

Compte-rendu de visite
Ferme de La Charles aux Sauvages
25 juillet 2020

étaient présents : Suzanne Faury, Agnès Pauget, Marie-Noëlle et André Bourrat, Jacqueline Martel, Gisèle Baradel et Denis Bérouton.



Les Saveurs Sauvages
Julie Lièvre-Morel

Avant de devenir une vraie paysanne, Julie LIEVRE-MOREL a passé avec succès un BPREA (Brevet Professionnel de Responsable d'Entreprise Agricole), puis a fait un stage organisé par la chambre d'agriculture (4 mois en "fraise et fruits rouges").

Julie dispose de 2 hectares à 650m. d'altitude dont 8000m² sont cultivés. Elle a installé un récupérateur d'eau des toits d'une capacité de 150m³ et bénéficie aussi de sources naturelles ce qui lui a permis d'installer une irrigation sous forme de goutte à goutte et de pratiquer l'aspersion sur 1000m². Elle travaille avec la CUMA locale (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole).

Au départ, son terrain était une prairie qu'elle a décharnée. Elle y a semé du seigle comme engrais vert et passé la herse.

Elle fait pousser des fraises sous tunnels, a planté des haies d'arbres ou d'arbustes et semé des prairies fleuries.



En plein air, elle cultive des légumes (oignons, poireaux, betteraves, potimarrons et butternuts) et des herbes aromatiques qu'elle voudrait développer sous forme de vrac qu'elle vendrait au "Coin de fermes".

Julie pratique le paillage et utilise des toiles hors-sol. Le paillage est en chanvre et parfois assorti d'une sous-couche en amidon de maïs pour les fraises. Elle cultive également des groseilles, des mûroises, des cassis, des framboises et des bleuets pour la décoration des salades.

Elle a planté un verger de pommiers, poiriers, pruniers et cognassiers.

Sa culture met en oeuvre un protocole de purins de plantes : Différents extraits fermentés de plantes (ortie, consoude, luzerne, laminaire, fougère), macération d'ail et décoction de prêle qu'elle achète (parce qu'elle n'a pas eu le temps de faire les siens) et répand sur les cultures pour les fortifier, renforcer leurs défenses contre les nuisibles (puccerons, drosophiles, punaises, acariens...) et favoriser la vie des micro-organismes favorables au développement de cultures saines.

Dans 3 ans, elle changera les cultures de place. Elle utilise le plus possible les copeaux de bois pour favoriser les micro-organismes du sol.

Enfin, Julie nous a montré le futur local de transformation qui se situe à côté de la fromagerie de son frère Sylvain.

La Ferme de Fondebrume Sylvain Morel



Sylvain a passé un Bac agricole classique, un BTS en gestion et protection de la nature, puis une licence professionnelle en gestion des espaces naturels agricole en Lozère. Il a ensuite travaillé 3 ans au Conservatoire d'Espaces Naturels dans l'Ain puis il a travaillé comme berger durant 4 ans dans 4 fermes différentes dont 3 où l'on travaillait à la main. Il revenait régulièrement aider sa mère, Elisabeth, sur la fromagerie.

Il s'est installé en BIO à son compte en 2020 reprenant l'activité de sa mère.

Sylvain nous a montré la salle de traite de ses 45 chèvres (de race saanens et alpines) et ses boucs de race rustique (chèvre du massif central). Il en prend un nouveau tous les 2 ans pour éviter la dégénérescence. Il leur donne du foin de la prairie qui comprend 10 variétés de plantes différentes.

Il adapte la taille de son troupeau à la surface cultivable en prairie. Son but étant l'autonomie. Il dispose de 7 hectares de prairies, 10 hectares au village avec cultures et 4 hectares de bois.



Sylvain garde ses bêtes le plus longtemps possible et leur permet de vivre une retraite bien méritée ; pour les jeunes chèvres qui ne produisent pas assez de lait, il les transforme en saucisson et merguez. Elles peuvent vivre plus de 10 ans. Cette année, il a aussi 18 chevrettes. Chaque chèvre donne 2 à 3 litres de lait par jour qu'il transforme en fromages. Il traite à la machine la plupart du temps mais aussi parfois à la main, notamment en début et fin de saison. Les chèvres donnent alors davantage de lait.

La fromagerie comprend une chambre froide, un séchoir, des bacs à vaisselle, une table de transformation et une cave d'affinage. Il y a un lave-main dans toutes les pièces.

Nous avons clos la visite en dégustant le délicieux gâteau aux reines-claudes de Julie.

