

Agriculture, Massat, Ariège

Publié le 30/08/2020 à 05:06, mis à jour à 10:27



Les buffles d'Alain Olive évoluent aux côtés de ses vaches limousines au cœur de l'estive du Port de Lers. Une intégration satisfaisante pour l'éleveur massatois.

Un élevage de buffles, une première en Ariège. Des naissances de bufflons en estive, une première en France. Pari tenu donc pour Alain Olive, initialement éleveur de bovins allaitants, qui a décidé de diversifier son activité en introduisant des buffles dans son cheptel.

Chez Alain Olive, toute décision est mûrement réfléchie. Changer de carrière pour devenir éleveur de bovins allaitants à Massat, en 2004, en fait partie. Plus que cela, il s'agissait d'un "rêve". Comme s'il y était prédestiné, son exploitation installée chez lui, à "Souègnes", fait directement référence, dans son origine latine, à ce rêve désormais réalité. Mais loin d'être un rêveur, Alain Olive est surtout un homme de projets, d'idées, qu'il approfondit longuement avant d'appliquer. Diversifier son activité a donc suivi le même procédé cartésien.

"L'idée a germé une journée d'hiver enneigée, de celle où on a un peu plus le temps que l'habitude de réfléchir, se rappelle l'éleveur ariégeois. Face à des pratiques qui ne me mettaient pas à l'aise philosophiquement et à une inquiétude grandissante quant à l'avenir de mon exploitation, j'ai évalué diverses options." Parmi lesquelles, l'élevage de buffles allaitants. Inédit dans le département et très rare dans le Grand Sud, il tombe surtout sur une thèse qui change la donne. Intitulée "Le buffle domestique en Europe méridionale : avantages de son introduction en France", elle est signée Jean-Yves Pissarewsky.



Le seul éleveur de buffles de l'Ariège est à Massat

Avec le temps, cette thèse deviendra sa "Bible". Dans ce document, l'auteur revient longuement sur l'origine du buffle, l'histoire de son élevage à la fois pour la traction, le lait ou encore la viande. Loin de répondre à toutes les questions, la thèse ouvre des voies. Alain Olive décide de s'y engouffrer, pour trouver à son tour des réponses.

Adaptation et intégration "parfaites"

En mars 2018, et après avoir étudié longuement la faisabilité de ce projet professionnel, il lance ce nouvel élevage en plus de son cheptel de Limousine. Deux ans et demi après, "les travaux pratiques ont donné les premiers résultats" indique-t-il. Le premier, et non des moindres, c'est l'intégration "parfaite" de ces 25 animaux couleur ébène, de taille imposante, et aux cornes si caractéristiques, dans son cheptel. Mais également, l'adaptation tout aussi "parfaite" en estive au Port de Lers. Il ne pouvait en être autrement pour l'éleveur attaché à cette "pratique ancestrale", désireux d'offrir à ses bêtes un cadre exceptionnel, "la montagne de mon village" comme il aime à le dire. Une intégration telle que, pour la première fois en France, cinq bufflons (3 femelles et 2 mâles) sont nés sur l'estive du Port de Lers ces dernières semaines.

De quoi accroître l'intérêt, déjà grand, des nombreux touristes présents en ce moment à l'étang de Lers, touristes qui ont fait du troupeau d'Alain Olive une véritable attraction. Il faut dire que celles qui évoluent parmi les vaches ont totalement pris possession des lieux et n'hésitent pas à venir poser pour une photo.

De nombreux avantages

Au-delà, par rapport à l'élevage bovin traditionnel, celui de buffle apporte de nombreux avantages. "C'est une race rustique, de fait, plus résistante que la vache, explique l'éleveur. En effet, ce sont des animaux qui nécessitent moins de soins vétérinaires, pas de structures particulières, ils ont le même statut administratif (PAC, état civil etc.) et sanitaire que la vache et surtout un rendement meilleur."



Le seul éleveur de buffles de l'Ariège est à Massat

Un rendement meilleur et une qualité également au rendez-vous. Car la viande de buffle possède de nombreuses caractéristiques, inhérente à la race, qui "correspondent aux considérations actuelles des consommateurs". "Il s'agit d'une viande rouge dite "maigre", riche en oméga 3 et en vitamine", ajoute Alain Olive. D'autant plus intéressant que l'éleveur possède une réelle éthique, dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, et développe depuis plusieurs années maintenant les circuits courts et la vente directe (*voir ci-contre*). Une philosophie de vie chère au producteur qui assure "mieux dormir la nuit" depuis qu'il vit en adéquation avec ses valeurs et ses principes.

La vente directe en plein boom

Si Alain Olive s'est questionné sur la pérennité et le rôle de son exploitation, c'est bien car philosophiquement certaines pratiques ne lui correspondent pas. "Exporter des bêtes qui ont grandi en pleine nature, dans la montagne, auxquelles on a veillé à ne pas donner d'antibiotique, ni de vaccin, pour les voir partir se faire engraisser en Italie où on leur donne des molécules de croissance, entre autres, puis abattre en Allemagne dans des conditions limites, avant d'être revendues dans la grande distribution avec des prix fixés par d'autres, cela ne me satisfait pas, j'ai l'impression d'être complice", confie-t-il. Pour vivre en adéquation avec sa philosophie, l'éleveur a donc tout fait pour développer la vente directe (à la ferme directement) et les circuits courts (halles fermières, marchés de producteur). "Cela marche très bien. Je reste prudent, car il y a l'effet découverte mais nous sommes satisfaits et mon travail est plus gratifiant", indique-t-il avant de reconnaître que la crise sanitaire a eu l'avantage de recentrer le consommateur sur le local. "On espère que ça dure", conclut-il.

Océane Oulés