

Coup de foudre pour les bufflonnes

A Caussens, Lucile Martin élève des bufflonnes. Histoire étonnante de cette jeune femme tombée amoureuse d'animaux pas vraiment gersois.

Le sourire de Lucile qui nous accueille sur sa propriété de Caussens en dit déjà beaucoup. La jeune femme, qui fêtera dans quelques jours ses vingt-six ans, ne cache pas plus longtemps son bonheur. Un bonheur simple comme celui d'élever un cheptel d'une quarantaine de bêtes dont la plupart sont des bufflonnes...

« C'est vrai que mon histoire peut surprendre, s'amuse Lucile. Surtout qu'elle n'était pas préméditée. » Car la propriété familiale (elle est la quatrième génération) ce n'était pas trop son truc. Quant à l'auberge Le vieux pressoir, de ses parents, elle y a toujours donné un coup de main, mais c'est ailleurs qu'elle s'est investie professionnellement. Dans un autre restaurant, en Lot-et-Garonne, en tant que pâtissière.

Lorsqu'est tombée dans la discussion familiale l'avenir de la ferme du grand-père. Un peu par devoir familial, Lucile a commencé par réfléchir, puis accepter de la reprendre. Elle

obtient un brevet de responsable d'exploitation agricole. Avec une question lancinante : quelle option, quelle voie pour sa propriété ? « C'était il y a cinq ans, commente la jeune femme. A l'époque on parlait beaucoup du porc noir. Ce n'était pas mon truc. »

Son truc, à elle, nait d'une réflexion. La mozzarella, très en vogue notamment dans le restaurant où elle travaillait. Alors elle se renseigne, sur les buffles, les bufflonnes... « Pourquoi pas un élevage ici ? Je commençais à saouler mes parents avec mes bufflonnes. » Jusqu'au jour où les parents, désolés de constater un « petit coup de baisse de régime » chez leur fille, lui proposent un voyage en Italie, dans le Sud, pour aller découvrir les bufflonnes. « C'est incroyable, lâche Lucile, l'émotion encore dans la voix. Dès que j'ai vu des bufflonnes j'ai su que j'en élèverais. Il ne pouvait en être différemment. Pourtant, lorsque j'ai caressé la première, elle m'a coincé la main contre une bar-

rière, j'en suis sortie les doigts tout gonflés. » Lucile sourit. Heureuse de raconter sa passion.

Vous l'avez compris, la jeune gersoise, du haut de ses vingt ans, a été victime d'un coup de foudre au fin fond de l'Italie. Elle fait visiter à ses parents tous les élevages rencontrés sur leur route. A Turin, un éleveur lui dit : « quand tu veux tu reviens en stage chez nous. » Son BPRA en poche, en 2018, elle débarque à Turin : « avec mon chien et sans parler un mot d'Italien. »

Retour à Caussens. Le processus d'installation se met en place avec un accompagnement de la Chambre d'agriculture. Mais le temps est long. Trop aux yeux de Lucile qui a hâte de débiter son aventure. Une fois de plus, ses parents lui font un beau cadeau : deux bufflonnes, « pour m'aider à passer le cap », lance la jeune éleveuse. Elle commence à se familiariser avec ses animaux. Un bufflon né à la ferme. Et puis arrive enfin les mères, et un mâle. L'élevage de bufflonnes est lancé. Lorsque Lucile, à force de recherche, découvre que des jersiaises « seraient d'excellentes tantes pour mes bufflons ». Elle en acquiert cinq qui, durant cinq mois, vont élever les bufflons de la ferme de Lucile.

« Au début, les clients ne comprenaient pas toujours qu'ils étaient sur des files d'attente avec parfois quinze jours de délais. »

Désormais, une quarantaine d'animaux vivent sur les pâturages de L'Bufala ferme, à Caussens. La seule ferme du



département, et sans doute dans la région, qui élève ce type d'animaux. Et qui produit du fromage dont la très populaire mozzarella. La première mozzarella gersoise produite à la ferme, avec 100 % de lait de bufflonne.

Le succès ne s'est pas fait attendre. « Même si les premiers pas ont été compliqués avec la crise sanitaire, admet la productrice. Mais c'est vrai que nos fromages ont été pris d'assaut et au début les clients ne comprenaient pas toujours qu'ils étaient sur des files d'attente avec parfois quinze jours de délais. »

Depuis, les délais se sont considérablement réduits. Au fur et à mesure que la production augmente, que Lucile trouve son rythme. Quelques épiceries fines, le restaurant des parents, un nouveau distributeur sur les marchés gersois et la vente à la ferme sont pour l'instant en place. Lucile a également intégré le Drive Fermier à la Chambre d'agriculture avec Bienvenue à la Ferm.

Pour l'heure Lucile se projette avec mesure. « Les deux dernières années ont été très importantes avec la création d'installations, l'aménagement

d'une boutique, la création d'une salle de traite, l'étable transformée en stabulation libre, 30 hectares à clôturer, sans parler de ma maison d'habitation. Je souhaite aller au bout de tout ce que je peux réaliser seule. Après, je verrais s'il faut embaucher ou pas. »

Côté cheptel, Lucile se fixe à 25 mères maximum (elle en possède 17). Et la jeune femme, qui réalise l'essentiel de la promotion de son activité et de ses produits sur les réseaux sociaux, avance d'ores et déjà des projets pour les semaines à venir. Avec une volonté d'accueillir à la ferme, de faire découvrir ses animaux. Ainsi, un parcours est en préparation pour l'été. Il permettra de découvrir les bufflonnes, in situ, de se balader dans les bois environnants, jusqu'au Vieux pressoir. Avec en chemin un repas pique-nique composé des produits de la ferme parentale et de la mozzarella...

Lancée dans cette extraordinaire aventure depuis un an seulement, Lucile réalise son rêve. Et ce ne sont pas ses bufflonnes, qu'elle interpelle par leurs prénoms, qui vont se plaindre de leur nouvelle vie sur les prairies de Caussens.

