

HECTARES

Numéro 3 - Artistes en résidence à la ferme - Dordogne 2024

Ville de Périgueux - Chambre départementale d'Agriculture de la Dordogne - Éditions Ouïe/Dire



PHILIPPINE BRENAC - MARIELLE DURAND - BOB



Compagnie
OUIE/DIRE

© **Philippe Brenac - Marielle Durand - Bob**

Éditions Ouïe/Dire 2024

3 rue de Varsovie - 24000 Périgueux

05 53 07 09 48

contact@ouiedire.com

www.ouiedire.com

Achevé d'imprimer au quatrième trimestre 2024 par Roto Champagne

Nous retrouvons avec plaisir Hectares. Sous les crayons et les pinceaux des artistes, ce sont les réalités des territoires, des femmes, des hommes et des professions qui se révèlent à nous. Hectares revient en effet pour une troisième édition et continue à explorer, par un regard sensible, précis et documenté, les richesses du métier, ou peut être devrions-nous parler des métiers, d'agriculteur. Désormais inscrit comme un incontournable de l'automne, ce projet n'a plus à démontrer sa pertinence. Alors que le monde agricole a traversé, cette année, des crises majeures et qu'il continue à être touché durement par les phénomènes météorologiques intenses et les épidémies, Hectares nous ouvre une fenêtre sur la diversité des exploitations de Dordogne.

Plus que jamais, il donne à voir, et c'est essentiel, les réalités des hommes et des femmes qui travaillent au quotidien, et dans l'anonymat, pour nous nourrir. Chaque planche présente un tableau vivant, mettant en lumière non seulement le travail acharné de nos agriculteurs, mais aussi leur passion pour la terre et pour les produits qu'ils nous offrent.

Par ce travail artistique, nous affirmons notre soutien au monde agricole et notre attachement à cette ruralité qui forge l'identité de notre département. L'agriculture est au cœur de notre histoire comme de notre avenir. Elle est aussi au cœur du Festival du Livre Gourmand, qui incarne ce dialogue entre le savoir-faire des producteurs et la virtuosité des chefs. Ce travail remarquable nous est facilité par la Chambre d'agriculture 24, partenaire précieux de ce projet, et la compagnie Ouïe/Dire qui accompagne les artistes, aux côtés de la Ville de Périgueux.

Je veux également remercier les trois artistes et les exploitants qui ont eu la gentillesse de les accueillir et de leur révéler, ou plutôt de nous révéler, les coulisses de leurs quotidiens et du travail agricole qui rythment leurs vies.

Je souhaite à toutes et tous de profiter de cette belle exposition et vous invite à venir nombreux à l'occasion du Festival du Livre Gourmand qui ouvrira ses portes le 15 novembre pour faire de Périgueux, trois jours durant, la capitale de la gourmandise.

Delphine LABAILS

Maire de Périgueux
Conseillère régionale
1^{ère} Vice-Présidente du Grand Périgueux

Le département de la Dordogne est caractérisé par ses paysages diversifiés, allant des collines boisées aux vallées verdoyantes colorées par la diversité des assolements agricoles, en passant par les rivières et les grottes.

Le Noir, le Blanc, le Vert et le Pourpre sont les quatre couleurs qui désignent les différents visages de notre Périgord.

La Dordogne est aussi et surtout célèbre pour sa cuisine, le foie gras, les truffes, les noix, et le confit sont quelques exemples emblématiques parmi tant d'autres.

La gastronomie périgourdine est souvent associée à une cuisine de qualité, mettant en valeur les produits locaux.

L'identité de notre département est ainsi une combinaison de son héritage historique, de la renommée de ses paysages pittoresques et de la richesse de sa gastronomie. Que ce soit à travers ses plats typiques, ses produits locaux ou ses vins, la Dordogne offre une expérience culinaire authentique et savoureuse.

L'agriculteur est le premier maillon de la chaîne gastronomique ! C'est lui qui cultive, récolte et produit les denrées alimentaires. Son rôle est crucial pour garantir la qualité des produits.

Le cuisinier, de son côté, transforme ces ingrédients bruts en plats raffinés. Grâce à son savoir-faire et sa créativité, il élabore des recettes qui mettent en valeur les saveurs et les textures des produits. Il est aussi le garant de la tradition culinaire, tout en poussant les limites de l'innovation en cuisine.

La présentation des plats, le choix des épices et des herbes, ainsi que les techniques de cuisson sont autant d'éléments qui influencent l'expérience gastronomique. En somme, le cuisinier et l'agriculteur sont des partenaires indispensables qui, ensemble, forment une synergie dynamique au service de la gastronomie. Leur coopération est essentielle pour créer des expériences culinaires uniques qui célèbrent les richesses de notre terroir. Ce mariage entre la terre et la table est au cœur de l'identité de notre territoire. Ce troisième numéro de la bande dessinée HECTARES est une invitation à voyager dans le quotidien de trois fermes Périgourdines où des femmes et des hommes travaillent avec passion. Merci à eux de vous faire partager un quotidien qui n'a pas été simple cette année avec les aléas climatiques et sanitaires.

Je souhaite également remercier la Mairie de PERIGUEUX, le Crédit Agricole Charente Périgord et la compagnie Ouïe/Dire sans qui ce journal n'aurait pas pu être réalisé.

La Chambre d'agriculture de la Dordogne est fière de ses agriculteurs, savourez leurs savoir-faire !

Jean-Philippe GRANGER

Président de la Chambre départementale d'Agriculture de la Dordogne

EDITOS



J'ARRIVE À LA GARE DE THIVIERS ET JE MONTE DIRECTEMENT DANS LA VOITURE DE SIMON, DIRECTION LA FERME DE CHANTEGROS. SANS TRANSITION, JE PASSE DU SIÈGE DU TRAIN À CELUI DU TRACTEUR. NOUS SOMMES FIN JUILLET ET LES TRAVAUX DES CHAMPS BATTENT LEUR PLEIN À EYZERAC DANS LE PÉRIGORD VERT.



SIMON TARRARE BRASSE L'HERBE COUPÉE DU CHAMP AVEC LA FANEUSE. AU MILIEU DES SOUBRESAUTS DU TRACTEUR, DES ODEURS DE FOIN ET DE GASOIL, NOUS FAISONS CONNAISSANCE. JE LE BOMBARDE DE QUESTIONS : « TU PENSES QUOI DE LA MÉTÉO DE CET ÉTÉ ? TU PRÉFÈRES « AGRICULTEUR OU PAYSAN » ? COMMENT TU ES ARRIVÉ LÀ ? »

« POUR LES CULTURES, C'ÉTAIT MIEUX L'ÉTÉ 2023... MAIS POUR L'ÉLEVAGE C'EST CET ÉTÉ QUI EST BIEN... LÀ C'EST QUAND MÊME CHAUD POUR LE MAÏS, LE BLÉ... AVEC TOUTE CETTE FLOTTE QUI TOMBE... NORMALEMENT À CETTE PÉRIODE ON A FINI LES FOINS MAIS LÀ, ON A PRIS DU RETARD AVEC L'HUMIDITÉ. L'AGRI, C'EST UN MÉTIER PASSION ALORS ON S'ADAPTE ! »

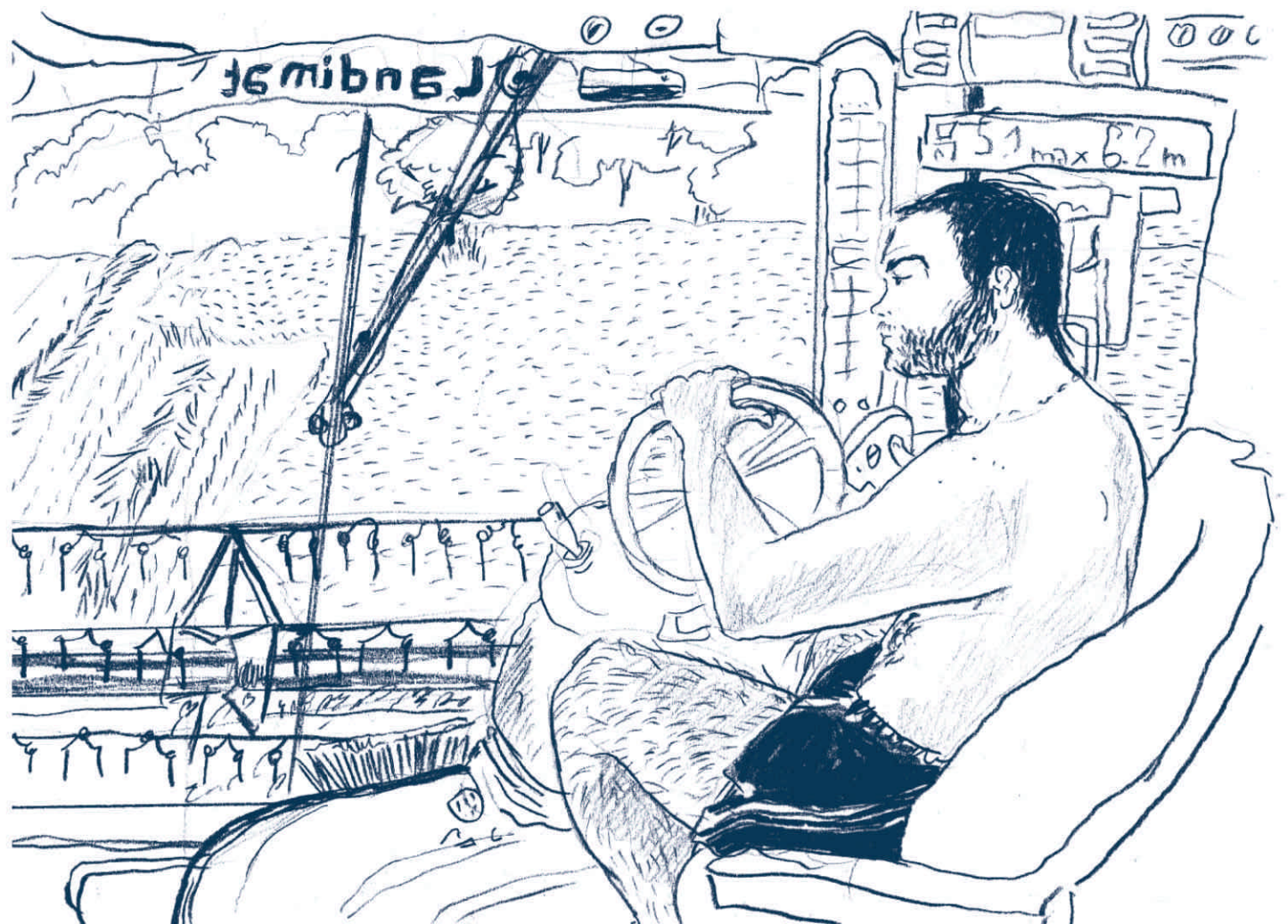
« JE PRÉFÈRE QU'ON DISE AGRICULTEUR PLUTÔT QUE PAYSAN PARCE QUE LE MÉTIER A ÉVOLUÉ. MON PÈRE ET MES GRANDS-PARENTS ÉTAIENT PAYSANS AVEC DE PETITES FERMES ET UNE VIE RUDE. MAIS LÀ ON POURRAIT MÊME DIRE CHEF D'ENTREPRISE PARCE QU'ON INVESTIT DU CAPITAL... ON A MÊME UN SALARIÉ À MI-TEMPS SUR LE GAEC, ANTHONY.

... ET PUIS JE TROUVE QUE C'EST PLUS VALORISANT « AGRICULTEUR ».

« J'AI TOUJOURS AIMÉ LES TRACTEURS ET LES VACHES. C'EST UN PEU UN RÊVE DE GOSSE D'ÊTRE AGRICULTEUR. JE ME SUIS INSTALLÉ EN 2016 EN RACHETANT CHANTEGROS À TONTON ET TATIE : ILS ONT JUSTE GARDÉ LES CHAMBRES D'HÔTES SUR LA FERME. SUR LE GAEC, ON A 200 HECTARES DONT 50 EN CULTURE. LE RESTE C'EST EN ÉLEVAGE POUR LES LIMOUSINES ET LES MONTBÉLIARDES. »

ON PARLE AUSSI DE PLEIN D'AUTRES TRUCS : LE SYNDICAT DES JA (JEUNES AGRICULTEURS) DONT SIMON EST LE SECRÉTAIRE GÉNÉRAL, DE LA CUMA (COOPÉRATIVE DE MUTUALISATION AGRICOLE) QU'IL PRÉSIDE, DE LA GESTION DE L'EAU ET DES INTRANTS (AVEC AUSSI LA QUESTION DES NORMES ET DE LA MANIÈRE DONT ELLES SONT PERÇUES).

DESSIN NON CONTRACTUEL : ICI SIMON EST DANS LA MOISSONNEUSE-BATTEUSE MAIS L'AMBIANCE EST LA MÊME DANS LE TRACTEUR QUI FANE.



NOUS RENTRONS ET ARRIVONS À LA FERME DE BOSLOUBET, LE CŒUR DU

GAEC-FERME DE BOSLOUBET CHANTEGROS PHILIPPINE BRENAC



C'EST ICI, CHEZ JEAN-CLAUDE TARRARE ET MARIE-PIERRE PRAGOUT (LES PARENTS), QUE JE SUIS HÉBERGÉE. J'AI UNE PAIRE DE CROCS VIOLETS ATTIRÉE POUR MON SÉJOUR.

MARIE-PIERRE SORT DE LA FROMAGERIE, ELLE « DÉBAUCHE », COMME À L'USINE, DE LA TRAITE ET DE LA VENTE VERS 20H- 20H30.

LES PRÉSENTATIONS ET CONNAISSANCES SE FONT AUTOUR DE LA TABLE ET D'UN REPAS MAISON : TOMATES ET COURGETTES DU JARDIN DE MAMIE REINE (LA MÈRE DE JEAN-CLAUDE), DU PORC ÉLEVÉ À LA FERME, DES RIZ AU LAIT.

FERME DE BOSLOUBET (SUR LA COMMUNE D'EYZERAC)



FERME DE CHANTEGROS (À 3 KM)



FERME DE LAUDEMARIE (À 9 KM, SUR LA COMMUNE DE NANTHEUIL)

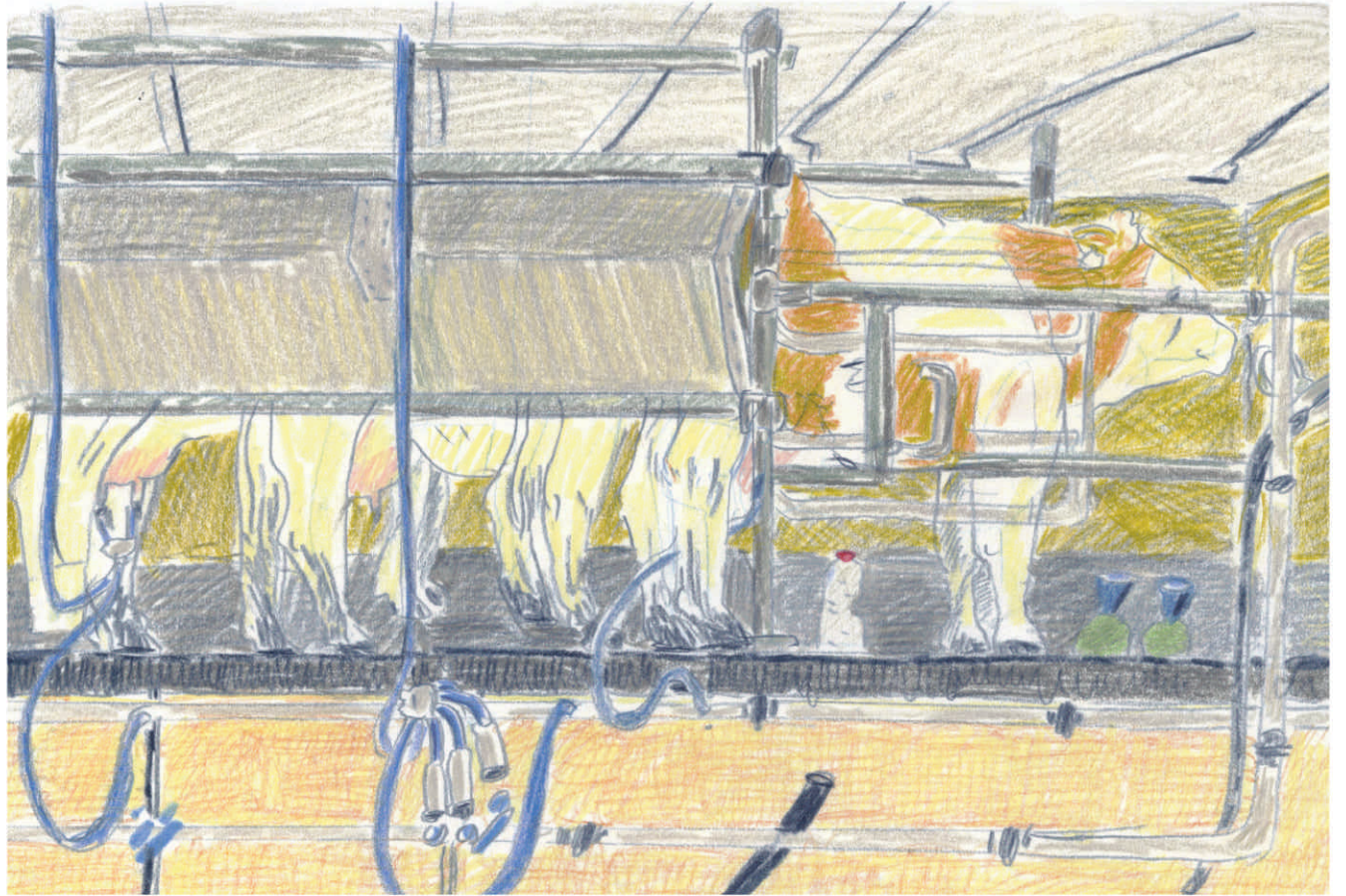
LES VACHES LAITIÈRES, LA FABRICATION ET LA VENTE DU FROMAGE SONT À BOSLOUBET. C'EST LA MAISON DE JEAN-CLAUDE ET MARIE-PIERRE MAIS AUSSI TEMPORAIREMENT CELLE DE BASTIEN ET SA COPINE SOLENNE. LES VACHES À VIANDE, ELLES, SONT À CHANTEGROS. IL Y A AUSSI DU MATÉRIEL AGRICOLE ET QUELQUES RUCHES. QUANT AUX BREBIS ET AUX AGNEAUX, ILS SONT À LAUDEMARIE OÙ L'ON TROUVE AUSSI DES RUCHES ET SURTOUT LA FUTURE MAISON DE BASTIEN ET SOLENNE.

DÉBUT NOVEMBRE 2022, MARIE-PIERRE ET BASTIEN, LE FILS CADET, S'INSTALLENT SUR LA FERME DE BOSLOUBET. ILS CRÉENT LE GAEC AUQUEL ILS ASSOCIENT SIMON ET L'EXPLOITATION DE CHANTEGROS.

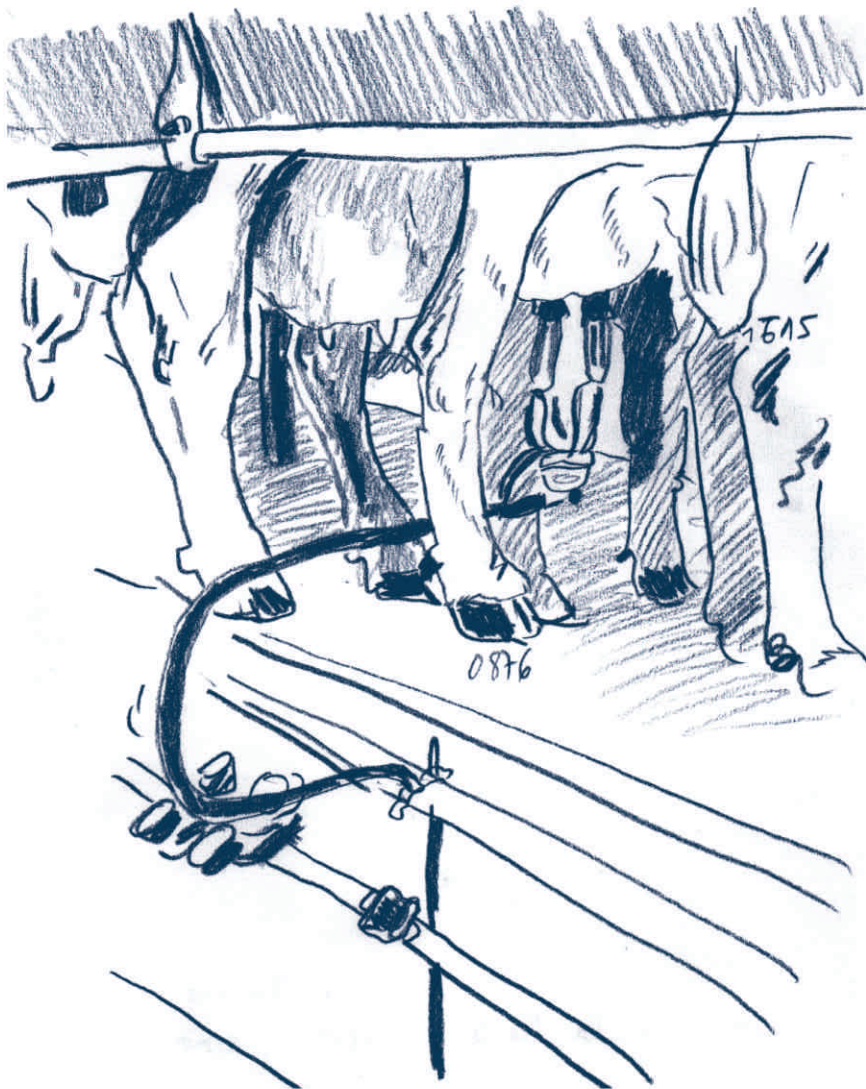
UN JOUR DANS LA CUISINE, AVEC MARIE-PIERRE, NOUS PARLONS DE L'INSTALLATION DE SES FILS SUR LES FERMES, DE SA PROPRE RECONVERSION DANS LES FROMAGES (QU'ELLE FAISAIT DÉJÀ QUAND ELLE TRAVAILLAIT ENCORE À PLEIN TEMPS À L'ABATTOIR), DE LA VALEUR QUE ÇA A DE FAIRE ET DE VENDRE DES CHOSSES QUE L'ON FAIT SOI-MÊME.

« TRAVAILLER EN FAMILLE, CE N'EST PAS TOUJOURS ÉVIDENT : IL Y A DES DIFFÉRENCES ENTRE LA MANIÈRE DONT JEAN-CLAUDE FAISAIT ET CE QUE FONT LES GARÇONS MAINTENANT. AVEC LE GAEC, C'EST LA PREMIÈRE FOIS QU'ON EST À PLEIN TEMPS SUR LA FERME DONC CE SONT DES MANIÈRES DIFFÉRENTES DE VOIR. MAIS LES CHOSSES SE FONT... ET IL FAUT AUSSI COMPOSER AVEC LES GROS CARACTÈRES DE CHACUN ! MAIS L'AVANTAGE DE BOSSER EN FAMILLE, C'EST QU'ON NE SE LÂCHE PAS. »





UN MATIN JE VAIS VOIR BASTIEN À LA TRAITE. LES GESTES SONT PRÉCIS ET DÉTENDUS À LA FOIS, NRJ PASSE À FOND À LA RADIO ET COUVRE PRESQUE LES BRUITS RÉGULIERS DES MACHINES DE TRAITE. LES VACHES SONT ROUTINIÈRES : ELLES ARRIVENT TOUJOURS DANS LE MÊME ORDRE SUR LE QUAI. IL FAIT CHAUD ET DOUX DANS LA STABULE AVEC L'ODEUR DE LAIT TIÈDE.



1. LAVER LES PIS

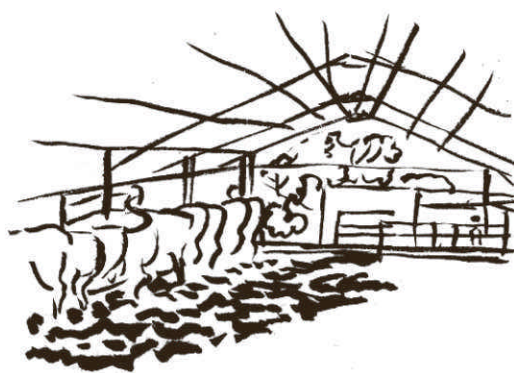


2. BRANCHER
LES TRAILLONS



3. DÉSINFECTER
APRÈS LA TRAITE

LES VACHES À LAIT SONT FRAGILES. LORS DE LA TRAITE IL FAUT FAIRE ATTENTION AUX PIS ABÎMÉS, AUX ANTIBIOTIQUES QUE L'ON DONNE... POUR AVOIR DU BON LAIT, IL FAUT ÊTRE VIGILANT ET REGARDER LES PATTES : CELLES MALADES OU SOUS TRAITEMENT ONT UN BRACELET JAUNE, ROUGE QUAND C'EST LA MÈRE D'UN VEAU (ET ALORS ON SÉPARE LE LAIT POUR LE DONNER AU VEAU).



« LE MATIN, APRÈS LA TRAITE, JE LEUR DONNE DE LA FARINE : ELLES EN SONT FOLLES. ENSUITE ELLES PASSENT LA JOURNÉE AU PRÉ AVANT DE REVENIR ICI POUR LA TRAITE DU SOIR. JE LES NOURRIS AVEC DES ALIMENTS SIMPLES ET ELLES ONT UNE BELLE PRODUCTION DE LAIT. »

« IL Y A UN VRAI CONTACT AVEC ELLES. JE LES CONNAIS TOUTES PAR LEUR PRÉNOM. LA 0876 ET LA 1615 C'EST ROXANE ET RASIA. »

JEAN-CLAUDE S'EST CONSACRÉ AUX VACHES TOUTE SA VIE. « TU PEUX VOIR LA SANTÉ D'UNE VACHE EN LA REGARDANT. UNE VACHE QUI RUMINE VA BIEN. ELLE RUMINE ENVIRON 50-70 FOIS PAR MINUTE. SI C'EST MOINS, IL FAUT S'INQUIÉTER. »

COMME IL EST MAINTENANT À LA RETRAITE, IL DONNE DES COUPS DE MAIN. IL S'OCCUPE NOTAMMENT DE L'EAU. IL VÉRIFIE DANS LE « CHAMPS DU CHÂTEAU » QUE LA MARE EST PROPRE (CETTE ANNÉE, ON NE SAIT PAS POURQUOI MAIS IL Y A DES ALGUES VERTES QUI PROLIFÈRENT), VA CHERCHER DE L'EAU AVEC SON TRACTEUR ET LA TONNE À EAU. D'AILLEURS, IL LA RÉMPLIT DIRECTEMENT À LA SOURCE D'EYZERAC, HISTOIRE DE NE PAS LA PRENDRE AU ROBINET ET DE FAIRE DES ÉCONOMIES.





MARIE-PIERRE : « DANS LE COÏN, IL N'Y A QUE SIMON ET UN OU DEUX AUTRES QUI N'ONT PAS EU LA TUBERCULOSE... LA DORDOGNE C'EST UNE RÉGION TEST POUR LA RECHERCHE SUR LA TUBERCULOSE, C'EST AUSSI POUR ÇA QU'ON EN TROUVE BEAUCOUP ».



BASTIEN RACONTE : « AU DÉPART, J'AI QUITTÉ LA FERME PARCE QUE J'EN AVAIS MARRE. J'AI FAIT DE LA MÉCANIQUE AGRICOLE À AUCH. MAIS JE SUIS REVENU POUR LES VACHES. MON PÈRE PRENAIT SA RETRAITE ET C'ÉTAIT UNE OPPORTUNITÉ DE OUF. LE 2 NOVEMBRE 2022, JE M'INSTALLE ET JE REPRENDS LE TROUPEAU. LE 2 JANVIER 2023, ON DÉTECTE LA TUBERCULOSE. LE CHEPTEL ENTIER EST ABATTU... 50 VACHES... ON A EU QUELQUES INDÉMNITÉS DE L'ÉTAT, LA MSA EST PASSÉE DEUX MOIS APRÈS MAIS FRANCHEMENT, C'EST HYPER DUR MENTALEMENT... DANS LES VACHES QUE J'AI PERDUES, IL Y AVAIT MES DEUX PREMIÈRES GÉNISSES AVEC NOTAMMENT TANIA QUE JE PROMENAI EN LONGE DANS LA COUR... C'EST TELLEMENT DUR LA TUB, QUE SI ÇA RECOMMENCE, J'ARRÊTE. J'AI PRIS L'AIR APRÈS LA MALADIE ET ENSUITE, J'AI RACHETÉ UN TROUPEAU : DES MONTBÉLIARDES PURE RACE DU PUY DE DÔME ET DE SAVOIE. »





À CHANTEGROS, LES LIMOUSINES SONT AUSSI AU PRÉ. ELLES N'ONT PAS LA MÊME ALLURE ET SONT BEAUCOUP PLUS FAROUCHES. LE RAPPORT DE SIMON AVEC LES VACHES À VIANDE EST TRÈS DIFFÉRENT DE CELUI DE BASTIEN AVEC LES MONTÉLIARDES : SIMON NE LES TOUCHE QUASIMENT JAMAIS, ELLES N'ONT PAS DE PRÉNOMS, ET IL GÈRE SON TROUPEAU AVEC L'APPLI SYNEL (BASTIEN AUSSI) POUR SUIVRE LA TRAÇABILITÉ, LES SOINS, L'ÂGE, LES VELÂGES...



SIMON DANS UN CHAMP DE TRITICALE (CROISEMENT DE BLÉ ET ORGE). CETTE ANNÉE, LA MATURATION N'EST PAS OPTIMALE À CAUSE DES PLUIES. LES TOURNESOLS METTENT AUSSI DU TEMPS À MÛRIR. POUR AVOIR UNE FERME LAITIÈRE ET D'ÉLEVAGE AUTONOME, IL FAUT AUSSI AVOIR DE QUOI LES NOURRIR ! « EN GROS, UNE VACHE + UN VEAU ONT BESOIN D'UN HECTARE DE CULTURE ET IL FAUT COMPTER 150 L D'EAU PAR VACHE ET PAR JOUR. »



SIMON ROUNDBALLE LES FOINS. IL PEUT AUSSI Y AVOIR DES IMPRÉVUS AVEC DES BOTTES IRRÉGULIÈRES QUI FONT DONC DES BOTTES BANCALES. JE SUIS FASCINÉE PAR LA MÉCANIQUE ET L'AUTOMATISATION DES MACHINES. JE RESTE LE TEMPS D'UNE DIZAINE DE BOTTES SUR LE TRACTEUR ET ASSEZ VITE JE DESCENDS POUR DESSINER LE NOUVEAU BÂTIMENT DE CHANTEGROS. IL Y A LE RONRON DU TRACTEUR, LA TIÉDEUR DE L'ÉTÉ ET LA LUMIÈRE QUI DESCEND. LES OISEAUX SE POSENT SUR LES FILS ÉLECTRIQUES.

AU CHAMP « LES JANELLES », SITUÉ SUR LA GRAND ROUTE ENTRE THIVIERS ET LIMOGES, L'EMPACTEUSE AVALE RAPIDEMENT LE FOIN ET GERBE DES BOTTES CARRÉES. CELLES-CI SONT PLUTÔT DESTINÉES À L'EXPORT CAR PLUS COMPACTES ET LES RONDES POUR LA CONSOMMATION DIRECTE. QUAND IL PLEUT L'EAU RUISSSELLE SUR LES RONDES, TANDIS QUE LES CARRÉES ABSORBENT LA PLUIE.



À LAUDEMARIE, LES AGNEAUX SONT DANS UN HANGAR ET LES BREBIS DANS LE PRÉ. QUAND MARIE-PIERRE LEUR APPORTE DES GRANULES, ELLES ARRIVENT ET « FONCENT COMME DES MOTEURS V2 ». ELLES SONT PARFOIS SI GOURMANDES QU'ELLE PEUVENT LUI FAIRE PERDRE L'ÉQUILIBRE.



ELLES SERONT ENSUITE RENTRÉES FIN SEPTEMBRE À CAUSE DE LA FIÈVRE CATARRHALE OVINE QUI RÔDE.



JEAN-CLAUDE A INSTALLÉ DES RUCHES À CHANTEGROS EN FACE DES CHAMPS DE SIMON, À LAUDEMARIE ET PRÈS DES CHÊNES VERTS QU'IL A PLANTÉS DU CÔTÉ DE BOSLOUBET.

« J'AI MULTIPLIÉ LES EMPLOIS JUSQU'À LA RETRAITE : APRÈS UN BEP HORTICOLE, J'AI PROFITÉ D'UNE BONNE OCCASION POUR ÊTRE CHAUFFEUR DE BUS SCOLAIRE DÈS MES 21 ANS. PUIS IL Y A EU LA REPRISE DE LA FERME ET LES RUCHES DEPUIS 30 ANS. SUR L'EXPLOITATION, IL Y AVAIT ONZE VACHES PUIS C'EST MONTÉ À CINQUANTE QUAND J'AI TRANSMIS LE TROUPEAU. »

LA TUBERCULOSE EN 2022, C'ÉTAIT AUSSI POUR LUI UN GROS COUP AU MORAL. IL ME PARLE DU PROGRÈS QUI TUE AVEC LES CANCERS NOTAMMENT. UNE FOIS LE TOUR DES RUCHES TERMINÉ, ON PREND LA ROUTE POUR RÉCUPÉRER MILLE STEACKS PRÊTS POUR « TERRE EN FÊTE ».

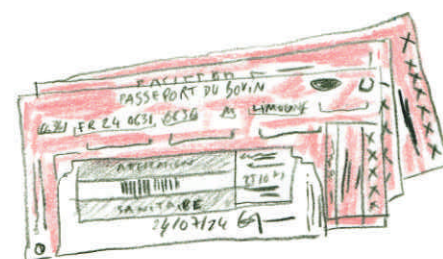


« IL FAUT ÊTRE TOUT LE TEMPS LÀ POUR LES RUCHES. IL A EN ENVIRON VINGT. C'EST DU MIEL TOUTES FLEURS (TRÈFLE VIOLET ET BLANC, LAVANDE, ...) C'EST POUR LES FROMAGES MAIS AUSSI DE LA VENTE. ENFIN C'EST SURTOUT UNE PASSION ».

IL M'EXPLIQUE QUELQUES TRUCS : LES ACHATS DES REINES (CE SONT DES BUCKFASTS), LES PIÈGES À FRELONS ASIATIQUES AVEC DU PANACHÉ, LA MIELLERIE EST CHEZ UN DE SES COPAINS À THIVIERS. QUAND ON Y PASSE, SON AMI ET ANNE (UNE APPRENTIE) ENLÈVENT LA CROÛTE DE MIEL DE LA CENTRIFUGEUSE.



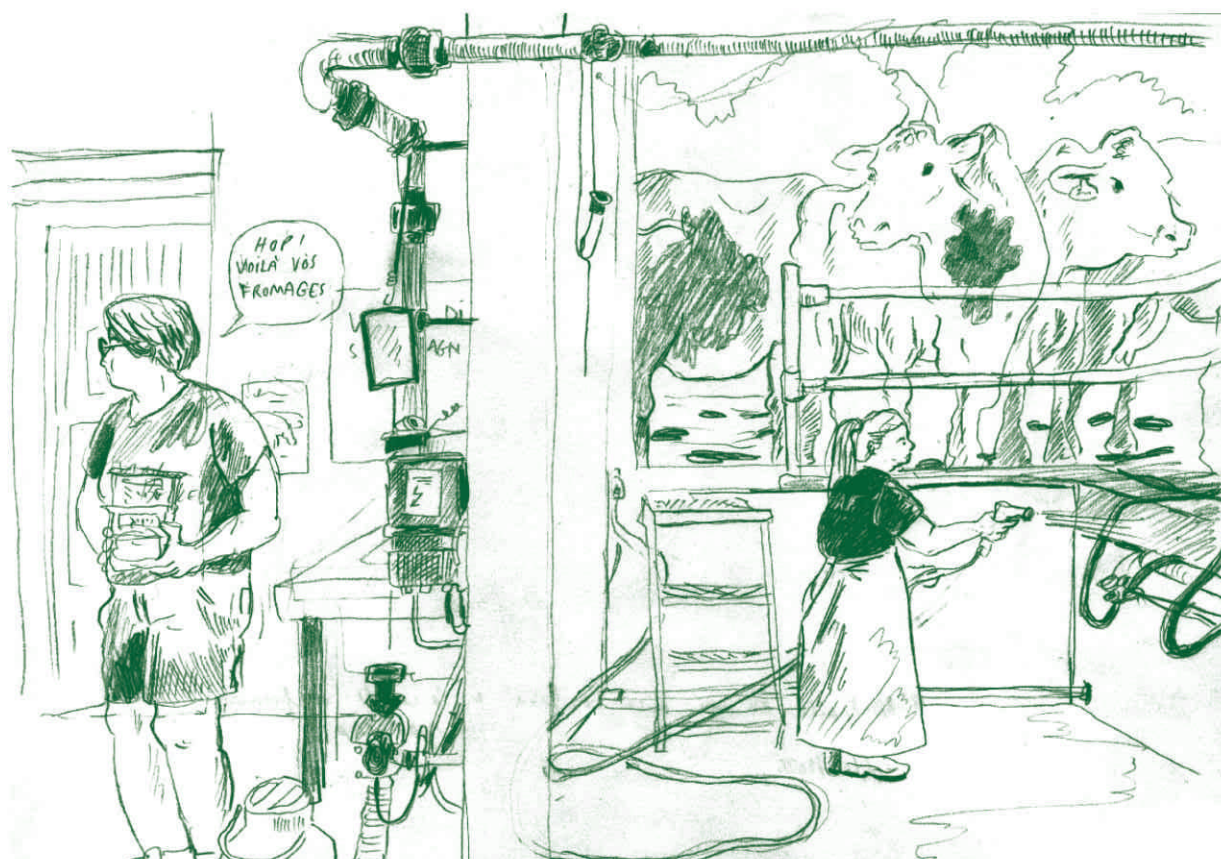
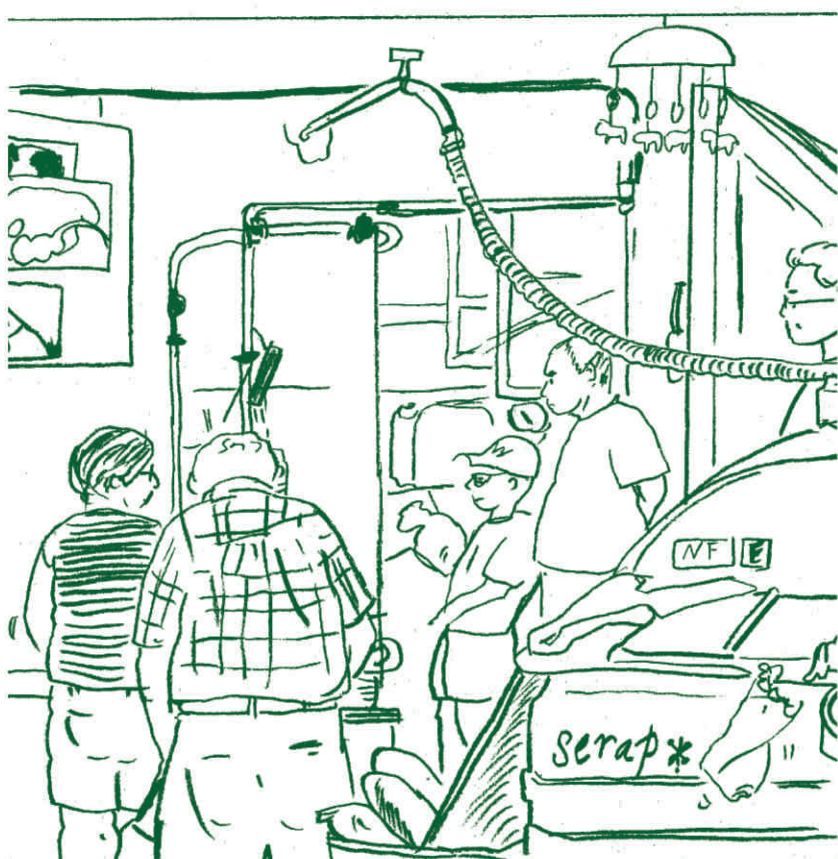
UN MATIN DE JUILLET, J'ACCOMPAGNE SIMON POUR AMENER UN AGNEAU D'ENVIRON SIX MOIS À L'ABATTOIR. IL EST DESTINÉ À UN PARTICULIER QUI L'A COMMANDÉ POUR UN MÉCHOVI.



APRÈS AVOIR REMPLI SA FICHE D'IDENTITÉ ET LUI AVOIR MIS LA BOUCLE 25073, NOUS ARRIVONS. C'EST LE BOUVIER QUI LE RÉCEPTIONNE. JE PASSE MA TÊTE TROIS SECONDES DANS LE BÂTIMENT ET L'ODEUR DE STRESS ET DE SANG SE COLLE INSTANTANÉMENT À MES NARINES. ELLE ME QUITTERA SEULEMENT UN QUART D'HEURE APRÈS.



LE VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024 À MIDI, LA CHAÎNE AGNEAU DE L'ABATTOIR DE THIVIERS S'ARRÊTE. ILS VEULENT SE CONCENTRER SUR LES VACHES ET LES PORCS ET PEUT-ÊTRE QU'ILS MANQUENT DE PERSONNEL QUALIFIÉ PÉRENNE. POUR LES GROS PRODUCTEURS D'AGNEAUX CE N'EST PAS GRAVE, ILS ONT DÉJÀ LEURS PROPRES CIRCUITS D'ABATTAGE ; MAIS POUR CEUX QUI VONT DE LA VENTE DIRECTE COMME À BOSLOUBET, ILS SE DEMANDENT SI ÇA VAUT LE COUP DE CONTINUER SI POUR CHAQUE AGNEAU, IL FAUT ALLER JUSQU'À LIMOGES, VOIRE PLUS LOIN.



LE SOIR, PENDANT QUE MARIE-PIERRE EST À LA VENTE (LAIT CRU, FROMAGES, LÉGUMES, COMMANDES DE VIANDE), PAULINE (QUI REMPLACE BASTIEN POUR QUELQUES TEMPS) EST À LA TRAITE. IL FAUT SANS CESSER NETTOYER LE QUAI, LES MURS, LES TRAILLONS POUR QUE LE LAIT NE STAGNE PAS ET NE CAILLE PAS DANS LA TUYAUTERIE CAR LES GERMES SE DÉVELOPPERAIENT ET CONTAMINERAIENT LE LAIT.

UNE CLIENTE DEMANDE COMMENT SONT FAITS LES FROMAGES. RÉPONSE DE MARIE-PIERRE : « C'EST SIMPLE MAIS COMPLIQUÉ ».



« J'AI APPRIS À FAIRE LES FROMAGES SUR LE TARD. APRÈS PLUSIEURS CRISES DU PRIX DU LAIT, JE ME SUIS DIT QU'IL FALLAIT TROUVER D'AUTRES DÉBOUCHÉS POUR NE PAS DÉPENDRE QUE DE LA VENTE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE. J'AI COMMENCÉ EN 2007 EN PARALLÈLE DE MON EMPLOI À L'ABATTOIR DE THIVIERS. J'EN FAIS ENVIRON 70 PAR JOUR. JE VOUDRAIS AUSSI AGRANDIR LE LABO ET AVOIR UN AUTRE FRIGO POUR POUVOIR FAIRE DES FROMAGES AFFINÉS »

« JE FAIS LE FROMAGE AVEC LE LAIT DE LA VEILLE ET DU FERMENT POUR QU'IL CAILLE. »



FAISSELLES NATURES OU AROMATISÉES, (FINES HERBES, SAVEUR ITALIENNE OU NOIX ET MIEL DE JEAN-CLAUDE)



LES FROMAGES BATTUS (MES PRÉFÉRÉS)



RIZ AU LAIT ET CRÈMES DESSERT



ENTRE LES DIFFÉRENTS PRODUITS, LES NETTOYAGES, LES TEMPS DE CUISSON, LES OPÉCULES ET LA LOGISTIQUE, LA FABRICATION DES FROMAGES S'ÉTALE PARFOIS SUR LA JOURNÉE.



AVEC LE CAMION FRIGORIFIQUE OU LA KANGOO, MARIE-PIERRE LIVRE DEUX FOIS PAR SEMAINE DES CANTINES, DES RESTAURANTS ET DES PARTICULIERS À THIVIERS ET SES ENVIRONS. UN DES CLIENTS CENTRALISE MÊME LES COMMANDES DE STEAKS QUI SERONT LIVRÉS LA SEMAINE SUIVANTE.



UN CAMION-CITERNE VIENT VERS 23H LES MERCREDIS POUR RÉCUPÉRER DU LAIT POUR LE COMPTE D'UNE COOPÉRATIVE CHARENTAISE QUI FABRIQUE ENTRE AUTRES LES FROMAGES PETIT-LOUIS ET SAINT-MORET.

ICI LA FERME EST LABELLISÉE « HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE). ÇA VEUT DIRE QU'IL Y A UN RESPECT DES ÉCOSYSTÈMES ET UNE ATTENTION PORTÉE AUX RESSOURCES (PAR EXEMPLE L'EAU DE NETTOYAGE EST RÉUTILISÉE POUR NETTOYER LA DALLE DE LA SALLE DE TRAITE).





APRÈS AVOIR CUEILLI DES HARICOTS AVEC MARIE-PIERRE, NOUS REJOIGNONS MAMIE REINE SUR LE BANC DEVANT LA MAISON POUR ATTENDRE JEAN-CLAUDE QUI TERMINE LES PATATES. ON REGARDE LES CHAMPS DE SIMON DERRIÈRE LE JARDIN.

« À MON ÉPOQUE ON AVAIT PAS TOUT ÇA. LES MOISSONS C'ÉTAIT À LA MAIN, AVEC LES VOISINS, LES GENS DES ALENTOURS... IL Y AVAIT DE L'ENTRAÏDE ET C'ÉTAIT AUSSI UNE MAIN D'ŒUVRE-GRATUITE. ÇA A ÉTÉ UN CHANGEMENT RADICAL AVEC L'ARRIVÉE DES MACHINES ET SURTOUT DE L'EMPACTEUSE - ÇA C'EST QUAND MÊME PAS MAL. »

TOUS LES MATINS, JEAN-CLAUDE VIENT PRENDRE LE PETIT-DÉJEUNER AVEC SA MÈRE, « MAMIE REINE », 83 ANS. IL RÉCOLTE AUSSI LES LÉGUMES POUR NOS REPAS ET POUR LA VENTE. ELLE HABITE TOUJOURS L'ANCIENNE FERME FAMILIALE QUI S'APPELAIT « LES NARFONDS ». MAIS AVEC LE TEMPS, LA VILLE DE THIVIERS S'EST AGRANDIE : ELLE A INTÉGRÉ LA FERME ET LES CHAMPS DES ALENTOURS DANS SON AGGLOMÉRATION, DES LOTISSEMENTS SE SONT CONSTRUITS. MAINTENANT LE LIEU-DIT N'EXISTE PLUS, IL A ÉTÉ RENOMMÉ LE « CHEMIN DES NARCISSES » (BIEN QU'IL N'Y AIT JAMAIS EU DE NARCISSE DANS LE COIN).

« À THIVIERS, IL Y A AVAIT PLEIN DE PETITES FERMES LAITIÈRES AVEC QUATRE OU HUIT VACHES À PEINE. J'ALLAIS LIVRER LES CLIENTS SOUVENT À PIEDS AVEC UN CHARIOTTON OU À BICYCLETTE. MAINTENANT, LES FERMES SONT PLUS GROSSES ET IL YA DE MOINS EN MOINS DE FERME LAITIÈRE DANS LE SECTEUR... CELLE DE BOSLOUBET EST L'UNE DES DERNIÈRES. QUAND JE ME SUIS MARIÉE, J'AI SUIVI MON MARI DANS CETTE FERME-LÀ D'AILLEURS. »



NANOU SE FAIT SOIGNER CHEZ MAMIE REINE DANS L'ANCIENNE ÉTABLE.

PENDANT CE TEMPS À BOSLOUBET, C'EST LA MOISSON :



LE BLÉ DE LA MOISSONNEUSE-BATTEUSE C'EST LE RAMASSAGE DE TOUTE UNE ANNÉE DE TRAVAIL. SIMON LA CONDUIT. ON DIRAIT UN OGRE QUI AVALE LE BLÉ SANS JAMAIS ÊTRE RASSASIÉ. POUR LA DÉPLACER D'UN CHAMP À L'AUTRE, MARION (LA COPINE DE SIMON QUI EST INFIRMIÈRE) PREND LE 4X4 POUR OUVRIR LA VOIE. JEAN-CLAUDE ET ANTHONY ONT CHACUN UNE BENNE QU'ILS CONDUISENT AU FUR ET MESURE À LA SCAR, LA COOPÉRATIVE AGRICOLE DE THIVIERS.



LORS DE MES DEUX SÉJOURS À LA FERME, IL Y A EU DEUX FÊTES ORGANISÉES PAR LES JEUNES AGRICULTEURS ET LE COMITÉ DE THIVIERS : « TERRE EN FÊTE » EN JUILLET ET LE COMICE AGRICOLE EN SEPTEMBRE. L'OCCASION DE DÉCOUVRIR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE POUR LAQUELLE BOSSE SOLENNE (LA COPINE DE BASTIEN) ET DE PARTICIPER À LA VIE FESTIVE LOCALE.



AVANT DE REPARTIR, JE VAIS UNE DERNIÈRE FOIS À LA TRAITE DU SOIR : COMME D'HABITUDE, ELLES SONT LÀ, TRANQUILLES. ELLES VONT PAÎTRE DANS LE CHAMP DU SOIR, LE SOLEIL SE COUCHE ET PÉPITO ME SUIV.



Marielle Durand

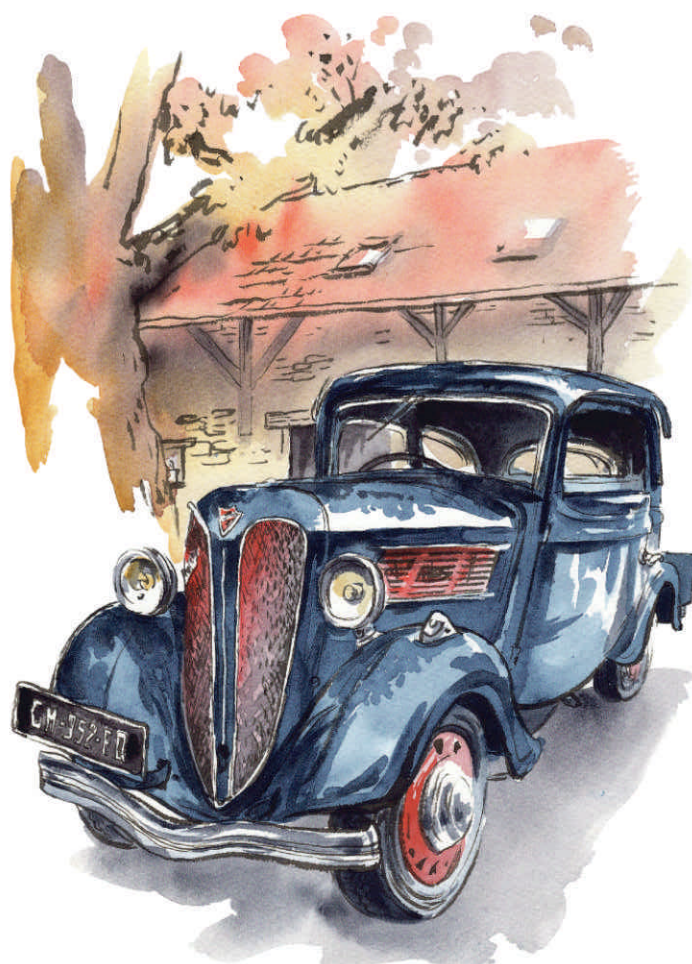
Non loin de Saint-Geniès et Sarlat, me voici à la ferme des Genestes, dans le Périgord Noir. Laure et Adrien Mazet qui m'y accueillent ont repris l'affaire de famille en 2021. En réalité, c'est le lieu de naissance d'Adrien et ils y travaillent depuis bien plus longtemps avec Agnès et Roland, les parents d'Adrien.



La ferme appartient à la famille Mazet depuis le printemps 1920. Différentes périodes ont vu le lieu et les activités évoluer. L'élevage de moutons, de vaches laitières, de volailles, la production de tabac et de noix, ont précédé celle de l'agritourisme qui démarre comme celle des canards dans les années 80. Les bâtiments se sont également transformés. À l'origine, il n'y avait qu'une petite maison. Jean, le grand-père, a contribué à la remplacer par une plus grande où habitent aujourd'hui son fils Roland et Agnès sa femme.



La ferme est entourée de bois et vallons, très agréables pour la promenade et la randonnée.



Les jeunes exploitants préparent le repas pour le dîner des pensionnaires et des touristes de passage. Ils peuvent accueillir une cinquantaine de couverts. L'activité touristique est la plus forte entre avril et octobre. Après, c'est la saison creuse qui est essentiellement dédiée au gavage des canards. Au-delà de leurs nombreuses occupations à la ferme, le couple entretient une passion pour l'Histoire depuis de nombreuses années. En témoignent notamment la moustache d'Adrien comme la magnifique voiture des années 40 de la marque Rosengart que j'ai eu la chance d'emprunter comme passagère sur quelques kilomètres joyeusement rebondissants ! Laure me montrera un magnifique tourne-disque ou des tenues d'infirmières (reproduites à l'identique ou originales) de la même époque pour un événement qu'ils animent annuellement avec l'association dont ils s'occupent.



Jusqu'à 1920, les propriétaires de la ferme des Genestes louaient à des métayers. Le fermier payait un fermage (location de la terre et des bâtiments), le métayer lui, donnait un pourcentage de sa récolte. Ceux à qui appartenait l'exploitation étaient issus de la haute société. Paul, officier d'artillerie et sa femme, Jeanne de Lespoins. Comme beaucoup de femmes pendant la première guerre mondiale, elle participe à l'effort de guerre en devenant infirmière.

Après avoir servi dans plusieurs hôpitaux, elle est blessée à Vadelaincourt au Nord-Est de la France dans un bombardement de l'aviation ennemie. Un éclat brise sa colonne vertébrale. Elle sera évacuée à Bar-le-Duc où elle meurt le 9 septembre 1917. Avec 105 autres infirmières, elle sera décorée de la Légion d'honneur. Suite à son décès, la ferme est vendue et la famille Mazet en devient propriétaire. Cent ans après, Adrien et Laure s'intéressent à leur héritage et cette histoire et il n'est pas étonnant qu'ils soient allés sur les traces de cette grande dame lors d'un déplacement en Meuse.



Sans le savoir, mes premiers pas autour des Genestes m'amènent vers le hameau du Rozel où Jean dit Henri Mazet et Amélie Hissier, qui achetèrent la ferme en 1920 y avaient une maison aujourd'hui disparue. Pour eux, c'était une réelle ascension sociale : de métayers, ils deviennent propriétaires terriens. Depuis un siècle, ce sont cinq générations qui ont vécu et travaillé là. Le travail en famille n'est pas toujours évident et les réflexions autour de la production agricole sont nombreuses : doit-on produire toujours plus, si oui pour qui, pour quoi ? Laure et Adrien se posent naturellement la question de la transmission et des problématiques écologiques qui un jour, impacteront forcément leur activité autour du canard.

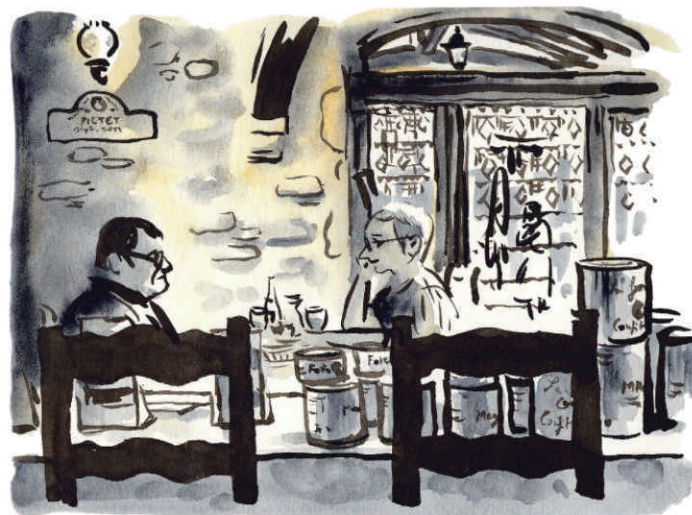


Avant tout ferme d'élevage et d'exploitation, les fermes-auberges transforment et produisent en grande partie leurs produits sur place. L'appellation oblige à servir au minimum 51% de sa production aux clients. La grand-mère a démarré avec 91%. Puis 70%. Aujourd'hui la famille est à 51%. Les Mazet servent de copieux repas à base de canard bien sûr mais aussi de pommes de terres saladaises, haricots blancs et légumes de leur beau potager. Sans parler de la tarte aux noix ou d'autres gourmands desserts ! Ce qui est sûr, c'est que je ne suis jamais ressortie de table avec la sensation d'avoir encore faim !



Le corps de ferme s'organise autour de trois bâtiments principaux. À gauche, l'annexe, autrefois utilisée pour stocker les volailles et les moutons puis sécher le tabac. Les pierres de la première maison ont permis de l'élever d'un étage où sont logés une partie des pensionnaires. Le rez-de-chaussée est dédié à la boutique pour la vente des produits de la ferme. Au centre, la nouvelle maison d'habitation. Au début de l'agritourisme, la grand-mère Jeanne recevait chez elle ; À l'occasion, elle mettait même sa chambre à disposition ! Près du tilleul, Hélène, la belle-mère de Jeanne, avait autrefois un four à pain qui lui servait à nourrir les résistants. À droite, la salle de restaurant et les autres chambres des pensionnaires. Avant, c'était une étable, la traite étant située au niveau de la cuisine actuelle. Du tabac puis des noix séchaient à l'étage avant d'y installer d'autres chambres. Sous la terrasse récente, une citerne sert de réserve d'eau.





Toute la famille Mazet est au charbon quand il s'agit de l'accueil des clients de passage, des nouveaux ou actuels pensionnaires. C'est pourquoi depuis peu, ils séparent la saison touristique de celle des canards. Les deux sont prenantes et ils n'ont pas droit à l'erreur ni à une blessure, ce qui est arrivé en 2023 à Adrien, qui a compris la nécessité de faire attention afin de durer dans le temps.

La région propose de nombreuses visites touristiques : villages de caractères, châteaux, jardins extraordinaires, grottes (Lascaux entre autres), tour en ballon, randonnées. Sans oublier la partie terroir gastronomique très présente ! Ainsi, il n'est pas rare que la famille Mazet s'occupent de plusieurs groupes en même temps, avec ou sans guide, ponctuellement le midi, pour le week-end ou la semaine. J'ai eu l'occasion de sympathiser avec certains des pensionnaires qui restaient plusieurs jours. Les uns venant d'Alsace, d'autres de la région lyonnaise. C'est aussi ça l'idée d'une ferme-auberge : favoriser les échanges et la rencontre. D'autant plus quand une petite mirabelle ou un anniversaire s'invite au passage !

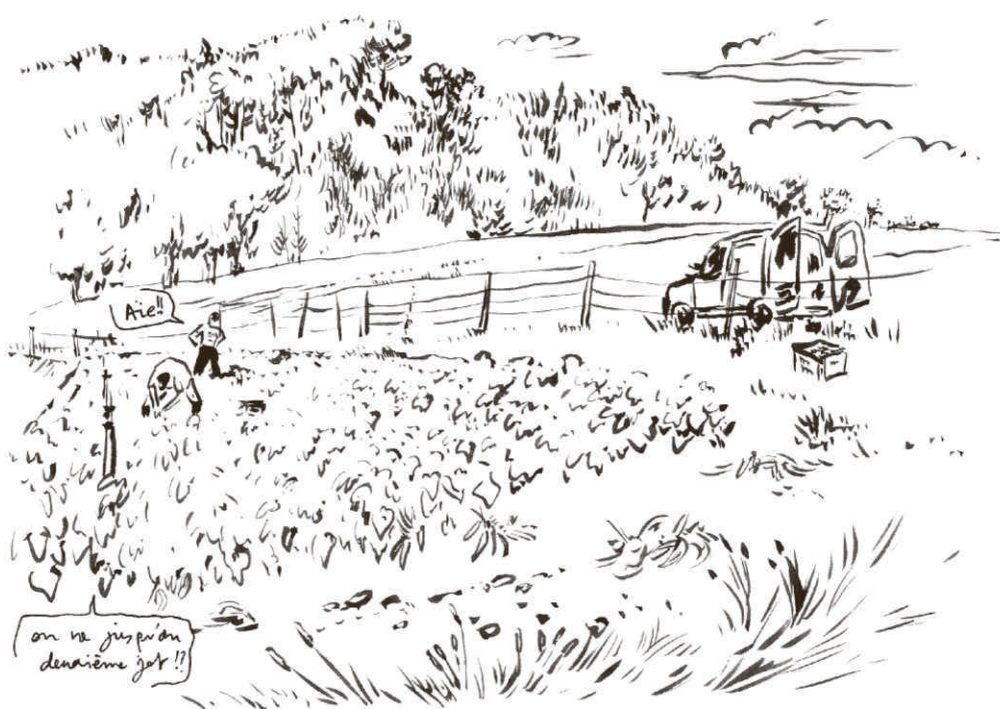


Des randonneurs qui passaient par là se laissent tenter par les figues et la boutique.



Recevoir des pensionnaires demande non seulement de préparer des repas mais nécessite aussi l'entretien et la tenue des chambres.





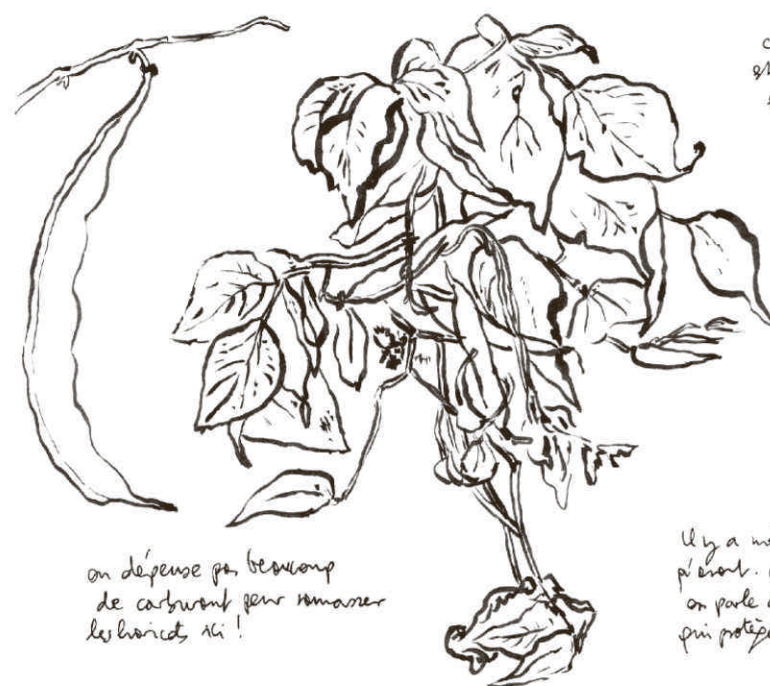
Quand ils ne sont pas occupés à préparer les chambres ou le repas, les Mazet cultivent la terre. Aujourd'hui, entre deux averses, il est temps de récolter les haricots qui serviront à la préparation du cassoulet ou accompagneront d'autres plats avec du canard. Quand c'est la période, la ramasse se fait à la main plusieurs fois par semaine, les dos sont mis à dure épreuve. Ici, seul l'humain peut faire la distinction entre ce qui est assez mûr ou non. Je profite de ces moments aux mouvements quelque peu automatiques pour leurs poser des questions et vérifier mes notes.



une fois p'ân a écosé, on remet la cone sur la terre, comme engrais.



on rent du sec pour la ramasse. Si le haricot est trop sec, on le congèle et au printemps on s'en sème pour semer. C'est bon uien ça parce p'ân trouve dans le commerce. la machine elle, elle ne trie pas. Non, si!



c'est quand la cone est jaune que le haricot est blanc à l'intérieur.

seul q'au contact du soleil la jaune peut devenir blanc.

jeune c'est le moment où le haricot a ses p'tits. Après il va trop mûrir.

c'est comme les noix on a fait 4 seaux!



Quand les cones sont un peu verts encore, le haricot de rose aussi à l'intérieur.

on dépense pas beaucoup de carburant pour ramasser les haricots là!

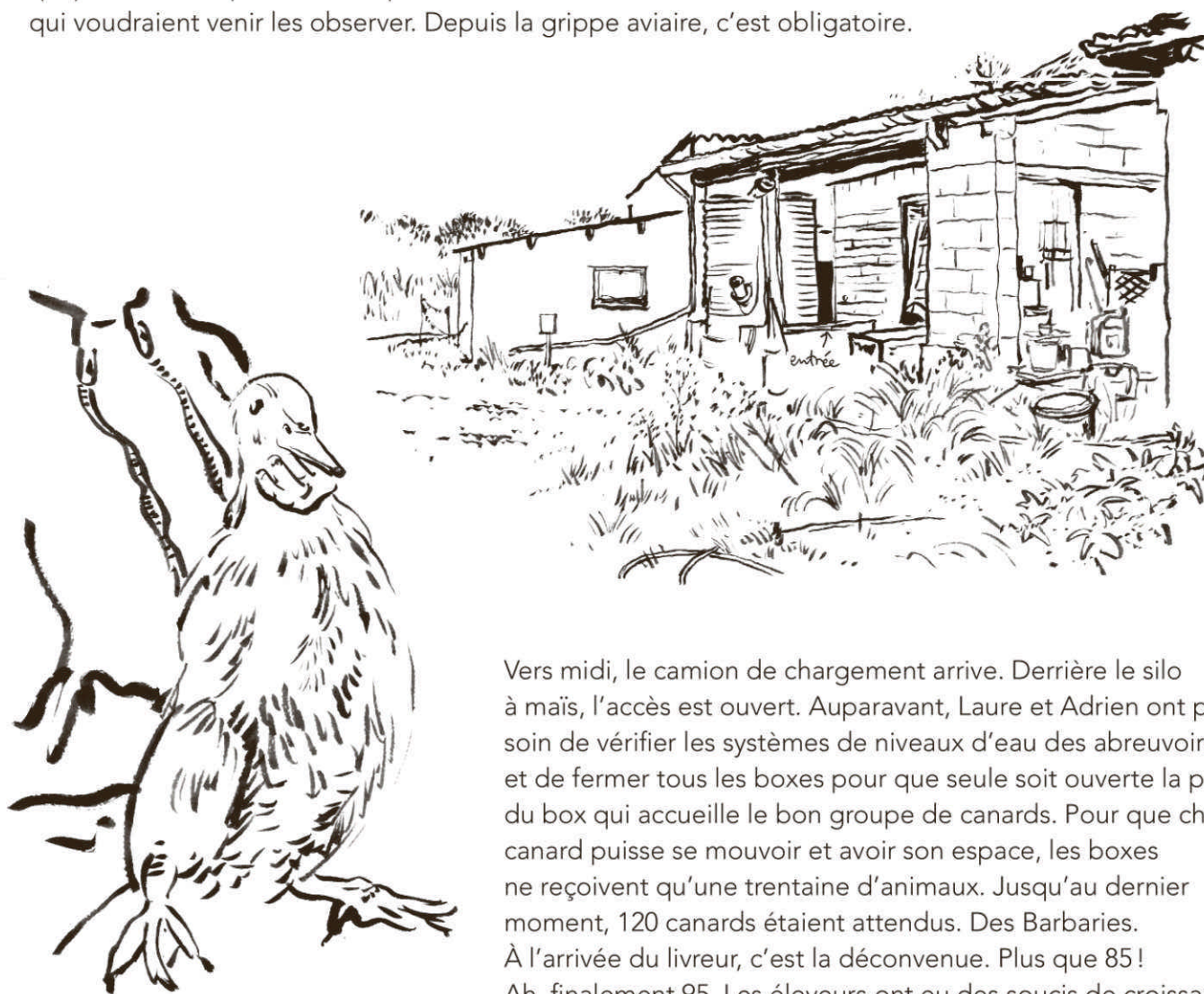
il y a moitié moins de chèvres plantés. on s'en inspire un peu. on parle de chène de régulation. qui protège les cultures et les p'tits.

Quand le mauvais temps oblige à rester confiné, on invite Roger, cousin germain, pour écosser les kilos ramassés la veille. C'est l'occasion de prendre des nouvelles des uns et des autres, de la famille, du village, du nouveau placier du marché qui a remplacé Roger... Cette tâche longue et répétitive devient un poil moins rébarbative quand on la partage avec un proche et quelques anecdotes. Les tas de haricots n'en finissent pas et je suis presque gênée de dessiner plutôt que d'aider à cette petite entreprise manuelle!





Adrien paille le sol des trois boxes qui, demain, accueilleront les canards. La « première paille » est déterminante pour le confort de l'animal et sa température. Le canard ne peut pas suer mais perd de la vapeur d'eau en respirant (haletant) et régule également par les pattes, d'où l'importance du paillage. Avant l'arrivée des premiers canards (toujours un mercredi), les agriculteurs posent une chaîne qui permet de séparer le lieu qui abrite les canards des éventuels clients qui voudraient venir les observer. Depuis la grippe aviaire, c'est obligatoire.



Quand les canards sont bien traités par les éleveurs, ils n'ont pas peur des hommes. Ils sont faciles à approcher et à prendre en main.

Vers midi, le camion de chargement arrive. Derrière le silo à maïs, l'accès est ouvert. Auparavant, Laure et Adrien ont pris soin de vérifier les systèmes de niveaux d'eau des abreuvoirs et de fermer tous les boxes pour que seule soit ouverte la porte du box qui accueille le bon groupe de canards. Pour que chaque canard puisse se mouvoir et avoir son espace, les boxes ne reçoivent qu'une trentaine d'animaux. Jusqu'au dernier moment, 120 canards étaient attendus. Des Barbaries. À l'arrivée du livreur, c'est la déconvenue. Plus que 85 ! Ah, finalement 95. Les éleveurs ont eu des soucis de croissance avec certains et ont dû abattre l'ensemble. On leur propose des Mulards* en complément. Laure et Adrien sont évidemment embêtés et agacés. Encore une fois mis devant le fait accompli, c'est une organisation à revoir et autant de production en moins. Et non, ils ne veulent pas des mulards en échange. Je comprends mieux quand ils m'expliquaient leur situation lorsqu'ils étaient eux-mêmes éleveurs. Il n'y a pas si longtemps encore, en 2015-2016, ils étaient atteints eux aussi par la grippe aviaire. Suite à cet épisode et aux changements drastiques de normes ainsi qu'au risque d'arrêt important de production, ils ont décidé d'arrêter de cumuler élevage et gavage.

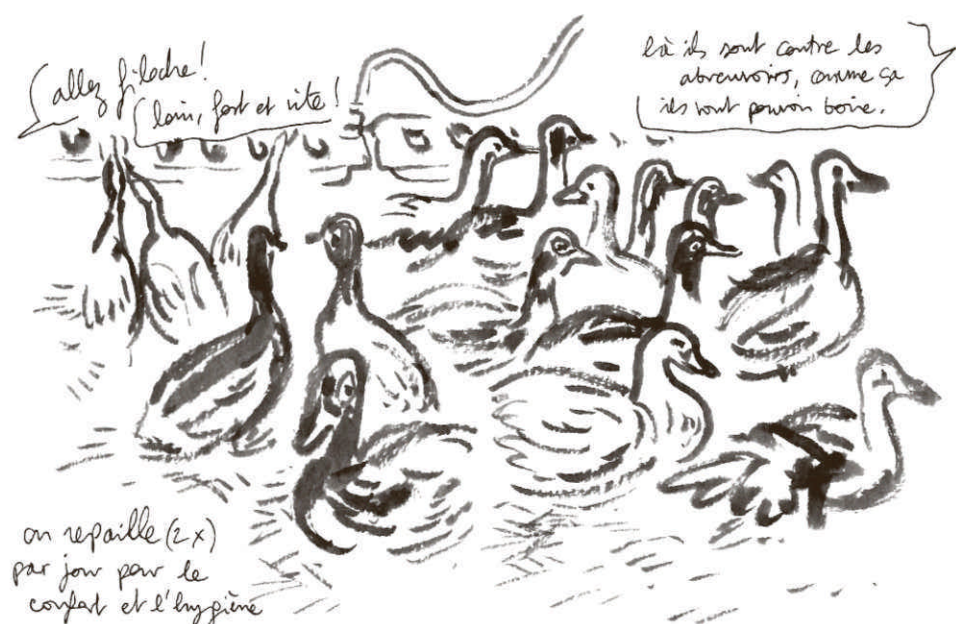


Mulard : 90% de la fabrication française. Plutôt blanc avec des pattes très jaunes jusqu'à mi-cuisses. Canard robuste, pas caractériel, jabot plus développé et taux de fonte du foie très bon à la cuisson. Seulement 11 semaines d'élevage. De 9 à 15 jours de gavage selon les méthodes avec du pâté enrichi. Goût moins prononcé, gésiers et muscles moins développés.

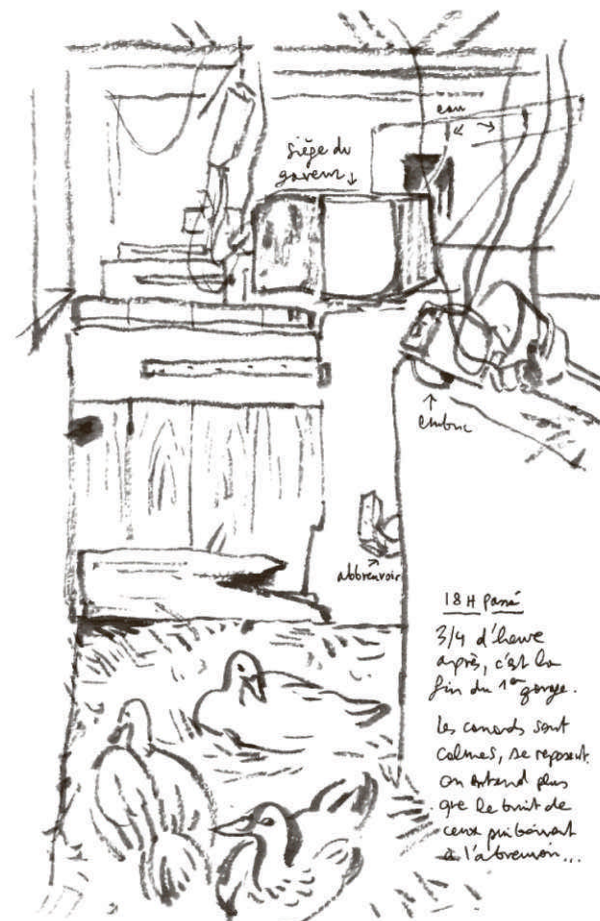


Pour sortir les canards, le livreur dispose les caisses à l'entrée de la salle de gavage. Comme elles sont presque de la même largeur que la porte et disposées en hauteur, tout échappatoire est exclu. Les canards sont sortis un à un des caisses en plastique. Ce « défilé » permet à Laure et Adrien d'évaluer leurs conditions physiques (âge, état général, blessures éventuelles...). Pour permettre aux canards de récupérer du transport, on les laisse tranquilles pour plusieurs heures. La première séance de gavage ne démarre qu'en fin d'après-midi. Après, ce sera toutes les douze heures. En général, à 8h et à 20h.

Si la famille Mazet avait choisi de gaver de manière industrielle, ils auraient sans doute choisi des Mulards. Avec cette race de canards, faciles, ils auraient pu réduire le temps de gavage. Pour les Barbaries et avec leur méthode, le gavage se fait pendant 18 à 21 jours au maïs gonflé à l'eau chaude et une simple solution pour la digestion. Le maïs est produit et récolté à la ferme. Tout est très local et contrôlé. Avec les grains, le gésier doit beaucoup plus travailler mécaniquement qu'avec un pâté**. Il devient donc plus gros, ce qui fait que le goût est plus prononcé. De plus, comme les animaux sont en semi-liberté, ils jouent, bougent et augmentent leurs masses musculaires.



**avec du maïs concassé, cela raccourcit le temps de gavage mais en effet le gésier travaille moins, le concassé demande aussi des investissements pour des machines plus perfectionnées donc un coût supplémentaire.



Chaque canard reçoit une louche et demie de maïs. Je suis agréablement surprise de voir que cela semble supportable et ne dure que quelques dizaines de secondes par animal.



En bout de chaîne, c'est le service à table ou la vente des foies gras, cuisses, rillettes, gésiers...



Le village de Saint-Geniès est charmant. Roland m'y dépose un dimanche matin très tôt. Il doit faire 7° mais la lumière promet une journée splendide et je suis équipée pour dessiner dehors un moment avant de pouvoir me réchauffer autour d'un bon café. Je traverse le village à la recherche de mon angle. Plus tard, j'apprendrais que j'ai choisi exactement le même qu'une photo ancienne.



Sur la place Saint-Martin de Souillac, le Beffroi d'une ancienne église qui abrite aujourd'hui des expositions. La jolie ville située aux portes du Lot et de la Dordogne tombe quelque peu en désuétude. Les habitants disent que c'est l'autoroute qui a produit ce changement. Avant, les gens s'arrêtaient dans la ville pour y faire une pause, visiter. J'y étais brièvement avec mon amie Jeanne Moinard, guide culturelle et amatrice d'œuvres d'art avec qui j'ai découvert la splendide Abbaye Sainte-Marie, ses gigantesques plafonds à coupoles et des piliers et bas-reliefs sculptés dans la pierre on ne peut plus émouvants.

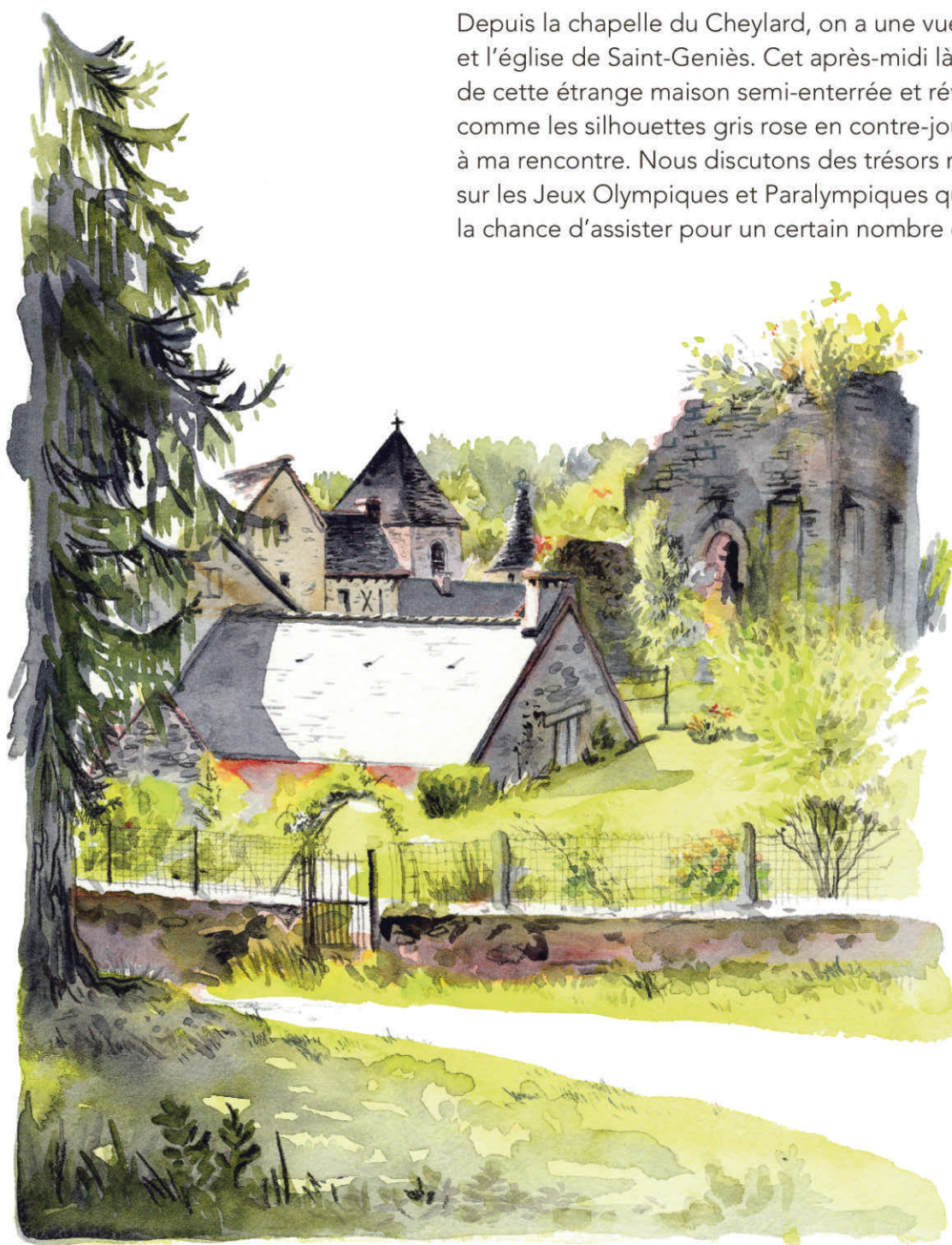


Le marché du dimanche est particulièrement animé. Le Café du château, situé dans et sur la terrasse du même nom, est le spot parfait pour déjeuner et observer les allées et venues des habitués de ce très beau lieu.



Peu avant mon départ, Laure et Adrien rendent visite à un de leurs amis passionné d'Histoire comme eux. Il travaille au Château de Beynac et me guide dans ses nombreuses périodes et salles plus ou moins ornées et décorées qui apparaissent dans certains très grands films de cape et d'épées. Mais le plus grand spectacle ici se passe à l'extérieur : ce château fort du XII^e est le point de vue idéal pour admirer la Dordogne. Juché sur un piton rocheux, il domine la vallée et offre un panorama à couper le souffle ! Entre deux averses, je tente de capter toutes les nuances de verts et les divers châteaux qui jalonnent le paysage. À droite, les anglais, à gauche les français. Et au milieu coule une rivière...

Depuis la chapelle du Cheylard, on a une vue surprenante sur les ruines du donjon, le Château et l'église de Saint-Geniès. Cet après-midi là, la lumière était si forte qu'elle surexposait le toit de cette étrange maison semi-enterrée et révélait en même temps l'herbe saturée qui l'entourait comme les silhouettes gris rose en contre-jour des constructions médiévales. Des promeneurs viennent à ma rencontre. Nous discutons des trésors naturels et architecturaux de la région. Puis dévions sur les Jeux Olympiques et Paralympiques qui viennent de se dérouler à Paris et auxquels j'ai eu la chance d'assister pour un certain nombre d'épreuves.



Dans un champ voisin de la ferme, du côté de la Forgeonnerie, des toits de lauze, caractéristiques du Périgord. Les vieilles maisons du sarladais, les manoirs et les Châteaux du Périgord ont eu souvent recours à ces dalles en pierre calcaire extraites dans les carrières des environs. Leur couleur ocre et dorée fonce avec le temps et l'humidité, ce qui rappelle parfois celle de l'ardoise.

L'ancien Château médiéval de Pelvézy, dont la légende dit qu'il aurait accueilli Saint Louis, transformé en village vacances.



La chapelle de Pelvézy, juste à côté, a été reconstruite fin XVI^e pour faire suite à celle détruite pendant les guerres de religion et qui se trouvait dans l'enceinte du château.

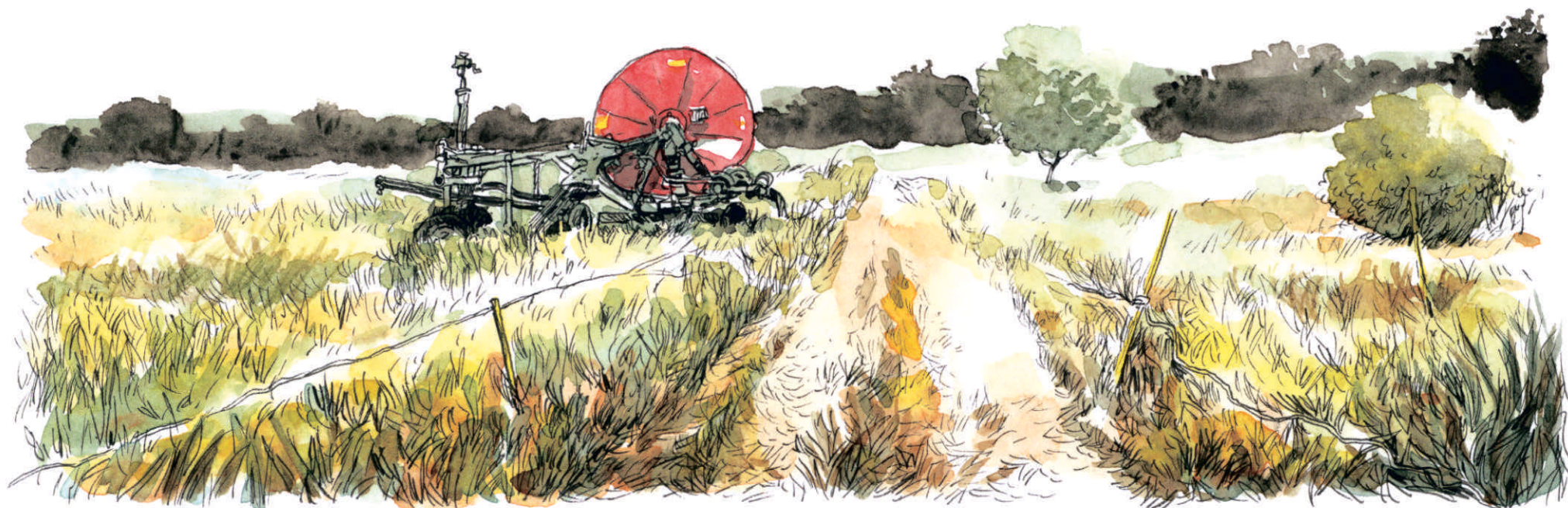


Les ciels et couchers de soleil sont particulièrement beaux dans cette région. Je me régale de ces scènes pastorales si flamboyantes.

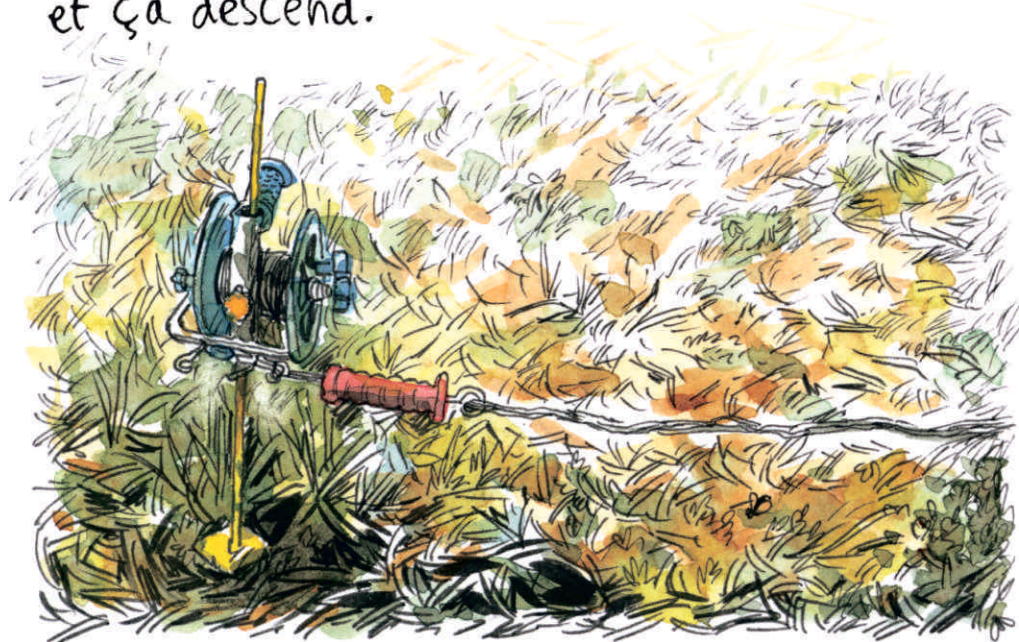


INTRUS CHEZ LES CAPRINS Bob

Aujourd'hui la météo est clémente. Je décide d'aller voir les bêtes au pâturage. J'emprunte le chemin qui part de la chèvrerie.



Au bout d'un moment, on traverse une route, puis on se retrouve entre deux champs moissonnés. Plus loin, ça fait un virage et ça descend.



Hier, j'ai accompagné Armel et Louis emmener les chèvres, mais on s'est arrêtés en haut de la pente. Les bêtes connaissent le chemin.



À mon tour, je descends.

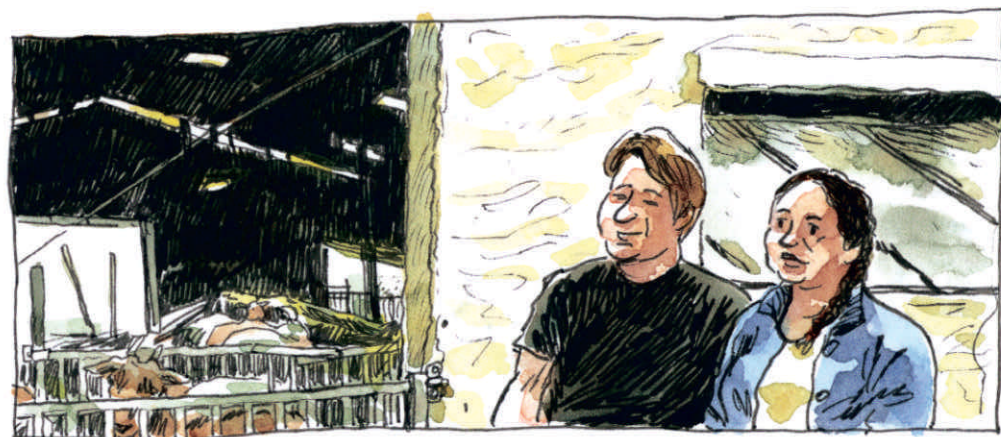
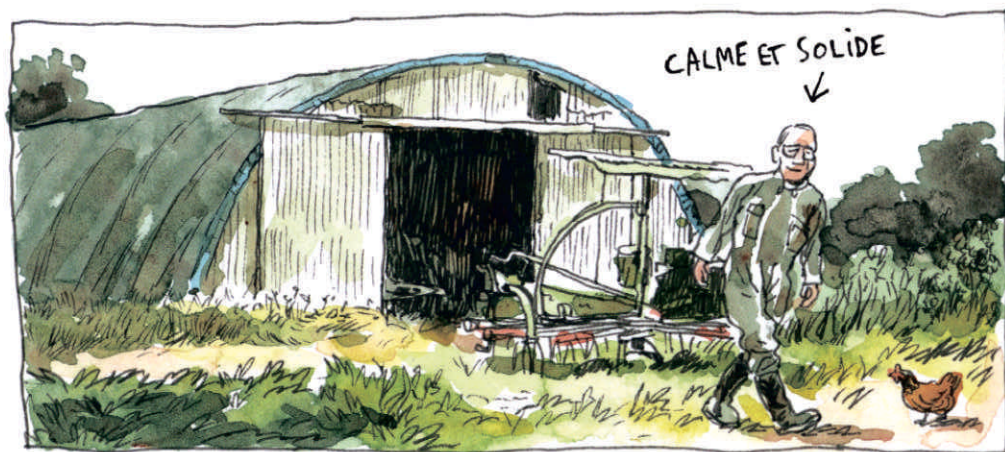




Je suis arrivé il y a quelques jours à Razac d'Eymet en Dordogne à la chèvrerie d'Anaïs et Christophe, baptisée LES FOLIES CHEVRIÈRES.

Je croise d'abord Fred, un employé. Il était dans l'élevage de poulets mais a fini par jeter l'éponge suite aux nombreuses gripes aviaires.

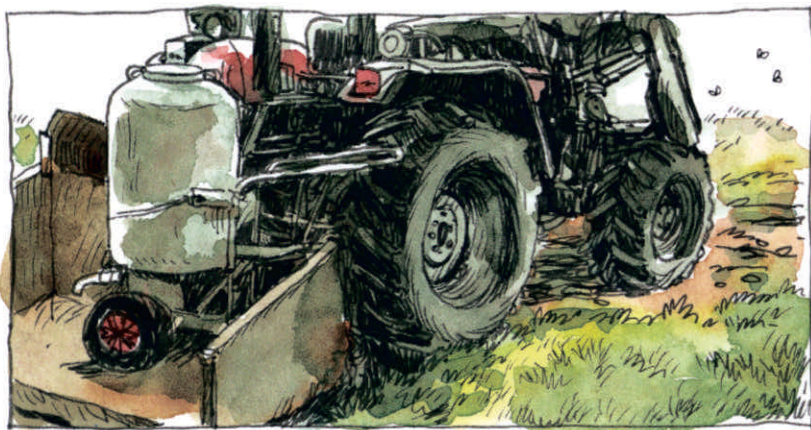
Il est 17h, Anaïs et Christophe arrivent de leur pause. Ils reprennent le boulot, parfois jusqu'à 22h, et comme ça du lundi au dimanche.



Le vivant ne se met pas en veille comme un ordinateur.

Je vois les lieux à la volée : les chèvres, les poules, les cochons et le labo. Très vite le dialogue se met en place.

On parle de transmission. La Ferme appartenait à un certain Jacques Chèvre (véridique !). N'ayant personne pour la suite, il l'a vendue aux actuels propriétaires. Christophe pense aussi à la suite.



Ici, le circuit est complet. De la culture du maïs au pâturage, de la traite à la fabrication et la vente.

Nous abordons plein de sujets, je me sens accueilli. L'écrin est confortable.



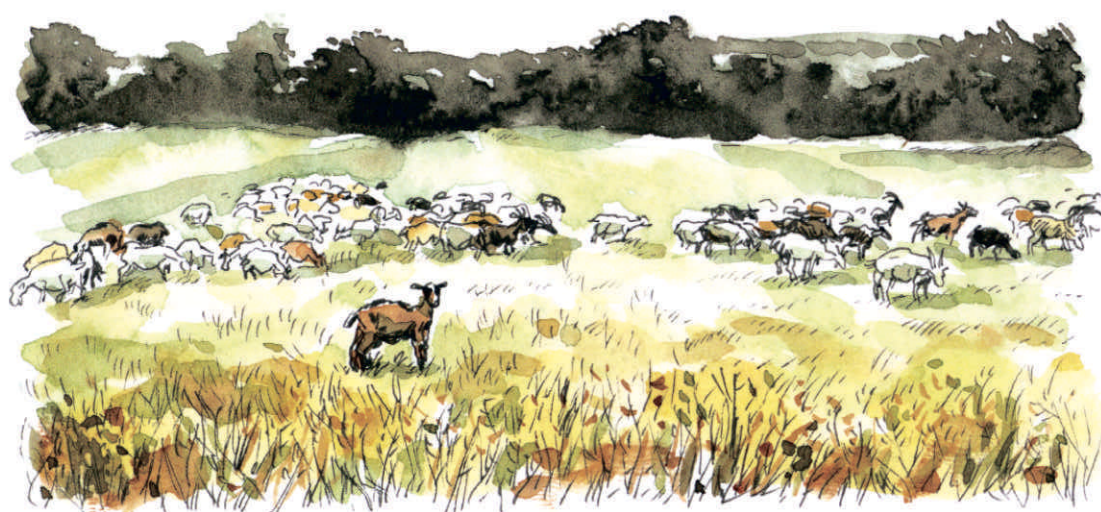
En bas du chemin, je tombe sur une trentaine de chèvres qui s'approchent.

STOP!



Elles se figent d'un coup et me scrutent. Le geste en suspens je dois ressembler à un chef d'orchestre.

Le pâturage est un choix. Certes pas l'idéal pour un rendement optimum.



Des vers peuvent passer des plantes aux bêtes et celles-ci dépensent de l'énergie à être dehors.

MAIS C'EST UN SYSTÈME FLOTTANT.



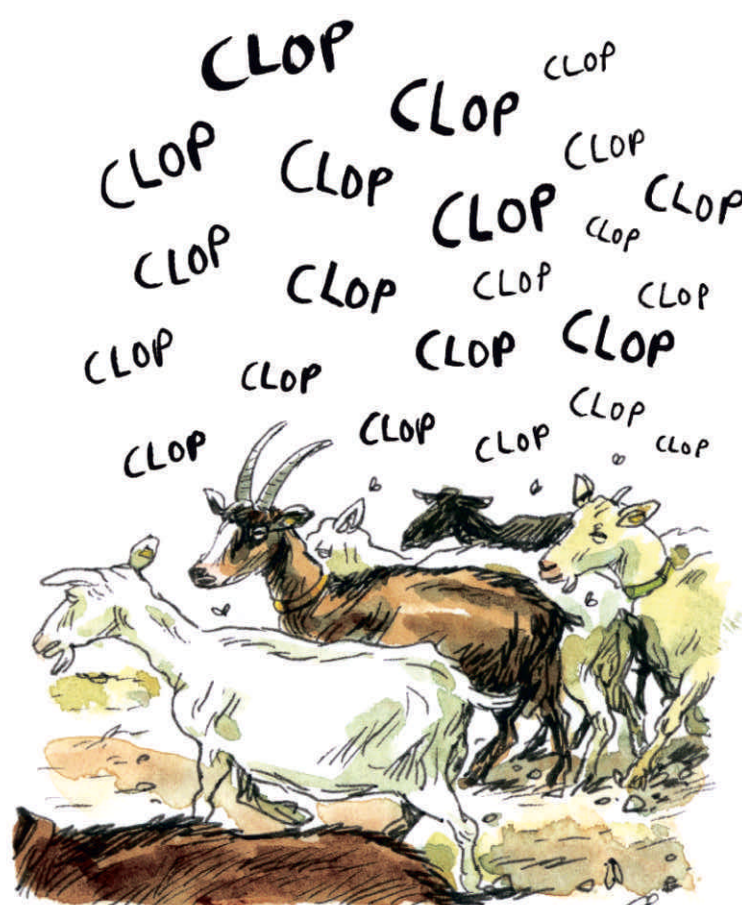
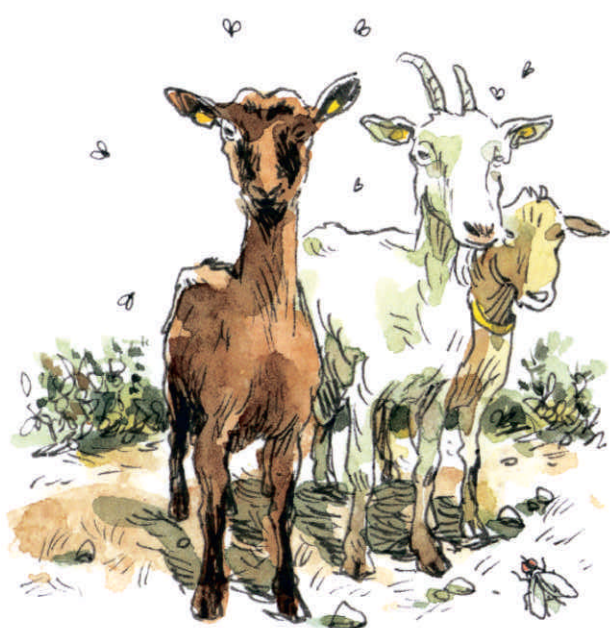
Comprendre: adapté à un avenir difficile avec le climat, l'eau, l'énergie...

Andis ajoute:

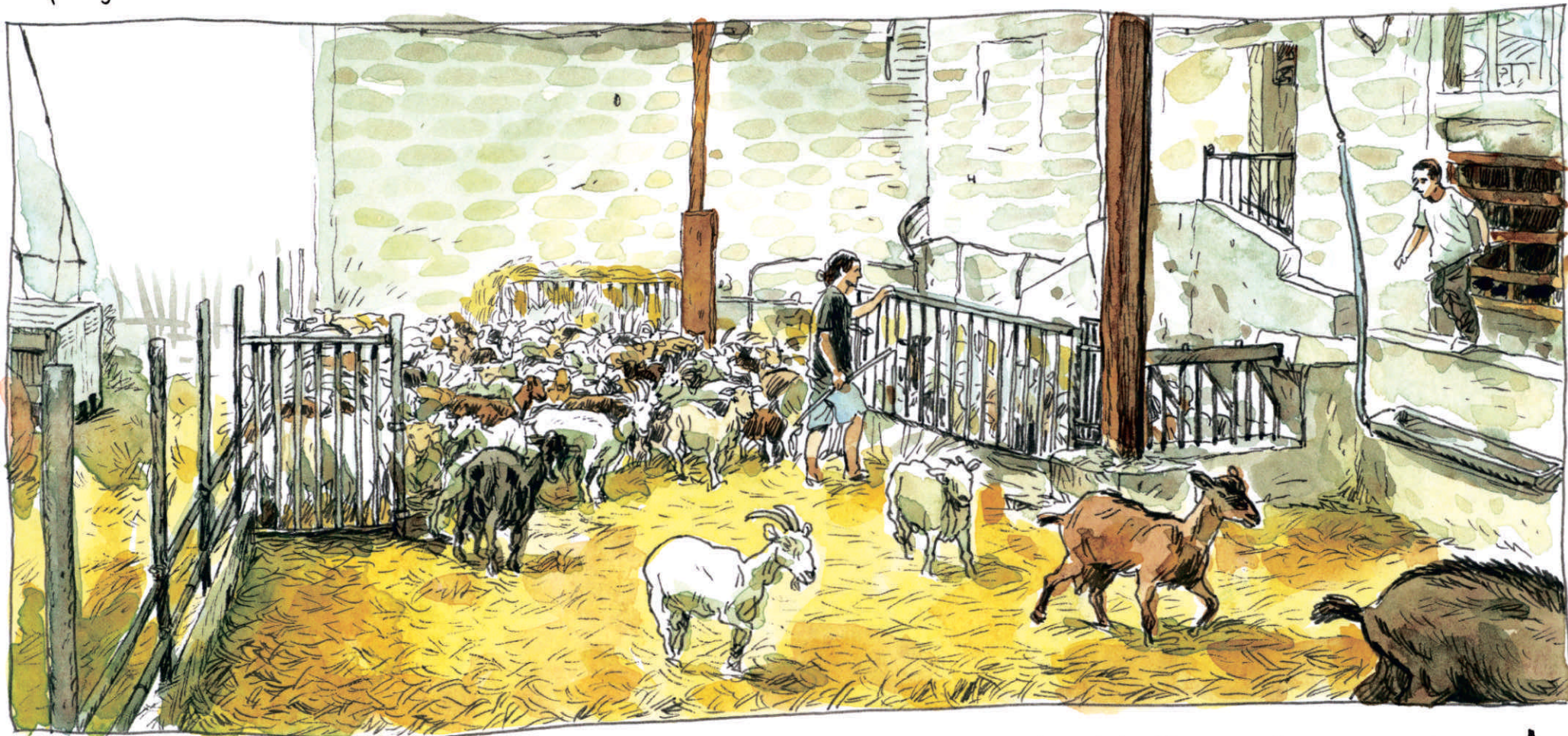
ET ON A MOINS DE FACTURES DE VÉTO.



Bon, les biquettes, je ne vous dérange pas plus longtemps. Je retourne à la ferme.

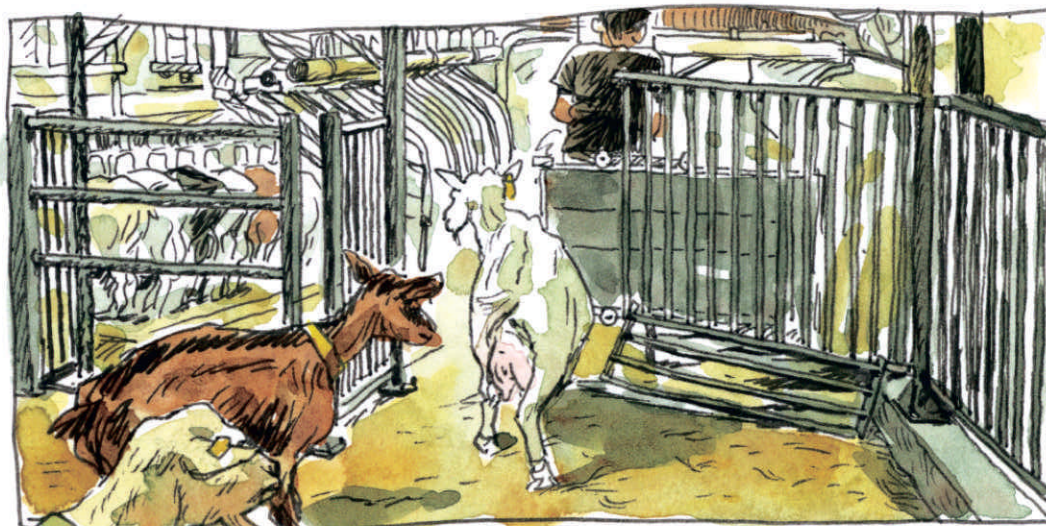
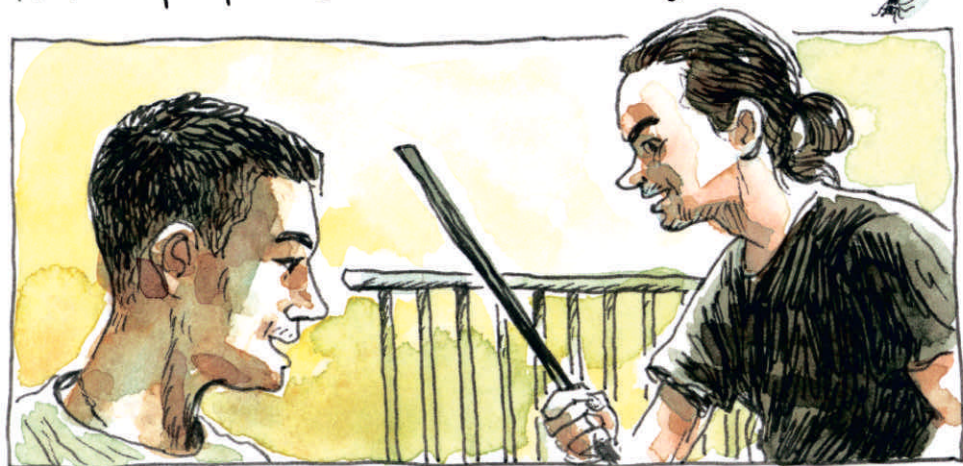


Ce matin-là, j'assiste à la première traite. J'y retrouve Louis, jeune employé au regard espiègle et au sourire généreux. Il est accompagné d'Armel qui rentre bientôt au lycée.



Fils de voisins, il profite de ses vacances scolaires pour venir aider à la ferme, depuis ses 10 ans !

Autant dire qu'il connaît le boulot par cœur. Quand il vient, il est là. Il s'implique, il m'explique. C'est naturel chez lui.



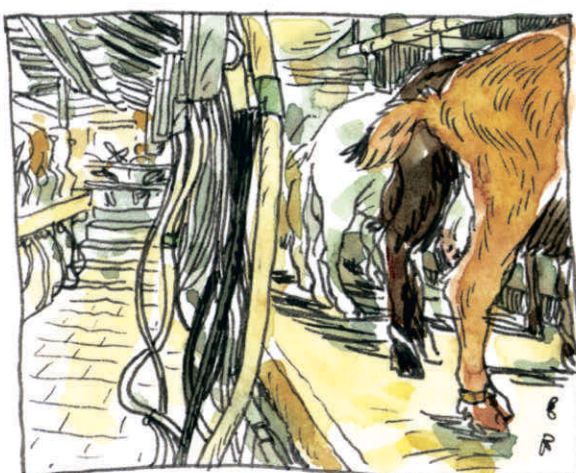
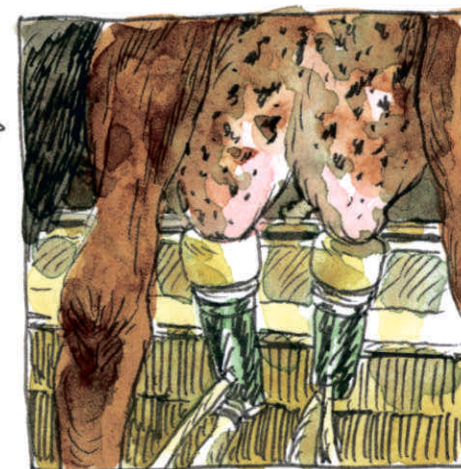
Les garçons me montrent quelques gestes : distribuer le fourrage, verser les graines...

Je vois la machine à traire et apprends les surnoms de quelques biquettes : Zip Zip pour Celle qui joue avec les fermetures éclair...



James Bond à cause du 007 contenu dans son matricule...

Passé-Partout pour celle qui cherche à se faufiler n'importe où.



Nous fêterons chaleureusement dimanche le départ de Louis qui, après 1 an de bons et loyaux services, s'apprête à élever ses propres chèvres. Nous nous retrouverons chez Fred et Fabienne, son épouse.

Mais... Elles me suivent!...
C'est pas l'heure de rentrer,
les filles!



Je les ramène au pâturage et essaie de trouver un moyen
de partir incognito. Mais dès que je bouge le petit doigt,
j'ai tout le troupeau derrière moi...



Je suis coincé, intrus chez les caprins.
J'en profite pour les observer.



Certaines broutent du sorgho et de la luzerne,
Celle-là s'intéresse aux franges de mon short.

Deux se battent. Ça y va, les coups de boules!



Une troisième plus âgée tente de les séparer.



Il semblerait que ces animaux, une fois le conflit
terminé et la hiérarchie rétablie, arrivent à se
réconcilier.

Les chèvres savent aussi ouvrir des portes
et des serrures. Elles sont dotées d'une mémoire
et d'une dextérité incroyables.



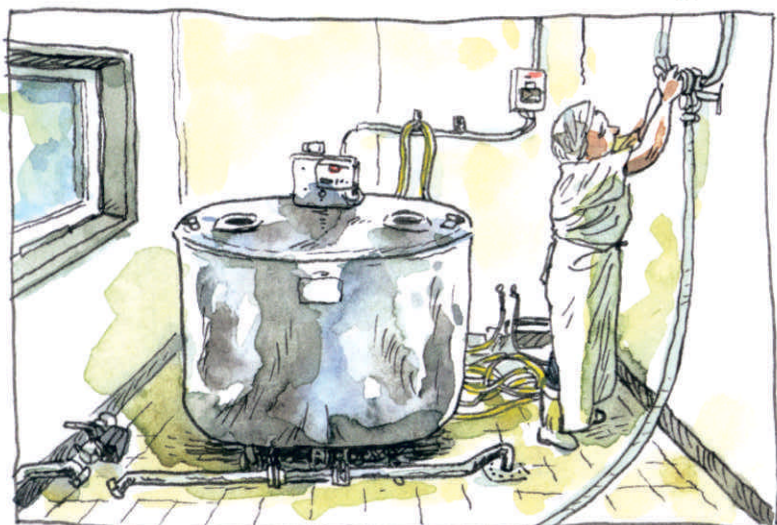
Mais d'après Christophe:

JE DIRAIS QUE
C'EST PLUTÔT DE LA
SOUSSION.

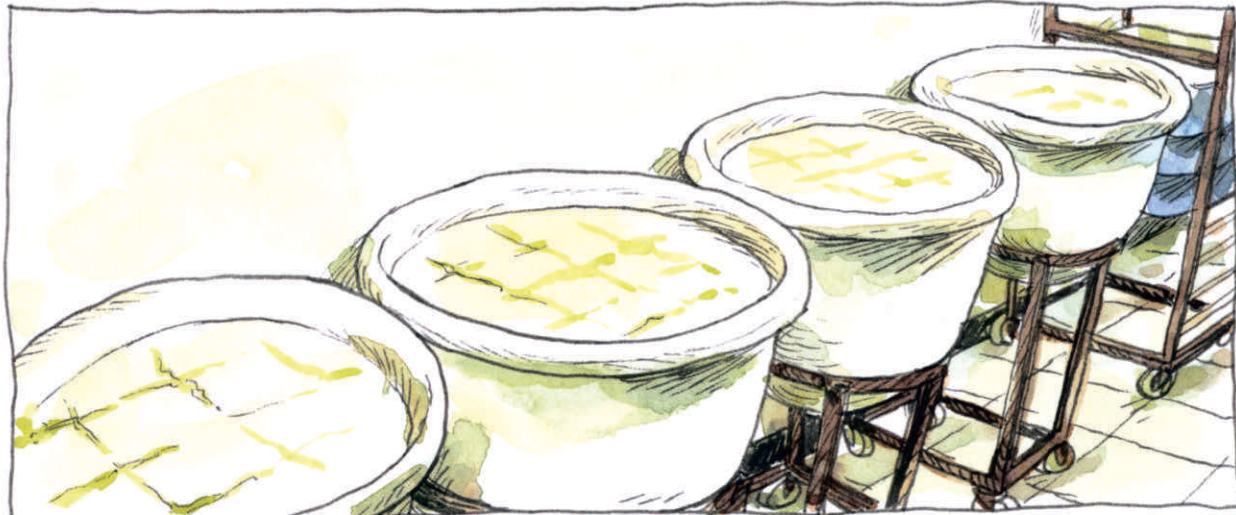


Et moi, je dois sortir de là...

Dans la Fromagerie, dite le labo, on n'y entre pas les pieds maculés de crottes de biques. Il faut enfiler des bottes. J'y retrouve Anaïs, Christophe et Céline, l'employée.



Le lait issu de la traite arrive directement dans un tank.



On ajoute les Ferments, la présure et le sel pour obtenir le lait caillé. C'est la base pour tous les fromages.



Les moules sont prêts. Le geste est important. À la louche, il faut éviter de casser les blocs.

Le lactosérum (petit lait) est égoutté pour être stocké.



Comme il est interdit de le déverser dans la nature, il est donné aux Cochons, car très protéiné.

Les Fromages Frais (non affinés)



LE FRAIS NATURE



LE FRAIS AROMATISÉ AUX ÉPICES



LE FRAIS AROMATISÉ AUX HERBES

LE FROMAGE BLANC



LA FAISSELLE



(issus d'un lait caillé non salé)

Les Fromages affinés



LE PALET

LE MINI CABÉCOU



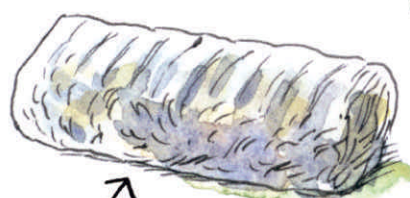
LE CABÉCOU DU PÉRIGORD



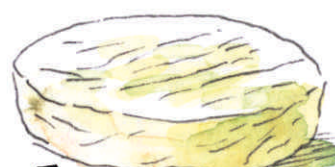
LE BOUCHON



LE CAILLOU (très sec)



LA BÛCHETTE CENDRÉE



LE TÊTE À CLAQUES (Camembert, d'après le "clacos")

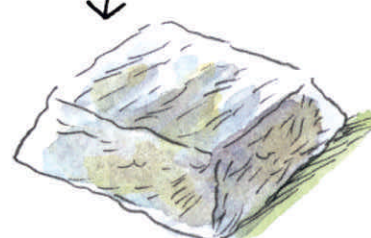


LE CŒUR

LA BÛCHETTE BLANCHE

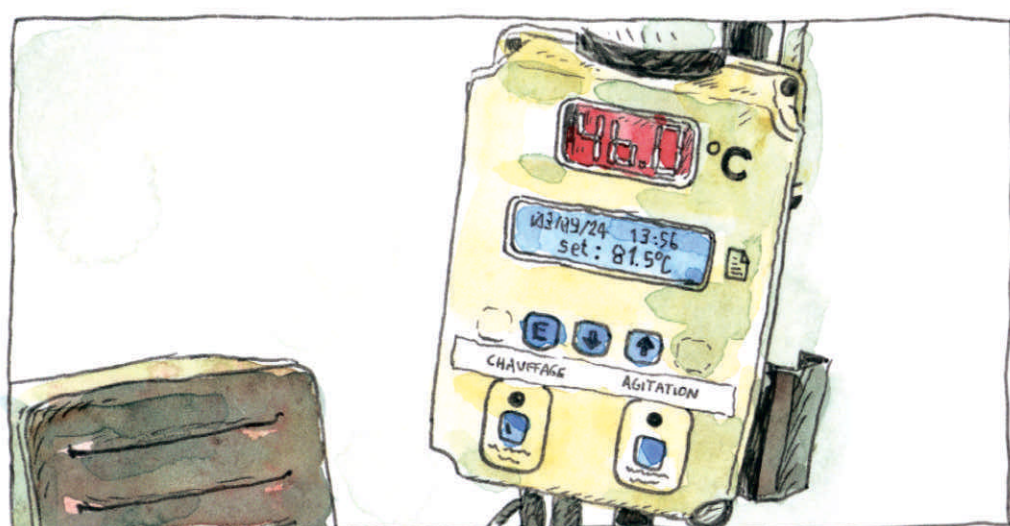


LA PYRAMIDE CENDRÉE



Une fois moulés et égouttés, les fromages sèchent 24h à l'air libre puis dans un séchoir (16° avec faible hygrométrie) pendant 1 ou 2 jours, ensuite au hâloir (13° avec plus d'hygrométrie), où ils sont retournés plusieurs fois. C'est l'affinage. Il varie selon le fromage voulu.

Pour la fabrication de yaourts, il y a un protocole à respecter. Mais ça demande moins de savoir-faire que le Fromage. Céline et Christophe travaillent dans une pièce dédiée uniquement à ça pour éviter les contaminations de pathogènes.



Dans une cuve, le lait monte à 80° pendant quelques heures pour éliminer les bactéries. Puis il est refroidi à 46°. On y ajoute les ferments (deux bactéries spécifiques) et on laisse reposer.



Les pots sont remplis, scellés et datés. On garde un peu de lait pasteurisé pour les prochains yaourts.

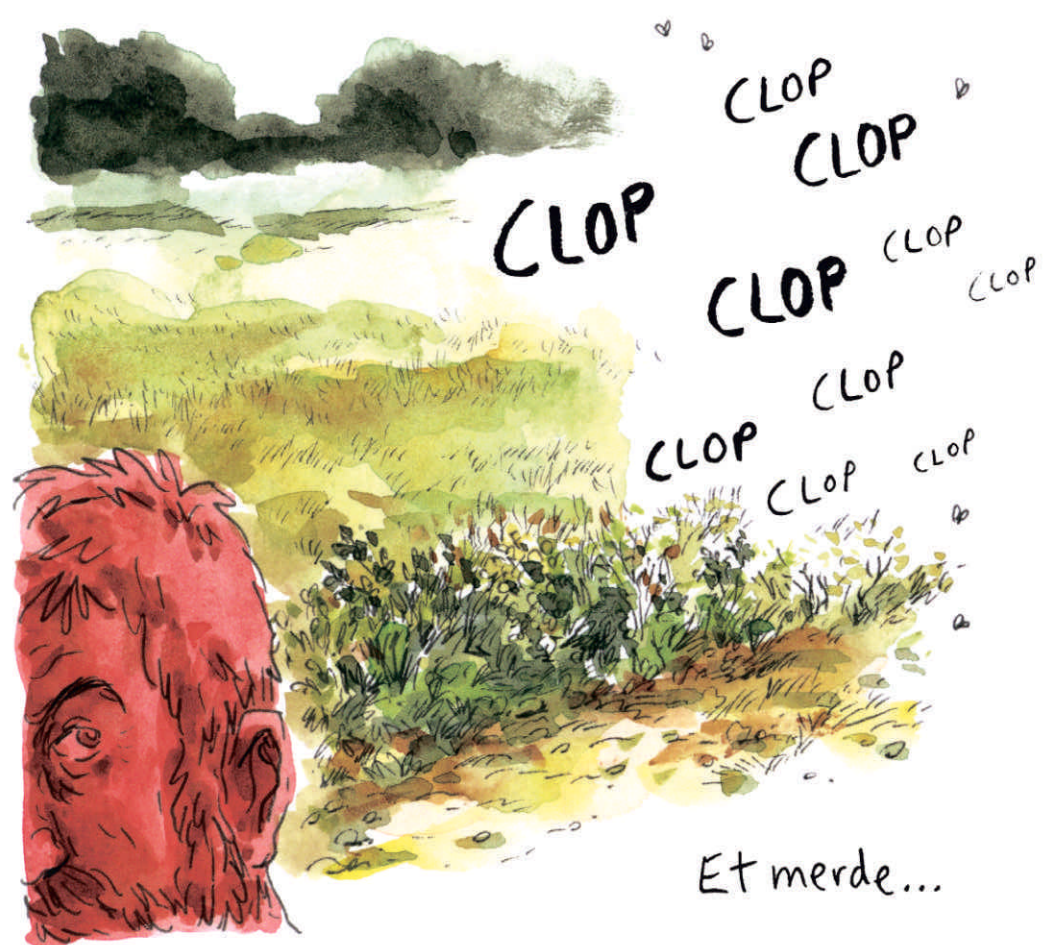


Tous ces produits auxquels on ajoute le lait, les œufs des poules et la charcuterie (viande des cochons) sont vendus en direct, en boutique et au marché.

Je tente un truc : je fais quelques pas, tout doucement et je m'arrête, l'air de rien. Puis je recommence, etc...



Si une seule d'entre elles voit mon manège, c'est mort.



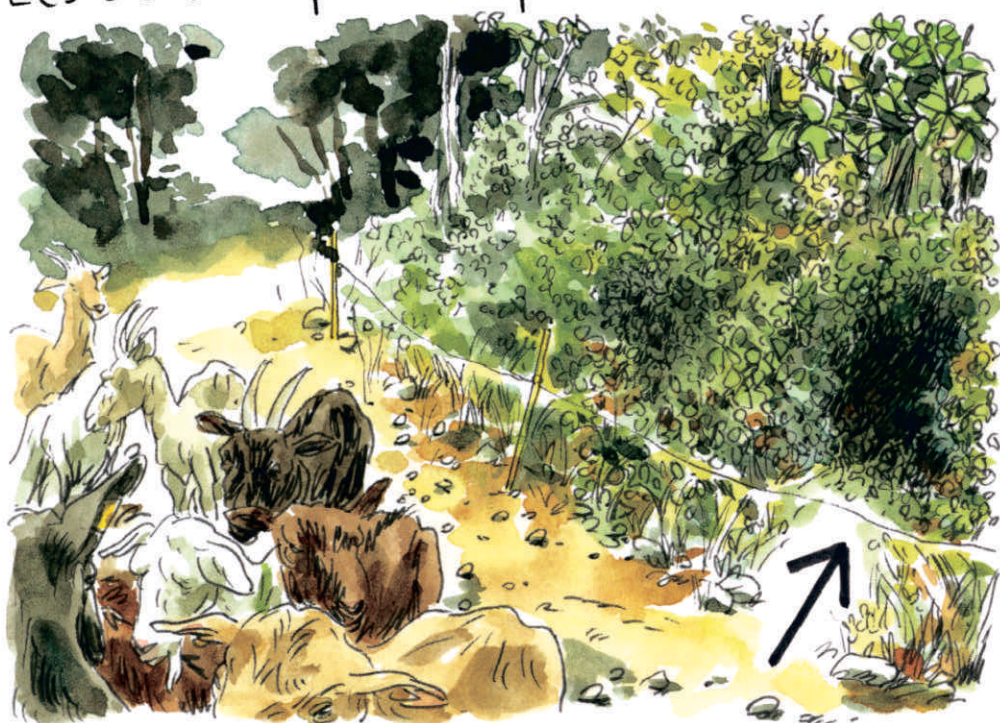
Et merde...

C'est pas vrai ! Plus un seul atome caprin dans le champ !



Elles sont toutes avec moi, l'air de dire : 'Et maintenant, chef, qu'est-ce qu'on fait ?'

Mais attends... Il suffit que je coupe à travers bois pour retrouver le chemin plus haut... Les bêtes ne pourront pas me suivre.



Ça marche ! Je repars enfin vers la chèvrerie, des éraflures sur les mollets et des branchages plein les cheveux...



...mais sans ma horde de groupies.

Le samedi j'accompagne Anaïs qui va vendre les produits au marché de Sainte-Foy-la-grande. L'étal à peine installé, une queue de 7 à 8 personnes se constitue. Ça ne désemplira pas de la matinée. Céline viendra même aider Anaïs de manière impromptue.



Le palet (frais ou affiné) est le fromage qui se vend le plus. Le Cabécou du Périgord est surtout demandé en été. Et en hiver, on vend plus de bûchettes.



Les bruits du marché sont comme une musique de fond. J'entends la voix sereine d'Anaïs racontant ses produits de la fourche à la fourchette.



Les clients sont non seulement nombreux mais aussi très fidèles. Anaïs et Christophe font en sorte que leurs prix soient abordables.



Les FOLIES CHEVRIÈRES participent au projet expérimental de la Sécurité Sociale de l'Alimentation. Ce projet attribue, selon les revenus, une allocation mensuelle de 150 "MonA" (Monnaie Alimentaire - 1 MonA = 1 euro) à des foyers, que ceux-ci peuvent dépenser dans des lieux de vente conventionnés, pour une alimentation plus qualitative.



La chèvrerie est en vue. J'enjambe les clôtures électriques.
En fait, si les chèvres m'avaient suivi, elles n'auraient pas pu se retrouver sur la route.

J'ai Flippé pour rien...



Mon séjour à la ferme se termine. J'ai peut-être été un peu intrusif, mais je ne me sens plus intrus.

BOB SEPT. 2024

MERCI À TOUTES LES PERSONNES QUE J'AI RENCONTRÉES : ANAÏS, CHRISTOPHE, PIERRE, MAT, FRED, LOUIS, ARMEL, CÉLINE, FABIENNE, STÉPHANIE, STÉPHANE, DINAM, NOLAN, JOAO, PIERRE, GHYSLAINE. ET AUSSI ZIP ZIP, JAMES BOND, PASSE-PARTOUT, PINDER, LICORNE ET TOUTES LES AUTRES !



PHILIPPINE BRENAC

Née en 1993, Philippine Brenac est une dessinatrice diplômée des Arts Décoratifs de Paris en 2018. Elle vit et travaille à Paris mais aussi là où les résidences et projets la mènent. Animée par la rencontre avec autrui et par le désir de comprendre, elle passe six mois à la Bezalel University of Arts de Jérusalem en 2015-2016. Elle arpente les territoires pour éprouver les lieux et dialoguer avec les personnes qui y habitent. Suite au Labo #2, une formation d'art du récit à La Maison du Conte (94) en 2020, elle collabore avec des compagnies de théâtre. Elle travaille régulièrement avec la compagnie Le Compost sur des spectacles, de la transmission en milieu scolaire, et lors de résidences de territoires (Picardie, Cher). Ses projets sont nourris par les textes, les récits oraux, les lieux et les strates de l'histoire qui composent un territoire. Elle travaille aussi avec des maisons d'éditions pour créer des couvertures (Libella) ou illustrer des poèmes comme Possibles Lieux de Louis Raoul aux éditions Aivazian.



MARIELLE DURAND

Artiste auteure formée à l'ESAG Penninghen et à l'ENSAD Paris puis aux Beaux-Arts de Berlin, Marielle suit son fil rouge du dessin sur le motif depuis plus de 25 ans.

Son travail de dessin est publié et exposé en Europe et à New-York et a reçu plusieurs prix et distinctions. C'est le moment présent, la trace et la mémoire du réel qui l'intéressent de retranscrire et partager. La transmission étant un volet important de son travail, elle enseigne le dessin à l'école des Gobelins.

« Le dessin sur le motif m'accompagne depuis plus de 25 ans. C'est le moment présent, la trace et la mémoire du réel qui m'intéressent de retranscrire et partager. Lors de nombreux voyages, lointains comme immobiles, de New York à Saïgon en passant par le Cap Vert, la Galice ou les Balkans, je compose des images accompagnées de textes pour des expositions et des livres. Plus récemment, j'ai exploré mon quartier parisien (13e) et l'Assemblée Nationale où je couvre depuis 2 ans les Questions aux Gouvernement. »



BOB

Né en Auvergne en 1972, Bob (de son vrai nom Yannick Robert) mange beaucoup trop de pommes de terre avant d'aller étudier aux Beaux-Arts d'Orléans.

Il commence son activité de graphiste-illustrateur à la fin du siècle dernier. À son arrivée à Toulouse en 2000, il va à la rencontre des Requins Marteaux, participe à des projets collectifs et publie quelques planches dans le magazine *Ferraille*.

Puis, après quelques parutions dans *L'Écho des Savanes* et *Fluide Glacial*, il écrit sa première bande dessinée à lui tout seul, « Je suis ton père ! », sortie en 2011 chez Vraoum. Aujourd'hui établi à Montpellier, il est auteur et illustrateur dans la presse jeunesse, l'édition jeunesse et la bande dessinée (Okapi, Le Monde des Ados, Ça m'intéresse, L'Écho des Savanes, Requins Marteaux, Bayard, Hatier, Gulfstream, Oxford University press, Casterman, Glénat, Palette, Vraoum, Expé...), il n'a toujours pas de vrai métier d'après les agents immobiliers.

En parallèle de commandes d'illustrations, il développe des projets personnels de dessin sous différentes formes car, finalement, c'est ce qu'il voulait faire quand il était petit.



COMPAGNIE OUÏE/DIRE

Depuis sa fondation en 1994, Ouïe/Dire réalise un travail original de création à entendre. Concerts, spectacles, expositions, projets de résidences, projets éditoriaux, la compagnie invente des aventures artistiques centrées sur l'écoute tout en multipliant des relations avec la photographie, le dessin, la vidéo, l'écriture, la bande dessinée...

Ouïe/Dire se définit aujourd'hui comme une compagnie d'art sonore et depuis ses débuts développe un art de la phonographie, un art de l'image sonore. La phonographie est envisagée ici comme un art de la relation et du partage d'une écoute. Relations avec les paysages, avec les gens ou avec les activités humaines ou non humaines. Partage d'une écoute

avec la musique mais aussi avec les arts visuels et l'écriture. Le catalogue Ouïe/Dire est le reflet de cette approche diverse, il contient des cartes postales sonores, des livres-CD mais aussi des livres d'images, des albums de bandes dessinées et des objets DVD.

Les projets de la compagnie sont essentiellement en lien avec le réel. Les artistes s'engagent dans une observation du quotidien, dans une exploration de l'ordinaire. Ils proposent une perception du monde tel qu'il est. La Compagnie participe à de nombreuses résidences en France mais aussi à l'étranger. Depuis 2016, Ouïe/Dire organise un ambitieux programme de résidences expérimentales et interdisciplinaires sur les quartiers prioritaires

de Coulounieix-Chamiers et Périgueux. Intitulé *Vagabondage 932*, cette aventure hors-norme propose une présence artistique de longue durée au sein même de ces quartiers et observe ce que produit cette présence. Porteur du programme *Hectares*, Ouïe/Dire entame un travail sur le monde agricole et rural à l'échelle du département de la Dordogne. Les artistes invités abordent les sujets de la production alimentaire, du lien avec le vivant, de l'environnement mais aussi les questions liées à l'économie de notre agriculture ainsi que celle de la transmission des savoir-faire et des exploitations.



PHILIPPINE BRENAC AU GAEC DE BOSLOUBET CHANTEGROS

Marie-Pierre vend ses fromages frais natures ou aromatisés, ou encore riz au lait fait maison à la ferme. En 2023, son fils Simon, éleveur et producteur de chèvres à la ferme de Chantegros, s'associe à elle. Vous pouvez de mars à septembre et sur commande, acheter des agneaux directement auprès de Marie-Pierre. Vous souhaitez découvrir la traite des vaches ? C'est possible et c'est vers 18h15 tous les soirs.

216, Allée des Sapins
24800 EYZÉRAC
06 85 32 18 84

MARIELLE DURAND À LA FERME LES GENESTES

Pour vos vacances au cœur du Périgord, venez apprécier la qualité de nos produits et services : calme et tranquillité associés à la beauté des paysages et la découverte culinaire à partir de nos produits, sans oublier la Préhistoire et le Moyen Age si présents dans notre région. Corps de ferme traditionnel appartenant à notre famille depuis presque 100 ans. Productions de la ferme : productions végétales (céréales, maïs, potager), gavage de canards avec transformation sur la ferme.

Famille Mazet - Les Genestes
24590 SAINT-GENIÈS
06 86 74 84 98

BOB À L'EARL LES FOLIES CHEVRIÈRES

La ferme des Folies Chevières a été créée en 2008. Le site était déjà dédié à l'élevage des chèvres depuis 1977. Nous transformons une partie du lait produit en fromages et yaourts. Nous avons rajouté il y a 3 ans, au moment où nous avons décidé de faire pâturer les chèvres, un élevage de porcs plein air ainsi que quelques poules afin de valoriser les effluents de fromagerie et les céréales produites sur place. Nous proposons donc un complément à notre gamme de produits laitiers avec des oeufs, un peu de viande et de la charcuterie.

558, Route du Beuil
24500 RAZAC-D'EYMET
06 76 36 87 26