

Publié le 12/08/2013 à 06h00
Par M. L.

© www.sudouest.fr 2013

Isabelle a choisi de vivre sa passion



Isabelle Cazaubon au milieu de son troupeau. (Photo M. L.)

À Banos, pas de mer mais le ruisseau du Petit Yan, pas de forêt de pins mais quelques bois de chênes, pas de plaine monotone mais des coteaux verdoyants, c'est le berceau d'enfance d'Isabelle Cazaubon. Cette jeune femme, ingénieur des travaux agricoles, après douze ans passés au sein des Chambres d'agriculture des Landes et du Pays basque, décide de vivre sa passion : l'élevage. Un choix délibéré qui vient de loin. « Habitée, au retour d'école à aller voir les vaches, à la stabulation, j'ai toujours su que je serais au milieu du bétail, à un moment de ma vie », déclare t-elle, se réjouissant au passage de la bonne qualité de l'herbe de son pré de la Moulère. « Vivre auprès de gens qui aiment leur métier, cela renforce la passion. » Depuis deux ans, la ferme Pehosse, d'une superficie de 13 hectares, après quelques travaux d'aménagements, s'est tournée vers l'élevage d'un troupeau de 100 brebis laitières d'origine basco-béarnaise et la production de fromages.

Une activité bien réglée

PUBLICITÉ

Elle suit le rythme de vie des bêtes. Après la phase des chaleurs et la lutte avec le bélier en automne, les brebis mettent bas au sortir de l'hiver. L'opulence du printemps facilite la lactation et, dès le départ des agneaux, commencent la traite, la fabrication des fromages, ceci durant cinq mois. Un cycle de travail bien réglé auquel s'ajoutent le fauchage et la récolte du foin réalisés par la Cuma locale et l'entretien des clôtures. Isabelle vend environ 80 à 90 agneaux et s'est fixé pour objectif de produire 2 tonnes de fromage par an. En contrat avec l'Amap (1) du Cap de Gascogne, elle tient son étal aux halles de Saint-Sever, chaque samedi. La promotion par le bouche-à-oreille produit ses effets et la vente directe à la ferme connaît un joli succès. Le 15 août, elle participera à la journée gastronomique audignonnaise. Il sera possible de visiter l'élevage et déguster le précieux fromage de brebis.

Contact ou commande : 06 73 79 40 35. (1) Association pour le maintien de l'agriculture paysanne.