

PRÉSENTATION de la nouvelle membre du collectif « La Ferme de Gey »

Après des études de biologie jusqu'au DEUG, puis l'obtention d'un BPREA élevage ovin, je suis devenue bergère avec mon compagnon Jean-Jean en l'an 2000. Bergers sans terres en Vallée d'Aspe les premières années, nous avons créée une ferme à Aydius en 2005 avec 100 brebis laitières.

En raison de graves problèmes de santé de Jean-Jean, nous avons dû transmettre notre exploitation en 2012.

Depuis, j'ai principalement travaillé comme aide à domicile à l'ADMR Vallée d'Aspe, tandis que Jean-Jean a travaillé à se rétablir.

La vie de bergère m'a toujours manqué,... je n'envisageais pas de reprendre une ferme seule car je sais trop bien le travail que représente l'entretien des terres en plus de la conduite du troupeau.

Aujourd'hui, le projet collectif de Gey peut me permettre de retrouver mes bottes de fermière !

Car avec Alex et Léa, nous sommes plusieurs à assurer la remise en état des terres : la fauche, la coupe des haies, les clôtures, l'épandage du fumier,... à nous entraider pour la surveillance des animaux et la cueillette des fruits par exemple.

Le fait de garder chacun la maîtrise d'une production de la ferme (arbres et fruits pour Alex et Léa, troupeau pour moi) techniquement et économiquement me paraît essentiel pour éviter une trop grande interdépendance des membres du collectif, source possible de tension dans le fonctionnement du groupe.

Personnellement, je suis très attachée à la Ferme de Gey, puisque c'est là que j'ai découvert ce métier et réalisé mes premières traites, tontes et fenaisons, il y a 25 ans.

Plus techniquement, mon projet est de faire vivre un troupeau de 70 brebis basco-béarnaises sur Gey à l'année (sans transhumance) avec :

- agnelage de printemps,
- alimentation herbe + foin + luzerne + céréales,
- traite manuelle en libre,
- fromage sans ajouts de ferments industriels,
- production de tomme et de fromages à pâte molle,
- commercialisation en vente directe sur des marchés (stand commun avec Alex et Léa), ou par l'intermédiaire d'un crémier de Toulouse.

Je démarre avec un autofinancement de 8 000€, pour l'achat des agnelles, des aliments pour les nourrir, et du matériel.

La fabrication de fromage implique la fabrication d'une fromagerie... Nous proposons d'en construire une en autoconstruction avec l'expérience de Jean-Jean dans le bâtiment et un bon réseau d'entraide.

Marion BOURCHANIN
44 ans