

Salon Tech&Bio 2019

TALENT TECH&BIO / Dans sa ferme, à La Baume-Cornillane, Léo Girard élève des brebis laitières, des vaches allaitantes et des porcs. Il pratique l'agriculture biologique et vend en direct fromages, viandes, charcuteries.

Léo, ses brebis, ses vaches, ses cochons...

En 2013, Léo Girard réalise son rêve d'enfant en construisant sa bergerie. Cette année-là, alors âgé de 22 ans et un BTS technologie végétale (par apprentissage) en poche, il devient agriculteur à La Baume-Cornillane (sa ferme est à cheval sur cette commune et celle d'Ourches). Il reprend 6 hectares de terres appartenant à ses parents (qui ne sont pas agriculteurs ; son père est ostéopathe, sa mère nutritionniste). Et la Safer lui vend 8 hectares venant conforter son exploitation. « Ils m'ont permis de démarrer et d'asseoir mon installation, fait-il remarquer. Notamment grâce à des terres de bonne qualité agronomique et irriguées, ce qui n'était pas le cas des terrains que j'avais initialement. »

Une EI et une EARL

Aujourd'hui, Léo est à la tête de deux structures, conduites en agriculture biologique. L'une est l'exploitation individuelle (EI) dénommée « Dessine-moi une brebis ». Elle a pour activité l'élevage, la transformation et la vente directe des productions animales. L'autre, c'est l'EARL du Payoursel (nom du quartier), qui dispose de près de 6 hectares, dont une parcelle appartient à Léo. Celle-ci cultive 4 hectares d'ail de semence bio (commercialisé via le GIE L'ail dromois) et produit du fourrage (vendu à l'EI). Elle loue à l'année des terres pour la culture d'ail. L'EI, elle, exploite 25 hectares (9 en propriété), dont 16 de terres labourables. En termes de moyens humains, Léo est épaulé par quatre salariés, « indispensables au bon fonctionnement de l'exploitation ». Pascale est vendeuse sur deux marchés et responsable de toute la charcuterie. Elsa est la fromagère. Charles s'occupe des animaux. Et Céline vend sur trois marchés. Il y a également un apprenti, Tanguy, qui complète actuellement l'équipe. « Je suis très fier du travail réalisé au quotidien par mon équipe, confie Léo. Elle fait le maximum pour valoriser la ferme. »

Un bâtiment, puis deux, trois, quatre

Début 2013, Léo part de rien. Il commence par construire une bergerie dans un champ. L'élevage et la fabrication de fromages débutent en janvier 2014, avec 40 brebis de race laitière Lacaune. Puis, fin 2014, quatre vaches et deux génisses de race Aubrac arrivent sur l'exploitation. Tous les bovins sont élevés dehors jusqu'à la construction d'une étable, en 2016. En 2015, un séchoir en grange pour le foin est bâti. En 2017, un bâtiment dédié à l'ail est construit. Fin 2017-début 2018, un abri pour les cochons est



Parti de rien en 2013, Léo Girard a bien fait grandir sa ferme depuis.

fabriqué. Mais ce n'est pas tout. Début 2018, Léo s'équipe d'un laboratoire pour la découpe de la viande et la fabrication de charcuteries. Il l'agrandit d'ailleurs à l'automne dernier (mise aux normes) et en profite pour lui adjoindre un nouveau magasin (remplaçant celui installé en 2014, qui est devenu salle d'affinage et d'emballage des fromages). « Nous avons fait énormément d'autoconstruction, de A à Z pour tous les bâtiments en bois hormis la bergerie, explique Léo. Seul le hangar métallique où est stocké l'ail a été acheté en kit et nous l'avons monté nous-mêmes. »

Un système à sécuriser

Les brebis pâturent de mars à novembre, parfois jusqu'en décembre. Elles sont traitées matin et soir de janvier à juin, puis une seule fois par jour jusqu'en octobre. Leur lait est en totalité transformé sur la ferme. En bovins, seules les génisses (jusqu'à un an) et les brouards à l'engraissement sont élevés dans l'étable. Le reste du troupeau passe toute l'année dehors. Les cochons, eux, sont les seuls

animaux à ne pas naître sur l'exploitation. Les porcelets proviennent d'un élevage bio du Trièves (Isère). Outre une porcherie ouverte sur un côté, les porcs disposent de deux parcs avec jeux (bois, ballons) et mare ; de quoi bien s'amuser ! Et ils recyclent tout le lactosérum issu de la fabrication des fromages. Ainsi, l'exploitation n'est pas obligée d'avoir une micro-station d'épuration. Léo a cependant un regret, celui de ne pas être autonome pour l'alimentation de ses animaux, faute d'arriver à accroître sa surface foncière. « Je récolte à peine 50 % de l'orge consommée sur l'exploitation, précise-t-il. En foin, je produis 40 tonnes et en achète au moins 150 sur pied. Je voudrais trouver des terres pour sécuriser mon système de production. »

Une devise

Depuis début 2018, une salariée de Léo (qui a suivi une formation spécifique) transforme la viande à la ferme et confectionne les charcuteries. Le laboratoire n'a pas de salle de cuisson. Pour ses pâtés, mursons et caillettes, Léo fait appel aux services de Troupéou, atelier de découpe et transformation de viandes (à Mornans), qui assure la mise en verrières, la cuisson et la stérilisation. Mais « j'ai en projet de monter un plus gros laboratoire et d'élargir ma gamme de produits », signale ce jeune agriculteur plein d'allant, dont la devise est : « Renoncer à devenir meilleur, c'est déjà cesser d'être bon. Il ne faut pas rester dans sa zone de confort. Il y a toujours à améliorer : le développement de la ferme, le confort de l'équipe, la rémunération... »

Annie Laurie

POINT DE VUE / Léo Girard est l'un des Talents du Tech&Bio édition 2019. Son avis sur ce salon et cette distinction.

Léo et le Tech&Bio

Léo Girard, comment percevez-vous le salon Tech&Bio ?

Léo Girard : « Il a sa place, le bio se développe de plus en plus. Pour les agriculteurs qui sont déjà en bio comme ceux qui veulent se convertir, ce salon offre la possibilité de découvrir de nouvelles technologies, d'assister à des démonstrations, de rencontrer des partenaires professionnels. »

Et être l'un des Talents Tech&Bio, qu'est-ce que ça fait ?

L. G. : « Il y a plein d'autres agri-

culteurs qui font du bio tout aussi bien, voire même mieux que moi. Si mon exploitation peut donner des idées alors tant mieux, sans prétendre devenir un quelconque modèle. Être Talent Tech&Bio est une opportunité pour présenter ma ferme et mettre en valeur le travail de toute mon équipe dans l'élevage, la fromagerie... C'est un moyen de faire parler de ce que nous faisons et du bio plus généralement. »

Propos recueillis par Annie Laurie

« DESSINE-MOI UNE BREBIS » AUJOURD'HUI /

Du bio en vente directe

Elevage :

30 bovins dont 15 mères. Entre 5 et 8 bêtes tuées par an, selon le nombre de naissances de femelles car, pour l'instant, elles sont toutes gardées en renouvellement.

140 ovins dont 100 mères. Production annuelle de 320 litres de lait par brebis en moyenne. Une cinquantaine de porcs tués par an (à l'âge de six mois).

Produits :

Avec le lait de brebis : yaourts (nature ou aromatisés), faisselles, brousse ainsi que fromages de types feta, picodon, reblochon et lou pérac. Viande d'agnelet, de veau, broulard, porc (en caissettes).

Charcuteries : pâtés de campagne, saucissons, mursons, saucisses, godiveaux (nature, à la feta, à l'ail et aux fines herbes), merguez de brebis...

Commercialisation :

Vente à la ferme (du mardi au vendredi de 17 à 19 h avec possibilité de visiter les élevages et d'assister à la traite), sur des marchés (Chabeuil, Beaumont-lès-Valence, Valence, Beauvallon, La Voult-sur-Rhône), dans des magasins de producteurs (uniquement les produits laitiers) et la boutique en ligne (www.dessine-moi-une-brebis.com). Exploitation adhérente au réseau Bienvenue à la ferme. ■

NOUVELLE SÉRIE M7002
L'efficacité autrement !



M5001N
Un gabarit très optimisé



Votre nouveau concessionnaire

pour tout matériel agricole
Depuis 1987
BROTTE
Service & Proximité

150 ch. de Grangeneuve
26120 Châteaudouble
Tél 04 75 59 85 10

For Earth, For Life
Kubota
www.kubota-eu.com

Présent à Tech&Bio - Stand 341

CONSTRUCTIONS METALLIQUES BECT - SAS

124 chemin Font Mourand - 38270 MARCOLLIN
Tel : 04 74 79 25 50 Fax : 04 74 79 25 51
Mail : contact@bect-sas.fr - www.bect-sas.fr

Une offre complète de prestations pour des projets de bâtiments. Conception, étude, fabrication, montage

Dans les domaines : Agricole
Industriel. Commercial.
Sportif. Habitat

