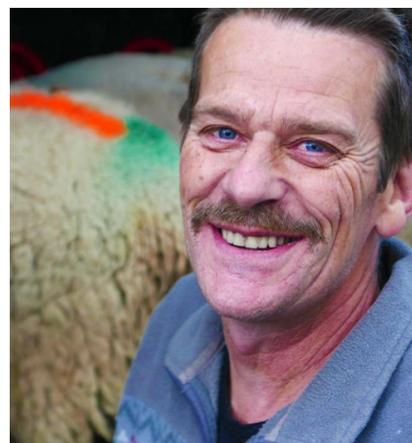


Ferme ovine La Greffine à Bessans « Aller au bout de la valorisation »



Séverine et Bernard Termignon

La ferme La Greffine - qui est aussi le nom d'un lieu-dit de la vallée d'Avérole - est une histoire d'amour et de famille, que nous a racontée Séverine Termignon, associée, avec son époux Bernard, dans l'entreprise agricole.

Séverine arrive à Bessans au début des années 90, tout droit venue de La Croix-Rousse. Elle quitte sa colline de Lyon pour les montagnes de Haute Maurienne Vanoise. Mais ce sont moins les sommets enneigés qui l'attirent alors, que l'envie d'exercer le métier qu'elle a appris à l'école hôtelière. Et c'est à La Bessanaise qu'elle trouve le contrat qui lui va bien. Elle y travaille sept ans. Dans l'intervalle elle rencontre Bernard, ils se plaisent et se marient, ont trois enfants, Benjamin, Thomas et Jessica. Quand ils se rencontrent, aucun des deux n'est agriculteur, même si, en tant que Bessanais, Bernard a de profondes racines paysannes. A l'époque lui exerce le métier de maçon, et l'hiver il est chauffeur-dameur à la station de ski de fond de Bessans, des activités saisonnières qu'il exerce durant 34 ans ! C'est en janvier 2006 qu'il reprend l'exploitation de brebis allaitantes de ses parents, Jeannine et Félix. Séverine, elle, a changé également de métier, elle s'est intéressée à l'immobilier quelques années plus tôt et s'est spécialisée dans la location saisonnière et la vente de biens. C'est au milieu des années 2010 qu'ils vont se rejoindre professionnellement dans la production ovine, avec des expériences et compétences complémentaires. Le projet a commencé à germer à partir de 2015 et en septembre 2017 les brebis laitières arrivaient. Leur projet de production

de viande et de fromages se dessine et ils fondent ensemble le GAEC La Greffine, en 2017.

Un troupeau de 270 têtes

Le cheptel se compose aujourd'hui de 150 mères allaitantes (Thônes et Marthod, Mourerous, des croisées et un peu de race anglaise Suffolk) et 120 brebis laitières de race Lacaune (les brebis à Roquefort), soit 270 têtes.

A La Greffine on pratique le désaisonnement, cette stratégie d'élevage prévoit d'avoir des agnelages à plusieurs moments de l'année dans des groupes différents d'un troupeau, ce qui permet d'avoir une production de lait plus longue dans l'année et donc de mieux satisfaire la demande des consommateurs en fromages, mais aussi en viande. La Greffine produit un agneau labellisé « Agneau de l'Adret » qui part à Sisteron, mais dont une partie est réservée à la vente directe et pour une autre engraisée chez un éleveur savoyard. Au magasin, en plein Bessans, les consommateurs trouvent de la viande en caissette, des chipolatas, merguez, diots frais ou secs, des saucissons, des terrines, des rillettes. Bientôt la production va connaître un des premiers pics de l'année avec les barbecues de printemps. Les amateurs passent déjà commande.

La ronde des fromages

Côté fromage, La Greffine fait aussi dans l'éclectisme. Séverine propose des caillés lactiques, fromages frais ou plus ou moins affinés, tels que le Brebinou, la Brique, le Gourmand, le Carré, mais aussi des préparations fromagères plus élaborées comme Le Pêché de Kiki un fromage enrobé de fleurs aux arômes subtils (de trigonelle



bleue, de capucine, de feuilles de fraises, de bleuet...) ou au goût plus engagé grâce à l'apport de l'échalotte, de l'ail et du persil, ou franchement plus exotique avec des saveurs italiennes voire mexicaines. Des fromages plus « simples » côtoient ces vedettes de l'étalage comme le bon fromage blanc de brebis, des yaourts « nature » ou sur coulis de fruits. Et pour ceux qui s'inquiéteraient de ne pas en avoir encore entendu parler, il y a la tomme de brebis. Pour tous ces produits, il faut donc du lait, environ 20 000 litres par an, que Séverine transforme elle-même, aidée l'hiver par Aude, en contrat saisonnier.

Avérole, les beaux quartiers d'été

A La Greffine, le travail est bien réparti, Séverine est au laboratoire de fromagerie et Bernard avec les troupeaux. En ce moment, il travaille à la bergerie, avec Clément qui a grandi dans la famille et qui

La Greffine a reçu des 1^{ers} prix. « J'aime bien les concours. C'est sympa, on rencontre d'autres producteurs, on peut se mesurer à d'autres participants, des professionnels goûtent nos produits... »



continue de donner un coup de main sur la ferme en saison. Ses brebis, Bernard les soigne, les traite chaque jour, les alimente l'hiver. Et dès que la saison le permet, les laitières regagnent les prairies, d'abord à La Goulaz à l'entrée de la vallée d'Avérole, puis aux Vincendières (1 850 m) et tous l'été au pied du refuge d'Avérole (2 200 m). Bernard perpétue dans cette haute vallée les gestes de ses ancêtres, qui ont occupé jadis les Vicendières. Quant aux allaitantes (les brebis dévolues à la production d'agneaux), elles suivent le berger, Christophe, avec leurs petits, et paturent l'été sur la Buffaz et dans le vallon de la Lombarde. Christophe revient pour la 3^e année.

Une décurie de bergers des Abruzzes

Il sont dix, une décurie, dix « soldats » qui montent la garde auprès du troupeau, au sein duquel ils vivent, naissent et grandissent : ce sont les chiens bergers des Abruzzes de La Greffine. Trois partent l'été avec le berger Christophe, trois sont stationnés avec une partie du troupeau aux Vincendières, trois avec le reste du troupeau sous le refuge d'Avérole. Le dixième... on lui trouve toujours une place pour renforcer un effectif. Séverine parle bien de ses chiens, elle les aime. « Ce ne sont pas des patous, mais bien des Abruzzes, proches de leurs maîtres et du troupeau, au caractère sociabilisé », assure-t-elle. Dix parce qu'il faut aussi anticiper le remplacement des chiens, leur intégration au troupeau et les rendre socio-compatibles. « Et tout cela prend du temps » dit Séverine. « Je discute beaucoup avec les gens, à propos des chiens, et je diffuse un clip animé dans ma boutique. Je participe également à des pots d'accueil touristique, pour expliquer à nos visiteurs le rôle des chiens, pourquoi ils sont là, comment il faut se comporter en les croisant, les gestes à éviter. La mise en place des moyens de protection et notamment des chiens, nous a permis de limiter la prédation, sans doute aussi parce que nous sommes face à des loups isolés et qu'il n'y a pas, pour le moment, de meute déclarée sur le plateau du haut. »

Et la laine, on en fait quoi ?

La Greffine est une ferme épanouie, chacun y a trouvé sa place. Les enfants ont aujourd'hui vingt ans, ils restent attachés à leurs montagnes et vivent par ici. L'un d'eux, Benjamin, s'est déjà installé à son compte en reprenant un élevage ovine. Il est aussi passionné par l'apiculture, les cochons gascons, et les vaches de races tarine et abondance...

L'an dernier, Bernard et Séverine sont partis en vacances, cinq jours en Italie « C'était génial ! Nous n'étions pas partis depuis 12 ans. Cette année, nous allons remettre ça ». S'arrêter, partir, souffler... ça permet aussi de prendre du recul et d'imaginer la suite. Séverine s'est engagée avec son époux dans la valorisation du troupeau, elle veut aller au bout. « On peut tout faire avec la viande de brebis. Et la laine ? « Eh bien grâce au syndicat ovin de Savoie une partie de la laine part à la filature Arpin en Tarentaise. Le reste, et surtout la laine des Thône et Marthod, n'est pas retenu par la filature. Nous persévérons avec le Groupement Intercommunal de Développement Agricole de Haute Maurienne (GIDA) pour trouver d'autres valorisations possibles pour cette laine. »

B.C.

Ferme La Greffine
Rue Saint Etienne à Bessans
www.lagreffine.com
lagreffine@hotmail.com



A gauche, Poppy, le Border Collie, et Maly, la croisée Border-Beauceron, les deux chiens de travail. A droite, une partie des dix gardiens du troupeau : les Bergers des Abruzzes ! Chacun d'eux à son nom : Ivresse, Maya, Oscar, Popeye, Pistone, Princesse, Rio, Roxane, Suzie, Stella, voilà les gardiens en deux lignes.