

Lynda Bouet
La ferme du Bardy
Vallée de la Farre – 07 330 Barnas
Tel : 04 75 36 43 90
Mail : lynda.bouet@orange.fr

Production : agneaux élevés sous la mère
SAU : 62 ha
Commercialisation : 100% vente directe
Région : Haute vallée de l'Ardèche
Conditions naturelles : 600m d'altitude, sols granitiques superficiels à châtaigniers, zone de montagne
Main d'œuvre : 1,25 ETP
CA : 30 000 € (dont 15 000€ d'aides)
EBE/produit : 78% (système peu gourmand en charge). 900€/ mois de prélèvements personnels.



La ferme du Bardy est située sur les hauteurs de Barnas sur une soixantaine d'hectares de prairies et parcours, avec un étagement des terrains jusqu'à 1400 m pour l'estive. Lynda et Franck y élèvent des agneaux sous la mère, avec label bio, depuis près de 20 ans. Ils ont

actuellement 120 mères de races Blanches du massif central principalement. Lynda est la seule exploitante officielle, mais Franck est toujours bien présent notamment pour les gros travaux (fenaçons, sortie du fumier...). Leur système est resté traditionnel : pastoral avec complémentation alimentaire minimum et agneaux sous la mère. Mais il est actuellement menacé dans plusieurs secteurs ardéchois par la présence du loup.

Tous les deux sont investis dans la vie de leur localité (Lynda a été adjointe au maire de 1994 à 2007, représentante élue au GAL local, élue à la MSA, administratrice d'Agri Bio Ardèche), ils souhaitent garder le rythme de travail de leur ferme.

Parcours

- 1994 : Franck et Lynda ne sont pas originaires du milieu agricole mais au décès du frère de Franck, ils décident de reprendre la ferme encore tenue par son ancien associé. Lynda arrête ses études d'ethnologie pour suivre un BPREA et Franck son travail de mécanicien.
- 1996 : Suite à l'obtention du BPREA par Lynda, le couple s'installe définitivement sur une ferme et des terres qui sont différentes des actuelles. Début avec 36 ha et 80 mères.
- 2003 : Construction de la bergerie actuelle, 300 mères plus des terres dans la vallée, vente à des maquignons du Gard.
- 2007 : Franck travaille pour la collectivité depuis 2 ans, ils ont eu 2 filles, et diminué le troupeau qui est maintenant stabilisé à 120 mères. Lynda reste la seule exploitante officielle.
- 2009 : date d'entrée en conversion du troupeau. Toute la production est vendue en directe à des particuliers ou restaurateurs.

Atouts

- Etagement de la végétation, qui permet aux brebis de se nourrir à l'année dehors et diminuer les coûts de production (châtaigniers par exemple), même si le relief peut se révéler contraignant.
- « Estive » non partagée : moins de contrainte sur la conduite des animaux (présence d'agneaux, bélier). Et dans la continuité des parcelles de la ferme : les brebis montent au fur et à mesure.
- Achat en propre d'un maximum de parcelles, notamment plates pour sécuriser l'autonomie fourragère.
- Présence de locaux d'abattage et découpe labellisés bio à « proximité » (Aubenas)

Contraintes

- Morcellement des parcelles de pâturage (difficile pour le pastoralisme extensif) mais pas de problème avec le voisinage, pression foncière sur les terrains plats, de plus, un peu éloignés de la ferme (jusqu'à 10km)
- ferme éloignée de grandes villes pour la commercialisation de la viande et pour l'achat des matières premières (notamment achat en direct de céréales à un agriculteur de la vallée du Rhône).
- Retour du loup ?

Valorisation / commercialisation

- 100% vente directe dont : 20% pour l'Aïd, 5% pour les restaurateurs et 75% aux particuliers.
- Les agneaux sont abattus à l'abattoir à Aubenas et découpés chez Audigier puis mis en caissettes dans des entreprises labellisées en bio.
- Lynda a choisi d'augmenter progressivement le prix de son agneau, lors de son passage en bio. Il est vendu à 12.5€/kg en caissette.
- Elle vend ses agneaux au fur et à mesure de leur finition, elle ne pousse pas les bêtes elle les « laisse venir ». Ses ventes sont étalées de Juin à Février de l'année suivante, soit 10 agneaux/mois pour des animaux âgés de 6 à 10 mois et 16 à 18 kg de carcasse en moyenne, soit des agneaux de 38 à 45 kg en vif. Les agneaux sont majoritairement classés en R3.

Spécificités techniques

- **Choix de race :** Lynda et Franck élèvent 120 brebis allaitantes de races Blanches du massif central principalement. Ils ont démarré avec des Blanches du massif central et quelques races rapportées (Bizet et Noires du Velay). Ils préfèrent la Rouge du Roussillon pour son adaptation à leur système et leurs conditions pédo-climatiques : capacité à exploiter des terrains pentus, avec une végétation moins importante et plus sèche et sans perdre en condition physique, des agneaux qui deviennent beaux et s'engraissent facilement à l'herbe. Ils font du croisement par absorption avec 2 béliers Rouge du Roussillon qu'ils mettent sur toutes les brebis.
- **Conduite d'élevage :**
Un agnelage/an entre Janvier et fin Février. 130 agneaux nés. 85 à la vente, 20 au renouvellement et 10 en autoconsommation. Les mères sont rentrées au moment de l'agnelage et complémentées en foin, en orge et luzerne déshydratée à la mise bas, à raison de 600-800 gr/jour pendant 1 mois et demi. Les agneaux en double sont complémentés pendant 1 mois à raison de 200 gr/jour, avant la mise à l'herbe.
Dès Avril, le troupeau ressort, avec les agneaux. Et monte progressivement jusqu'à rejoindre l'estive. Les brebis passent à la lutte en montagne, avec le bélier, courant août - septembre.
- **Gestion des surfaces :**
6 ha pour faucher, sur lesquels sont réalisés 1 à 2 coupes, à partir de mi-mai, soit 23 tonnes de foin récoltés. La qualité est jugée bonne, « fine, mais pas tout à fait du foin de montagne ». Leur système repose sur l'autonomie fourragère, s'ils augmentent la taille du troupeau, il faut trouver des terres. Le fumier sorti tous les ans (50 tonnes) ne retourne pas sur les prairies, car donné en contrepartie de baux oraux et pour éviter les dégâts de sanglier. Lynda note que la variété floristique s'appauvrit.
- **Gestion de la santé des animaux :**
Pas de problèmes de maladies majeurs, hormis des abcès caséux présent depuis 5 ans. Un antiparasitaire une fois/an (hapadex). Lynda prépare la mise-bas avec un mélange de plantes dans du sel, en cure 3 semaines avant, pour drainer le foie. Les jeunes reçoivent à la



Réseau des Fermes de Démonstration Bio de Rhône-Alpes

naissance de l'huile de foie de morue pour l'apport en vitamines. Si besoin, Lynda soigne en aromathérapie préférentiellement.

- **Bâtiment, matériel et autoconstruction :**
Deux bergeries sont à disposition des bêtes, autoconstruites, en bois. Une rénovation serait à prévoir selon Lynda. Ils possèdent tout le matériel de fenaïson (barre de coupe, tracteurs, presse à bottes carrées...). Ils ne possèdent pas de silos de stockage mais ont très peu d'investissements sur le dos.
- **Répartition du travail :** Pic de travail de novembre à Avril pour garder tous les jours, surveiller la venue de l'agnelage, agnelage et à nouveau garde jusqu'à mai. Puis fenaïsons.

Projets pour l'avenir :

- La ferme a trouvé son équilibre en valorisant mieux ses agneaux (direct et label bio), et en diminuant le volume d'activité.
- Lynda et Franck ont récemment acheté une parcelle en bord de rivière pour augmenter l'autonomie alimentaire de leur élevage.
- Le point d'interrogation actuel porte sur le maintien de l'équilibre de leur système face au loup.

« Nous souhaitons pouvoir retransmettre nos pratiques en bio, notamment la méthode d'élevage extensive bien adaptée à notre région ».

