

2^E ÉDITION DE LA JOURNÉE REGIONALE DE L'ÉLEVAGE BIOLOGIQUE | Le 6 décembre, la ferme Lagier a accueilli les participants à cet événement pour une matinée riche en informations et en échanges.

Les tarines de l'Embrunais, hôtesse du jour

Mardi 6 décembre au matin. La froidure mord les joues, mais quel beau spectacle offert par Dame Nature depuis la ferme Lagier, au hameau des Rencureaux, commune de Saint-André-d'Embrun. La veille, une modeste chute de neige a enveloppé les paysages et, à l'ouest, la nappe de la retenue de Serre-Ponçon rompt cette parure blanche de ses eaux bleutées. Ne boudons pas notre plaisir en ajoutant au bucolique un brin de romantique ! Et parlons biologique. Au menu de la matinée proposée par les partenaires de cette nouvelle présentation de l'élevage « bio », sous la houlette de Sébastien Guion, technicien de la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, il a été question de séchage en grange, d'autonomie alimentaire, d'un point sur l'évolution de la réglementation applicable en bio, de la Pac 2023. Une visite du Gaec de la Petite Tarine a précédé le petit buffet proposé aux participants et qui clôturait la rencontre. Parmi eux, des éleveurs bien sûr, des jeunes gens en formation à l'ADFFPA de Gap. De ce véritable balcon sur la vallée de la Durance et la ville d'Embrun, Alexandre Lagier, son père Gilbert et Catherine Peyrot, les trois associés du groupement agricole, ont exposé leur approche d'une exploitation jadis conventionnelle puis convertie en bio depuis 1998. Gilbert avait pris la suite de son père, André, en 1985 ; Alexandre l'a rejoint en 2004 et Catherine, sa compagne, a complété le trio en 2014. Le parcellaire de l'exploitation est situé entre 1 100 m et 1 400 m ; elle compte une centaine d'hectares, herbages et céréales ; le cheptel est aujourd'hui de 110 bêtes, dont 46 vaches laitières. Ici, règnent en maîtresses les tarines, race mon-



Alexandre (à g.) et son père, Gilbert Lagier (2^e à d.), accueillent leurs hôtes du jour.



Dans l'assistance, de nombreux jeunes de l'ADFFPA.



Les tarines à l'heure du déjeuner.



Angélique Andrieu, technicienne à la chambre d'agriculture des Hautes-Alpes au tableau.

tagnarde parfaitement adaptée au territoire et à son relief, y compris lors de la période d'estive, qui dure quatre mois. Pour compléter la carte d'identité de l'exploitation, citons Alexandre Lagier : « nous recherchons l'autonomie alimentaire maximale, c'est une question de maîtrise et de

rentabilité. L'autonomie fourragère est réalisée et nous cultivons des céréales ».

4 400 litres de lait, c'est la moyenne en 2021

Pour les candidats à l'installation en vaches laitières présents, quelques

précisions supplémentaires auront été utiles. À commencer par le volume de lait produit. À raison de 4 400 l/an par bête, ce qui est un peu supérieur à la moyenne de la race tarine dans le département, la collecte s'est élevée en 2021 à 160 000 l. « La totalité est destinée à la Sica les Alpes de Fontantie, à Château-Queyras. Cette pratique permet de valoriser notre lait à 535 € les mille litres. C'est un bon prix », conclut Alexandre. Rappelons, si besoin est, que ce lait est bio. Qu'il entre dans la fabrication, notamment, du Bleu du Queyras, fromage à la notoriété grandissante et dont le Gaec de la Petite Tarine est un acteur très impliqué. L'exploitation a le privilège d'avoir un parcellaire proche. Ce qui facilite la pratique du foin en vrac et de son séchage en grange. Autre bénéfice lié au climat local, la siccité de l'air, autrement dit la présence d'un air sec. Un avantage sérieux pour lutter contre l'humidité du foin ; ici point de déshumidificateur, ce qui évite un lourd investissement et un surcroît de consommation d'énergie électrique. En ces temps dits de pénurie, un avantage salvateur. Que ce soit Alexandre, l'exploitant, ou les techniciens de la chambre consulaire, à l'instar d'Angélique Andrieu et de Sébastien Guion, le séchage en grange procure une meilleure appétence du foin pour

les vaches, par rapport au foin enrubanné. L'option séchage en grange est soumise à des conditions, telles le climat – ici l'air sec est donc favorable –, le relief des prairies de fauche – plus ou moins pentues et, donc, accessibles à la mécanisation. La réunion se tenant dans la partie qui accueillait les jeunes génisses et les veaux, un mugissement se faisait entendre de temps en temps, semblant approuver les dires prononcés... Sébastien Guion assure que « le séchage est quasi obligatoire quand l'élevage de vaches laitières est envisagé ». La qualité de la nourriture fourragère est prépondérante. À la ferme Lagier, la présentation prenait fin sur la présence effective d'une autonomie protéique et alimentaire. Un gage de rentabilité qui autorise les trois associés « à vivre » correctement, tout en ne perdant pas de vue la typicité de l'élevage de montagne, avec son cortège d'atouts et de contraintes. Enfin, en lien avec l'actualité, agir contre l'inflation, en l'espèce celle des compléments alimentaires en particulier, une meilleure gestion des bêtes est nécessaire. Le Gaec de la Petite Tarine, grâce à son autonomie alimentaire, s'est positionné de manière opportune depuis longtemps, et fait sans doute figure d'exemple à suivre. ■

Maurice Fortoul



Un panorama époustouflant offert aux éleveurs et à leurs tarines !