication. Avec peu d'animaux, il est rare que je fasse moins de 10h de boulot par jour, sauf le dimanche que je consacre en partie à ma famille ».

En effet, avec 2 petits troupeaux, la traite des vaches est réalisée à la machine au pot à traire, et à la main pour les chèvres.

Quant à la vente, il faut non seulement démarcher les potentiels points de distribution, mais aussi gérer les commandes et les livrer, avec de nombreux déplacements, faire les bons de livraison et les factures, etc.

Pour les soins aux animaux, Gaby a fait le choix de l'homéopathie et de la phytothérapie, suite à plusieurs formations réalisées avant son installation.

« L'agriculture paysanne, c'est le respect du vivant »

« L'agriculture paysanne, pour moi, dit-il, c'est notamment le respect de l'humain, celui des consommateurs de mes produits, mais aussi celui de l'ensemble des personnes qui me font confiance tout au long de la chaîne qui me relie aux consommateurs. Le respect de l'animal est tout aussi important et dans mes actes d'achat de produits alimentaires et sanitaires, je fais au mieux du cahier des charges Bio, en allant encore plus loin parfois avec l'utilisation d'huiles essentielles et de plantes conseillées par mon vétérinaire ».

Quand nous lui posons la question de l'éventuel « effet de mode » de la « bio locale », Gaby nous

répond qu'il ressent une réelle volonté de la part des responsables de la restauration collective d'aller vers plus d'achat de produits locaux, si possible certifiés, pour mieux nourrir leurs concitoyens.

Et elle m'a dit : « Ce sont vos yaourts que je veux ! »

Il nous cite avec fierté l'intérêt pour ses yaourts d'un collègue d'Annecy-le-Vieux : « La responsable de la cantine est venue me voir sur la ferme, sans que je ne fasse aucune démarche préalable, elle a goûté mes produits et m'a dit qu'elle voulait ceux-là dans les assiettes des jeunes collégiens. Tout simplement ! Et les commandes depuis sa visite sont de plus en plus importantes... ».

C'est avec émotion que nous sentons combien la reconnaissance est importante dans une initiative comme celle-là, pour conforter le « jeune installé » dans sa nouvelle voie...

Les évolutions qui pourraient se faire à court terme seraient liées à l'adaptation au marché, avec une moindre production de lait de chèvre destinée uniquement à la fabrication de yaourts, et davantage de lait de vache transformé en yaourts et en fromages blancs battus. En recentrant sa production, Gaby répondrait ainsi mieux à la demande, diminuerait son temps de travail et améliorerait son revenu, l'objectif primordial de tout projet agricole étant bien sûr de vivre dignement de son métier.

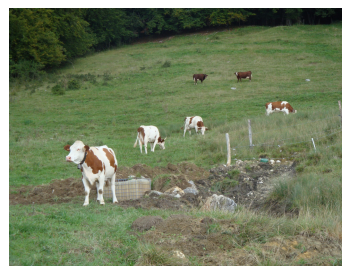
Et cela pourra se faire dès que les marchés de la restauration collective seront stabilisés (sachant qu'ils s'établissent bien sûr de septembre à juin) et que Gaby pourra ainsi mieux planifier ses productions et ses multiples livraisons entre ses différents circuits de distribution.

Comme conclusion, nous souhaitons inciter chaque lecteur de cet article à goûter les yaourts de Gaby, parce qu'il sont « vraiment trop bons » comme diraient de jeunes collégiens !!

LA FERME DU PARQUET
04 50 23 68 53



La ferme du Parquet en images



Quelques données technico-économiques

UTH : 1,5

SAU : 7,5 ha attenants + 10 ha

Bâtiments : tunnel pour le foin et les chèvres, étable pour les vaches, salle de fabrication

Cheptel : 7 vaches laitières, 12 chèvres, 1 bouc, 2 veaux de lait, 1 cheval

Races : Abondance et Montbéliarde

Cultures : prairies permanentes

Alimentation : pâtures, foin et regain autoproduits, achat de céréales produites localement en biodynamie et de tourteaux certifiés AB

Production : lait de chèvres et de vache transformés en fromages, yaourts et fromages blancs battus, Viande de veaux de lait.

Quota : 30000 l en vente directe
Certification : AB.

Commercialisation : 3 AMAP (60 contrats) + 10 magasins sur les 2 Savoie, dont 7 Bio + restauration collective

Matériel : tracteur 65 ch, fourche, faucheuses, pirouette, giro-endaineur, épandeur, tonneau à lisier (en commun)