

# PORTRAIT

## Bergerie de l'Isbelle

Sylvie Annet, Biowallonie



Située sur les hauteurs de l'Ourthe, au nord de la province du Luxembourg, la bergerie de l'Isbelle est une exploitation familiale gérée par Danièle, André et Sylvain Culot en agriculture biologique. Ils produisent de succulents fromages et yaourts de brebis, tous les fromages sont à base de lait cru.

En 1985, Danièle et André habitent le condroz et achètent une dizaine de brebis de race laitière belge et quelques chèvres qu'ils traitent à la main. En 86, André prend le statut d'indépendant et travaille dans des fermes tout en continuant à traire sa vingtaine de brebis. Le couple commercialise en vente directe et fait la connaissance de son premier commerçant : Jean-Benoit Attout (« le Chemin vert »). En 1987, ils s'associent avec Marc Van Overschelde pour une année, avec 2 vaches et quelques cochons en commun, ils alternent le travail une semaine sur deux, ils améliorent ainsi leur technique fromagère. Ils font également la connaissance de Daniel et Michelle Cloots qui leur laissent leurs prairies, ceux-ci arrêtant l'élevage pour se consacrer pleinement à leur fromagerie (Gros chêne).

N'étant pas du milieu agricole, André s'est formé en proposant sa main d'œuvre dans différentes fermes, il travailla également 1 an au service de remplacement Hesbaye - Condroz.

C'est en 1989 que Danièle et André s'installent dans les bâtiments de la ferme familiale dans le hameau de Laidprangleux en Ardenne. Située à 500 m d'altitude, la ferme est entourée de forêts et de prairies (33 ha), certaines de haute valeur biologique. Après avoir réalisé un plan de rentabilité, ils se lancent avec comme objectif une centaine de brebis croisées Lacaune, race laitière originaire du Massif central (Roquefort), avec comme débouché la vente directe et la vente commerçant. Danièle ira se former en France en transformation fromagère.

### Le Passage en Agriculture Biologique

La bergerie de l'Isbelle passe en agriculture biologique en 1995, avec pour philosophie de produire une agriculture plus respectueuse

de l'environnement mais aussi de garantir au consommateur un produit sain. « *Il ne suffit pas de se dire naturel ou raisonné, il faut pouvoir le prouver, ce que permet le label et le contrôle qui va avec, sinon ça serait un peu facile...* » dit André.

Sylvain, le fils cadet de la famille, les a rejoints dernièrement sur la ferme, ce qui donne à Danièle et André une deuxième jeunesse et la perspective de projets motivants ainsi que la pérennité de leur outil de travail.

Actuellement, la bergerie compte **200 animaux dont 180 brebis à la traite** avec un renouvellement moyen de 40 brebis par an. Des béliers de race pure Lacaune lait sont achetés régulièrement afin d'éviter la consanguinité. La mise-bas a lieu début janvier, les agneaux sont sevrés à deux mois, lorsqu'ils pèsent une vingtaine de kilo. Durant ces deux mois, les agneaux sont placés sous la mère. André a pratiqué pendant de longues années l'allaitement artificiel des agneaux au lait en poudre pour revenir par la suite à l'allaitement sous la mère. En effet, avec l'allaitement naturel, les agneaux sont en meilleure santé, il y a moins de perte même si ce n'est pas sans problème au niveau de la gestion des pis, les agneaux pouvant parfois abîmer ceux-ci ! Eh oui, ils ne sont pas toujours tout doux !

Les brebis ont toujours du foin avant le préfané ; tous les deux sont produits à la ferme. Le préfané est le plus sec possible afin d'éviter les butyriques. André préférerait ne pas en utiliser mais il ne possède pas encore de séchoir à foin qui pour lui serait l'idéal. Des concentrés complètent l'alimentation des brebis durant la traite, ceux-ci sont achetés à l'extérieur car André et Sylvain ne possèdent pas assez de terres pour les produire eux-mêmes. Les prairies sont parcellées, ils exercent une rotation de 4 à 5 jours par parcelle.

Concernant les **soins vétérinaires**, la bergerie de l'Isbelle est très attentive à la prévention. Ils veillent à ce que les brebis reçoivent une alimentation équilibrée et en suffisance, et qu'elles pâturent un maximum. En période de lactation, chaque brebis est observée deux fois par jour lors de la traite, elles sont donc prises en charge rapidement en cas de problème. Lors du tarissement, les brebis les plus fatiguées sont particulièrement choyées.

### La transformation et les débouchés

Les fromages et yaourts sont fabriqués quotidiennement par les soins de Danièle principalement. L'entièreté du lait issu de la traite des brebis, qui a lieu de janvier à octobre, est utilisée. Les fromages frais, à pâte molle et les yaourts sont disponibles durant cette période. Les fromages à pâte dure, quant à eux, mûrissent longuement en cave d'affinage et sont donc disponibles toute l'année. La moitié de la production part via des grossistes mais ils essaient de développer la vente locale. La bergerie possède un magasin à la ferme et une petite partie de la production est vendue en vente directe. La bergerie est inscrite depuis peu sur Li-terroir, l'e-commerce alimentaire des régions de Durbuy, La Roche en Ardenne, Marche-en-Famenne et Rochefort.

### La valorisation des produits annexes

La Bergerie de l'Isbelle valorise au mieux ses brebis de réforme. Elles sont vendues à l'abattoir de Bastogne qui les transforme en merguez bio, fort demandées pour les barbecues ! Certains particuliers en achètent sur pied également.

Récemment, la bergerie s'est associée à un projet de **valorisation de la laine** : projet Bergelaine. Tout est parti d'un tondeur motivé (Sébastien Ferailles) qui a rassemblé autour de lui 4 éleveurs. De là est ressortie l'idée de développer des tapis multifonctions qui pourront se transformer en tapis de yoga, en tapis de jeu, en sacs de couchage ou encore en poufs. La bergerie a reçu une bourse à l'innovation de la région wallonne, une aide de la province et le soutien de l'ASBL NGE de Libramont pour mettre en place le projet. Pour le moment un prototype a été mis au point et le groupe espère rapidement dévoiler leur nouveau produit au grand public. C'est une belle manière de valoriser la laine et le travail qu'il y a derrière. En effet, André était fatigué de vendre sa laine à un euro le kilo (dans le passé c'était parfois 30 centimes le kilo), même pas de quoi payer la tonte. A la bergerie de l'Isbelle, la tonte s'effectue maintenant en décembre car c'est à ce moment-là que la laine est de meilleure qualité et plus facile et rapide à tondre. De plus, cela rend l'agnelage plus propre.