

Valérie et Bernard nous convient à la ferme de Jambjoûle

En ces temps de vacances, la Lettre a décidé de vous faire vivre une installation particulière sur les bords de la Lesse. Rendez-vous donc chez Bernard et Valérie Convié Calicis. En route vers une installation mûrie et atypique.

Bernard, via la rédaction de la brochure « Passion ferme » (1) a contribué à l'étude d'un phénomène: l'installation progressive en agriculture.

En guise de préambule: Bernard et sa «Passion ferme.»

Voici ce qu'il nous disait à l'époque: « Le métier d'agriculteur exerce encore une grande attraction sur nombre de jeunes et moins jeunes, issus du milieu agricole ou non.

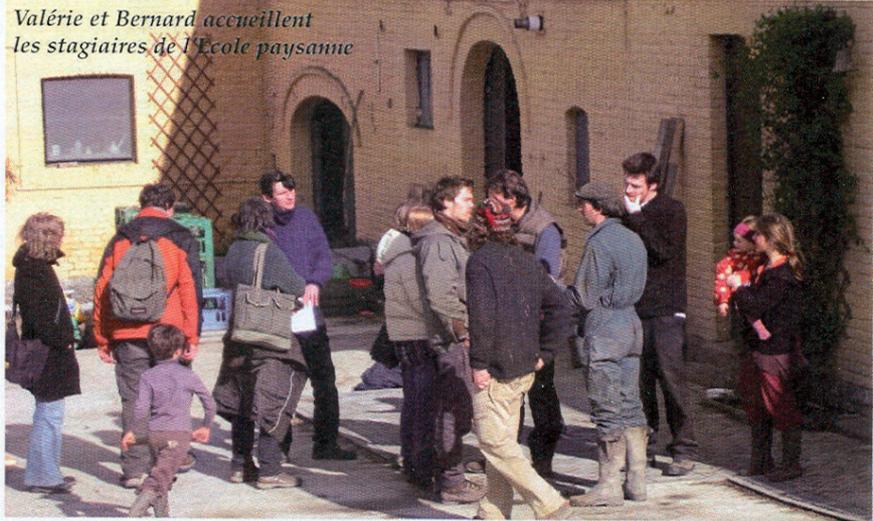
Cependant, les obstacles sont nombreux et le cadre officiel d'installation en agriculture limite les choix de départ. Et pourtant, de nombreuses personnes se lancent dans l'aventure en utilisant, à leur sauce, ou en le contournant, le système régional d'aide à l'installation. Ils sont souvent porteurs de projets créatifs et innovants et sont motivés par des valeurs que le modèle dominant a parfois eu tendance à oublier: autonomie dans les choix de gestion, qualité de la vie et des produits, respect du consommateur et de l'environnement, engagement social, création d'emploi. Ils sont en chemin vers l'agriculture paysanne durable. »

Et il a rencontré plusieurs de ces agriculteurs, les a interrogés sur leur parcours et croisé leurs expériences. Il a ainsi posé le premier jalon d'un travail et de recherche sur l'installation progressive.

De la théorie à la mise en pratique

Après une expérience en coopérative à la ferme du Hayon

Valérie et Bernard accueillent les stagiaires de l'École paysanne



à Sommethonne, Bernard et Valérie, lui est agronome et elle est kynésithérapeute, acquièrent par location, dès le 1er novembre 2002, la ferme de Jambjoûle suite au départ à la retraite des anciens locataires et à une soumission par adjudication publique. Celle-ci s'étend sur 43 ha en location. Ils disposent également de 70 ha de réserves naturelles en contrat de gestion Natura 2000. En majorité, si ce n'est 3.5ha des sols alluviaux et humides autour de la ferme, le reste est composé de sols rocheux et séchants.

Historique de la ferme de Jambjoûle

La ferme de Jambjoûle est une petite ferme herbagère de la Famenne namuroise, non loin du village de Villers-sur-Lesse, dans la commune de Rochefort. Bernard et Valérie y pratiquent l'élevage de vaches laitières et de brebis, selon les principes de l'agriculture biologique. La ferme produit principalement une large gamme de produits laitiers au lait de vache et aussi de la viande à partir de l'élevage des agneaux. Elle tente de vivre au quotidien avec les principes de l'agriculture paysanne,

de maintenir et développer la biodiversité tout en visant des objectifs de production viables.

Comme d'autres fermes de la zone de Villers-sur-Lesse, la ferme appartient à la Donation Royale, donc à l'État belge. Ce qui a grandement facilité leur accès à la terre. Bernard et Valérie se sont installés progressivement au lendemain de Noël 2002 avec 2 vaches et 16 brebis (des brebis achetées ou des cadeaux d'amis). Sans prendre trop de risques, la ferme a commencé avec ce troupeau de vaches et de brebis à traire et à faire du fromage. De petits investissements ont été progressivement consentis. Actuellement, la ferme compte 24 vaches laitières, 250 brebis et leurs descendances.

A partir de 2005, le besoin de confort de travail s'est fait sérieusement sentir. Et comme la ferme se consolidait dans ces activités, il a été décidé de construire de nouvelles bergeries en bois et d'investir dans une nouvelle salle de traite et de fromagerie. Le chantier s'est clôturé en automne 2007. La ferme s'est renforcée aujourd'hui avec l'élevage de porcs, de volailles

et aussi d'un potager et des ruches à proximité de la ferme.

Jersey, Mergelland et Ardennais roux

Les vaches sont de race Jersey; des animaux relativement rustiques qui donnent un lait très riche en crème et en protéines. Il est à la base du caractère typé de tous leurs produits laitiers. D'avril à novembre, elles pâturent dans des prairies naturelles, espaces vallonnés et garnis de nombreux buissons et marais, qui entourent la ferme. En hiver, elles consomment du foin et de l'herbe préfanée. Le tout avec un petit complément de son ou de céréales biologiques et du sel marin dont elles disposent en permanence.

Quant aux agneaux, ils sont de race locale (Mergelland et Ardennais roux) et profitent, avec leur mère des réserves naturelles



Voici les fameux moutons.

de la région.

Restent les porcs qui valorisent les sous-produits de la fromagerie et quelques poules.

Un travail bien partagé

Toute la famille travaille de concert avec l'aide de deux ouvriers. Valérie s'occupe de la fromagerie, du potager, de la commercialisation et du magasin; Bernard de l'entretien des troupeaux et des prairies, de la traite et assure un appui à la fromagerie et les deux ouvriers (1.5 temps plein) qui interviennent sur tous les travaux de la ferme. Sans compter sur l'appui des enfants qui interviennent plus de manière ludique et de familiarisation avec les animaux de la ferme.

Vente directe et revendeurs

Une partie de la production de

l'exploitation est écoulee en vente directe : au magasin de la ferme, on trouve tous les produits laitiers, de la charcuterie d'agneau, des farines bio d'Agribio, du miel des « Ruchers Couleur Miel » d'Etalle et divers produits d'épicerie bio. Pour le reste, Bernard et Valérie disposent aussi de points de vente et de commercialisation via des revendeurs sur les marchés de Bruxelles, Waremmé, Verviers. Nous trouvons la liste complète sur le site web de la ferme⁽²⁾. Et depuis janvier 2010, ils livrent les GASAP de Bruxelles, le GAC de Louvain-La-Neuve et d'autres groupements d'achat ou revendeurs s'il leur reste des produits.

Les fromages bien nommés

Bernard et Valérie sont parents de 4 enfants comme en témoignent le nom de quatre de leurs fromages de vache Jersey au lait cru : le «Petit Gabriel» : crémeux, fromage à croûte fleurie ; le «Sacré Jonas» : mûr, pâte pressée, 5 à 6 mois d'affinage ; le «Tendre Violette» : jeune, pâte pressée mi-dure, de 1 mois et le «Divine Valentine» : moelleux, pâte molle, douce et crémeuse de 1 mois. On trouve aussi du fromage frais aux raisins ou persillé à l'ail, du fromage blanc nature, aux fines herbes, maigre et des yaourts naturels ou aux fruits.

Nous n'avons pas fait la grève du lait

Septembre 2009 : Grève du lait. Bernard et Valérie n'ont pas fait la grève du lait...

Non par manque de solidarité ou par pur égoïsme. Mais parce qu'ils ne se sentaient pas concernés.

En effet, ils ont choisi de transformer tout le lait produit à la ferme en fromages, yaourts, etc. et ils le vendent à leurs clients. En direct, ou via des revendeurs qu'ils connaissent. Ils ont donc plusieurs clients et ils maîtrisent les prix de leurs produits.

La crise qu'ils connaissent les conforte dans leurs choix : garder la valeur ajoutée dans la ferme et favoriser le lien avec les consommateurs.



Le magasin à la ferme

Bienvenue à la ferme de Jambouille

Nous vivons sur une petite ferme herbagère de la Famenne namuroise, non loin de la Lesse, sur la commune de Rochefort. Nous y pratiquons l'élevage de vaches laitières et de brebis, selon les principes de l'agriculture biologique.

Nous produisons une large gamme de produits laitiers au lait de vache et des agneaux. Nous tentons de vivre au quotidien les principes de l'agriculture paysanne.

Enfin, nous essayons de maintenir et de développer la biodiversité tout en visant des objectifs de productions viables.

Valérie et Bernard.

Mais ils sont très sensibles à ce que vivent leurs voisins fermiers. Et ils se joignent à leur mécontentement essentiellement sur le refus de la dérégulation. Que l'on parle des matières agricoles, des services publics, de la culture voire de l'enseignement, la libéralisation sans éthique fait trembler. Le message des paysans qui jettent leur lait, c'est avant tout celui-là!

Philippe Bertrand avec

Valérie Calicis et Bernard Convié.

(1) *Passion ferme, Contribution à l'étude d'un phénomène : l'installation progressive en agriculture, Thierry Joie et Bernard Convié, production MAP et FUJA. Imprimerie Molitor, 2001. Encore disponible au secrétariat du MAP.*

(2) www.jambjoule.be