

SANDIE ET CLÉMENT

La vie en plein air, heureux et libres

Trois ans
en Ardèche,
ça donne
bonne mine !



© C.D.P.



Nous avons rencontré Sandie et Clément près d'Antraigues, dans leur lieu de vie entre montagnes et collines.

Clément est pudique et débonnaire, Sandie plus vive et expansive. Deux caractères qui s'accordent harmonieusement, avec une réelle ténacité et une sacrée détermination. Il en faut pour faire un choix aussi radical, tourner le dos à la ville, à une vie citadine tellement plus confortable et simple.

Nous sommes accueillis à la ferme, l'air est un peu frais pour la saison ; le poêle ronronne encore dans la pièce principale. À l'extérieur, les collines flambent aussi ; les genêts en fleur embrasent et embaument d'une odeur sucrée l'air vif de ce petit coin de paradis. Sur les 40 hectares de la ferme, la nature explose, enivrée par un printemps ensoleillé et pluvieux.

Notre couple est arrivé en Ardèche après avoir décidé de tourner le dos à une vie qui ne leur convenait plus. Ils souhaitaient ardemment vivre et travailler l'un avec l'autre. Originaires du centre de la France, ils ont cherché le métier idéal qui leur permettrait de répondre à cet impératif. "C'est décidé, nous serons agriculteurs et éleveurs."

Tout a commencé en Dordogne, par le biais de la Chambre d'agriculture. Bénéficiant tous deux d'aide à la formation en tant que salariés, ils décident de passer leur BPREA : un brevet indispensable quand on veut devenir responsable d'une exploitation agricole. La formation est complète, ils découvrent et apprennent ensemble, tissent un réseau et peuvent envisager leur future installation.

Finalement, ce ne sera pas la Dordogne, leur budget ne leur permet pas. Mais ils auront la possibilité d'acquérir ces fameux Mangalitza, ces porcs laineux et rustiques, dont la viande est réputée. Une fois leur brevet en poche, ils se mettent à la recherche d'une exploitation pouvant accueillir leur élevage et leur toute nouvelle vie. En fait, le secteur est très vite trouvé. Ce sera l'Ardèche, d'où est originaire la mère de Sandie. C'est aussi pour sa beauté, sa qualité de vie, sa nature impétueuse et encore préservée qu'ils l'ont choisie. Ils sont nombreux d'ailleurs ces jeunes qui viennent d'ailleurs et qui redonnent à notre terre sa puissance de jadis, un temps laissée en jachère par les enfants d'ici, partis voir plus loin la couleur de la ville et de ses mystères.

Sandie et Clément s'installent en décembre 2013 dans cet endroit magique et rude, dont ils sont tombés amoureux dès la première visite. Clément évoque leurs genoux qui tremblent en faisant le tour des lieux, les émotions devant la possibilité de la réalisation d'un rêve. Une fois la transaction conclue, la ferme sauvée d'un projet

Des montagnes, de l'eau (très) fraîche, beaucoup d'amour et des Mangalitza !

de golf (ah ! l'Ardèche et ses envies de golf !), ils se mettent au boulot, sans relâche. Ils remontent des murs, retapent les granges, tracent des chemins, plantent 70 fruitiers, créent des points d'eau, un potager, un poulailler et installent leurs premiers cochons... Le premier hiver, ils ont connu des nuits froides où ils ont dormi habillés devant le poêle ! Il y eut aussi le mariage, avec la haie d'honneur paysanne, fourches tendues vers le ciel, à la sortie de la mairie de Bise. Les villageois ont su accueillir et soutenir ce jeune couple. Depuis, un fils est né, avec de bonnes joues, un joli teint, rendant Sandie et Clément encore plus heureux !

Quant à l'élevage des Mangalitza, il se développe doucement. En effet, ces cochons laineux ont une croissance lente, comparativement aux cochons blancs. Il leur faut deux ans de vie en plein air, nourris de châtaignes, de glands et d'un mélange de céréales bio germées que Sandie et Clément leur apportent tous les jours à heure régulière, aidée par une belle jument perchonne. Il faut les grimper les collines ! Deux ans pour obtenir une bête de 80 kg, deux fois moins lourde qu'un porc blanc, élevé en deux fois moins de temps... La viande est ensuite transformée dans les laboratoires d'Ardelaine, à Saint Pierreville. C'est là que les terrines aux châtaignes, blettes, échalotes, mais aussi boudins, caillettes et rillettes, seront travaillées. Ces verrines labellisées bio font saliver, tant les saveurs sont racées et délicates. Vous trouverez leurs produits sur les marchés locaux et au Village des producteurs... Sandie et Clément nous expliquent qu'ils sont difficilement commercialisables autrement qu'en circuit court, en raison de leur prix de revient.

Mais rencontrez-les, cela vous permettra de discuter avec eux de ce cochon si singulier, dont ils sont fiers de dire que sa viande très digeste ne fait pas grimper le taux de cholestérol... eh oui !

Même s'ils regrettent parfois que le produit semble un peu trop élitiste, ils restent convaincus que leur choix est le bon, pour le bonheur des papilles et la santé de tous. Cela fait maintenant presque trois ans que l'aventure a commencé et ils sont toujours aussi déterminés. Sandie et Clément sont heureux de cette vie de plein air, vraie et authentique. Ils ont un projet de gîte à la ferme, mais en attendant, ils aiment vivre un peu cachés. Il paraît que c'est une des clés pour être heureux... ■

C.D.P.



SUR LES MARCHÉS

Vals les dimanches matin

Aubenas les samedis matin



EN SAVOIR PLUS

WWW.LABISSETTE.FR