

Ils sont formidables

« Avec ma femme et mes enfants, nous vivons en quasi-autarcie. Presque tout ce que nous consommons provient de notre ferme », confie Roger Abalain. Photo Véronique Le Bagousse



ROGER ABALAIN

Un fermier authentique et visionnaire

Répertoriée comme la plus petite exploitation laitière de France, la ferme de Roger Abalain, à Plouharnel (56), est unique en son genre, au même titre que l'agriculteur qui y vit. Portrait d'un amoureux de la nature.

Véronique Le Bagousse

« Nous ne sommes pas exploitants agricoles, nous accompagnons la nature ». À cent lieues des agriculteurs classiques, Roger Abalain n'est pas un paysan ordinaire. Depuis près de vingt ans, il a fait le choix de vivre en harmonie avec cette nature qu'il adore et respecte, sans l'agresser, mais en l'utilisant avec suffisamment d'intelligence pour la mettre en valeur. Loin des clichés de l'exploitant qui épuise sa terre et ses bêtes, lui a choisi de vivre simplement, en dehors des circuits habituels et de la société de consommation. « Et ça marche », s'amuse-t-il. Pourtant, beaucoup ne parieraient pas un kopeck sur ses méthodes.

« Ce cheptel nous suffit pour vivre »

À la tête d'une petite exploitation de

huit vaches laitières de race pie noir, Roger Abalain ne veut surtout pas s'agrandir. « Ce cheptel nous suffit pour vivre décemment. Nous avons tout construit nous-même, à l'exception de la toiture pour laquelle nous avons fait appel à un professionnel du coin. Nous n'avons aucun apport énergétique extérieur. Une éolienne, des panneaux solaires... Avec ma femme et mes enfants, nous vivons en quasi-autarcie. Nous n'avons pas de télé et presque tout ce que nous consommons - légumes, viande, laitages - provient de notre ferme. Nous mangeons très peu de fruits ». La famille a adopté un mode de vie simple et n'a pas de gros besoins. « La première économie, c'est la dépense qu'on ne fait pas... Là où la plupart des familles laissent 150 € en moyenne au supermarché par semaine, nous, c'est tous les deux mois ». Ses échappatoires ? La musique - il compose et anime la messe à Sainte-Anne - et une randonnée par an dans le Léon, entre Noël et le 1^{er} de l'An.

Sa Madeleine de Proust

Son parcours personnel et spirituel n'est pas ordinaire. Un temps tenté par la vie monacale, cet électronicien-informaticien de formation veut alors « réévangéliser la Bretagne, en breton ». Lui qui a baigné dans la culture bretonne depuis l'enfance, malgré des parents qui voulaient avant tout « oublier leurs origines paysannes et se construire un autre avenir », a rapidement

« La première économie, c'est la dépense qu'on ne fait pas... Là où la plupart des familles laissent 150 € en moyenne au supermarché par semaine, nous, c'est tous les deux mois ».

envie d'un retour aux sources. Entre 23 et 28 ans, il intègre la communauté des frères de Quistinic (56). « Mais la vie religieuse ne me convenait pas ».

En sortant de l'abbaye, il ne sait pas quoi faire. « Revenir dans le mode virtuel de ma formation me paraissait bien difficile. J'avais quitté les études au temps du minitel et je revenais dans le monde du travail avec internet... Vous imaginez un peu le décalage ! » En se cherchant, il rencontre un tisserand, et là, « le dé clic ! L'odeur du moulin... Ma Madeleine de Proust. La ferme de mes grands-parents... J'ai réalisé que c'était ma voie ».

« On me prenait pour un rigolo »

Lorsqu'il décide de se lancer, en 2001, lui qui prône un retour à la nature a déjà des idées bien arrêtées. Il se forme, puis les moines de Kergonan, qu'il connaît bien, lui proposent de reprendre leur terrain à l'abandon et de le remettre en état. « Je me suis installé, sans aucune aide, avec 150 000 francs d'économies, un vieux tracteur et trois génisses ». Puis le cheptel grandit peu à peu, d'année en année. « Les gens du métier me prenaient pour un rigolo. Mon système atypique ne rentrerait pas dans les clous ». Puis, il achète à côté pour s'agrandir, en 2014. « Nous vivons de nos bêtes et nous transformons le surplus de lait. Pour nos produits, bretons et à l'ancienne, on se laisse sculpter par la clientèle et ses

demandes. C'est comme cela que nous cherchons actuellement à mettre au point le gwel, un héritage de mes grands-parents ».

Un système novateur !

Pourtant, n'allez surtout pas croire que les méthodes de Roger sont archaïques. Bien au contraire. Son système novateur intéresse la profession. À tel point qu'il travaille en étroite collaboration avec des ingénieurs agronomes. Séduits par sa façon de faire avec ses animaux - la mono traite, par exemple, à la place de la bi traite -, ils s'inspirent de sa ferme pour mettre au point les méthodes de demain. En fait, Roger est un visionnaire qui a tout compris. « Plusieurs ingénieurs nous aident actuellement à optimiser notre système. Nous cherchons toujours à innover tout en gardant notre ligne de conduite. Contrairement aux apparences, nous avons une ferme-laboratoire qui permet des expériences que d'autres ne pourraient faire justement parce que nous sommes à taille humaine ». Son idée est simple : « Je concilie ce que nous ont légué les anciens avec le high-tech d'aujourd'hui ». Et c'est là tout le paradoxe de la réussite de Roger Abalain.

Ferme de Roger, labellisé Nature et progrès. Sainte-Anne de Kergonan, 56340 Plouharnel. Vente sur place tous les jours de 17 h à 19 h 30, sauf dimanches et fériés, et sur les marchés. Tél. 06 86 14 59 76.

