

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Article : [Éleveurs aux petits soins](#)

Éleveurs aux petits soins

Réagir

Envoyer

Imprimer



Aggrandir la photo

Cédric Bazile, éleveur près de Boos, qui concourt aujourd'hui avec sa Prim Holstein rouge (photos S. Jaume)

FILIERE. Voilà des éleveurs normands au parfum d'une agriculture durable, raisonnée, pour le bien être des consommateurs. La qualité tient salon.

En bichonnant hier sa Prim Holstein rouge, Cédric Bazile, 27 ans, éleveur près de **Boos**, ne cache pas une certaine fébrilité. C'est que la dite vache participe pour la troisième fois au concours général agricole, ce lundi à 12h30 (pavillon 1) « On oublie un peu tout le reste : l'année qui vient de se passer, pas toujours facile, avec des revenus en baisse sur le lait (- 30 à - 40 %), sur le prix de la viande pour les vaches réformées, les taurillons... » Pour autant, l'éleveur a toujours en tête d'améliorer la qualité de son cheptel, avant de montrer ses bêtes.

Comme ses collègues, il est au cœur d'une vaste démarche qualité pas toujours visible au salon. « La mise aux norme de l'exploitation, c'est deux ans de boulot. Ca passe par le stockage des lisiers, des fumiers, un cahier d'épandage précis. On sait exactement ce qu'on met à l'hectare, les doses à respecter. Il y en a pour 150 000 € d'investissement et on a dû emprunter sur quinze ans. Avec le prix du lait actuel, c'est dur », souffle Cédric Bazille. Un peu plus loin, Florent Jalabert, 17 ans, est éleveur dans l'Orne avec son père. Pour ses 40 vaches de race normande, l'exploitation est au top. Et ça coûte cher. « On achète de l'aliment mais l'essentiel - le maïs, les fourrages, l'herbe - sont produits chez nous. Nous avons aussi adopté la charte des bonnes pratiques. C'est savoir bien élever ses vaches, pas de façon intensive. Et puis la réflexion est permanente au niveau des épandages, en évitant donc autant que possible les produits chimiques. On essaie toujours de chercher si on peut faire autrement, mieux, pour le bien être de l'animal et celui des consommateurs. C'est une logique et c'est aussi une démarche économique».

A voir au salon les belles vaches de race normande, il ne fait guère de doute que leurs propriétaires sont aux petits soins.

« Il n'y a pas de mystère. Un élevage qui met tous les atouts de son côté produit du bon lait, en quantité, insiste Christian Jego, responsable marketing de l'association des éleveurs. Ce lait contient un taux de protéine plus élevé, est davantage utilisé pour les fromages que les autres. Pour les éleveurs, c'est 30 à 40 € de plus pour 1000 litres de lait. »

Michel Hamel, agriculteur dans l'Orne, pousse le bouchon plus loin. « Au-delà de l'agriculture raisonnée, des chartes de bonne pratique, nous avons maintenant des filières de qualité race normande. En ce qui me concerne, je n'ai pas d'état d'âme à m'associer à la grande distribution. On n'a pas la possibilité notamment d'alimenter les animaux en dessous de 70 % d'aliments produits dans l'exploitation. Et la tendreté de la viande est atteinte après une période de maturation de 12 jours. Tout cela fait qu'on aime cette viande ».

Marc Braun