

Vie départementale → L'actu

AGRICULTURE ■ L'exploitation née au début du XX^e siècle est en phase de conversion à l'agriculture biologique

Une 5^e génération à la ferme Bory-Bayle



FAMILLE. Florence, Emmanuel, Laurent et Louis (de gauche à droite) sont associés au sein du Gaec familial « Au cœur du Forez ».

Ce week-end, cela fera tout juste un an, jour pour jour, que la ferme Bory-Bayle à Saint-Romain-le-Puy a entamé sa conversion à l'agriculture biologique.

Rodolphe Montagnier
rodolphe.montagnier@centrefrance.com

« Lorsque'un agriculteur décide de produire bio, il doit respecter des règles strictes et suivre notamment une période de conversion étalée sur deux ans à trois ans pour les cultures », explique Emmanuel Bory.

Paul puis Florence, Laurent, Emmanuel...

La conversion correspond à la période de transition entre un mode de production conventionnel et l'obtention de la certification « Agriculture biologique » (avec le logo européen AB, aussi appelé Eurofeuille, présent sur l'étiquetage des produits, N.D.L.R.). « À partir de la deuxième année de con-

version, les produits végétaux obtenus peuvent bénéficier de la mention « En conversion vers l'agriculture biologique », termine Emmanuel Bory.

« Mon père a construit la ferme avant son habitation. »

C'est l'arrivée de Louis, 21 ans, au sein du Gaec (Groupement agricole d'exploitation en commun) familial baptisé « Au cœur du Forez » (en référence à un ouvrage de Marguerite Gonon, fille d'éleveur forézien, institutrice, chercheur puis ingénieur et historienne) qui a poussé la famille à franchir cette étape. Avec lui, c'est la cinquième génération des Bory-Bayle qui rallie une exploitation née au début du XX^e siècle.

Louis est le fils de Lau-

rent et le petit-fils de Paul. Marié avec Michèle en 1966, ce dernier s'est installé deux ans plus tard. « Mon père a construit la ferme avant son habitation ; chez les agriculteurs, il y a des priorités », s'amuse sa fille, Florence, qui a rejoint l'exploitation en 1991. À la retraite de son père en 2003, son premier frère, Laurent, s'est installé à son tour. Puis ce fut Emmanuel en 2009. Bientôt, c'est Alexandre, le fils aîné de Florence, qui devrait rejoindre l'équipe.

70 vaches et bientôt 100 chèvres

Entre-temps, la ferme est passée d'une douzaine de vaches à 70 aujourd'hui. Les volailles ont été abandonnées mais les chèvres, elles, arrivées en 1995, vont bientôt voir le nombre plus que doubler (lire ci-dessous). L'exploitation de 90 hectares produit 600.000 litres de lait par an et vend une trentaine de produits (lire ci-contre).

Le projet présenté par Louis Bory a convaincu la Safer (société d'aménagement foncier et d'établissement rural) qui a validé la reprise de l'exploitation de Christian Grand, le voisin, l'ami de toujours de la famille. La sixième génération des Bory-Bayle est déjà attendue « Au cœur du Forez ». ■

EN CHIFFRES

600.000 litres de lait (de vaches et de chèvres) produits chaque année dont 480.000 vendus à la coopérative Sodiaal.

30 produits différents proposés à la vente directe (lait, briques du Forez, rigottes, fromages blancs, beurre, sarrasson, steaks hachés surgelés...)

2018 Conversion à l'agriculture biologique.

Une conversion de convictions



PRODUCTIONS. Le lait qui n'est pas valorisé, comme ici dans des fromages, est vendu à Sodiaal.

Le passage de l'agriculture conventionnelle au bio de la ferme Bory-Bayle s'inscrit dans une logique d'exploitation orientée vers la qualité plus que sur la rentabilité.

En 1972, quelques années seulement après son installation, Paul Bory réalisait un plan de fumure. Depuis, cet outil de raisonnement agronomique et économique est devenu obligatoire.

Ainsi, chaque exploitant doit avoir finalisé son plan prévisionnel de fumure (PPF) au 31 mars pour chaque îlot exploité, que ce dernier reçoive ou non des fertilisants azotés. Ce PPF permet de planifier une fertilisation (en azote, phosphore et potassium) pour chaque parcelle, d'ajuster les apports d'engrais minéraux au strict nécessaire et de contrôler le respect des bonnes pratiques agronomiques.

Productions et distributions locales

Ce souci de qualité dans la production, végétale et animale, est dans l'ADN d'une exploitation qui est désormais dédiée à l'agriculture raisonnée ou biologique. Ses produits sont commercialisés dans différents circuits

comme les grandes et moyennes surfaces (Super U de Sury-le-Comtal et Savigneux, Intermarché de Saint-Romain-le-Puy et Montbrison), les petits commerces de proximité (Boulangerie Marjollet à Savigneux, le Garde-manger à Moingt), les restaurants (Auberge de La Valette à Salvizinet, La Grignotière à Marclopt, Restaurant de la Loire et du Joa casino à Montrond-les-Bains, cafétéria Crescendo à Feurs, Auberge des Trabuches à Saint-Romain-le-Puy, Aux blancs moutons à Gumières...) les marchés et en vente directe, au magasin de la ferme (ouvert le vendredi).

Depuis 2009, le Gaec « Au cœur du Forez » est également engagé dans la filière qualité Bleu-blanc-cœur qui a popularisé un label misant sur une bonne alimentation des animaux pour faire mieux manger les hommes. Les troupeaux de vaches et de chèvres pâturent du mois de mars à novembre alors que la ferme exploite une soixantaine d'hectares de prairies multi-espèces (luzerne, trèfle, ray-grass, fétuque, dactyle...) qu'elle donne ensuite à manger à ses bêtes. ■

■ Bientôt une centaine de chèvres

Persuadée qu'il existe des perspectives de développement dans ce secteur, la famille Bory-Bayle va investir dans la création d'un bâtiment (avec notamment une nouvelle salle de traite) à destination des chèvres. L'édifice va être érigé *in situ*, à la place de l'ancienne ferme autrefois exploitée par la grand-mère de Florence, Laurent et Emmanuel. Le troupeau va passer de 40 bêtes aujourd'hui à une centaine demain. Cet investissement de plusieurs centaines de milliers d'euros va se faire dans le cadre d'un plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles (PCE), dispositif d'aide aux investissements sur les volets modernisation des élevages, amélioration de la performance environnementale et de la performance énergétique. « L'objectif est de faire passer la production de lait de 20.000 litres à 40.000, voire 50.000 litres », explique Emmanuel Bory.