

Thomas Faivre, un rêve qui devient réalité



Thomas Faivre, un rêve qui devient réalité

Thomas Faivre souhaitait depuis son enfance, exercer un métier en relation avec l'élevage, et évidemment vivre dans la nature, un milieu dans lequel il s'est toujours épanoui.

En quel honneur souhaitais tu devenir éleveur ?

« Ma passion d'éleveur s'est tout d'abord développée à la ferme de mon père Jean-Louis, ainsi qu'au contact de mon oncle qui avait un troupeau de vaches. C'est à 7 à 8 ans que j'ai été conduit à la foire de Barcelone du Gers et là, j'ai découvert la race bazadaise et depuis cette époque, je désirais élever des vaches de cette race. À mes yeux cette race était et est toujours magnifique. Chaque éleveur à sa race. Moi c'est la bazadaise. »

Après sa scolarité à Eauze, puis l'obtention de son BAC, Thomas a poursuivi ses études au lycée agricole de Montardon où il a obtenu son BTS productions animales puis la licence professionnelle Valorisation des Produits du terroir.

Après ton désir de devenir éleveur de bazadaises, comment as tu voulu compléter ton élevage par celui des porcs d'une qualité gustative exceptionnelle ?

« Durant mes études, et suite à un stage à Manciet chez un producteur de porcs, qui est un véritable passionné, j'ai découvert le porc Duroc. La qualité de cette race est reconnue. C'est une viande avec peu de gras et une chair tendre très appréciée pour son goût très fin. J'ai donc décidé de me lancer dans l'élevage de bazadaises et de porcs duroc. »

Ce métier te plaît, mais il est tout de même dur à exercer avec des contraintes et une présence auprès des bêtes. Malgré ces conditions difficiles et les complications pour s'installer, tu as osé te lancer dans cette aventure!

« Oui, mais j'aime ce métier et je tenais à le faire et pour l'exercer il faut évidemment foncer. »

Dès l'année 2020, Thomas a acheté la ferme du Péré avec ses 49 hectares et durant ces années, il a clôturé, aménagé le site pour y installer dans de bonnes conditions ses vaches et ses porcs.

« Pour débiter, j'ai commencé avec deux vaches et maintenant, j'ai un élevage de 18 bazadaises nourries au foin et le veau est nourri sous la mère. Pour les consommateurs, je tiens beaucoup à leur présenter des produits de très bonne qualité. Pour les porcs, j'ai commencé avec huit truies et un verrat. J'ai aménagé des enclos en fonction de l'âge des porcs, de la naissance jusqu'à leur départ à l'abattoir. Les truies qui ont mis bas, ont des cabanes qui contiennent un espace pour protéger les porcelets. Mon élevage compte aujourd'hui 150 porcs et tous sont en liberté. Ce qui leur offre un confort car ils sont 13 à 14 porcs par hectare, dans des enclos très sécurisés. »

Après toutes ces années d'installation et de reproduction, Thomas commence à vendre sa viande :

« Je suis tous les samedi matin, au marché de Gradignan. Là, la clientèle est bien présente et j'y vends tout. Il m'arrive d'en vendre à la ferme, mais seulement sur commande. Je propose aussi et sur réservation, la visite de mon élevage. Ces visites se font les samedis après-midi. »

Contact : 06 71 30 76 22 ou fermedupere@gmail.com