


Les agneaux d'Anne et Patrick



Anne Greslou et Patrick Goujon
SCEA de la Blaque
La Jasse
12230 l'Hospitalet du Larzac

C'est sur la commune de l'Hospitalet du Larzac que depuis 25 ans Patrick et moi élevons des brebis « viande » pour commercialiser les agneaux.

Depuis le début de notre installation nous vendons une partie de notre production en vente directe : d'abord au sein du « GIE des grands causses » qu'il a fallu créer et développer à une époque où le « produit fermier » n'était pas connu du tout ! puis plus récemment au « Marché Paysan ».



Cette démarche collective de vente directe a été, dans les premiers temps, une nécessité pour la vie économique de l'exploitation, le cours du prix de l'agneau commençait à baisser. Par la suite nous avons découvert, tout d'abord, l'enrichissement des échanges et la convivialité à travailler avec d'autres producteurs. Ensuite nous sommes satisfait de créer une relation de proximité avec les consommateurs. Au delà de nos agneaux qu'ils apprécient, nous aspirons à la même démarche de qualité, de respect de l'environnement et d'une façon plus générale, à un désir de « vivre autrement ».

Le fait de se côtoyer les uns et les autres nous a permis d'élaborer un cahier des charges sur chacune de nos productions afin que la transparence soit respectée.

Notre ferme, nos méthodes d'élevage

En ce qui concerne notre ferme, elle est constituée de 60 ha de terres labourables et de 250 ha de parcours.

Nos 380 brebis sont nourries avec les récoltes (foin + grain) de l'exploitation : l'été elles pâturent les champs et les parcours, et l'hiver certaines, avec un abri



à leur disposition, restent dehors avec du foin. Les autres mangent leur foin en bergerie en s'occupant de leur progéniture.

Un apport de grain est fait auprès des brebis en « production » c'est-à-dire au moment où elles sont en gestation ou lorsqu'elles allaitent leurs petits.

En effet les agneaux sont élevés avec leur mères (avec un complément de grain de la ferme et de l'aliment bio du commerce) soit en bergerie l'hiver, soit dans les champs au printemps.

Ensuite quand l'agneau est « prêt » à manger (environ 30 à 35 kg vif), il passe par l'abattoir de Saint Affrique et se retrouve en carcasse à la « salle de découpe » où là, Patrick le prépare pour la vente.

La « salle de découpe » est un lieu que l'on a acheté à plusieurs producteurs de viande afin de pouvoir transformer nos produits à moindre frais.

Étant 5 producteurs d'agneaux à vendre au « Marché Paysan », nous établissons un planning pour essayer de satisfaire les clients durant toute l'année. Donc, pour nous, la période de vente, Au Marché Paysan, se situe au printemps : ce sont donc des agneaux nés en début d'hiver grandissant pendant 4 ou 5 mois en bergerie (évidemment) sous leurs mères.

Notre élevage a la mention biologique AB.

Anne et Patrick

