

# « Je me suis engagée pour l'agriculture ardéchoise bio »

«**F**évrier 1994, j'ai 20 ans, le bac en poche, je m'inscris par correspondance à une licence de sociologie-ethnologie, à la Fac. Mon compagnon travaille dans un garage de la région alors que son frère meurt tragiquement. Nous décidons de tout arrêter et de reprendre le troupeau de cent brebis qu'il possédait à Barnas. Néophyte, j'attaque un brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole (BPREA) au domaine du Pradel et, en janvier 1996, m'installe officiellement. Quand ma première fille naît en 2000, nous avons 300 brebis mais je dois diminuer mon activité. Mon mari prend un job à l'extérieur pour nous sécuriser financièrement.

## Praticante de l'aromathérapie

« Dès 2009, je relance mon activité agricole et, soutenue par Agri Bio 07 (Association de producteurs bio du département) convertis ma ferme au bio. C'est assez facile car depuis toujours j'éleve mes agneaux en plein air, avec leurs mères en essayant de profiter au maximum de ce que la nature nous offre. Pendant 10 mois, mes brebis pâturent dans les montagnes de la vallée de Lafarre et juste avant l'agnelage (en début d'année, NDLR), elles mangent les châtaignes qui n'ont pas été ramassées. Elles se régalaient et en plus elles nettoient ! J'achète très peu de nourriture et pratique l'aromathérapie. J'ai suivi une formation proposée par Agri Bio et le Civam (Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture) et suis désormais capable de soigner mes bêtes avec des plantes. D'autant qu'elles ont une immunité renforcée puisqu'elles ont été moins poussées qu'en intensif.

« Je suis fière d'être paysanne, c'est le métier le plus beau qui soit mais le plus dur. J'ai de

nombreux amis qui se sont suicidés. Il faut lutter contre le surendettement qui est un vrai piège pour l'agriculteur. Nous sommes de plus en plus débordés par l'administratif. Je passe le quart de mon temps à remplir des papiers même si je fais des économies en réalisant ma compta. Il est indispensable de permettre aux paysans de vivre décemment en produisant une alimentation saine, de qualité, accessible à tous. Avec Agri Bio, la Confédération paysanne, on cherche à constituer des groupes d'échange pour que le paysan ait une vie sociale et puisse être soutenu en cas de problème. Pour ma part, je vends tous mes agneaux à des restaurateurs ou à des particuliers. Nous sommes les premiers en France à avoir créé un marché bio (Stolons), sans intermédiaire où les clients commandent en ligne et viennent récupérer leur caquette, une fois par semaine, auprès de producteurs travaillant dans un rayon de moins de 50 km. Le paysan doit rester maître de sa vente !

« Ce que j'aime dans mon métier, c'est qu'on continue à se former toute sa vie. Aujourd'hui, nous travaillons sur l'adaptation climatique. Les pâturages sont de plus en plus secs. J'avais des brebis blanches du Massif Central que je remplace peu à peu par une race plus robuste bien que menacée : des béliers rouges de



Stolons : le premier marché bio en France, sans intermédiaire entre les producteurs et les clients.

Roussillon. Il faut toujours anticiper et penser à demain. »

Carole DUMAS

Bio express : de 1995 à 2007, adjointe de mairie à Barnas. 2011 : trésorière du groupement pastoral des volcans. 2012 : rentrée au CA d'Agri Bio dont elle est devenue présidente en mars 2017. 2015 : membre du comité de pilotage d'Ardèche cube (le Parc et 2 pays). Secrétaire de Stolons depuis mai 2018. Depuis huit mois, la confédération paysanne travaille à établir une liste et un programme pour les prochaines élections de la Chambre d'agriculture ardéchoise. Lynda Bouet est quatrième sur cette liste.



Lynda Bouet : « Être paysan est le plus beau métier mais aussi le plus dur. »

## Le mois prochain

Chaque premier dimanche du mois, retrouvez notre rubrique « Le jour où... » dans laquelle nous vous donnons la parole pour raconter un moment important de votre vie. Il peut s'agir d'une rencontre, d'une expérience originale, d'un événement triste ou drôle, fixé à jamais dans votre mémoire. Si vous souhaitez participer, envoyez un mail à : [ldlredaubenas@ledauphine.com](mailto:ldlredaubenas@ledauphine.com), en précisant vos coordonnées et en résumant votre histoire. La rédaction vous contactera pour témoigner. Le mois prochain, rendez-vous avec : Mélanie Veyrond "Le jour où... J'ai découvert les pouvoirs de mon corps grâce au yoga".

## Stolons : 430 personnes inscrites, 80 clients réguliers

Douze producteurs locaux composent ce groupe d'achats. Ils sont réunis en collectif pour proposer une vaste gamme de produits bios (viandes, légumes, fromages, pains, sirops, confitures...) Les commandes se font en ligne avant le lundi

soir et les produits sont récupérés le mercredi, en fin de journée, à la halle Chaussabel. Les clients ne sont pas obligés d'acheter chaque semaine. Les prix pratiqués sont ceux d'une vente directe à la ferme ou sur un marché.