



Elle remet le pastoralisme au goût du jour

PAR EMMANUELLE MAYER



- # Bergère sur le plateau de Millevaches (Corrèze)
- # Productrice d'agneaux vendus en direct
- # Co-créatrice d'une marque de produits en laine
- # Ingénieure agronome
- # A gardé des troupeaux pendant un an dans la steppe mongole

Contemplative, volubile et déterminée, Lise Rolland est une trentenaire pleine d'audace. Une audace qui lui a permis de se joindre à une famille d'éleveurs des steppes de Mongolie pendant un an, de quitter le monde douillet du salariat pour devenir bergère et veiller seule sur des brebis dans la montagne des mois durant. De cette expérience incroyable, elle a tiré la force de créer sa ferme avec son compagnon, Fabrice, sur le plateau de Millevaches en Corrèze. Le couple pratique le pastoralisme, cette forme d'élevage où les animaux se nourrissent en pâturant dans les espaces naturels, en particulier les milieux fragiles ou montagneux. À la fin du printemps, le duo de bergers organise la transhumance du troupeau sur les landes et tourbières gérées par le Conservatoire d'espaces naturels. Sans la dent de la brebis, ces surfaces seraient des friches, ou des plantations de résineux gérées de façon industrielle. Les moutons permettent en effet de maintenir ces paysages ouverts et riches en biodiversité. Les tourbières sont des zones humides qui jouent un rôle précieux pendant les périodes de sécheresse. Des enjeux qui parlent à cette ingénieure agronome... Le pastoralisme a aussi un intérêt économique : l'éleveur dispose de plus de nourriture pour ses brebis ainsi que d'une subvention, et il crée de l'emploi en embauchant des bergers. Alors, la ferme tout juste reprise en 2017, Lise a initié un groupement pastoral avec d'autres éleveurs. Cet été, Fabrice, Lise et un

Sans la dent de la brebis, ces surfaces seraient des friches, ou des plantations de résineux gérées de façon industrielle. Les moutons permettent de maintenir ces paysages ouverts et riches en biodiversité.



autre berger se sont ainsi relayés pour garder pas moins de 600 brebis, issues de cinq élevages différents.

Ce qui passionne Lise dans la « garde », c'est le lien qui se tisse avec les animaux. « Les bergers passent énormément de temps à observer les brebis, à leur parler. La majorité des éleveurs conventionnels pensent que ça ne sert à rien, mais c'est extrêmement utile d'avoir une connaissance approfondie de chaque brebis, de savoir ce qu'elle mange, comment elle se comporte. Moi, je pense à l'entretien du milieu car j'ai travaillé dans ce domaine, mais la mission première du berger c'est de guider les animaux vers ce qui leur donne de l'énergie. Il faut entendre les vieux bergers : « Ça, ça va remplir ; ça, ça va faire

le dessert ; ça, ce sera pas assez"... »

Le mouton a mauvaise réputation. On le dit bête. La jeune bergère loue au contraire son intelligence. « Ce sont des animaux qui communiquent énormément, il suffit d'observer les oreilles, la queue, les regards, les bêlements. Un troupeau, c'est une entité globale où la communication passe de la première à la dernière. » Et de s'extasier sur les formes que prend le troupeau lors des déplacements en

montagne, comme les vols des migrateurs dans le ciel.

Ce respect profond de l'animal, Lise l'a d'abord découvert en Mongolie. Au sortir de ses études, elle partage en effet pendant un an la vie d'une famille d'éleveurs nomades dans la steppe. Il y a là une centaine de chevaux, une vingtaine de yacks, des chèvres et des moutons. Bouddhistes, les Mongols considèrent les animaux à l'égal des humains. En osmose, animaux et humains tirent profit les uns des autres pour survivre dans ce milieu difficile. Les conditions de vie des animaux sont respectées : le cheval travaille puis se repose. « Là-bas, les chevaux sont épanouis, ils ont tout l'espace qu'ils veulent, vivent en troupeau avec leurs congénères... Ainsi, ils acceptent volontiers d'être traits et montés. » Lise est très touchée par la manière dont ce peuple tue l'animal : après un rituel de remerciement, une petite incision

« La mission première du berger, c'est de guider les animaux vers ce qui leur donne de l'énergie. »



© Emmanuelle Mayer

est pratiquée afin de pincer l'aorte. Impossible chez nous – il faut mettre la main dans le corps –, et pourtant sans souffrance. Déjà cavalière, Lise apprend à garder chèvres et brebis à cheval et passe ses journées seule avec les bêtes dans l'immensité des paysages. Le soir, les échanges sont restreints car la jeune

fillette ne maîtrise pas bien la langue. Mais elle apprécie la solitude.

Après cette année singulière, elle travaille pendant huit ans dans des parcs naturels et au sein d'organisations agricoles autour des questions pastorales. Le fond la passionne, mais elle ressent le besoin d'être dans le concret, d'appliquer elle-même les conseils qu'elle dispense, de « retrouver le calme et les bêtes ». Adieu bureau chauffé et congés payés,



elle devient bergère. Un éleveur des Alpes, prêt à lui laisser son troupeau, lui envoie son père, 80 ans, pour lui apprendre le métier. Rustre et bourru, le montagnard chaussé de savates connaît l'état de santé de chaque brebis et le pouvoir nutritif de la moindre herbe. Le loup rôde ; cette première estive est une épreuve pour Lise qui, stressée, n'arrive pas à dormir. Mais le métier rentre, et elle passe les cinq étés suivants seule en montagne avec les moutons. La nuit, dans sa cabane, elle ne craint ni le loup, ni les inconnus, ni les patrons un peu trop entreprenants que de nombreuses bergères, hélas, ont à subir. Elle a ses chiens. Et ne s'ennuie jamais. « J'aime la plénitude absolue de ce métier. Quand elles ont bien mangé, les brebis se posent facilement deux heures ; on peut alors lire, se baigner dans un ruisseau, méditer, profiter des paysages... »

« Moutonnier pur jus », ainsi qu'il se définit, Fabrice est l'homme fort, le terrien qui sent les bêtes comme personne. Ensemble, ils passent quatre mois en estive dans le puy de Sancy (Puy-de-Dôme), coupés du monde, et décident de s'installer – créer leur exploitation, dans le langage agricole. Ce sera la ferme « Revenons à nos moutons » à Toy-Viam en Corrèze, reprise à Jean-Claude Vergonzanne en



janvier 2017. Ils achètent les 400 brebis de race rustique limousine, la maison, un tracteur, et louent les 110 hectares pour minimiser l'investissement. Le troupeau est exclusivement nourri à l'herbe fraîche et au foin (herbe séchée), qu'ils préparent eux-mêmes. Leur production ? Des agneaux qu'ils vendent en caissettes de morceaux sous vide, directement aux habitants du territoire et en boucherie. Une petite partie est également écoulée en « filière longue », à travers les coopératives qui fournissent les distributeurs. Comment supportent-ils de tuer les petits de leurs brebis adorées ? C'est qu'ils ont la conviction d'avoir un accord avec elles, que leurs bêtes savent pourquoi elles sont là. « Tous les jours quand on

se lève, notre but est de faire en sorte que nos brebis soient bien, et elles le sentent. On voit qu'elles sont ravies d'être avec nous car on les change d'endroit, on les emmène manger de la bonne herbe, on les protège des prédateurs... Notre troupeau n'est pas asservi. Si elles ne voulaient pas être avec nous, elles partiraient. Mais nos moutons se comportent avec nous comme des petits chiens : ils viennent chercher contact et caresses. »

Formée à la kinésiologie animale, Lise communique avec ses bêtes. Elle confie même leur avoir demandé si elle pouvait prendre les agneaux. Et avoir compris que pour elles, le plus important c'est de maintenir la famille, c'est-à-dire les générations de brebis : les grands-mères, les mères et les agnelles destinées à la reproduction. Lise a-t-elle un don ? Ou bien se laisse-t-elle guider par son intuition ? Nos éleveurs, décidément atypiques, ont aussi fait le choix d'abattre les petits entre les âges de 5 et 11 mois, alors qu'un agneau classique est tué à 3 mois. Ainsi, les mères nourrissent leurs petits jusqu'à 4 mois. Lise a remarqué qu'avant cet âge, les brebis cherchent leurs agneaux partout, mais qu'à partir de 4 mois le sevrage se fait sans souci. Le système laitier est finalement parfois plus cruel, avec des jeunes séparés bien plus tôt de leur mère, engraisés ailleurs, parfois à l'étranger, avant d'être finalement abattus.

« Je donne mon temps, mon amour, toute mon énergie vitale à mes brebis pour qu'elles se sentent bien, et elles me donnent leurs agneaux. Mais je comprends que pour certains, cela ne soit pas éthique de tuer des animaux, jeunes qui plus est. Beaucoup d'agriculteurs ont un discours virulent vis-à-vis des végans, mais moi j'adorerais discuter avec eux. Ces personnes ont montré à quel point la majorité des animaux sont élevés sans respect et tués de façon atroce, et j'espère que la profession va évoluer. » Lise et Fabrice s'investissent d'ailleurs dans un projet d'abattoir alternatif en Creuse.

« Beaucoup d'agriculteurs ont un discours virulent vis-à-vis des végans, mais moi j'adorerais discuter avec eux. »



Ce qui l'agace, ce n'est donc pas la montée du véganisme. Mais plutôt qu'on puisse trouver trop cher son agneau à 15 euros le kilo et s'offrir le dernier iPhone. Ou que l'on mange moins de viande mais qu'on achète du saucisson industriel au supermarché. Ce qui la mine le plus, toutefois, c'est de ne pas vivre vraiment de son métier mais des aides de la PAC, comme tous les éleveurs. Révoltée par ce système dans lequel elle se sent prisonnière, Lise cherche à se diversifier. C'est naturellement vers la laine qu'elle s'est tournée, parce qu'elle trouvait affreux de voir partir ses toisons en Chine, payées trois francs six sous, même pas de quoi rembourser le tondeur. Mais la fibre de la limousine est rêche. Plutôt que de la transformer en pulls qui grattent,

Ce qui la mine le plus, c'est de ne pas vivre vraiment de son métier mais des aides de la PAC, comme tous les éleveurs. Révoltée par ce système dans lequel elle se sent prisonnière, Lise cherche à se diversifier.

Lise et deux copines éleveuses se sont tournées vers le feutre. Formées par des professionnels, elles trient les quelque 1 000 toisons de leurs élevages pour ne garder que les plus belles, qu'elles emmènent se faire nettoyer de façon bio en Haute-Loire chez Laurent Laine. Lavée et cardée, la laine est ensuite transformée en chaussons et sacs par les Ateliers de la Bruyère, entreprise d'insertion. Elles vendent leurs produits sur les marchés et les foires bio sous la marque « Les Bergères s'emmêlent ».

Bien sûr, on leur a dit que ça ne marcherait pas. Mais les bergères s'entêtent et les premiers résultats sont prometteurs !

Trêve de discussion, l'heure de la fin d'estive a sonné. Il est temps pour les brebis de revenir à la ferme. « Vnez, vnez, vnez ! » lance Fabrice. « Droite ! Couché, c'est bien, au pied. » Faya, la chienne border collie, obéit au doigt et à l'œil, tout excitée par la perspective des 20 kilomètres à parcourir sur le plateau de Millevaches...



Il sème de la biodiversité

PAR AXEL PUIG

- # Paysan-semencier bio
- # Membre du groupement d'intérêt économique Le Biau Germe
- # Amoureux de la terre et des mots
- # Pacifiste
- # Écrivain-paysan

À la pluie de la veille, a succédé un timide soleil matinal qui peine à sécher le sol. L'argile colle aux chaussures mais les oignons, les radis, les panais, les carottes, les melons, les courgettes ou encore les épis de petit épeautre qui ondulent au vent sont ravis. « Ici, ce sont des terres amoureuses ! »

lance Christian Boué, pattes-d'oie rieuses et yeux bleus malicieux. À notre attention sans doute, pour que le discours ne souffre d'aucune équivoque, le sexagénaire porte le message essentiel en gros caractères sur son tee-shirt un peu fatigué : « Sème ta résistance ! Les semences paysannes nourrissent les peuples. »

Dans le Lot-et-Garonne, entre Agen et Villeneuve-sur-Lot, au pays de la prune d'ente, Christian Boué pratique une agriculture un peu particulière. Là où les paysans ramassent les légumes pour que les consommateurs les dégustent, lui les laisse en terre plus longtemps pour récolter les graines, à la main s'il

« Sème ta résistance ! Les semences paysannes nourrissent les peuples. »