

Depuis une dizaine d'années , Antonin Penche trace son chemin



Depuis une dizaine d'années , Antonin Penche trace son chemin

A la ferme de Baylac, installée à Lartigue, en bordure de la D 104 règne une certaine sérénité . pas de bâtiments surdimensionnés, aucune pléthore de matériel ultra moderne, (d'ailleurs c'est un vieux tracteur Massey-Ferguson en cours de réparation qui attend quelques réparations, entre la bergerie de l'étable) , des animaux en pleine forme qui passent le plus clair de leur temps dehors , des conditions dignes d'un élevage traditionnel. Certains sont d'ailleurs en partance pour une transhumance, soit à Castelnaud-Barbarens pour les brebis, soit à Betcave-Aguin pour les vaches .Pour gérer tout cela, Antonin Penche, un jeune « paysan » de 30 ans, parfaitement satisfait de la voie qu'il a choisie il y a 10 ans après ses études, en s'installant sur une petite exploitation familiale de 10ha où son père se consacrait au gavage avec vente directe de ses produits, en plus de son poste de formateur pour adultes au lycée agricole de Mirande. Aujourd'hui, ce sont trente hectares en fonds propre et 30 hectares en fermage, répartis sur trois sites et pour gérer tout cela, un jeune père de famille vaillant, bien organisé et... heureux !

Un jeune éleveur averti

Antonin n'est pas du genre à « mettre tous les œufs dans le même panier », l'actualité lui ayant déjà donné raison. Très vite, il a acheté 8 vaches , des Gasconnes des Pyrénées, en raison de leur rusticité d'élevage, de leur facilité de vêlage et de leur production de lait, puis quelques terres, en a loué d'autres, ce qui lui permet actuellement de nourrir avec essentiellement ses propres récoltes une trentaine de mères ainsi que les moutons de sa bergerie de la race Causse du Lot. Afin d'encourager la sauvegarde de cette race à faible effectif , quelques Mirandaises cohabitent avec les Gasconnes.

Sa spécialité est le veau de lait élevé sous la mère avec Label Rouge, une spécialité à viande particulièrement blanche , recherchée car en voie de disparition, abattu à Boulogne-sur Gesse et expédié vers les établissements haut de gamme de Paris et la Côte d'Azur , sans oublier ceux, qui débités dans son laboratoire par un boucher salarié , sont réservés à la vente directe auprès des consommateurs locaux. Ce sont chaque année entre 20 à 25 veaux qui sont ainsi abattus , les meilleures femelles étant élevées pour renouveler le cheptel .Même devenir pour les mères arrivées entre 8 et 10 ans, engraisées alors avec des compléments naturels, en plus des fourrages produits sur ses terres.

Quant à ses agneaux dits de bergerie , ils reçoivent un complément d'orge et de maïs avant d'être abattus entre 4 et 5 mois avec , les brebis finissant en.... merguez !

Il n'abandonne pas la filière du gras

Aujourd'hui, dans le contexte d'une grippe aviaire récurrente , la filière du gavage est la plus hypothétique. Après un nouveau vide-sanitaire de plusieurs mois imposé, une première bande de 140 canetons de 1 jour vient d'arriver du couvoir et vont pouvoir très vite évoluer en plein air .

A 13 semaines , ils seront gavés durant 11 jours, abattus dans un abattoir agréé à St Médard avant d'être restitués éviscérés avec leur foie. Ils passeront alors par la salle de découpe où ils seront vendus frais sur place mais surtout cuisinés et mis en conserve pour une vente qui se fait principalement sur commande . Lors de cette étape , il faut à la fois de la main d'œuvre et du matériel spécifique qui demande à être souvent renouvelé et utilisé dans des conditions d'hygiène drastique

Tout est calculé avec beaucoup de lucidité

En résumé, beaucoup de travail pour ce jeune père de famille mais aussi des projets bien réfléchis. Il préfère adhérer à des CUMA plutôt que de succomber au consumérisme qui conduit à acheter un matériel fort cher utilisé seulement quelques jours dans l'année , pratiquant quand cela est nécessaire un travail en commun selon le principe de l'entraide pratiquée par les anciens. Avec une lucidité étonnante, Antonin reconnaît qu'en fin de compte, il est un paysan satisfait de sa condition malgré ses aléas qu'il assume mais aussi un bel exemple qu'il s'attache à faire connaître sur les réseaux sociaux , toujours sans se départir d'un brin d'humour !



Uniquement des races à faible effectif



Des agneaux qui partiront en vente directe



Des collaborateurs qui apprécient ce jeune paysan



Antonin aime expliquer son travail



Ici pas de licol , ni de museau pour les veaux élevés sous la mère !