



**DAMIEN, 26 ANS**

## LA QUALITÉ POUR SE REGALER

LOT, ESCAMPS

**P**our moi, le métier s'inscrit dans la continuité familiale. Je suis la 9<sup>e</sup> génération à travailler cette terre. Avec mon père, j'éleve 700 brebis Causse du Lot,

En été et en automne, elles pâturent sur 130 hectares de bois et parcours. Nous produisons sous signe de qualité « IGP Agneau du Quercy ». La qualité, c'est un atout. La qualité, c'est aussi parler de l'image car manger, c'est dévorer un territoire et c'est vrai que quand on voit la qualité de ce terroir on ne peut que se régaler. Ce qui me plaît aussi, c'est la polyvalence du métier, passer du machinisme aux soins aux bêtes. C'est vrai que je ne suis pas aux 35 heures. Mais à côté de ça, je suis mon propre patron. Tous les jours apportent son lot de questions. On est en constante évolution et c'est ce qui fait le charme de mon métier. La prise de décision et la raison rejoignent la passion. /



3





TROUPE OVINS VIANDE PASTORAL

« **Enfin être  
éleveur, c'est plus  
qu'un métier,  
c'est une vie.** »

cedric francois / agenciamt





**YAN, 40 ANS**

## **BERGER PAR PASSION DE LA MONTAGNE**

**HAUTES-PYRÉNÉES, BAGNIÈRES DE BIGORRE**

**Liberté,  
paysage,  
MONTAGNE,  
tradition, échanges,  
ferme récréative,  
VENTE DIRECTE,  
espace transhumance,  
rencontres.**

**J**e suis éleveur berger sur une magnifique petite ferme de haute montagne dans les Pyrénées : Vie d'estive. J'ai un troupeau de 200 brebis de race Aure et Campan qui transhument librement sur la montagne d'avril à décembre. J'éleve également quelques porcs Bagnérais en plein air. La production est commercialisée directement sur la ferme ou sur le site panierdesvoisins.com. J'accueille des visiteurs toute l'année pour faire découvrir mon métier de berger. Ce que j'aime dans mon activité, c'est le contact permanent avec la montagne au fil des saisons, la créativité et la liberté de travail sur ma propre entreprise dans un lieu magnifique, le partage avec les visiteurs qui viennent à ma rencontre. Être éleveur, c'est plus qu'un métier, c'est une vie. /





TROUPE OVINS VIANDE ET GRANDES CULTURES

« Ce qui me passionne dans l'élevage c'est de donner la vie, de faire grandir les agneaux. »



Complémentarité,  
diversité,  
POLYVALENCE,  
céréalière,  
soin des animaux,  
AGNELAGE,  
passion,  
valeur ajoutée.

6





**JEAN-PAUL, 55 ANS**

## **GENTLEMAN FARMER**

**AUBE, ORVILLIERS-ST-JULIEN**

**E**n complément d'une exploitation de céréales et cultures industrielles, j'ai un élevage de 350 brebis Ile-de-France. Mes brebis sont nourries avec les produits des cultures

en hiver et au printemps.

Après les moissons en été et en automne, elles pâturent les repousses. J'ai choisi cette diversification par passion pour les animaux, pour le travail qui n'est pas routinier et également pour augmenter la valeur ajoutée produite par mon exploitation. Ce qui me passionne dans l'élevage, c'est de donner la vie, de faire grandir les agneaux et puis la liberté d'entreprendre et d'observer à la fois les animaux et la nature. //





TROUPE OVINS VIANDE PASTORAL

« J'ai toujours su  
que je m'installerai  
un jour. »



8





**AGATHE, 26 ANS**

## **LE MOUTON EN HÉRITAGE**

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE, THORAME-BASSE

**Passion,  
HÉRITAGE,  
carrière,  
famille, RÊVE,  
nature,  
TERRITOIRE,  
viande,  
transhumance.**

**J**e suis née dans le mouton. J'ai toujours su que je m'installerais un jour. M'installer, c'était donc logique. Depuis 2014, c'est chose faite. Après des études agricoles et 2 ans d'expérience professionnelle dans l'animation, j'ai rejoint mes parents sur la ferme pour élever 1500 brebis Mérinos d'Arles. Ce qui me plaît, c'est le contact avec les animaux et les grands espaces. Mes brebis pâturent tout au long de l'année là où l'herbe est disponible, dans les alpages l'été et dans le Var en hiver. Pour assurer une présence permanente auprès des bêtes, j'emploie plusieurs salariés saisonniers. J'améliore la vie des territoires. /





TROUPE OVINS VIANDE, VOLAILLES ET CÉRÉALES

« Je peux exercer  
ma passion pour  
la nature et  
les animaux tout  
en gagnant ma vie. »



© GUSTAF PHOTO - PIANO



© GUSTAF PHOTO - ANTOINETTE/STOCK





**ALEXANDRE, 31 ANS**  
**ENTREPRENEUR**  
**PASSIONNÉ**

SÂONE-ET-LOIRE, CIRY-LE-NOBLE

**Choix de vie,**  
**nature, PASSION,**  
**AGNELAGE,**  
**reprise, soin**  
**des animaux,**  
**volaille,**  
**REVENU, viande,**  
**technicité,**  
**PERFORMANCES.**

**A**

près 2 ans d'activité comme formateur technique chez un équipementier agricole, je me suis associé avec mon cousin, Christophe, pour reprendre la ferme de mon père. Nous avons 3 productions : le mouton, la volaille et les céréales. Je m'occupe plus particulièrement des brebis. La finalité de mon travail est de produire de la viande d'agneaux. Pour cela, j'ai un troupeau de 500 brebis de race Romane qui pâture les prairies. Pour les naissances des agneaux, elles rentrent en bergerie. Tout au long de l'année, je prends soin de mes brebis. Les agnelages me demandent une grande disponibilité car il faut surveiller les brebis. On isole la mère et le petit pour développer l'instinct maternel. Après une journée ensemble, ils rejoignent le reste du troupeau. Ce qui me plaît dans mon métier, c'est que je peux exercer ma passion pour la nature et les animaux tout en gagnant ma vie. /

11





TROUPE OVINS VIANDE, BOVINS ET LAPINS

« Ma satisfaction,  
c'est de mettre  
les agneaux au monde  
et les voir grandir  
jusqu'à la vente. »



© 2017 M. P. SIA



© 2017 M. P. SIA



© 2017 M. P. SIA

12





**BENOIT, 28 ANS**

## **UN RÊVE D'ENFANT**

CREUSE, GUÉRET

**Autonomie,  
carrière, RÊVE,  
AMBITION, qualité  
diversification,  
polyvalence,  
INSTALLATION  
HORS CARDE,  
investissements  
modérés,  
viande,  
choix de vie.**

**C**hoisir mon métier par passion, vivre ma vie en toute indépendance au contact des animaux, c'est mon choix de vie. Installé à la tête d'un troupeau de 500 brebis, voilà 6 ans, que je réalise mon rêve d'enfant. Petit, je passais toutes les vacances à la ferme chez mes grand-parents. Le travail me plaisait. Ma satisfaction, c'est de mettre les agneaux au monde et de les voir grandir jusqu'à la vente. C'est le fruit d'une année de travail. Ils sont commercialisés sous signe de qualité « Baronnet Agneau du Limousin » à l'aide d'un groupement auquel j'ai adhéré dès mon installation. Le revenu est plus sûr et les prix vont vers le haut. J'ai choisi cet élevage car la charge financière à l'installation est légèrement moins lourde que dans les autres productions et la rotation plus rapide car on est sur des cycles courts. Aujourd'hui, j'ai diversifié mon activité en élevant 300 lapins et 30 vaches à viande, cela me permet d'avoir des rentrées d'argent régulières et de mieux résister économiquement aux périodes moins favorables. /

**13**





TROUPE OVINS VIANDE ET GRANDES CULTURES



« ... Je me dis que la Parisienne que j'étais, a fait du chemin. »





**ODILE, 44 ANS**

## **WORKING GIRL DES PRÉS**

INDRE-ET-LOIRE, CHEMILLE SUR DÈME

**Échanges,  
CHOIX DE VIE,  
famille, SOIN  
DES ANIMAUX,  
hors cadre  
agricole,  
filière courte,  
agnelage,  
céréales.**

**J**e suis devenue agricultrice à 36 ans, à la naissance de mon 5<sup>e</sup> enfant. J'éleve 450 brebis en Touraine sur 40 hectares d'herbe dans une région céréalière. Mon mari s'occupe des cultures qui fournissent la paille et l'alimentation. La plus grande partie des agneaux est vendue à travers un magasin de producteurs à Tours où je suis présente une demi-journée par semaine à la vente. Sur la ferme, je m'occupe du troupeau : soin, alimentation... Ce que j'aime c'est lorsque le travail est terminé et que je reste dans la bergerie ou la pâture à regarder les animaux. Et là, je me dis que la Parisienne que j'étais, a fait du chemin. J'apprécie également la rencontre avec les consommateurs et les enfants pour leur parler de mon métier. Ça me rend fière. /

**15**





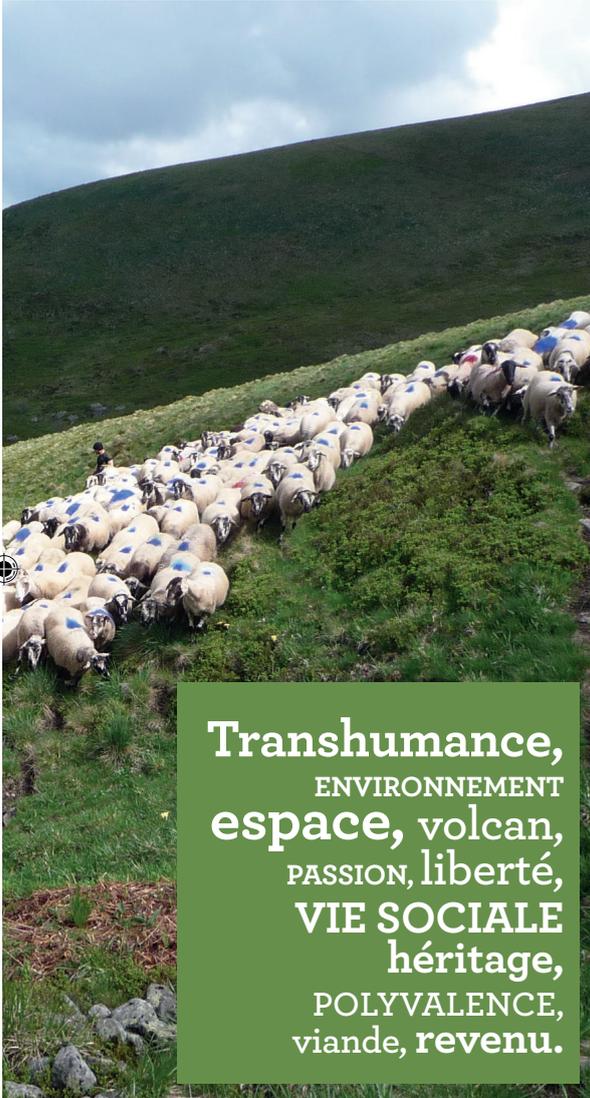
TROUPE OVINS VIANDE PASTORAL

« Ce métier me procure  
un sentiment de liberté. »



16





**Transhumance,**  
ENVIRONNEMENT  
**espace,** volcan,  
PASSION, liberté,  
**VIE SOCIALE**  
héritage,  
POLYVALENCE,  
viande, **revenu.**

**RICHARD, 46 ANS**

## **LIBERTÉ ET ESPACE**

PUY-DE-DÔME, VERNINESPU

**A** 1000 m d'altitude sur les volcans d'Auvergne, j'éleve 700 brebis de race Rava. L'été, mon troupeau rejoint celui d'autres éleveurs pour transhumier jusqu'à 1800 m d'altitude sur les pentes du Massif du Sancy, sous la surveillance d'un berger. J'apprécie mon métier pour le cadre de vie qu'il offre ; mais aussi pour l'autonomie, la liberté de décision et la polyvalence des tâches. L'agnelage au pâturage et le départ en estive du troupeau font partie des moments forts dans ma vie d'éleveur. Ce métier me procure un sentiment de liberté et permet de dégager un revenu suffisant pour vivre et offrir des loisirs à ma famille. //



17





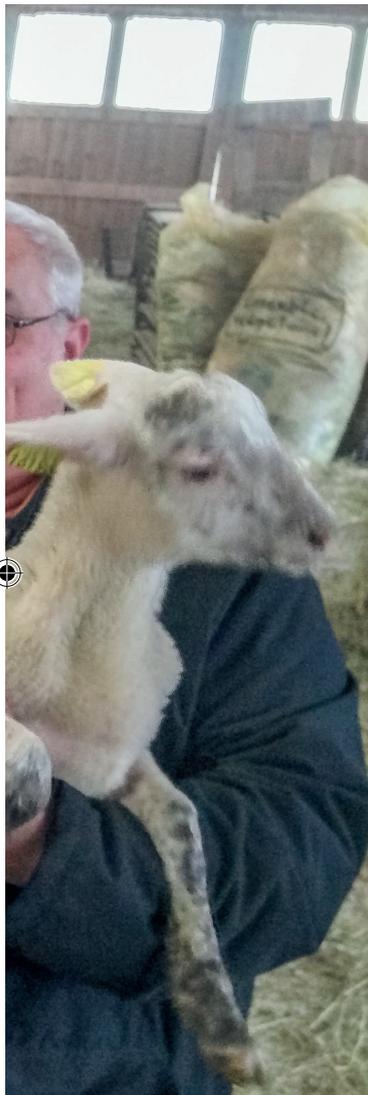
TROUPE OVINS VIANDE PASTORAL

« En m'installant,  
j'ai réalisé un rêve.  
Aujourd'hui, je souhaite  
le transmettre. »



© 2017 photos: STEVE LECOURT





**Transmission,  
passion,  
CHOIX DE VIE,  
Label Rouge,  
hors cadre,  
INVESTISSEMENT  
MODÉRÉ,  
installation,  
montagne.**



© PHOTOGRAPHY / J. LAM

**BRUNO, 56 ANS**

## **LA PASSION AVANT TOUT**

ARDÈCHE, CHAMPIS

**C**

a fait plus de 30 ans que j'exerce ce métier. J'ai 350 brebis de race Romane. Les agneaux sont commercialisés en Label Rouge Agneau de l'Adret via une coopérative. Je n'ai pas de racine agricole, je ne suis pas fils de... Je suis né dans le Nord. Je venais en Ardèche avec mes parents. Les voisins de la maison de vacances m'ont proposé de reprendre leur ferme. Je me suis formé au métier en suivant un BTS adulte. Mon installation a été possible car la production ovine demande des investissements moindres et permet un retour rapide sur investissement. En m'installant, j'ai réalisé un rêve car je voulais vivre cette passion. J'ai trois garçons dont un qui est intéressé par ce métier. Aujourd'hui mon souci, c'est de réussir la transmission. Dans un premier temps, il va reprendre l'exploitation de mes beaux-parents. Puis à terme les deux fermes. Il apporte de nouvelles idées qui me plaisent, comme les pâtures tournants. /





# LA FILIERE OVINE EN FRANCE

**5,35** MILLIONS  
de brebis et agnelles



**3<sup>ÈME</sup>** PAYS  
producteurs  
d'agneaux  
au niveau européen



**100 %**  
DES BREBIS sont  
tracées et suivies  
individuellement



**4** AGNEAUX  
SUR 10  
consommés  
sont  
d'origine  
française



**28 %**  
DES BREBIS  
sont laitières



**2,5** KG  
DE VIANDE OVINE  
sont consommés  
par an et par habitant



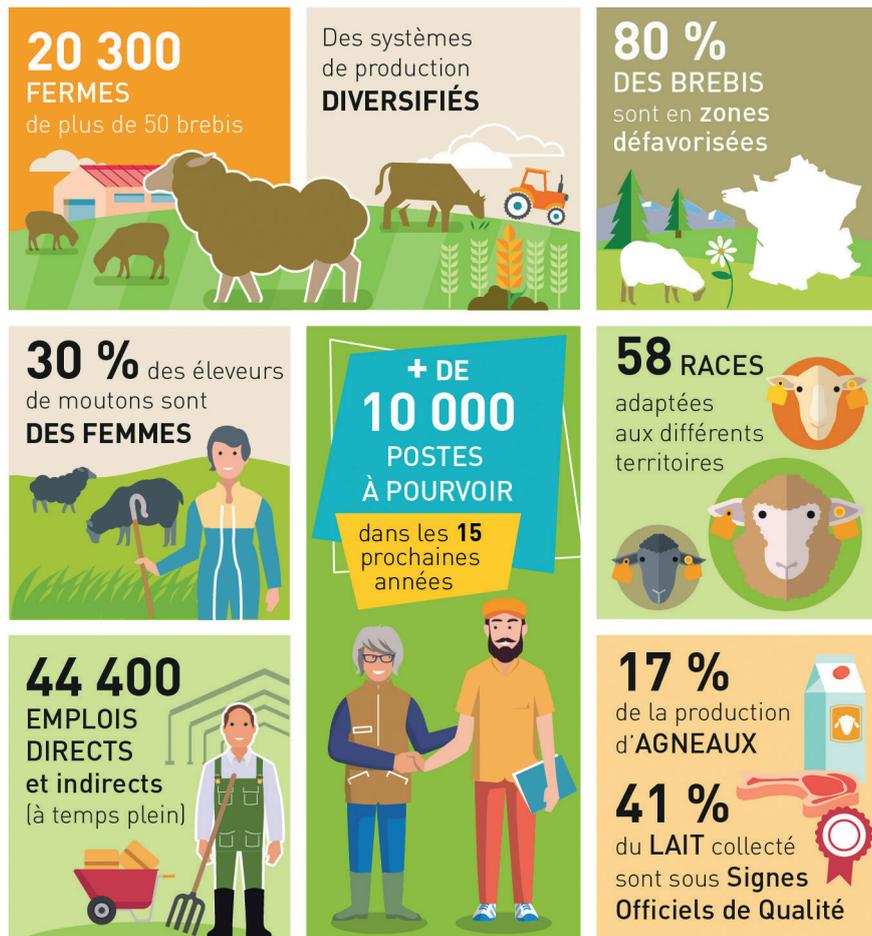
La filière ovine  
française  
offre de véritables  
**OPPORTUNITÉS**  
À PRODUIRE

**271** MILLIONS  
DE LITRES  
de lait de brebis  
collectés par an

Source : GEB institut de l'élevage d'après SSP, données 2016.



# DES FEMMES ET DES HOMMES ANCRÉS DANS LE TERRITOIRE



Source : GEB institut de l'élevage d'après SSP / GIS Elevages Demain / Fil Rouge.



TROUPE DE BREBIS LAITIÈRES

« Le lait collecté sur ma ferme sert à la fabrication du célèbre fromage Roquefort. »





**MATHIEU, 36 ANS**

## **L'ÉPANOUISSEMENT AU NATUREL**

**AVEYRON, VEYREAU**

**Patron,  
liberté,  
PASSION,  
fromage, traite,  
DIVERSITÉ,  
polyvalence,  
HORS CADRE,  
NATURE,  
choix de vie.**

**A**u cœur du rayon de Roquefort, j'éleve 400 brebis laitières Lacaune. Le lait collecté sur ma ferme sert à la fabrication du célèbre fromage Roquefort. Je suis, ce que l'on appelle un hors cadre agricole.

J'ai grandi en ville. Je voulais vivre avec la nature au contact des animaux. Elever des brebis me le permet. Être éleveur, c'est aussi être son propre patron. J'apprécie aussi ce métier pour la diversité des tâches : éleveur, cultivateur, aide vétérinaire, gestionnaire, commercial, mécanicien... Je trouve que cet élevage est très épanouissant avec un projet bien pensé et en phase avec son choix de vie. Aujourd'hui, je recherche un salarié pour m'aider au quotidien et à terme s'associer pour créer un GAEC. //





TROUPE OVINS VIANDE ET GRANDES CULTURES



« Quelle joie de voir les yeux émerveillés des enfants, devant les agneaux. »





**ISABELLE, 52 ANS**

## **L'ENCHANTERESSE DES ENFANTS**

MEURTHE-ET-MOSELLE, REGGICOURT LA PETITE

**Accueil,  
partage  
PÉDAGOGIE,  
féminité,  
DÉCOUVERTE,  
autonomie,  
DIVERSITÉ, VENTE  
DIRECTE,  
entreprise  
familiale.**

**A**ssociée avec mon mari et mon fils en Gaec, nous élevons des moutons et produisons des céréales. Nous employons un salarié. Aujourd'hui, nous avons 2 troupeaux : une troupe en sélection de 1250 brebis de race Romane et une troupe de race croisée Romane et Suffolk. Cette seconde production est commercialisée en vente directe à la ferme. Nous avons créé cette activité en début d'année 2016. Par ailleurs, notre exploitation est ferme découverte. J'accueille ou j'interviens dans des écoles. Je propose aussi un gîte rural. Ce que j'aime dans mon métier, c'est la diversité des tâches et l'autonomie. Je suis tour à tour éleveuse, sage-femme, comptable, secrétaire, vétérinaire, mécanicienne... Ce que j'apprécie le plus c'est d'expliquer mon métier aux enfants et de voir leurs yeux émerveillés devant les agneaux. //

**25**





TROUPE OVINS VIANDE SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ



« Lorsque je parle  
de mon métier,  
ça me rend fière ! »



CH  
S  
CH





**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. //

**27**





TROUPE OVINS VIANDE EN CAPRINS LAIT, PORCINS, AVICULTURE



« J'apprécie la diversité de ce métier et la variété des travaux en fonction des saisons. »

CRÉATIF PRESS - GUYONNET





**ANSELME, 26 ANS**

## **UN ÉLEVAGE EN LIEN AVEC LA NATURE**

**ARDÈCHE, ROCHESSAUVÉ**

**A**vec mes parents, j'élève des chèvres, des brebis, des cochons, des ânes, des chevaux, des poules, des lapins... Par choix et affinité, je m'occupe des 400 brebis.

Elles sont toutes de races différentes, nous avons des Romane, Noire du Velay, Grivette, Blanche du Massif Central. Une grande partie de l'année, mes brebis pâturent sur le plateau volcanique du Coiron. En broutant et en le piétinant, elles entretiennent cette nature aride prisée des randonneurs. Elles permettent ainsi de garder des paysages ouverts. Lors des périodes d'agnelage de Juillet à Août et de Janvier à Février, les brebis sont gardées à l'intérieur d'une grande bergerie en bois qui a été conçue pour elles et mécanisée afin qu'une seule personne puisse s'occuper d'elles, sans trop de peine. Chaque année, mes brebis donnent naissance à 350 agneaux. Nous les élevons selon le cahier des charges du Label Rouge Agneau de l'Adret. Nous les vendons directement à la ferme ou sur les marchés locaux. J'apprécie la diversité de ce métier et la variété des travaux en fonction des saisons. /

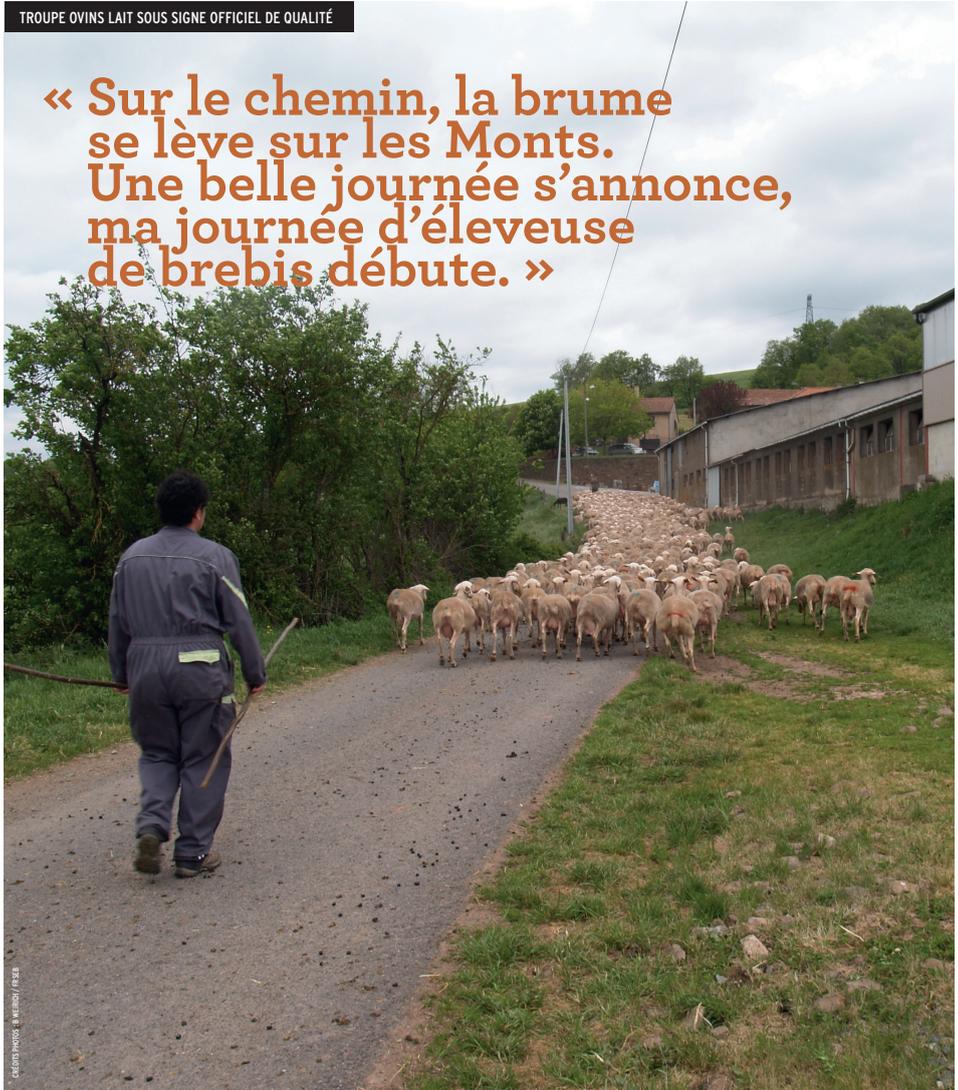
**Diversité,**  
VENTE DIRECTE,  
viande, choix de vie,  
filière courte, AGNELAGE,  
**nature, montagne**





TROUPE OVINS LAIT SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ

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



© C. H. P. / SIA

30





**VANESSA, 38 ANS**

## **LA BREBIS UNE TRADITION FAMILIALE**

**AVEYRON, SAINT-JUERY**

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

**L**es 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 rattrapé.

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. //





TROUPE OVINS VIANDE ET GRANDES CULTURES SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ



« J'ai choisi cet élevage car les investissements à l'installation sont moins lourds que dans les autres productions. »





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

**R**éaliser 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'élève 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. /



**33**





TROUPE OVINS LAIT SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ, BOVINS VIANDE ET PORCINS



« 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. /

**35**





TROUPE OVINS VIANDE SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ, ARBORICULTURES ET GRANDES CULTURES





**VICTOR, 24 ANS**

## **BONHEUR ET CHANCE**

**VIENNE, SAULGÉ**

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

**M**on 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. /

**37**





TROUPE OVINE LAITIÈRE SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ

« J'apprécie  
ce métier  
car il offre  
un travail  
varié. »

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

