

ÊTRE ÉLEVEURS DE BREBIS AUJOURD'HUI..

Liberté, NATURE,
héritage, qualité,
AUTONOMIE,
performance,
choix de vie, soin
des animaux...

CHRISTELLE
Cher

AMÉLIE
Eure

VANESSA
Aveyron

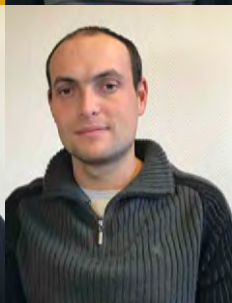
JEAN-
FRANÇOIS
Haute-Vienne

JEAN-ANDRÉ
Pyrénées-
Atlantiques

VICTOR
Vienne

MARION
Pyrénées-
Atlantiques

6 portraits





« J'éleve un troupeau de 500 brebis : soin, alimentation, agnelage... c'est ma partie ! »



CHRISTELLE, 43 ANS

SUPERWOMAN EN BOTTES

CHER, SAINT-DENIS-DE-PALIN



ÉCHANGE,
CHOIX DE VIE,
label,
agnelage,
NATURE, tradition,
histoire de famille,
viande, SOIN
DES ANIMAUX,
partage, ruralité

J'ai grandi à Orléans, mais j'ai toujours gardé un pied avec le monde agricole grâce à mes liens familiaux. Je suis devenue éleveuse de brebis à 30 ans, lorsque j'ai rencontré mon mari céréalier. Avant j'étais animatrice des JA 18 (Jeunes Agriculteurs du Cher).

Aujourd'hui, j'éleve un troupeau de 500 brebis : les soins, l'alimentation, les agnelages... c'est ma partie ! Mon mari s'occupe des cultures qui fournissent la paille et l'alimentation. La plus grande partie des agneaux est vendue pour les fêtes de fin d'année et de Pâques, sous l'appellation Baronet du Limousin.

Ce que j'aime dans ce métier, c'est la liberté d'organisation, être au grand air, vivre à la campagne et travailler près de chez moi, ainsi je peux souvent déjeuner avec mon mari et mes 4 enfants... mais j'aime aussi l'idée de perpétuer une tradition familiale. J'apprécie également la surprise des gens lorsque je leur parle de mon métier. Ça me rend fière. /

« Sur le chemin, la brume se lève sur les Monts. Une belle journée s'annonce, ma journée d'éleveuse de brebis débute. »



VANESSA, 38 ANS

LA BREBIS UNE TRADITION FAMILIALE

AVEYRON, SAINT-JUERY

**Lait, ROQUEFORT,
diversité, passion,
POLYVALENCE,
histoire de famille,
MODERNITÉ,
choix de vie, évolution
rencontre,
MARCHÉ**

Les jours de beau temps, après la traite de mes brebis de race Lacaune, je les conduis aux pâturages. Sur le chemin, la brume se lève sur les Monts de Lacaune et le Mont Aigoual. Une belle journée s'annonce, ma journée d'éleveuse de brebis débute.

Voilà 16 ans que je me suis installée sur la ferme familiale. Aujourd'hui, je travaille en GAEC avec Danièle, ma mère, Sylvie, ma voisine... et depuis 5 ans, avec mon frère Jonathan. Plus jeune, je pensais exercer un autre métier. Une fois, le bac général en poche, la fibre agricole m'a rattrapée.

Nous élevons, au cœur du rayon de Roquefort, 720 brebis laitières. Le lait collecté sur notre ferme sert à la fabrication du célèbre fromage Roquefort. //



« Installé à la tête d'un troupeau de 650 brebis, je réalise mon rêve d'enfant. »

Rêve d'enfant, carrière, RURALITÉ, AMBITION, autonomie, qualité, HORS CADRE, installation, choix de vie, viande, DYNAMISME

JEAN-FRANÇOIS, 33 ANS

PASSIONNÉ MALGRÉ LES PRÉJUGÉS

HAUTE-VIENNE, LA BAZEUGE

Réaliser une passion malgré les préjugés, vivre aux contacts des animaux et de la nature, c'est mon choix de vie. Petit, j'ai grandi dans un appartement à Limoges. J'attendais les vacances avec impatience pour retourner à la ferme chez mes grands-parents.

Depuis 11 ans, je l'ai reprise, modernisée et agrandie. Installé à la tête d'un troupeau de 650 brebis, je réalise mon rêve d'enfant. J'éleve mes agneaux selon le cahier des charges de l'IGP Agneau du Baronet du Limousin. J'ai choisi cet élevage car les investissements à l'installation sont moins lourds que dans les autres productions et le retour sur investissements plus rapide.

Aujourd'hui, je m'épanouis dans ma vie professionnelle. Je consacre mon temps libre à ma famille, mais aussi à dynamiser la vie associative de mon village. /





« Le lait produit est transformé, sur la ferme, en fromage AOP Ossau Iraty. »



JEAN-ANDRÉ, 35 ANS

L'ÉLEVAGE, UNE CHANCE POUR LES TERRITOIRES

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES, TARDETS

Nature,
montagne, diversité,
ACCUEIL,
pédagogie,
FABRICATION,
entreprise familiale,
DÉCOUVERTE,
tradition,
fromage,
TERRITOIRE

C'est au cœur du Piémont Pyrénées que je me suis installé sur la ferme familiale. Nous élevons des vaches pour la viande, une quinzaine de porcs et 200 brebis laitières de la race locale Manech à tête rousse.

D'avril à novembre, mon troupeau pâture dans la montagne. Le lait produit est transformé, sur la ferme, en fromage AOP Ossau Iraty. Les agneaux sont commercialisés sous l'IGP agneau de lait des Pyrénées. Nous pratiquons la vente directe et nous organisons des visites pour les estivants.

J'apprécie mon métier pour le cadre de vie qu'il offre ; mais aussi pour la richesse que les éleveurs apportent à leur territoire et pour l'éternelle adaptation qu'il nous demande pour répondre aux attentes de la société. /



« Je suis mon propre patron. »



VICTOR, 24 ANS

BONHEUR ET CHANCE

VIENNE, SAULGÉ

Céréalière,
complémentarité,
DIVERSITÉ,
arboriculture,
passion,
POLYVALENCE,
agnelage,
AUTONOMIE, viande,
valeur ajoutée,
CHANCE

Mon père est céréalier dans la Marne. C'est à 450 km de la ferme familiale, dans la Vienne, que je me suis installé, il y a 2 ans. J'ai repris la ferme d'un éleveur qui partait à la retraite.

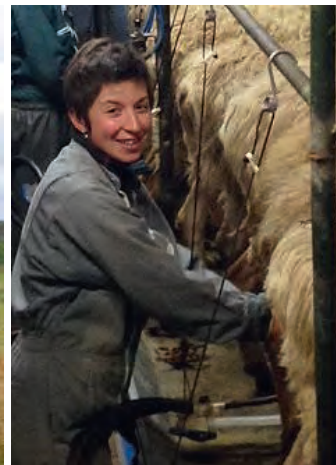
J'éleve 580 brebis, je cultive des céréales et j'ai créé une activité de cueillette de pommes en libre-service.

Mes brebis pâturent une grande majorité de l'année. Lorsque vient l'hiver, je les nourris avec les céréales produites sur la ferme. Les agneaux sont élevés et vendus sous le Label Rouge Diamandin et IGP Agneau de Poitou-Charentes.

L'élevage de brebis permet un rapide retour sur investissement et valorise des terres pauvres ou inaptes à la culture des céréales. Faire ce métier est, pour moi, un bonheur et une chance. Je suis mon propre patron. //



« Mes brebis pâturent tous les jours de l'année... tout dépend de la météo. »



MARION, 25 ANS

UN RÊVE D'ENFANT

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES, HASPARREN



PÂTURAGE,
rêve d'enfant,
liberté, ESPACE
fromage, passion,
DÉRACINEMENT,
hors cadre,
traite, TERRITOIRE,
choix de vie

C'est au Pays Basque que j'éleve, avec ma cousine, 300 brebis laitières, Manech à tête rousse, une des trois races locales. J'ai découvert ce métier, lorsque je venais passer mes vacances, ici, dans la famille de mon grand-père. J'ai donc décidé de quitter ma Bretagne natale, mes amis et mes parents pour réaliser mon rêve.

Mes journées sont rythmées selon les saisons, par les agnelages, la traite 2 fois par jour et les travaux des champs. Le lait est livré à la laiterie pour être transformé en fromage AOP Ossau Iraty. Mes brebis pâturent tous les jours de l'année, une à huit heures par jour, tout dépend de la météo.

J'apprécie ce métier car il offre un travail varié, en contact avec la nature, les animaux et en autonomie. Je l'ai choisi par passion de l'élevage et cette passion permet aussi d'accepter les contraintes que l'on peut rencontrer au quotidien. /

L'ÉLEVAGE OVIN EN FRANCE



**LA FILIÈRE OVINE
RECRUTE**

46 000 exploitations
ovines dont 5 000
laitières.

23 000 éleveurs
détiennent un troupeau
de plus de **50 brebis**.

Au cours des 15
prochaines années,
61 % des éleveurs
de brebis allaitantes
et 39% des éleveurs
de brebis laitières
partiront à la retraite.

Pour assurer
le renouvellement
des générations
mais également
le maintien de
la production,
la filière ovine doit
donc **installer près**
de 10 000 éleveurs
dans la prochaine
décennie.

DOCUMENT ÉDITÉ GRÂCE
AU SOUTIEN FINANCIER DE

Confédération
Nationale de l'Élevage
CNE

**Avec le programme « Inn'ovin », la filière
se mobilise pour relever les défis de demain.**

L'objectif est de créer plus d'emplois sur l'ensemble
du territoire pour satisfaire la demande en agneaux
et en lait de brebis, de rendre ce métier plus attractif
en permettant à l'éleveur de dégager un meilleur
revenu et de travailler dans de meilleures conditions.
**4 axes de travail prioritaires sont définis,
sur le terrain :**

- **Favoriser les installations :** guide à l'installation,
éleveurs parrains, mobilisation des établissements
scolaires, Ovinpiades des jeunes bergers, promotion
de l'élevage ovin, simulation OVIPLAN, formations
courtes, ...
- **Accroître les performances techniques
et économiques des exploitations :** développer
des outils de démonstration techniques, s'appuyer
sur un réseau de spécialistes, assurer une diffusion
efficace du progrès technique, ...
- **Améliorer les conditions de travail :** application
bergerie futée, promotion des systèmes collectifs,
bilan travail en exploitation, outils de diffusion
de solutions de travail, ...
- **Produire durable :** sensibilisation des éleveurs
aux sujets environnementaux, mise au point d'outils
pour calculer les impacts environnementaux des
exploitations, veille sur les nouvelles technologies
durables adaptées à l'élevage ovin, ...

www.inn-ovin.fr

Contact presse

Marylène Bezamat : 06 03 99 62 07 - marylene.bezamat@orange.fr