

les invités de la semaine : les Fouché, éleveurs à Cazillac



Aux côtés de Guy (à gauche), le patriarche des Fouché, les fils et petits-fils perpétuent la tradition familiale sur leur terre nourricière, à Cazillac. / Photo DDM, Marc Salvet.

Unis par le sang et la terre

l'essentiel

Un grand-père, trois fils, deux petits-fils parviennent, au fil des ans, à faire évoluer leur exploitation familiale à Cazillac. Bienvenue chez les Fouché. Une famille, une histoire. Il était une fois...

Dans la famille Fouché, si l'on demande le patriarche, on a devant soi, du haut de ses 80 ans, Guy Fouché, un sage qui veille sur ses fils éleveurs : Dominique, Pierre et Laurent. Puis sur ses deux petits-fils : Lionel et Étienne qui retroussent leurs manches en famille au GAEC Les Bories, à Cazillac, dans le Nord du Lot. Le patriarche n'est autre que le fondateur historique de l'association à l'origine du célèbre label de l'agneau du Quercy que ces trois générations de la famille Fouché élèvent dans les règles de l'art. Un élevage de porcs de grain du Sud-Ouest, de truies nourricières, de lièvres et la culture de fourrage complètent l'activité des six hommes et de leurs deux employés.

« Le label, gage de qualité »

« Le label de l'agneau du Quercy est bien sûr une fierté familiale et départementale. Il est né d'un travail collectif mené dans le Lot. Au début, nous étions une petite exploitation

familiale avec des ovins. Nous avons eu l'opportunité de nous développer et de nous équiper en louant des surfaces supplémentaires », détaille Dominique Fouché. Aujourd'hui, les Fouché grand-père, pères et petits-fils travaillent sur une surface de 200 hectares où sont choyées 2 000 brebis et 230 truies reproductrices. La qualité est le mot d'ordre de cette famille unie.

« Le label est un gage de qualité. Il impose des règles strictes mais nécessaires dans le domaine de l'alimentation, du bien-être des animaux ainsi qu'au niveau du suivi sanitaire et du respect de l'âge à l'abattage. C'est important pour nous éleveurs et les consommateurs », explique Étienne, le fils de Pierre Fouché. Les trois générations s'entendent à merveille.

Pierre Fouché : « Dans notre exploitation, nous avons toujours raisonné comme des agriculteurs entrepreneurs ».

« Il a fallu nous adapter »

« On ne peut pas exercer ce métier sans être passionné » insiste Étienne qui, à l'instar de Lionel, s'est familiarisé avec cet environnement depuis son plus jeune âge. Pierre Fouché mesure le parcours familial :

« Il a fallu nous adapter et apprendre à évoluer. Dans notre exploitation, nous avons toujours raisonné comme des agriculteurs entrepreneurs. Nous avons appris à gérer et à faire travailler

d'autres personnes », précise-t-il.

La fierté du patriarche

« Les jeunes, parfois, n'hésitent pas à remettre en question certaines méthodes de travail. Nous en discutons », poursuit Pierre. Lionel acquiesce. Il représente l'avenir et marche dans les pas de son père tout

comme celui-ci suit les sillons tracés par le patriarche. Guy est là. La casquette vissée sur la tête. Un sourire aux lèvres et des souvenirs plein la tête : « Mon propre père m'a accordé sa confiance quand j'étais jeune. Il m'a permis de démarrer. Au retour de la guerre d'Algérie, j'ai travaillé dur sur mon exploitation. Au début j'avais vingt-cinq brebis, cinq ou six vaches à peine et un cheval. Aujourd'hui, je suis heureux de voir mes enfants et mes petits enfants prendre le relais », lâche-t-il l'œil vif et teinté d'une fierté légitime.

La fierté du pilier lotois de l'agneau du Quercy. La fierté, aussi, d'un homme ravi d'entendre la sonnerie de son téléphone retentir dans sa poche. « Oui, car mes fils et mes petits-fils m'appellent lorsqu'ils ont besoin de moi. Je suis toujours prêt. Je pense que je ne m'arrêterai jamais », sourit Guy. Un sage droit dans ses bottes et solide comme un roc.

Jean-Luc Garcia

30

ANS > anniversaire.

Cette année, l'agneau du Quercy a célébré son anniversaire : 30 ans et toujours plus de fans.

repères

L'AGNEAU S'INVITE À LA SEMAINE DU GOÛT

L'agneau du Quercy et d'autres produits 100 % « made in Lot » sont inscrits, en toute logique, au menu de la Semaine du goût chère au conseil général du Lot qui prévoit, jeudi, de régaler les élèves des vingt collèges du département (lire en page 10). Un événement pleinement soutenu par la famille Fouché. Les associés du GAEC sont soucieux d'éduquer les jeunes générations aux produits traditionnels du Lot et surtout à la qualité labellisée de ceux-ci. Des classes visitent régulièrement l'exploitation familiale. Sa majesté l'agneau y fait sensation... avant de délecter les palais gourmands. Ainsi va la vie.