

Saint-Broladre

Sept cents visiteurs séduits par la ferme bio des Quatre Vents



Jean-Claude Juhel expliquant l'entretien et son utilisation pour l'isolation des salles de traite à ses brebis.



Face à un public très attentif, Jean-Claude Juhel a expliqué avec passion et humour sa foi en l'agriculture biologique.

« Venus du Sud Manche, la quarantaine, Jean-Claude et Marie-Christine Juhel sont installés depuis cinq ans dans une ferme conventionnelle au Villedieu, surplombant la baie du Mont-Saint-Michel sur les hauts de Saint-Broladre. Adeptes du bio, parents de cinq enfants de 2 à 13 ans, ces paysans « faiseurs du paysage » ont revu le site de 25 ha au plus naturel avec pour objectif « la valorisation des produits » qu'ils transforment en fonction des besoins nutritifs des animaux et de leurs clients et du bien-être de leurs bêtes (110 brebis, 15 bovins et 4 porcs) et de leur confort de vie familiale : « La laine nous sert pour l'isolation. »

Lors de leur journée, portes ouvertes, 300 personnes sont venues découvrir le style de vie de ces éleveurs. Vendredi 20 août, lors d'un séminaire d'accueil public d'été, agrémenté par la musique de Philippe Montader, 400 autres visiteurs ont écouté Jean-Claude raconter la vie en bio et ses convictions sur l'avenir de l'agriculture en ce monde « où l'économie veut être financée ».

Une agriculture naturelle

Outre l'économie de l'achat de produits pesticides, d'engrais chimiques, d'antibiotiques et autres produits inutiles pour une agriculture naturelle saine, Jean-Claude explique : « Quand une brebis a la diarrhée, une poignée d'argile dans la gueule

et c'est reparti. Quand au contraire, elle est encombrée, le trou normand, une technique transmise par nos ancêtres consistant à mélanger une cuillerée à soupe de moutarde dans un verre d'eau-de-vie, est le meilleur remède. C'est naturel, efficace et rapide. »

Comment une famille peut vivre avec seulement 25 ha de terrains ? Réponse : « Tu coupes ton fromage rond en six parts. Une part revient au producteur, deux au transformateur et les trois autres au vendeur. Nous, on est les trois à la fois et on vit bien. Un éleveur qui possède 100 ha et qui ne peut être que producteur a du mal à faire surface. » Pour d'autres informations sur la

pratique bio, à la ferme des Quatre Vents, on vous accueille chaque vendredi. Les produits (fromages, yaourt, merguez, viandes bovines/Aubrac) sont en vente directe, par le biais de l'association Aide au maintien de l'agriculture paysanne (Amap) ou sur les marchés.

Jean-Claude et Marie-Christine sont présents sous les halles, mardi soir et samedi, matin à Dol-de-Bretagne ; à Carcalte le dimanche matin toute l'année et le jeudi soir, en été ; à Pontorson le mercredi matin, tous les 15 jours.

Contact : 02 99 80 22 39 ou laferme.des4vents@aliceads.fr