

À La Faurie, l'hiver cède du terrain devant le printemps qui ne doute plus de gagner la partie une nouvelle fois. Au Gaec des Pin's, l'activité monte d'un cran, elle aussi, pour satisfaire la demande.

# Chez **Sylvie et Vincent**, demandez **la mère, le père et les fils**, du tempérament et un bel esprit de famille !

**P**arfois, sans le savoir, le destin nous attend. Qu'est-ce qui a conduit Sylvie et Vincent Pinet à embrasser la profession agricole ? Comme souvent, par des chemins détournés.

Pour Vincent, il y a bien un grand-père qui fut agriculteur ; à l'époque où « on » disait paysan. Puis le paternel devait suivre une autre voie et une famille de plus délaissait l'exploitation. Les vocations sautent parfois une génération et cela semble le cas de Vincent. Pourtant, sa véritable passion était le football. « *Gardien de but à Veynes, puis Gap, et retour à Veynes* », décrit-il rapidement. Forcément, sur le rectangle vert, il n'était jamais très éloigné de son environnement campagnard. La chance de jouer à plus haut niveau s'est présentée, qu'il n'a pas saisie. Finalement, retour aux racines familiales et voilà que la maison de l'aïeul vit de nouveau agriculturellement !

Sylvie ne semblait pas non plus promise à la terre, au pâturage, au compagnonnage des vaches allaitantes sur les versants du Buëch. « *Je travaillais au supermarché U de Veynes. Mon mari s'est installé en 1998 et j'ai commencé par lui donner un coup de*



Sylvie Pinet s'est installée en Gaec familial avec son mari Vincent. En 2017, ils ont créé un atelier de transformation, un atout supplémentaire pour leur exploitation.

“ Je travaillais au supermarché U de Veynes. Mon mari s'est installé en 1998 et j'ai commencé par lui donner un coup de main. ”

main », raconte-t-elle. Nombre d'épouses assument des charges de travail conséquentes. Dans le genre, « *Oh ! Vous savez, je ne compte pas mes heures...* »

Sans oublier les enfants bien sûr. Trois chez Sylvie et Vincent. Dix années à conserver un emploi à temps partiel dans le commerce et à développer à la ferme ce qui deviendra finalement un emploi définitif. « *Je me suis installée en 2013 et nous avons créé un Gaec avec Vincent* », poursuit-elle. Simultanément est instaurée de la vente directe. Le pas était franchi.

Comme il l'avait été quinze années auparavant quand le père de famille s'est lancé dans l'élevage de vaches allaitantes. Un projet de vie prenait forme pour le couple.

### Une exploitation créée ex nihilo

Les premiers pas furent parsemés d'embûches. Vincent n'avait pas profité de l'expérience paternelle puisqu'il n'y en eût pas, et celle du grand-père appartenait à une génération qui n'avait pas grand-chose à voir avec le XXI<sup>e</sup> siècle qui survenait.

« *C'était dur de trouver sa place* », se souvient Vincent. Autant le dire, l'exploitation a été créée ex nihilo. « *Il n'y avait évidemment aucune bête, ni matériel, ni bâtiment* », se rappelle Vincent, qui peut être fier du chemin parcouru.

Face à des acheteurs madrés par les années de pratique, un jeune éleveur éprouve des difficultés à s'imposer. Les bêtes ne sont pas toujours payées au juste prix. Que faire ? Inverser la situation de faiblesse du demandeur face au décideur. Cela a commencé par plus d'autonomie dans la conduite de l'exploitation et, notamment, du cheptel. La vie étant une bonne partie du temps un apprentissage, tout vient à point à qui sait attendre !

En décidant de travailler ensemble, Sylvie et Vincent ont donc tracé leur sillon commun. Après la constitution du Gaec familial des Pin's, une nouvelle étape est survenue, en 2017, avec la création d'un atelier de transformation.

Important à plus d'un titre. Autonomie supplémentaire pour la vente en circuit court et investissement mûrement réfléchi. « *120 000 € tout de même !*, lance Sylvie dans un grand sourire. *Nous avons tout fait nous-mêmes. Désormais, je sais poser du carrelage moi aussi !* »

Le marché alimentaire n'est pas un long fleuve tranquille. Il est soumis à de fortes variations. Ainsi, dans les premières années, Vincent vendait ses veaux à l'Italie. Le marché transalpin diminuant trop fortement, l'idée de l'atelier de transformation s'est imposée. Aujourd'hui 65 vaches allaitantes, des charolaises et des salers vivent au grand air du Buëch. Occasionnelle-

ment, il leur faut acheter des vaches et des veaux pour satisfaire la demande en viande découpée. Dans la salle de découpe, le travail est bien organisé, les locaux fonctionnels et répondant aux normes sanitaires. L'aménagement a été réalisé en liaison avec les services de l'État.

L'esprit d'entreprendre se double, chez les Pinet, d'un esprit de famille cultivé à l'envi. Baptiste, l'un des fils,

décrit Sylvie. La majorité de la clientèle de particuliers est friande de morceaux nobles. Les bas morceaux utilisés pour concocter des plats en sauce demeurent l'éternel problème du boucher. « *Nous avons un peu de restauration collective parmi nos clients ; nous essayons de développer ce créneau* », révèle-t-elle.

En prenant la décision d'embrasser le plus largement possible leur acti-

“ On élève, on conduit nos bêtes à l'abattoir de Gap et on transforme les carcasses pour la vente sur place ainsi qu'à l'extérieur, à la demande. ”

est à l'œuvre. Il est boucher. Pauline, sa compagne, s'affaire à confectionner les poches de viande sous vide. Guillaume, le deuxième fils, est éleveur à son propre compte à proximité. À la tête de 300 brebis. La salle de découpe accueille également ses agneaux. Travailler en famille, à la ferme, est une tradition ancestrale que certains aiment à perpétuer. Qui sait, Clarisse, la cadette, est collégienne. Sera-t-elle saisie à son tour par la fièvre paysanne ?

### Éleveurs, découpeurs et commerçants

L'outil de travail est efficace et de qualité. « *On élève, on conduit nos bêtes à l'abattoir de Gap et on transforme les carcasses pour la vente sur place ainsi qu'à l'extérieur, à la demande* »,

tivité professionnelle, Sylvie et Vincent se vouaient à exercer plusieurs métiers. Éleveurs, découpeurs et commerçants. Avec la contrainte constante d'avoir l'équilibre entre les trois facettes de leur activité. Les deux fils les ayant rejoints, cela a sans doute permis de mieux assumer les tâches et, en même temps, de conforter le choix du travail en famille. Certes, les difficultés n'en sont pas absentes, mais elles sont choisies en toute connaissance de cause.

L'étymologie de La Faurie indique que l'origine du nom vient de « forgeron », du nom répandu de Faure. Sylvie et Vincent Pinet ont manifestement forgé ensemble un caractère entreprenant ! ■

Maurice Fortoul



La chambre froide du Gaec des Pin's déborde de bons produits faits maison.