



Éleveurs et fierse de l'être



Chez les Tite, toutes les vaches ont un nom. Pour les bordelaises à tête noire, ils ont privilégié des noms locaux comme Estuaire ou Eysines Photo Patricia Marini-Metge



À l'heure où le véganisme gagne du terrain, la cuisinière itinérante Laurence Dessimoulie publie un ouvrage pour réhabiliter le métier de paysan semeur-éleveur. Parmi ses interlocuteurs, la famille Tite, qui pratique l'élevage éthique à la Ferme des Jarouilles, à **Coutras**, en Gironde

Texte : **Patricia Marini-Metge**

Pas facile pour un éleveur, face aux militants aguerris de la cause animale, de défendre son métier. C'est la lourde tâche à laquelle s'est attelé Laurent Tite, de la Ferme des Jarouilles, lors du festival Climax, organisé à Bordeaux du 7 au 10 septembre. Face à des associations comme L214 (qui s'est fait connaître par ses images chocs sur la maltraitance animale dans les élevages de poulets, de canards, ou dans les abattoirs) ou Sea Shepherd (qui lutte contre la chasse à la baleine, aux dauphins, et contre la surpêche), l'éleveur girondin était venu défendre le modèle d'agriculture écologique respectueux de l'environnement qu'il pratique dans sa ferme, à Coutras. Une éthique d'élevage qu'a décidé de promouvoir la cuisinière Laurence Dessimoulie dans son nouveau livre. Elle y dresse le portrait de 15 paysans éleveurs en Nouvelle-Aquitaine, dont celui de la famille Tite.

Le contact avec les animaux

Avec sa femme, Isabelle, sa fille Laure et trois salariés, Laurent Tite gère une exploitation biologique de 40 vaches laitières, 30 chèvres alpines et 30 porcs à engraisser, sur quelque 100 hectares, et approvisionne en produits laitiers une quinzaine d'Amap (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) et autant de magasins bio, dont celui de Darwin. Chez lui, les animaux pâturent dans les champs en toute liberté. Quand l'éleveur s'approche de ses vaches laitières, de belles montbéliardes à taches brunes et quelques bordelaises à tête noire, elles ne s'effraient pas. Et pour cause, il a suivi une formation en éthologie qui lui a ouvert les yeux sur la manière de communiquer avec ses bêtes. Épaules basses, mains au sol, il établit le contact. Un contact fondamental pour exercer ce métier, estime-t-il.



Pour les besoins de son livre, Laurence Dessimoulie est venue cuisiner chaque recette dans les exploitations, comme ici chez les Galbois, à Vaumartin, dans la Vienne Photo Lycia Walter

Le cahier des charges bio, qu'il a adopté en 1998, puis Bio Cohérence, plus restrictif, qu'il suit depuis 2009, comportent en effet des clauses sur le bien-être animal. « Quand on arrête la chimie, on redécouvre le vivant, note-t-il, ce qui implique de travailler avec la nature. » C'est pourquoi il a privilégié des races rustiques, comme la montbéliarde, et participe au programme de conservation de la bordelaise. « Une vache de petite taille plutôt douce, placide et robuste adaptée à la pâture, moins tributaire de l'alimentation et des conditions d'élevage. » L'idée étant de valoriser les prairies naturelles en complétant l'alimentation, quand c'est nécessaire, de céréales produites localement. D'ailleurs, il suffit d'observer : « Si elles sont couchées vers 15 heures, c'est



« J'ai voulu défendre une pratique d'élevage vertueuse »

La cuisinière à domicile installée dans le Médoc associe, dans son ouvrage, le portrait de 15 paysans éleveurs de Nouvelle-Aquitaine et une quarantaine de savoureuses recettes.

Pourquoi s'intéresser aux éleveurs ?

À l'heure des « sans », sans viande, sans gluten, lactose ou autre, la montée de l'exclusion de l'animal pose question. J'ai voulu comprendre ce qu'exclure l'animal signifiait pour le monde agricole comme pour les paysages. Avec, comme fil conducteur, les semences paysannes que ces paysans éleveurs utilisent pour nourrir leurs animaux.

La consommation de viande est très décriée et les éleveurs sont montrés du doigt...

Cette dénonciation est autant liée aux pratiques abusives de l'agroalimentaire qu'à un mal-être humain. Il s'agit, dans cet ouvrage, de défendre une pratique d'élevage vertueuse qui « élève » au sens premier du terme, à l'opposé de la « production » animale. Le rôle d'une cuisinière est de partager les savoir-faire pour mettre en valeur les produits, même si ma cuisine s'inspire beaucoup du monde végétal.

Vous avez une formation en sociologie, considérez-vous la cuisine comme un engagement ?

La cuisine est pour moi une porte d'entrée pour mettre en pratique mes valeurs dans la vie de tous les jours. Je la considère également comme une démarche sociologique par rapport à un territoire et comme une pratique sociale. D'où mon engagement auprès du Réseau semences paysannes.



« Paysans semeurs et éleveurs », de Laurence Dessimoulie, photographies de Lycia Walter, éditions *Sud Ouest*, 128 p., 20 €



Photo Patricia Marini-Metge

Laurence Dessimoulie a réuni dans un ouvrage le portrait de 15 paysans éleveurs de Nouvelle-Aquitaine et une quarantaine de savoureuses recettes



qu'elles ont suffisamment mangé, indique Isabelle. Et, quand elles en ont envie, elles prennent le chemin du retour. »

Pour autant, la famille Tite reste consciente de sa responsabilité vis-à-vis des animaux. « L'abattage n'est pas un moment de plaisir », admet Laurent, qui plaide pour les abattoirs mobiles, parce qu'ils limitent le stress des bêtes, tout en reconnaissant l'utilité du travail mené par L214 pour dénoncer « ces pratiques abusives de l'industrie agroalimentaire qui dévalorisent le métier ». Plus globalement, il remarque que la mort devient un sujet complètement tabou, « alors qu'elle est partout présente dans la nature et qu'elle fait partie de l'ordre

des choses ». D'où la nécessité de reconnecter les citadins au monde paysan. C'est pourquoi ces exploitants agricoles ont choisi d'ouvrir, dès 2005, un magasin à la ferme. Outre leurs excellents yaourts et fromages, ainsi que du lait cru, on y trouve les produits paysans des voisins. Et, après avoir fait ses courses, on peut assister à la traite ou aller saluer les vaches, en baissant les épaules.

Du lundi au vendredi de 17 h à 18 h 30 et le samedi de 9 h à 18 h 30.

**33, chemin des Jarouilles, 33230 Coutras.
Tél. 05 57 49 28 20. www.jarouilles.fr**



La famille Tite a ouvert un magasin à la ferme en 2005. Des yaourts, des fromages et du lait cru sont à la vente, ainsi que les produits paysans des voisins

Photo Patricia Marini-Metge