

RENCONTRE

Gaec du Louveteau à Allenc

Mi-vache, mi-brebis !

Venus du Gard en quête de calme et de nature, Guillaume et Aurélie ont opté pour la Lozère et ne sont pas venus pour les champignons mais pour faire renaître une exploitation ! Une installation qui a demandé de la détermination et de la passion...

C'est en 2013 que Guillaume Gausi et Aurélie Clément se sont installés au Mazas, lieu-dit situé sur la commune d'Allenc.

Le couple, originaire de Nîmes, a en effet souhaité rester en Lozère après qu'Aurélie ait effectué son BTS à Terre Nouvelle et que Guillaume ait réalisé une formation pour adulte : « Auparavant j'étais représentant en bâtiment mais je recherchais une activité qui soit plus proche de la nature et des animaux tout comme Aurélie. J'ai passé mon BPREA au CFPPA de Marvejols. Nous connaissons la Lozère parce que mes grands-parents ont une maison à Saint-Julien-du-Tournel » expliquent-ils. Le couple avait envie de paysages montagneux, de calme, d'air pur... bref la Lozère les a appelés !

C'est sur une exploitation où il y avait auparavant des bovins viande, et au sein de laquelle le propriétaire cherchait un repreneur, qu'ils ont trouvé leur bonheur : « Nous avons ici 160 hectares mais c'est le même terrain que sur le causse, on ne pouvait pas faire du broutard ici alors on a fait le choix d'une petite production d'ovins en Blanche du Massif Central et de bovins en Aubrac parce qu'on souhaitait travailler avec des races locales qui s'adaptent au climat. Pour que notre projet soit viable on a choisi de faire un produit fini et de faire de la vente directe. En fait, on a adapté notre projet à l'exploitation que l'on a trouvé grâce à la Safer ».

HORS DU CADRE !

Aurélie et Guillaume sont donc sortis d'un schéma classique et n'ont pas eu peur de l'ampleur de la tâche qui les attendait. Il y avait en effet beaucoup de travaux à envisager et ils ne sont pas tous terminés : « Je crois que ce n'était pas du courage mais de l'incoscience, nous n'avions même pas une fourche au départ. Le montage du dossier hors cadre familial a lui aussi été complexe mais heureusement nous avons été accompagnés par la Chambre d'agriculture de Langogne. Nous en avons passé des heures sur le budget prévisionnel ».

Cinq ans plus tard le couple se retourne sur ce parcours et réalise : « ce n'était pas facile physiquement mais mainte-

nant on s'est équipé et ça va mieux. Heureusement qu'il y avait beaucoup d'envie et puis des voisins nous ont donné un coup de main mais nous avons à cœur de pouvoir arriver à nous débrouiller seuls ».

Guillaume s'occupe plus particulièrement des Aubrac et Aurélie des BMC même si chacun rentre régulièrement dans l'univers de l'autre. Ils se souviennent de leurs débuts : « Nous

jusqu'au bout de la chaîne : « Le fait de vendre notre viande nous permet d'être fiers de ce que l'on produit, d'aller jusqu'au consommateur et de pouvoir lui expliquer comment on élève nos animaux. On ne voulait pas prendre la clientèle de quelqu'un alors comme nous sommes du Gard, on a fait le choix de vendre dans ce département, on a aussi des clients dans l'Hérault et en région Paca. Ça s'est fait tout naturellement grâce au bouche-à-oreille. On est attentif à ce que veulent nos clients et le fait d'avoir un site et de proposer le paiement en ligne était indispensable. Nous avons environ une centaine de clients à livrer en deux à trois jours tous les deux mois. C'est très agréable de pouvoir avoir des retours et puis il y a des liens qui se créent ».

Aurélie et Guillaume sont aussi passés en bio : « parce qu'il ne nous manquait pas grand-chose et qu'un magasin de producteurs nous l'avait demandé ». S'il y a un aspect qui ne les fait pas rêver, c'est l'administratif : « ça demande énormément de temps » confirme Aurélie qui s'y colle par obligation : « Il faut le faire mais ce qui n'est pas normal

c'est que l'on gagne plus d'argent en faisant des papiers qu'en s'occupant de nos animaux ».

LE PETIT DU LOUP

Ils ont trouvé dans ce métier un équilibre et sont complémentaires, il n'y a pas dans le Gaec du Louveteau un seul chef mais deux : « on travaille ensemble tout en ayant chacun nos activités, mais le soir on discute et on prend les décisions ensemble, nous avons deux points de vue différents et c'est intéressant de les confronter ».

D'ailleurs c'est à deux qu'ils ont imaginé le nom du Gaec, « les doryphores » aurait été provocateur mais « louveteau », c'est pas mal non plus en cette période où le loup fait des ravages : « On aime bien le fait que ça interpelle ça permet aux gens de retenir le nom. Au départ on cherchait le nom d'un lieu-dit pour ne pas utiliser Mazas puisqu'on a acheté l'exploitation sous GFA, un groupement foncier agricole qui porte ce nom. On a trouvé la Loubière pas loin puis de fil en aiguille, on sait dit qu'un louveteau



c'était mignon tout en faisant référence à l'histoire entre le loup et la Lozère ». Pas d'attaques au sein du Gaec : « on rentre les animaux le soir et on a acheté un patou qui permet de faire fuir le loup mais aussi les chiens de chasse. C'est un chien très calme par rapport à nos cinq bords que l'on a acheté pour pouvoir sortir les brebis plus facilement

car sinon elles sont intenables ». Cinq ans après leur installation Guillaume et Aurélie savent qu'ils ont fait le bon choix, celui de vivre avec passion de leur passion : « on a trouvé en Lozère ce que l'on cherchait et nous sommes fiers de ce que l'on a accompli ».

Céline Rambeau

FOCUS

Préparer des plats préparés !

Le temps nous manque, une constatation qui a amené Aurélie et Guillaume à réfléchir à la possibilité de vendre des plats préparés : « les jeunes cuisinent de moins en moins surtout les plats qui demandent du temps pour mijoter. Nous avons donc fait le choix de faire appel à une conserverie à Montpellier pour préparer deux ou trois recettes. On peut ainsi proposer notre jeune bovin de l'Aubrac façon blanquette, à la provençale ou au citron confit et on propose aussi une terrine avec un goût bien particulier ».

Pour le couple la vente en direct était la seule condition pour que leur activité soit rentable : « parce que de cette façon on ne dépend pas des cours car avec les charges élevées que l'on a, nous n'y arriverions pas ou il faudrait être seul mais la charge de travail serait énorme ».

Attachés à leurs animaux

Si on parle de bien-être animal avec Aurélie et Guillaume on se rend rapidement compte de l'attachement du couple à ses animaux : « on travaille avec du vivant et même si on fait de la viande et qu'à un moment donné il y a des animaux qu'il faut tuer, nous les aimons. On n'aime pas voir nos animaux malades » et nous faisant visiter leur nouveau bâtiment où ils gardent au chaud les génisses, ils nous ont présenté Finiels une vache de 15 ans qu'ils garderont jusqu'au bout : « ce n'est pas la première que nous n'avons pas réussi à mettre à la réforme mais ce sont des animaux avec qui l'on travaille quotidiennement alors elle passe sa retraite ici certes elle nous coûte de l'argent mais c'est comme ça ».

Une famille qui s'installe...

Des jeunes qui choisissent de reprendre une exploitation c'est de la vie dans un village, ce sont des terres agricoles qui continuent d'être entretenues, ce sont des investissements avec la construction de nouveaux bâtiments, ce sont aussi des naissances puisque Guillaume et Aurélie ont un petit garçon de trois ans Mathéo qui vient de rejoindre les bancs de l'école. Bref c'est une famille qui s'installe et qui participe à la vie d'un territoire...

Le patou incognito !



n'avions pas d'expérience et en étant hors cadre familial, on découvre les difficultés au fur et à mesure qu'elles apparaissent. Les premiers vélages ce n'était pas facile, on a fait comme on le sentait. De même pour la récolte, les anciens conseillent parfois pour savoir quand on doit récolter. Heureusement que nous nous sommes installés en viande car en lait, c'est encore plus technique et pointilleux. Maintenant, on est plus rodés et puis nous avons construit des bâtiments plus adaptés. L'année prochaine nous aurons notre nouvelle bergerie et là on sera vraiment au point ». Ce métier prenant, le couple l'a choisi et ne regrette rien : « on mange, on dort, on vit vache pour l'un et brebis pour l'autre ». Ils apprécient le fait de faire leurs propres choix, d'être au contact de la nature et des animaux mais aussi de ne jamais tomber dans la routine : « pourtant c'est un éternel recommencement mais il y a différentes facettes dans ce métier. Les choses sont différentes au fil des saisons, on ne s'ennuie jamais ». Ils apprécient aussi d'aller

