



Pâturages  
du Massif central  
Aux sources du bien-vivre

[paturagesdumassifcentral.fr](http://paturagesdumassifcentral.fr)



# UNE FERME DIVERSIFIÉE ET ÉQUILBRÉE GRÂCE À DES PRODUITS BIEN VALORISÉS

## IDAMAC

Parcs naturels  
du Massif central



# Ferme de Péchaud

## PNR des Causses du Quercy

*Caroline Truel est éleveuse à la ferme de Péchaud à Marcilhac-sur-célé dans le parc naturel régional des Causses du Quercy. Elle élève un troupeau de 100 brebis Causses du Lot pour la viande et la laine en agriculture Biologique. Elle exerce aussi une activité de paysanne-boulangère ainsi que la culture du safran.*



100 Brebis Causses du Lot  
1500 kg/an de viande valorisés



80 ha sur la ferme au total  
4 ha de Meteil  
4 ha de céréales pour le pain  
35 ha en plus sur l'AFP\*



15 ha  
fauchés



180 m  
d'altitude



Pluviométrie :  
690 mm/an



### SES DÉBUTS À LA FERME :

C'est sur cette ferme que Caroline a grandi au milieu des fameuses brebis à lunettes noires, les caussenardes. Dites Causses du Lot. En 2003 elle reprend la ferme de son père avec les 65 brebis déjà présentes et débute la culture du tabac, un marché de niche à forte valeur ajoutée qui lui permet d'investir dans 2 nouveaux bâtiments et d'avoir les aides à l'installation.

Elle arrête cette culture trop demandeuse en chimie en 2010. À ce moment-là, les agneaux étaient vendus en coopérative, le prix était bas car ils ne correspondaient pas au standard boucher. Le prix ne se discutait pas et l'on n'expliquait pas le travail. Caroline ressentait le besoin de parler de son métier et de se rapprocher du consommateur. C'est cette envie de partage qui la pousse à diversifier les productions sur sa ferme et à faire de la vente directe.

### UN PETIT TROUPEAU ADAPTÉ POUR RESTER AUTONOME

Caroline a fait le choix de conserver un petit troupeau de 100 brebis. L'idée est de bien valoriser ses bêtes en vente directe pour que le travail à la ferme soit agréable et à échelle humaine. L'objectif est aussi de rester autonome et de n'acheter ni foin ni céréales à l'extérieur pour l'alimentation du troupeau, excepté de l'aliment pour l'engraissement des agneaux.

« En potentiel de surface on pourrait avoir plus de brebis mais je veux garder du temps pour ma famille. »

Bien entendu ce n'est pas un hasard non plus si Caroline a fait le choix de travailler avec la brebis de race locale. Elle est peu exigeante en eau et ses besoins alimentaires sont moindres par rapport à d'autres races. Elle est aussi résistante à la pyroplasme. Par le pâturage, elle entretient le paysage, elle débroussaille et préserve les milieux ouverts et leurs biodiversités exceptionnelles reconnues à l'échelle de l'Europe.

« La Caussenarde correspond bien au territoire, le paysage est adapté à elle, les murets en pierres sont pour elle. »

### UNE FERME AUTONOME GRÂCE AU PÂTURAGE

Caroline est complètement autonome pour l'alimentation de son troupeau. Elle dispose de 15 ha de terres labourables sur sa ferme, lui permettant de produire son méteil (seigle, pois, orge) pour ses brebis.

Le reste de la ferme est en prairies naturelles, pelouses sèches, landes et bois soit 65 ha. A cela s'ajoute une zone d'environ 35 ha de bois plus ou moins ouvert pâturée en été qui jouxte ses terres. Ces parcs sont mis à disposition par l'Association Foncière Pastorale\* (AFP) de San Namphayre pour la prévention du risque incendie. Ils ont été aménagés avec des clôtures électriques permanentes en adaptant la taille des parcs avec le troupeau disponible afin d'assurer un pâturage complet de la ressource spontanée. Un réseau d'eau et d'électricité sur l'ensemble des parcelles a également été mis en place et facilite le travail quotidien de Caroline.

Les éleveurs faisant pâturer sur les AFP disposent d'un plan de gestion qui a pour objectif de mieux articuler les enjeux de production agricole et de conservation des qualités écologiques des milieux semi-naturels ; il participe à expérimenter de nouvelles techniques de pâturage et améliorer l'autonomie alimentaire des élevages sur le long terme. Ainsi tout le monde y trouve son compte, les troupeaux entretiennent le paysage, les risques d'incendie sont réduits et les éleveurs bénéficient de ressources en plus tout en étant accompagnés.

### LA VALORISATION DE SES AGNEAUX

L'agnelage est concentré sur le mois de mars pour réaliser l'essentiel des ventes sur la période estivale. Les touristes étant très en demande de produits locaux de qualité. Elle vend au détail, des colis et des produits transformés. Les derniers agneaux sont vendus sur pieds à l'automne, à une coopérative Bio qui les achète à bon prix. Le détail et la transformation représente 70% de ses ventes, les colis 20% et les agneaux sur pieds 10%.

**« Tout ne va pas jusqu'à la transformation finale. Chaque produit à une période, un marché, un temps de travail et un rendu économique différent. »**

### L'ATELIER PAIN SUR LA FERME

Dans ses débuts en vente directe, Caroline se lance dans la production de conserves et dans le service traiteur, cela l'amène à passer beaucoup de temps sur l'extérieur, créant une distorsion entre vie de famille et vie sur la ferme.

**« Le pain c'est une production qui est arrivée par surprise dans ma vie, il m'a ramené sur la ferme »**

En 2013, la rencontre avec un boulanger, ami de son père, a été déterminante dans la mise en place de cet atelier complémentaire. Il lui propose de restaurer le vieux four à pain de la ferme éteint depuis 50 ans. Il lui transmet sa passion et son savoir-faire. Caroline se met à cultiver du blé, du petit épeautre et du grand épeautre.

**« Il avait le savoir de la pierre au pain »**

Aujourd'hui elle utilise 4 hectares sur sa ferme pour produire ses farines, elle réalise une fournée par semaine en hiver et deux, voir trois, en été. Elle vend son pain sur le marché de Marcilhac. Elle a même remis au goût du jour une ancienne recette locale, un pain brioché au safran.

### DU SAFRAN POUR DES PRODUITS UNIQUES

Le safran représente une surface de 100m<sup>2</sup> sur sa ferme. C'est une culture historique sur le territoire.

Elle utilise le safran dans la préparation de son couscous à l'agneau et pour la fabrication des pains de la miséricorde dont la recette date du moyen âge. Elle la tient de l'abbaye de Marcilhac à qui elle reverse 10% de ses bénéfices sur la vente de ces brioches pour la restauration et l'entretien de l'édifice.

### DE LA PRODUCTION À LA VENTE DE LA LAINE

Caroline ne s'arrête pas là ! En plus de toute ces activités, elle se lance dans l'aventure de la laine. Elle cherche également à valoriser les peaux pour le cuir, mais trouver les bons artisans pour le tannage et la teinture et récupérer les peaux à l'abattoir reste compliqué !

**« La vente directe m'a donné envie de tout transformer, la laine aussi ! »**

Le prix de la laine a dégringolé ces 10 dernières années. Même si la laine de la Causses du Lot se vendait mieux il y a encore 4 ans, aujourd'hui, elle est rachetée aux éleveurs 0.05 centimes du Kilo. Une misère face au prix d'un attrapeur et d'un tondeur, sans parler du temps de travail et de l'investissement mobilisés pour élever l'animal.

**« Aujourd'hui les éleveurs se débarrassent de leur laine, ils ne voient plus que c'est de l'or ! »**

L'aventure commence avec l'association «la Caussearde», qui réunit éleveurs et passionnés autour des savoir-faire liés à la laine. Une association spécifique pour les 5 éleveurs impliqués est rapidement créée pour leur permettre de mutualiser les prestations de lavage, de transformation ainsi que la vente.

**« On a des petits troupeaux, on est obligé de mutualiser la laine pour que les professionnels acceptent de travailler pour nous. »**

La grande qualité de la laine de Caussearde, c'est son gonflant, qui en fait une laine idéale pour les matelas et les coussins.

### UN TRAVAIL TOUT AU LONG DE L'ANNÉE POUR UNE BELLE LAINE

Pour avoir une belle laine, beaucoup de paramètres sont en jeu. Il faut veiller à ce que l'animal soit bien accompagné avant, pendant et après la période de lutte et idem pour l'agnelage. C'est pourquoi Caroline les prépare au grain, pour leur apporter tout ce dont elles ont besoin. L'éleveuse leur apporte aussi des minéraux en complément. En dehors de l'agnelage, les brebis sont la plus grande partie du temps au pâturage.



« C'est un trésor qui demande du travail, si on a bien travaillé, notre troupeau à une belle laine »

Il faut aussi faire attention au parasitisme. Pour cela Caroline apporte une formule à base de plantes en préventif lors de la distribution de la ration. Elle se procure ces mélanges auprès du Comptoir des plantes. Lorsque les brebis sont au pâturage, la météo peut également jouer sur la qualité de la laine.

« La laine c'est le baromètre de la santé de la brebis »

### DE LA TONTE À LA VENTE

Selon les troupeaux, la tonte a lieu, en début d'année, entre fin février et début mai. Cette année, Caroline a avancé sa tonte au 25 février, avant l'agnelage pour obtenir une laine de meilleure qualité.

« Après l'agnelage, la laine est plus cassante, les brebis donnent tout pour leur petit et lorsque l'on tond avant on voit mieux ce qui se passe, c'est plus propre »

La laine est ensuite parée : on enlève la laine crotteuse qui fait le tour de la toison. Le tout est roulé et stocké dans des curons.

Puis à mi-septembre, les éleveurs se retrouvent tous ensemble pour trier leur laine sur la ferme de Caroline. La laine est triée en 4 catégories.



- La laine fil, de très bonne qualité, c'est aussi celle qui se valorise le mieux. Elle est utilisée pour du tissage ou transformée en laine à tricoter.
- La laine de feutrage : pour des chapeaux et des chaussons
- La laine à destination des matelas, des couettes et des coussins.
- La crotteuse : c'est une laine de moins bonne qualité, difficile à transformer. Elle est mise de côté pour servir de paillage ou d'isolation. Mais le marché reste à développer.

À la fin du tri, les qualités de laine similaires sont rassemblées et stockées dans des curons. Le lot de laine est ensuite envoyé au lavage puis fait l'objet de transformation.

Aujourd'hui c'est essentiellement grâce au bouche à oreille que ces fabrications en laine sont vendues. Les éleveurs de l'association travaillent à la mise en place de leur site internet sur lequel se trouvera une boutique en ligne.

Vous pourrez retrouver tous les produits de Caroline sur le site : [la-ferme-de-pechaud.fr](http://la-ferme-de-pechaud.fr)



Parcs naturels  
du Massif central

IPAMAC

LOT  
LE DÉPARTEMENT



Parc  
naturel  
régional  
des Causses  
du Quercy



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Causses du Quercy  
Géoparc  
mondial  
UNESCO

Document produit avec le soutien financier de :



UNION EUROPÉENNE

L'opération IPAMAC «Animation, coordination et communication du programme multipartenaires MOH 2» est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage dans le Massif central avec le fonds européen de développement régional.



Liberté  
Égalité  
Fraternité

AGENCE  
NATIONALE  
DE LA COHÉSION  
DES TERRITOIRES  
Commissariat du Massif central