

PORTRAIT

Au cœur de la Vallée du Bozançon, une éleveuse libre et affirmée



Nadine FANJAT est éleveuse de brebis sur la commune de Sainte-Catherine dans le Rhône, et conduit, avec son mari Nicolas, un cheptel d'une centaine de brebis laitières. Leur objectif : proposer au consommateur une alimentation au prix juste, produite dans le respect du vivant.

UNE VOCATION : AGRICULTRICE

Nadine a toujours su ce qu'elle voulait faire. Bien que ses parents la voyait ingénieur, elle a préféré suivre son rêve et devenir agricultrice. Enfant, elle avait pour habitude d'accompagner ses parents chercher le lait dans une ferme voisine. Elle se plaisait tellement dans cet environnement, qu'elle a choisi en grandissant, de continuer à aider à la ferme, à la récolte des fruits et aux soins des animaux. Une vocation est née !

«La vie est bien faite, on se fait toujours mener là où l'on a besoin d'être»

Nadine a grandi en Allemagne, après son Bac, elle prend une année sabbatique en France pour apprendre la langue et obtient un BTS Production animale. Elle rencontre Nicolas, agriculteur à l'époque qui lui insuffle l'élan nécessaire pour poursuivre sa voie. Ils travaillent quelques temps en Isère sur l'exploitation familiale des parents de Nicolas, mais se rendent compte qu'ils souhaitent suivre leur propre chemin et s'installer. Déterminés à créer leur propre modèle, ils achètent leur ferme via la COPAMO. L'appel du lieu a été immédiat, un véritable coup de cœur.

En 2014, la Ferme de Nadine et Nicolas FANJAT voit le jour à l'Est, en direction du levant, sur une colline face à la chaîne des Alpes où les levers de soleil sont ardents et indescriptibles.

UN ENGAGEMENT ASSUMÉ & UN SOUHAIT DE SENSIBILISER

Nadine tient à revenir sur le terme « exploitation », avec lequel elle a du mal à s'identifier. Pour elle, il ne correspond pas à sa philosophie, c'est un abus de langage, qui se rapporte selon elle, au système d'industrialisation de l'agriculture mais qui n'a rien à voir avec le métier qu'elle fait.

« Je ne demande pas plus à la nature ou à l'animal que ce qu'ils peuvent accomplir naturellement »

Agricultrice, éleveuse ou paysanne, elle se réjouit de tous les jolis mots qui permettent de décrire son métier qu'elle embrasse à 100%, un métier de Liberté et de proximité avec la nature et le vivant. On sent qu'elle est emportée par son discours, sa voix est vibrante, elle se passionne, et tout à la fois semble s'indigner que son métier ne soit pas assez valorisé **« l'agriculture, c'est le métier de base qui nous fait vivre, c'est le métier le plus important qui existe. Se nourrir est un besoin primaire. Tout le monde a besoin de manger ! »**. Elle ne comprend pas que les gens se tournent vers les supermarchés, « le lait sort d'une brique et la viande d'une barquette, cela n'a pas de sens ».

 Conservatoire
d'espaces naturels
Rhône-Alpes





©Cenra

Il y a un vrai besoin de valoriser le métier et sa réalité pour que le consommateur se sente impliqué et puisse choisir en ayant la conscience du prix de la production de son alimentation. Payer le produit à sa juste valeur permet de mieux se rendre compte de l'investissement et du travail qu'il y a eu en amont, dans la mesure où la nourriture ne tombe pas du ciel. Sensibiliser et accueillir le consommateur, fait également partie de la vie de la ferme. Nadine et Nicolas s'y attèlent au quotidien, en organisant des événements, et en étant présents sur différents marchés du territoire pour faire découvrir leurs produits et leurs méthodes de travail.

UNE FERME TOURNÉE VERS LE RESPECT DU VIVANT

Depuis 2014, la Ferme du Soleil Levant est en agriculture biologique. Elle suit également les principes biodynamiques qui garantissent la santé du sol et des plantes et qui accordent une grande importance aux rythmes de la nature. Ils cultivent 45 hectares auxquels s'ajoutent les landes et bois pâturés. Ils sont autonomes avec leurs parcelles grâce aux différentes expositions, au bord de la Coise par exemple où les prairies tiennent plus longtemps car il y fait plus frais.

«On considère le sol comme du vivant».

Dès les beaux jours, leurs brebis sont mises à l'herbe, à l'extérieur sur les prairies et landes. Puis quand vient l'hiver, que la végétation est en dormance et que les températures ont chuté, elles passent la saison au chaud dans la bergerie et se

nourrissent alors de foin et d'un mélange de céréales, base de leur ration hivernale. Une alimentation variée essentielle à leur santé qui se retrouve dans le lait, dans sa composition, son goût et sa qualité. Le lait est ensuite transformé directement sur la ferme pour en faire divers fromages et yaourts qui sont vendus sur les marchés de Vienne, Saint-Genis-Laval, Saint-Maurice-sur-Dargoire (Chabanière) à La Ferme des Clarines et dans certains magasins de proximité.



Au sein du troupeau de Nadine et Nicolas, chaque brebis reçoit un prénom, en fonction de sa personnalité, ils s'attachent à leurs bêtes et sont sensibles à les élever de la manière la plus respectueuse. Chacune à sa place et son rôle. On retrouve dans l'organisation du troupeau les brebis plus âgées qui bien qu'elles ne donnent plus beaucoup de lait, apportent la sagesse au groupe et viennent éduquer les jeunes agnelles. Leurs brebis pâturent les prairies escarpées autour de la ferme, elles y trouvent une grande diversité de plantes et de milieux qui leur permettent de s'abreuver aux sources et de s'abriter à la lisière des bois.

ÊTRE ÉLEVEUSE DANS UN ESPACE PRÉSERVÉ

Les parcelles qu'ils possèdent sur Sainte-Catherine, St Didier-Sous-Riverie et Riverie

sont à proximité de la Vallée du Bozançon. Nadine reconnaît que les paysages sur cet espace naturel sont diversifiés. C'est un territoire qui leur correspond, qui est naturel, vivant et riche en biodiversité. Ils sont sensibles à ce qui les entoure, c'est pour cette raison que Nicolas a suivi une formation sur les plantes bio indicatrices, qui lui permet de les connaître, les utiliser en cuisine et pour leurs propriétés officinales. Les jeunes brebis quant à elles, apprennent sur la lande à se nourrir et se soigner avec l'ensemble de la flore présente et puisent ainsi dans la richesse de cette nature les éléments nécessaires à leur croissance.

Depuis 2015, Nadine travaille avec le Conservatoire d'espaces naturels Rhône-Alpes dans le cadre d'une convention d'usage : elle met à pâturer ses bêtes sur la lande de Riverie (2 ha) ce qui permet de conserver les milieux naturels ouverts et de lutter contre l'embroussaillage par les genêts, ronces et prunelliers. S'impliquer dans la gestion du site, c'est aussi un engagement qui va de pair avec sa vision de l'agriculture : respecter la nature et dynamiser le tissu local tout en défendant le droit de bien vivre de son métier en équilibre avec les besoins des consommateurs.

Pour aller plus loin

<https://www.cen-rhonealpes.fr/la-vallee-du-bozancon-rhone>

<https://www.fermedusoleillevant.com/>