

ON PARTAGE LA VIE DE NOS PRODUCTEURS

Marie-Jeanne est allée à la rencontre de Marianne et Stéphane RIHOUX à Chalandry-Elaire.

Marianne et Stéphane, la quarantaine dynamique, se sont installés sur leur exploitation agricole en 2012 et se sont convertis en bio en 2014.

Au cours de la visite des installations et des pâtures, Marianne me présente les 200 hectares occupés par le matériel, les machines et les 380 bovins ; il s'agit de bœufs de race Salers, de laitières de race Holstein, le 3^{ème} troupeau étant constitué en élevage croisé afin d'obtenir des « vaches nourrices » qui feront de jolis veaux bien costauds.



Les bâtiments sont équipés de panneaux solaires, prochainement des robots de traite remplaceront les installations traditionnelles ; Stéphane s'occupe également des constructions, il termine le bureau/accueil où Marianne pourra s'installer confortablement pour gérer la partie administrative, son atelier étant contigu. A l'intérieur desdits bâtiments, outre le stockage du fourrage, les installations de traite, le lieu de convivialité où le couple se retrouve quotidiennement à l'heure du café pour échanger sur le travail du jour, les décisions à prendre on trouve un moulin à farine ; ce moulin ils l'utilisent pour préparer le méteil dont est nourri le bétail en hiver en plus de l'enrubanné (l'herbe humide, stockée en balles, est appétente par le petit goût sucré très apprécié des vaches et procurant ainsi un lait bien goûteux).

Ainsi l'exploitation tourne en autonomie alimentaire puisqu'en plus ils trient les semences afin de re-semer la saison suivante :

« Le grain récolté durant la moisson et passé au trieur, les impuretés sont soufflées, on récupère ainsi un grain propre prêt à être semé.

Ce que mangent nos animaux c'est ce que l'on met dans notre assiette. »

Les bêtes vivant de mars à novembre/décembre en pâtures (pratique du pâturage tournant) sont nourries à l'herbe dans des enclos bien distincts.



« Ils sont tous bien rangés, par race, par taille, par âge »

Marianne, passionnée par son métier, insiste sur ce sérieux mode de fonctionnement qui fait la réputation de leur exploitation.

De plus, elle ne fait pas les choses à moitié puisqu'elle visite les troupeaux à cheval (un joli « irish cob »).



La viande que Marianne & Stéphane proposent à la vente (directe ou à la Marcasserie) est donc issue de bœufs de race Salers, âgés de 2 ans, d'environ 400 kg à l'abattage, nourris à l'herbe fraîche et non complémentés. Ils sont seuls dans la pâture qui leur est réservée, sont rentrés une fois par mois afin de vérifier leur état de santé, leur donner les soins qui convient, les isoler si besoin

Quand j'ai quitté Marianne elle partait s'entraîner, en effet elle participera au Sedan/Charleville le lendemain la course à pieds étant son moyen de décompresser !

 EARL de la Fransquine

