



Brève d'un producteur local.

Rencontre avec Lydie Bellu à la Ferme des chèvres heureuses.

Portrait réalisé par Sandra Bournac – Stagiaire de l'association L'Echo-Logic' – Février 2015

Lydie Bellu et son mari ont fait le choix de la vie à la ferme, c'est avec amour qu'ils élèvent aujourd'hui une centaine de chèvres. Cette passion se ressent jusque dans nos papilles lorsque l'on goûte aux fromages, produits sur place dans le respect des traditions. Cette ferme pédagogique, situé à Buicourt, en Picardie, fait le bonheur des enfants, ils peuvent venir y découvrir une nature vivant en harmonie avec l'homme, et les plus grands auront en plus la chance de découvrir des produits authentiques et savoureux.

Comment avez-vous débuté dans ce métier ?

Nous ne sommes pas du tout issu du milieu agricole. J'étais dans les ressources humaines, technicienne paie dans une grosse boîte de métallurgie, l'entreprise a fermé, donc licenciement économique.

Nous avons déjà ce corps de ferme depuis 2003, étant cavaliers et propriétaires de chevaux. Nous nous sommes mis autour d'une table en se demandant ce que nous allions faire.

Nous avons constaté qu'il n'y avait pas beaucoup de chèvres dans la région, ayant peu de terres, il nous fallait un animal petit qui ne demande pas énormément. La biquette se révéla être le bon compromis.

Nous avons donc acheté une chèvre, nous nous sommes documentés, et nous avons appris à faire du fromage tout seul. Tout cela s'est fait naturellement.

Mais pour se mettre à son compte et faire parti de la MSA (Mutualité Sociale Agricole) il nous fallait 30 chèvres. Nous nous étions fixés un plafond de 70 chèvres, actuellement nous en avons une centaine pour répondre à la demande des consommateurs.

Nous sommes là à notre maximum, pas du point de vu de la place mais de la charge de travail, qui est énorme.

Du coup, depuis deux ans nous travaillons plus sur la génétique, pour avoir de meilleures chèvres qui donnent plus de lait.

Mais nous n'avons pas un rendement de folie, parce que nous ne poussons pas nos chèvres. Les chevrettes qui ne sont pas bonnes laitières, nous les vendons, mais toutes celles qui nous donnent du lait, elles nous aident à travailler, celles-ci nous les gardons jusqu'à la fin de leur vie.

Une chèvre vit en moyenne quinze ans, dans un élevage normal les chèvres sont réformées à cinq-six ans, ici j'en ai qui ont huit-dix ans. Pour moi ce ne sont pas des outils de travail, ce sont mes collègues de travail.

Et puis c'est un animal attachant. L'été je les sors, c'est tellement agréable de les voir dehors !

Qu'est ce qui vous a convaincu de rejoindre une Ruche ?

Parce que l'on m'a sollicité. Je fais les marchés, j'y vends la quasi-totalité de ma production, mais il faut savoir qu'en début d'année c'est plus compliqué, car il fait froid, les gens sortent moins, les ventes deviennent plus aléatoires.

La Ruche est un bon compromis, nous sommes dans un local, c'est un regroupement de producteurs, c'est convivial. La vente directe je trouve cela génial, c'est ce qui m'a fait adhérer.

Cela nous permet d'atteindre une autre clientèle qui ne va pas spécialement sur les marchés. Actuellement je travaille avec quatre Ruches, et peut-être bientôt une cinquième.

Pouvez-vous me donner un exemple d'une journée type à la Ferme de la Badrouille ?

La journée commence à 6 heures du matin, nous sommes avec les chèvres à partir de 6 heures 30. Quand nous avons commencé cette activité nous avons décidé que chacun aura sa part de travail. Mon mari s'occupe des animaux, des travaux, de tout l'entretien du matériel. Moi je m'occupe de toute la production, de la vente, et tout le côté administratif.

Donc pendant que mon mari fait la traite, je pars dans le laboratoire, quand je n'ai pas de marché, j'y travaille toute la journée, il y a un temps énorme de nettoyage.

Les jours de marché, je dois y être à 8 heures, je prépare mes fromages le matin, je n'aime pas les préparer la veille. Tous mes fromages qui arrivent sur le marché sont démoulés du matin, trois quatre jours avant le lait était encore dans le pis.

Si tout va bien je finis vers 18-19 heures, et je vais aider mon mari à la traite jusqu'à 20 heures.

Sur des journées plus compliquées, quand nous livrons des Ruches ou des AMAP, la journée se termine vers 22 heures. Le matin il faut faire la production, préparer les commandes, et ensuite livrer les différentes structures.

Et cela du lundi au dimanche, nous n'avons pas un seul jour de repos par semaine, cela va faire 12 ans cette année que nous n'avons pas pris de vacances.

Mais nous l'avons choisi ce métier, nous l'assumons. J'espère tout de même que dans quelques années, nous pourrons au moins nous prendre un jour ou deux.

Qu'auriez-vous à dire pour convaincre ceux qui ne le font pas encore, d'acheter vos produits ?

Premièrement je trouve que le contact avec le consommateur est quelque chose d'énorme, on peut parler de ce que nous faisons, c'est important le lien avec le consommateur. Les gens peuvent voir que nous sommes passionnés. Ceux qui viennent nous voir dans les Ruches ou les AMAP nous aident, ce contact est bénéfique, ça nous motive, en plus cela nous sort de notre environnement.

On serait tenté de croire que nos produits sont plus chers, mais ce n'est pas la vérité, nous sommes même parfois moins cher que ce que l'on peut trouver en équivalence en grande surface. Et on ne peut pas trouver plus frais.