

La vocation d'un berger d'aujourd'hui.



J'avais trois ans. J'accompagnais le grand-père Baptiste qui distribuait le foin dans la bergerie des Astiers. Une brebis noire n'était pas sortie avec les autres dans la cour fermée. Elle ne voulait pas laisser seul l'agneau qu'elle avait mis bas dans la nuit. Me prenant pour un intrus, d'un coup de tête, elle me jeta dans la *panoire*.



Agnelles devant leur panoire...

Et voilà, j'étais tombé dedans... le coup de tête avait fait naître ma passion pour les brebis noires.

Le grand père ayant pris de l'âge, les brebis furent vendues, remplacés par quelques vaches laitières, l'année même de l'arrivée de la traite mécanique et de la collecte organisée du lait.

Je centrerais cependant ma formation professionnelle sur le mouton lors de mes stages sur l'exploitation de Gilbert et Monique, à Flaghac. J'y apprenais les méthodes modernes d'élevage. 650 brebis noires produisaient des agneaux de boucherie, agnelant trois fois en deux ans.

Sortant de mon BTS sans un sou en poche, mon oncle René de Combolivier me vendit sept agnelles et un *rigord* « pour me lancer », disait-il. Brisant ce bonheur naissant, le grand père Baptiste s'en alla, âgé de quatre-vingt-huit ans.



L'année suivante, bénéficiant d'une aide à l'installation, j'achetais des agnelles noires du Velay issues de divers élevages sélectionneurs.

En trois ans le troupeau comptait 300 mères Noires du Velay inscrites.

C'était l'époque où les réunions de l'UPRA se tenaient chez Roger et Yvonne, au Cabaret. La vente des béliers du centre d'élevage clôturait la journée. Je faisais mes armes sous l'œil de Maurice et Jean-Claude qui me confièrent la présidence de l'UPRA en 1994.

Avec mon copain Didier, animateur de l'UPRA, nous entreprenions de diffuser la Brebis Noire du Velay le plus largement possible. Certaines années il se vendait 1500 agnelles Noires du Velay de grande qualité.

En 2008 je transmettais la présidence à Olivier, mais conservais la force de mon attachement à la Neira du Velay emblématique de notre territoire. Une rencontre entre amoureux de la Brebis Noire du Velay, et tout un environnement amical, apportent un éclairage différent à ma vocation.

L'installation de notre fils Pierre sur l'exploitation me permet de me consacrer davantage à la transformation et à la vente directe. Faire naître, élever, transformer, transmettre la qualité nature de notre travail. Paysan acteur de la valorisation de notre Velay.



Stéphane Charrat.