

DYNAMIQUE D'INSTALLATION EN RACES LOCALES



Adrien Poudré, GENNES-VAL-DE-LOIRE (49)

Adrien s'installe en 2007 sur la ferme familiale en GAEC avec Sylvain Gilbert. Quelques années plus tard, le GAEC est dissout. Adrien poursuit en individuel. La ferme compte 50 hectares, et les surfaces sont principalement herbagères, avec des terres légères et acides. L'année même de son installation, Adrien entame une conversion vers l'Agriculture Biologique.

SUR LA FERME, Adrien conserve les cheptels déjà présents : **ovin viande (Rouge de l'Ouest)** et **bovin viande (Charolais et Limousin)**. Il crée un troupeau de **chèvres (Poitevines, Pyrénéennes, Alpines et croisées)** avec transformation de la production laitière en fromages, ainsi qu'un atelier naisseur de **porcs (Porc Blanc de l'Ouest et Longué)**. Dès 2008, Adrien s'oriente progressivement vers les races locales. Il accueille sur sa ferme 3 vaches **Maraîchines**, puis 6 ; la totalité du troupeau passe en maraîchine en 2011 avec 16 vaches. Au niveau de l'atelier caprin, les boucs utilisés ont été exclusivement poitevins depuis sa création. En 2014, Adrien rachète des chevrettes poitevines pour finaliser l'orientation poitevine du troupeau, qui a un caryotype de 92% poitevin à ce jour. Quant à l'atelier porcin, le **Porc Blanc de l'Ouest a progressivement été abandonné au profit du Porc Longué**. Enfin, les **moutons Rouge de l'Ouest ont été remplacés par des Solognots, eux-mêmes remplacés par des moutons Belle-Île** en 2012, avant que l'atelier ovin ne soit arrêté en 2014. Le troupeau comptait alors 35 mères.



LA COMMERCIALISATION de la **viande se fait en vente directe**, via des circuits courts et des collectivités afin de pouvoir la valoriser correctement. En effet, ces races n'étant pas reconnues dans les circuits longs ni conformées comme les races industrielles, elles n'entrent pas dans une valorisation intéressante pour l'éleveur et y sont donc moins rentables. Les **fromages de chèvre** produits sont également commercialisés en **circuits courts** (vente à la ferme, magasins bio, collectivités, amap) : aller au bout du processus de production de l'aliment et avoir un contact avec les consommateurs, connaître leurs avis sur les produits, qu'ils soient positifs ou négatifs.



Si Adrien a choisi d'élever des races locales, c'est par envie.

Pour le plaisir et la beauté des animaux, ainsi que la relation établie avec eux. Pour l'autonomie, la liberté de réflexion et d'action dans le métier d'éleveur. Pour les qualités que ces races ont su conserver, qui sont autres que des qualités liées à la production : les qualités maternelles, la facilité de vêlage, le caractère doux, La saveur des aliments qui en résultent. Pour lui, c'est le choix de vivre avec des êtres vivants qui proposent d'autres perspectives d'élevages, plus douces et respectueuses de l'écosystème ferme.