



INTERVIEW

Novembre 2022

LES FEMMES DE LA FILIÈRE...

★ Angis Jouan ★

Productrice laitière à Bellecombe en Bauges

### Quel est votre parcours ?

« J'ai 31 ans, je viens de de la vallée du Laudon près de Saint-Eustache, mais pas des Bauges et je ne suis pas originaire du milieu non plus. J'ai fait mes études dans l'agriculture, à Poisy, puis dans les produits laitiers. Je suis fromagère de formation. Je suis ensuite partie dans un cursus pour la valorisation des produits du terroir, c'est par ce biais que j'ai découvert les Bauges, à l'occasion d'un stage au Syndicat de la Tome des Bauges notamment dans la communication. À l'époque, j'avais mis en place le réseau des ambassadeurs avec Caroline Petite, la directrice. Je suis totalement tombée sous le charme des Bauges, ce lieu préservé, son authenticité, la magie qui s'en dégage. Cela faisait un moment que je cherchais à m'installer avec une amie passionnée d'agriculture, alors ça tombait plutôt bien. Il y a 2 ans, nous avons racheté un élevage à Bellecombe en Bauges. J'étais toute jeune maman d'un bébé de 3 mois, je peux vous dire qu'on n'a pas chômé ! »

### Comment avez-vous tout concilié ?

« Ce n'est pas évident de tout mener de front. Le rôle de cheffe d'entreprise, de femme, de maman, de tout ! Les journées sont bien remplies, on n'a pas le temps de s'ennuyer. Ce sont des métiers prenant et puis l'année de l'installation, c'est énormément de travail ! Mais je dois quand même avouer qu'avec un bébé de 3 mois, j'ai eu envie de baisser les bras plusieurs fois. Heureusement, j'étais bien entourée, notamment par mon conjoint qui a été d'une aide précieuse pour traverser les difficultés. Aujourd'hui, avec Charlotte, mon associée, on a trouvé un bon équilibre. Une partie de nos objectifs était de se dégager du temps, de tel sorte à avoir 1 week-end sur 2, de prendre une journée par semaine. On trait chacune son tour, une le matin et l'autre le soir. Cela nous permet aussi d'avoir une vie de famille. Une semaine j'emmène mon bébé chez la nounou, la semaine d'après je le récupère, c'est quand même un sacré confort que n'avaient pas les femmes des années en arrière. »

### Vous avez donc votre propre troupeau ?

« On a repris l'exploitation d'un agriculteur qui partait à la retraite. On a racheté son troupeau, le matériel et on est reparti avec ça. Traite, soins, entretien des parcs, foin, les coups de bourre saisonniers comme dans tous les villages, c'est intense, mais on s'en sort bien ! Et puis on a choisi. C'est un chouette métier, on vit au rythme des saisons, dans la nature, c'est dur mais ça reste privilégié et très préservé. On est dans un cadre idyllique, on a quand même de la chance, il faut le dire. »

### La place des femmes n'est encore pas totalement innée, il faut trouver son équilibre quand même non ?

« C'est assez paradoxal, on a déjà trouvé notre place avec Charlotte. On était toutes les deux hors cadre, mais on a réussi. On nous disait bien que s'intégrer risquait d'être difficile parce que nous n'étions pas des enfants du pays, mais on a été parfaitement acceptées. C'est un joli pied de nez et ça porte aussi le symbole fort, que les femmes ont toute leur légitimité. Et puis ça nous permet de perpétuer la tradition des femmes qui mettaient à l'honneur la Tome des Bauges et son authenticité nourricière et réconfortante. Quand je regarde notre parcours, je suis heureuse de voir que les mentalités changent. Nous sommes des femmes issues, ni de l'agriculture, ni du massif des Bauges, on a quand même cherché, on a trouvé et on a réussi à s'installer. C'est super ! Aujourd'hui, on se sent chez nous, on côtoie souvent les gens du pays, les propriétaires des terres voisines et on est en parfaite harmonie. »

## Vous êtes fromagère, vous fabriquez la Tome des Bauges AOP ?

« Pour l'instant, on ne peut pas. Il faudrait une personne de plus. Et il y a déjà beaucoup de travail pour être honnête. Et puis comme expliqué, on fait très attention de garder du temps pour notre famille. Après, on ne le cache pas, fabriquer on aimerait bien, mais ce sera plus tard, une fois dans une routine confortable, quand tout roulera parfaitement et qu'on sera à même de prendre avec nous une personne supplémentaire. Il faut toujours garder à l'esprit qu'il faut bien faire et que la qualité prime. »

## Où part votre lait ?

« Après la traite, notre lait part à la fruitière Chabert à Gruffy où il est collecté. On respecte scrupuleusement le cahier des charges de la Tome des Bauges AOP. Selon moi, c'est le plus rigoureux des deux Savoie. C'est une belle histoire de terroir qui permet de différencier et de valoriser cette Tome faite à base d'herbe, et qui valorise au maximum la production fourragère du Massif des Bauges, c'est ce qui est intéressant. C'est un cahier des charges qui est strict, mais les exploitations en Bauges s'en sortent bien. Quand on compare à d'autres systèmes économiques d'exploitation fromagère de la région, le nôtre est très sain, tout est bien valorisé, on n'est pas dans la course à la production, on est sur la maîtrise des charges pour mettre en avant ce que l'on a et ça fonctionne plutôt très bien. Contrôler permet aussi de respecter au maximum ce que la nature nous donne, l'herbe coûte peu, mais elle est précieuse et si riche d'un point de vue gustatif du lait. »

## C'est ce terroir qui vous a séduites ?

« C'est l'histoire, le terroir, la nature est vraiment belle, le paysage est vert. Les prairies hyper fleuries ! Et puis ce fromage... Il a un goût bien typique, du caractère, c'est un beau produit qui justifie pleinement cet investissement incroyable de la filière, qui nous a aussi beaucoup séduites. Ce n'est pas comme pour le Reblochon ou le Comté qui jouissent d'une notoriété incroyable. Ici il y a encore à écrire et beaucoup à faire. Et c'est du challenge, c'est chouette, il faut que les producteurs s'engagent ! La Tome des Bauges est à un moment charnière, pile entre deux ! Ou on reste dans un petit volume, ou on passe le cap et on grimpe. Elle commence à être plus connue, alors on se prend au jeu et ça nous tient à cœur, même si nous ne sommes pas nées là ! Finalement, on a l'impression d'appartenir à cette terre, c'est fou. »

## Un mot de conclusion ?

« Je voudrais rajouter quelque chose en rapport à la place des femmes. Il y a beaucoup d'exploitations qui tendent à s'arrêter en Bauges et j'aimerais faire passer le message, qu'il faut s'accrocher, que tout est possible et qu'il ne faut pas qu'elles soient effrayées. On a toutes notre place, j'en suis un exemple et Charlotte aussi, les seules limites qu'on se fixe sont celles qu'on a dans la tête. Les gens se posent trop de questions. Il faut savoir ce qu'on veut, savoir ce qu'on ne veut pas, bien sûr que certains nous ont dit que nous étions des femmes, que cela allait être difficile d'y arriver. Mais pourquoi pas ? La peur, c'était il y a 30 ans en arrière. Aujourd'hui on a de nouveaux outils et on a suffisamment de choses qui nous soulagent des charges physiques. Les moyens ont évolué. Regardez, nous on a organisé notre bâtiment et habilité pour faciliter le travail. À la place de distribuer le foin

à la main, comme depuis toujours, nous, on a souhaité faire autrement pour ne pas s'abimer les épaules, ni le dos. Les nouvelles générations réfléchissent autrement. Ça fait partie de l'évolution, c'est sociétal. Après chacun a sa façon de faire, ses objectifs, il faut être au mieux pour soi. Moi, sauf urgence ou période intensive des foins, à 19 heures, il faut que je sois chez moi, je veux aussi voir mon enfant grandir. C'est un juste équilibre. Quand c'est la course, je sais que ce ne sera pas possible, alors derrière, je prends une semaine de vacances. Dans la nature, il y a toujours des imprévus, mais on adapte, tout est bien ficelé pour travailler dans l'anticipation, pas dans l'urgence. C'est l'agriculture nouvelle génération, tant que la qualité est là je vous dirais, peu importe le planning ! »

