

À La Bâtie-Vieille chez les Calvel, le goût de l'élevage se transmet de génération en génération, de pères en fils mais également en fille.

L'enracinement familial pour aller de l'avant

Idéalement juché sur un plateau élevé, sur sa « moute » (motte) peut-on dire, le village de La Bâtie-Vieille accepte avec résignation les températures très élevées de la mi-juin. Les habitants sont contraints à s'adapter à cette échappée du mercure dans les thermomètres.

Au hameau des Cordeliers, Lionel Clavel s'efforce de pallier simultanément la canicule et la sécheresse qui touchent l'exploitation familiale. Au contact de cet éleveur de bovins, à la tête du Gaec les Cordeliers, il est aisé de comprendre qu'il n'est pas homme à baisser les bras pour faire face à l'événement climatique défavorable. « On doit faire avec ! », laisse-t-il entendre. Son caractère volontariste laisse percer celui d'un chef d'entreprise. Indispensable pour conduire l'exploitation de 120 hectares de terres cultivables et un cheptel de 300 bovins de races limousine et charolaise. Sans oublier les alpages du Queyras que ses bêtes sont en instance de rejoindre pour l'estive.

Toutes... pas vraiment. « Les vaches et les génisses de plus de 14 mois montent en alpage, les plus jeunes et les veaux restent ici. À cause du loup ! », révèle-t-il. La prédation a changé partiellement le mode de



Dans la famille Clavel, l'amour du métier d'éleveur n'est pas une légende. Chaque génération en est imprégnée.

obtenu l'agrément HAUTES-ALPES Naturellement® !

Au gré de la discussion, les problématiques professionnelles et sociétales sont abordées. L'élevage décrié par ses opposants ? « On peut manger moins de viande sans doute, mais de qualité et issue de bonnes pratiques. Les bouchers aux-

“ On peut manger moins de viande sans doute, mais de qualité et issue de bonnes pratiques. ”

quels je vends ma production me disent : les manuels, c'est-à-dire les gens qui ont un métier physique, nous gardent en vie ! », réagit Lionel. Une manière de dire que les autres n'ont pas besoin de manger de la viande car ils exercent des métiers moins gourmands en alimentation qui tient au corps. Le maïs ? Tant décrié quand un enrouleur est dans un champ. « Il faut considérer

“ Les vaches et les génisses de plus de 14 mois montent en alpage, les plus jeunes et les veaux restent ici. À cause du loup ! ”

vie paysan. « La cohabitation devient compliquée », résume le quadragénaire sans trop s'étendre sur le sujet.

Adaptation au climat, adaptation à la prédation, plus quelques autres contraintes incontournables, c'est la vie de l'agriculteur qui est un peu plus compliquée chaque jour, et cela ne date pas d'hier. Alors, il a pris une résolution, celle de maîtriser son activité dans la mesure du possible. En changeant l'orienta-

tion de l'exploitation familiale, vouée aux bovins depuis sa création en 1951.

Le grand-père s'installe à La Bâtie-Vieille peu après la guerre

« Mon grand-père, Edmond, s'est installé ici à l'âge de 34 ans. Il a acheté une maison partiellement en ruines sur des terres inexploitées depuis cinq années, depuis la fin de la

guerre. Trente hectares et quinze vaches laitières dont le lait était destiné à l'usine Nestlé à Gap. Songez qu'avec une petite exploitation, il a nourri une famille de cinq enfants ! », raconte-t-il. Ce qui laisse rêveur de nos jours.

Bernard, le père de Lionel, a pris la suite. L'usine Nestlé a fermé ses portes et les vaches laitières sont remplacées par de nouvelles venues, destinées à la viande. « Pour compléter, dans un premier temps, mon père a créé une entreprise de battage. En 1998, nous créons ensemble un Gaec », poursuit-il. Depuis lors, la famille s'est agrandie dans tous les domaines. Lionel a quatre enfants, le cheptel, lui, a pris de l'ampleur en atteignant 300 têtes. La famille Clavel ne s'est donc jamais laissé prendre par les habitudes, évoluant sans cesse. Une nouvelle preuve en a



Lisa et son père Lionel qui a réussi à lui transmettre la passion de l'agriculture et des bêtes.

été administrée par Lionel ces dernières années. « Je vends mes bêtes à trois boucheries. La boucherie des Alpes, le Charolais des Alpes et Alpes viandes 05. Des génisses de quatre ans, des vaches ayant atteint 10 ans. Tout est vendu en local, y compris des céréales cultivées sur le domaine. J'en vends à la minoterie Céard, à Embrun », ajoute-t-il.

Le label Haute valeur environnementale

Les veaux sont vendus à un maquignon pour l'essentiel, des génisses achetées dans le cadre du renouvellement du troupeau quand nécessaire. La nourriture du bétail est « maison ». Outre le fourrage, la farine est issue des céréales cultivées in situ : « de l'orge, du tritical (mélange de blé et de seigle) ». L'exploitation est dans la tendance : faire du local qui est consommé localement. Cette pratique vertueuse s'accompagne d'un label prestigieux, la Haute valeur environnementale (HVE) et c'est tout naturellement que la production de viande du Gaec des Cordeliers a

la productivité énergétique de la culture du maïs. Ainsi, la consommation d'eau n'est pas si importante que cela paraît », dit-il. La politique de l'eau est une pierre d'achoppement depuis nombre d'années. D'autant plus en cette période sèche et caniculaire. Les vaches qui nous ont rejoints soulevaient un nuage de poussière. « À La Bâtie-Vieille, nous n'avons pas l'arrosage par aspersion. Quand l'occasion s'est présentée de l'installer, nous n'étions pas assez nombreux à répondre favorablement. Hélas ! », commente sobrement Lionel Clavel.

L'avenir immédiat et, à moyen terme, est entre ses mains. Et, déjà, pointe la relève ou, du moins, une aide qui a pour prénom Lisa, qui poursuit ses études au lycée agricole de Gap. « Depuis toute petite, j'accompagnais mon arrière-grand-père ; je veux être agricultrice », confie-t-elle. Une véritable profession de foi. Mais n'est-elle pas déclinée dans la famille depuis plusieurs générations déjà ! ■

Maurice Fortoul



Les vaches laitières du temps d'Edmond Clavel ont été remplacées par des charolaises et des limousines après la fermeture de l'usine Nestlé de Gap.