

Les souvenirs d'enfance laissent une empreinte profonde dans la personnalité de chacun. Jean-Damien Martin en est un exemple probant dans le Champsaur qu'il a connu à l'âge de quelques mois à peine.

Gamin, il gambadait dans les vertes prairies, désormais il y met ses brebis laitières

En rive droite de la rivière Drac, le Château Robert a fière allure. Sur le fronton de la façade baignée de soleil, une date : 1886. Celle de la construction de la bâtisse cossue édifée par un ancêtre de la famille qui occupe toujours les lieux. Au milieu du XIX^e siècle, de nombreux Champ-saurins émigrèrent vers l'ouest des États-Unis d'Amérique. L'un d'eux, ayant à son tour réussi une vie professionnelle à Los Angeles, avait eu les ressources nécessaires pour bâtir cette belle maison pour son retour à la mère patrie. Faire appel à ce pan d'histoire locale, c'est ouvrir un autre chapitre, bien contemporain celui-là, écrit depuis peu de temps par Jean-Damien Martin. Aujourd'hui trentenaire, installé dans les bâtiments de la ferme qu'il a en location, attenante à la maison bourgeoise décrite, il a créé sa propre exploitation agricole, un cheptel de brebis laitières avec transformation de sa production

Robert avait des vaches laitières, récoltait des pommes de terre, cultivait un grand potager, autant de produits destinés aux pensionnaires du centre. J'étais souvent avec lui ou avec son ouvrier agricole. »

Cultiver les souvenirs

Une fois le domicile familial rejoint, dans le « nord » de la France, c'est-à-dire quelques kilomètres après avoir quitté le Champsaur-Valgaudemar, le devoir de mémoire ne manquait sans doute pas d'être activé. Pour être un peu plus nourri à chaque séjour qui suivait. Alors, Jean-Damien connaît-il cette phrase du romancier Alphonse Karr : « On n'invente qu'avec le souvenir ». C'est ce qu'a entrepris de faire, à sa manière, le jeune éleveur. Dans la vie professionnelle d'avant, il était ingénieur dans l'intelligence du bâtiment, plus précisément dans la domotique, à Orléans. Les personnes qui travaillent dans des bureaux disent souvent mal sup-



Jean-Damien Martin s'est installé l'an dernier avec son troupeau, là, où il passait ses vacances petit. Il y transforme le lait de ses brebis lacaille en de délicieux fromages, yaourts, etc.

« Non seulement, je connaissais bien le Champsaur, mais j'ai pris goût aux différentes activités de la ferme. »

en fromages. En chaque projet, il existe une originalité. La sienne fait appel à son plus jeune âge. « Je n'avais que deux mois et demi quand je suis venu ici », dit-il. Trop jeune pour se fabriquer des souvenirs personnels, qui lui seront donc donnés par père et mère. La famille ralliait à cette époque le Château Robert parce que, dans les annexes, avait été aménagé un centre de vacances familiales. « Nous venions chaque année durant toute mon enfance et mon adolescence. Non seulement, je connaissais bien le Champsaur, mais j'ai pris goût aux différentes activités de la ferme, se souvient-il. Yvon

porter l'exiguïté de cet environnement quand ils aspirent, simultanément, à vivre au grand air. « J'avais besoin d'être dehors », analyse sobrement l'ancien citadin devenu campagnard. Une opportunité lui a permis de délaisser son emploi et mettre au point son projet d'installation à Saint-Bonnet-en-Champsaur. « Remise en question personnelle, volonté de venir vivre ici et de me rapprocher de la nature. Après plusieurs mois de confinement à m'occuper des quelques bêtes encore présentes sur la ferme pour aider Yvon, l'idée de m'orienter vers l'agriculture s'est assez vite imposée à moi », confie-t-il.

Les nombreuses facettes du travail à la ferme ne lui étaient aucune-ment étrangères. Au contraire. Le pas était franchi, avec sa compagne Cassandra. Destination Château Robert ! « Dans le cadre de mon projet d'installation, une formation était indispensable. Je l'ai effectuée pendant une année à l'ADFGA de Gap en vue d'obtenir le brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole, explique-t-il. On nous apprend la réalité du terrain, la gestion administrative et comptable, sanitaire aussi ; avec, pour moi, le volet spécifique sur le cheptel ovin. Je voulais des bêtes, mais moins grosses que des vaches ! »

ment ce que je veux faire ». L'éleveur et sa centaine de brebis se sont donc familiarisés. D'autant plus aisément après deux mois ensemble dans le Rosannais et les Baronnies Provençales. Nouvelle étape majeure en septembre de l'année dernière avec l'entrée en production de fromages. La froma-

doute ce que j'appréhendais le plus, la commercialisation. J'ai été rassuré sans trop tarder car la clientèle s'est constituée petit à petit. Sur les marchés de Saint-Bonnet (lundi matin, ndlr) et de Pont-du-Fossé (vendredi matin, ndlr). Pendant l'été qui vient, je prendrai part au marché des producteurs de pays à Ancelle le ven-

« C'était sans doute ce que j'appréhendais le plus, la commercialisation. J'ai été rassuré sans trop tarder car la clientèle s'est constituée petit à petit. »

Un choix judicieux

En dehors de la formation de base, le futur agriculteur doit accomplir un stage dit d'installation d'une durée de deux mois. Indispensable pour prétendre à la Dotation Jeune Agriculteur. « Je suis allé à Sorbiers, chez Céline qui était fromagère. Elle faisait ce que j'envisageais de faire de mon côté, poursuit-il. J'ai repris son cheptel de brebis lacaille et son matériel car elle prenait une autre orientation »

Tout au long de ce parcours, Jean-Damien ne fait que conforter son désir de s'installer dans ce Champsaur aimé depuis si longtemps. Ce fut chose faite le 1^{er} janvier 2022. Dans un moment pareil, l'esprit doit être assailli de tellement de questions. Visiblement, les réponses essentielles ont été rapidement trouvées, du genre « je ne me suis pas trompé », « c'est exacte-

gerie a été réalisée, spacieuse, dotée de tous ses équipements. « Un investissement de 150 000 euros, ce n'est pas rien. Mais je suis content », précise-t-il.

Dans la chambre froide, attendent des lactiques frais, autrement dit ces petits fromages nature ou épicés, frais ou affinés ; des yaourts, natures et caillés vanille ; des petits bouchons aussi, fromages secs. Dans la cave d'affinage les tomes semblent s'épier les unes les autres sur les clayettes. Lesquelles seront prêtes les premières ? « Deux mois d'affinage minimum et, déjà, une bonne appréciation de la clientèle », se réjouit Jean-Damien. Le mot est lancé : client !

Se réaliser pleinement dans un métier choisi, c'est très bien. Avoir en écho des clients connaisseurs de produits de qualité, c'est le pendant indispensable. « C'était sans

dredi après-midi », déclare-t-il. Les consommateurs désireux de humer l'atmosphère de la ferme Château Robert ont la possibilité de venir sur place. C'est le circuit le plus court qui puisse être envisagé car Jean-Damien attache une grande importance à fonctionner localement et être au plus proche de ses clients.

Il y a encore une difficulté à laquelle se heurte l'éleveur et fromager, celui du foncier, insuffisant à ce jour. Avec treize hectares de parcours, prairies de fauche et un peu de céréales, il est contraint d'acheter du foin. Qui vient souvent de loin. « Je recherche des fournisseurs locaux et des parcelles de prairies qui me seraient bien utiles », lance-t-il. Le message est passé... ■

Maurice Fortoul

