

Moselle Une ferme laitière en pleine ébullition

Producteurs de lait à Saint-Médard, en Moselle, Claude et Julien Vautrin débordent de dynamisme et de projets.

Autrefois propriété du château de Bathélemont -d'où le nom du gaec- et reprise en 1936 par leur arrière-grand-père, la ferme de Claude et Julien est nichée dans un écrin de verdure, en contrebas du village. Claude a voulu poursuivre l'histoire de famille : en 2004, BTS agricole en poche, il s'installe aux côtés de son père, après la reprise de 50 hectares libérés dans la commune.

Depuis longtemps, la ferme laitière (280 000 litres de quota) est conduite de manière peu intensive, en système tout foin, avec l'élevage de taurillons à l'herbe et la moitié de la surface en céréales. Le terrain est propice à une conversion à l'agriculture biologique, déjà suggérée par Senoble en 1998 pour l'atelier lait ; un projet qui motive également le retour à la ferme de son frère Julien, au moment où le père choisit de partir en retraite. Après cinq années en tant qu'animateur au sein du Groupement des producteurs bio de Champagne-Ardenne, Julien rejoint le gaec en 2011 en tant que salarié, il s'installe en mai 2012.

Le système est performant sur le plan économique, avec un parcellaire groupé

sur un seul site qui permet d'assurer une bonne gestion du pâturage tournant. Claude et Julien témoignent : « *La conversion en bio a été anticipée dès le début 2011, avec le semis de féverole, de prairie temporaire et de luzerne, ce qui a permis d'être quasiment autonome pour l'alimentation de l'élevage dès l'hiver 2011/2012. C'était d'ailleurs le thème de la journée portes ouvertes qui s'est déroulée sur la ferme le 13 mai dernier, au cours de laquelle nous avons accueilli plus de 500 personnes.* »

« *En 2011, afin de valoriser 40 000 litres de lait produits hors quota, nous avons élevé*

loppé par le GIE vétérinaire Zone verte est également appliquée.

Le système optimisé reste malgré tout gourmand en temps : « *L'hiver, dernier, nous avons chacun sept heures d'astreinte, sept jours sur sept !* » Suivant la méthode Obsalim, trois types de foin sont distribués successivement : foin jeune, foin mûr et regain, avec de la luzerne en tête de repas, associée à 1,5 kg d'orge aplati et 1 kg de féverole. Tout se fait manuellement : le paillage, la distribution du foin et des céréales. Un des projets à court terme est de parvenir à simplifier le travail, en fournissant du foin à tous les animaux et en mécanisant certaines tâches. Ils peuvent compter sur l'aide d'un oncle et d'un jeune du village mais l'accueil d'un troisième associé est à l'étude : « *C'est même une nécessité si l'on souhaite faire aboutir rapidement certains projets, comme l'ajustement de la charge de travail ou le développement d'un nouvel atelier* », précise Julien.

Avec d'autres producteurs du secteur de Dieuze, ils ont participé à la création

d'un réseau local de vente de produits bio. Une première réunion d'information a réuni une centaine de personnes. Ainsi est née au printemps 2012 la première amap du Saulnois, qui propose lait, œufs, fromages, fruits et légumes, viande... Le premier groupe de consommateurs s'est engagé pour 30 paniers. Le gaec de Bathélemont ne fournissait rien au départ, mais Julien a en tête un atelier de porc naisseur-engraisseur, avec transformation des produits. 7,80 hectares de prairie temporaire qu'il a repris à son installation pourraient permettre de développer cet atelier, et pourquoi pas de créer et conforter une troisième installation. ■

Béatrice Quéant,
animatrice de la Confédération paysanne
de Lorraine



Julien et Claude Vautrin. Le plus jeune des frères s'est installé sur la ferme familiale en mai 2012, mais une troisième installation est déjà à l'étude.

huit veaux de lait, vendus à 4 mois, en direct et au boucher de Dieuze, à 7 kilomètres d'ici. L'abattage est réalisé à Sarrebourg, à 40 km d'ici, la découpe et la mise sous vide dans un atelier à Francaltroff. Les retours très positifs des clients nous ont encouragés à poursuivre l'expérience cette année. Nous allons diversifier notre offre de viande en direct avec du bœuf à l'herbe », poursuit Claude, qui s'occupe de la partie agronomique et de l'élevage des veaux. Julien, formé à l'homéopathie et la phytothérapie, souhaite mettre en place une approche alternative de la santé des animaux, notamment pour le déparasitage des élèves et le traitement des mammites. La méthode Obsalim déve-

La ferme de Claude et Julien Vautrin

SAU : 181 ha.

120 UGB – troupeau Holstein, croisement d'absorption avec Normandes et Montbéliardes.

Quota = 360 000 l.

Assolement :

Récolte 2012 : 30 ha triticales-pois, 20 ha blé, 4 ha féverole, 4 ha orge de printemps, 7 ha blé de printemps, 7, 5 ha avoine, 5 ha orge d'hiver, 10 ha triticales.

Cultures autoconsommées en 2012 : orge hiver, féverole, triticales-pois.