



Carole Faudon soigne ses chèvres à l'homéopathie

Entre les Alpines chamoisées et les Saanen reconnaissables par leur couleur blanche ou crème, Carole Faudon élève plus d'une centaine de chèvres.

/PHOTO A.V.

Installée avec une centaine de caprins dans sa ferme en bois, à Eyguières, Carole Faudon bichonne ses animaux avec des soins sur-mesure

De la coiffure à l'agriculture, l'écart est grand, mais il n'a pas rebuté Carole Faudon.

Cette éleveuse de chèvres, de porcs et de volailles d'Eyguières a grandi dans la ferme de ses parents, mais s'est orientée vers la ville pour y pratiquer le métier de coiffeuse pendant quatre ans. "Je me suis rendu compte que j'avais envie et besoin de retourner à la campagne. Je ne voulais plus être totalement enfermée dans un local, avec un environnement composé de produits chimiques. Et pourtant, j'ai

beaucoup la coiffure", justifie Carole Faudon.

Mais avant de rompre totalement avec la ville, pour se former et être absolument certaine que l'élevage lui plaît, elle jongle pendant six mois : coiffure la semaine, puis élevage le week-end dans une ferme située à Aureille.

"J'ai alors intégré un Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole à Carmejane dans les Alpes-de-Haute-Provence (04). L'établissement proposait également un centre fromager, c'était idéal, se souvient l'éleveuse. J'ai ensuite acquis davantage d'expérience à Digne-les-Bains pendant deux ans. Puis, lorsque mon père est parti à la retraite en 2002, j'ai repris l'exploitation en créant l'atelier chèvre avec 25 caprins blancs de race Saanen, originaires de Suisse."

Puis c'est en 2003 que Carole Faudon rencontre Pascal, son mari (voir ci-dessous) qu'elle rejoint deux ans plus tard sur ses terres de Grans... jusqu'à ce qu'un élément dangereux vienne perturber les caprins : "Les chèvres n'étaient pas du

tout au top de leur forme. La production de lait était faible, leurs défenses immunitaires, gravement atteintes. Elles ne buvaient plus beaucoup, et les espèces blanches sont même devenues grises. Heureusement, c'est un vétérinaire homéopathe qui a détecté en 2009 le rayonnement électrique d'une ligne à haute tension."

Le bien-être des caprins privilégié

Durant cette période douloureuse, l'éleveuse perd 23 membres de son troupeau. Une blessure encore visible pour celle qui donne des noms de lieux de vacances à chacune de ses bêtes. Elle fait alors construire une ferme en bois à Eyguières. Elle s'y installe ensuite en 2013, une bénédiction pour les animaux, fatigués. "Elles ont retrouvé leur forme en l'espace d'une semaine, et les chèvres devenues grises ont repris leur belle couleur blanche. Maintenant tout se passe bien", se réjouit Carole Faudon.

En effet, les 103 chèvres sont bichonnées et soignées à l'homéopathie. Leur bien-être est privilégié, les chevrettes sont

élevées sous leur mère. Comme l'exige le label biologique, elles sont nourries avec du foin produit sur l'exploitation. Pour la période des saillies, d'octobre à décembre, l'agricultrice ne

"Le rayonnement électrique d'une ligne à haute tension a rendu mes chèvres malades."

laisse, à disposition des boucs, que des chevrettes âgées d'au moins 18 mois contre moins d'un an habituellement : "Je considère que, pour la période de gestation puis de lactation, il leur faut beaucoup d'énergie".

Toute cette attention permet aux fromages d'être particulièrement appréciés de ses clients. Frais, crémeux, demi-secs, en faisselle, aromatisés au poivre ou à la sarriette, 100 à 250 fromages sont produits chaque jour selon la période. Ils sont ensuite écoulés sur le marché des producteurs de la place Morgan le samedi matin, ou encore toute la semaine dans huit Associa-

tions pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) du département. Mais ce n'est pas tout, elle fournit également Thierry Gozzerino pour sa boutique à la ferme, plusieurs magasins bios ainsi que quelques bons restaurants de la ville.

L'amour est dans le pré

Pour gérer toute cette affaire, un groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC), elle n'est heureusement pas seule. Son mari, Pascal, cultive notamment des céréales sur 10 hectares (orge, avoine et vesce) et du foin pour l'alimentation des animaux.

À la suite d'une blessure en 2017, l'agricultrice a dû employer deux salariées : Sophie et Christine nourrissent, nettoient et s'occupent de la traite pendant la semaine.

Carole Faudon élève également 19 porcs pendant huit mois d'engraissement, à base de céréales et de petit-lait. Quelques 150 poules pondent gambaudent également. En bref, il s'agit d'une vraie ferme, où les poules, les oies et les ânes côtoient volontiers les caprins.

Alvin VARET



L'agricultrice élève également 19 porcs. Ils sont nourris avec les céréales produites par son mari, et abreuvés avec du petit-lait.

/PHOTO A.V.



Pascal Faudon, un brin d'amour pour les brebis lainières

Le mari de Carole Faudon est également éleveur, mais de brebis et de béliers. Son troupeau est composé de plus de 600 bêtes. Parmi elles, des Mérinos d'Arles Antique pures. Cette race locale est particulièrement connue pour sa production lainière, tant qualitative que quantitative.

"Nous sommes un petit groupe d'éleveurs à essayer de conserver cette race originaire d'Espagne. Elle produit environ 2,5 kg de laine brute, avec des brins mesurant en moyenne 17 microns. C'est un type très recherché puisque nous ne sommes que très peu à la produire", explique Pascal Faudon.

La tonte, un moment très attendu

L'éleveur est véritablement passionné par les brebis lainières. En avril, lorsqu'il est temps de retirer le manteau d'hiver de ces bêtes, deux à trois jours sont totalement dédiés à la tonte. Il fait appel à la main-d'œuvre extérieure, des

confères, mais également à quelques membres de sa famille. "Généralement, pendant cette période, l'ambiance est bon enfant. On rigole, on s'amuse", sourit Carole Faudon en nous montrant les nombreuses photos prises. "Pendant quelques jours, on s'entraîne avec les autres éleveurs du coin. C'est un moment joyeux, mais un véritable travail de fourmi, bien organisé", précise l'agriculteur.

La laine est ensuite vendue à Brun de Vian-Tiran, une manufacture de fibres nobles située à L'Isle-sur-la-Sorgue depuis plus de 200 ans. Elle transformera la matière première en plaids, taies d'oreiller ou encore en écharpes de grande qualité.

Parallèlement, Pascal Faudon élève également des agneaux pour leur viande. Ce qu'il ne ferait jamais avec une brebis lainière. Il possède ainsi des béliers de race Préalpes pour cet autre type d'élevage.

A.V.



En avril, lorsqu'il est temps de retirer le manteau d'hiver de ces bêtes, deux à trois jours sont totalement dédiés à la tonte.

/PHOTO DR

L'AGENDA

AUJOURD'HUI Salon en 1900. Pour sa deuxième édition, la fête "Salon en 1900" fait vivre la ville à "la Belle Époque", aujourd'hui, samedi 29 septembre.

De 11 h à 18 h, des animations sont organisées au parc floral de la République et à 12 h 30 un pique-nique à l'ancienne tiré du sac auquel tout le monde pourra participer et s'installer sur les bottes de paille.

De 14 h 30 à 18 h, la savonnerie Marius-Fabre propose des visites guidées, conférence et animations.

À 16 h, le public pourra apprécier le défilé à l'ancienne en centre-ville. Un apéritif provençal offert à 17 h 30 au parc floral clôturera les festivités.

Programme sur www.salonlaprovence.fr

Concert Pop Rock. Aujourd'hui, samedi 29 septembre à 21 h, le café-musiques Portail Coucou accueille sur sa scène I Me Mine et Billy Boguard. Alternant passages électro-niques complètement dézingués et des vagues psychédéliques riches en harmonies vocales, les trois garçons d'I Me Mine affichent leur univers étrange où Syd Barrett trinque avec Alex d'Orange Mécanique. Un show qui ne laisse personne indifférent, envoyé à grands coups de médiateur par un bass-hero machiavélique venu de Nouvelle Zélande : Mad Sam.
Tarif : 11.80€. Renseignements : 09.52.96.32.09.

CINÉMA

GRANS

Espace Robert Hossein • Bd Victor Jauffret, Burning en VO : 18h. En eaux troubles 21h. Guy 14h 30. Rock-et-Rico 16h 30.

MALLEMORT

Ciné Théâtre Dany • Av. Joliot Curie 04 90 57 41 62. My Lady 21h 30. Neully sa mère, sa mère 19h.

MIRAMAS

Le Comédia • Rue Paul Vallant 04 90 57 41 62. My Lady 21h 30. Guy 21h. Okko et les fantômes 14h 30. Shéhérazade 16h 15.

SALON-DE-PROVENCE

Le Club • 32, allée de Craponne 04.90.53.16.65. De chaque instant 13h 45. Invasion en VO : 16h. L'Amour est une fête 21h. La Prophétie de l'horloge 14h, 16h 30, 19h et 21h 30. Le Poulaïn 19h.

Les Arcades

• Place Gambetta 04.90.53.16.65. BlackKlansman - J'ai infiltré le Ku Klux Klan en VO : 21h 10. De chaque instant 13h 45. Harry Potter et le Prisonnier d'Azkaban 13h 50. Hôtel Transylvanie 3 : Des vacances monstrueuses 13h 45 et 17h 30. Invasion en VO : 16h. L'Amour est une fête 21h. L'Ombre d'Emily 16h 30, 19h et 21h 30. La Nonne 13h 45, 17h 35, 19h 35 et 21h 40. La Prophétie de l'horloge 14h, 16h 30, 19h et 21h 30. Les Déguns 15h 40, 19h 30 et 21h 30. Les Frères Sisters 16h 30 et 21h 30. en VO : 14h et 19h. Ma fille 15h 40. Madoiselle de Jonquières 14h et 19h. Photo de famille 21h 15. Première année 13h 45, 15h 40 et 19h 20. Shéhérazade 16h 30. Vaurien 17h 30.

VOTRE PUB
DANS L'ÉDITION
Salon de Provence
CONTACT : Muriel ROUCOURDUTRIEUX
06.31.64.06.89
mroucourdutrieux@laprovence-medias.fr
La Provence Médias