

Éleveur/euse de moutons



L'éleveur de moutons doit veiller en permanence sur son troupeau de brebis et d'agneaux, chaque jour et toute l'année. Il vit au rythme des agnelages... Et des marées.

La Pointe d'Agon est un site naturel propriété du Conservatoire du littoral. Cette zone protégée est le domaine des randonneurs et des moutons de Roland Salle, un éleveur d'ovins qui habite non loin de là. Heureusement, car il doit rendre visite à ses moutons deux à trois fois par jour. « **Ce matin, je les ai emmenés à l'extérieur des cinquante hectares clôturés pour qu'ils puissent brouter de l'herbe plus verte** », explique Roland.

L'après-midi, accompagné de Fany, son fidèle border collie dressé à remettre le troupeau sur la bonne voie, l'éleveur retourne changer les moutons de pâturage. « **Dès que je peux, et en fonction de la marée, je les emmène dans les prés-salés.** » C'est grâce à cette nourriture typique des herbues recouverts par la mer que les agneaux de Roland méritent le label AOC (appellation d'origine contrôlée). C'est un « plus » pour cet éleveur qui possède entre 200 et 250 brebis. Lors de ces dégustations de plantes salées, pas question d'abandonner le troupeau. Gare à la marée ! L'éleveur et son chien ne sont jamais très loin.

« **Dans la Manche, nous sommes une dizaine à faire de l'agneau AOC, entre le Mont Saint-Michel et Portbail. La certification n'est jamais acquise. Elle est délivrée à l'abattoir, en fonction de certains critères : temps de pâturage, quantité et couleur du gras de la viande...** » Si Roland suit ses bêtes toute l'année, il y a des périodes où il doit être plus vigilant, comme lorsqu'il lâche ses cinq béliers dans le troupeau de brebis. Cinq mois plus tard, c'est la saison des agnelages, en janvier. Environ six mois plus tard, c'est le départ des agneaux. Et puis, il y a la tonte, les prélèvements de sang... L'éleveur a toujours à faire. Et prend rarement de vacances.

« **À l'origine, j'étais ostréiculteur avec mon frère et ma sœur, raconte Roland. Les quelques moutons qu'avait mon père me sortaient par les trous de nez. Et puis en 2008, un virus ayant décimé les parcs à huîtres, j'ai dû changer de métier.** » Et il s'en sort très bien.

EMBAUCHES TRÈS NOMBREUSES



On recense 14 100 élevages ovins en France, selon l'Insee. L'âge des chefs d'exploitation est élevé. La relève n'est pas toujours assurée.

SALAIRES 1 100 à 2 500 €



Revenus variables selon les années et le cheptel. Les animaux qui ont le label AOC (appellation d'origine contrôlée) rapportent davantage.

QUALITÉS REQUISES



Aimer les animaux. Ne pas compter son temps. Métier physique qui nécessite d'être souvent à l'extérieur. Savoir gérer une exploitation.

QUELLES FORMATIONS ?

Les formations pour travailler dans un élevage vont du CAP à bac + 2. Les employés dans un élevage doivent être titulaires d'un CAPA (CAP agricole) ou d'un BPA (brevet professionnel agricole). Ces diplômes peuvent être complétés par un CS (certificat de spécialisation) agricole en élevage avicole, caprin, ovin... Pour s'installer et bénéficier des aides, il faut posséder au moins un diplôme de niveau bac.

CAPA Production agricole, utilisation des matériels spécialité productions animales, BPA Travaux de production animale, Bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole option système à dominante élevage, BP responsable d'exploitation agricole.

■ Gratuites dans l'enseignement public. De 280 € à 1 250 €/an dans l'enseignement privé. Rémunérées en apprentissage.

Toutes les adresses des établissements de formation en France sur www.onisep.fr



Retrouvez-moi en vidéo en scannant ce QR code ou sur www.jactiv.ouest-france.fr

