

# Pornic et sa région

## AGRICULTURE. Fabien Letort, heureux éleveur

**Pornic.** Ce jour-là, Fabien Letort a réuni toutes ses brebis dans un enclos pour une toilette printanière. « Comme je ne leur coupe pas la queue, elles ont parfois besoin d'un bon nettoyage. On leur taille un peu la laine et on leur fait les ongles... », explique le jeune éleveur, qui s'est lancé dans une exploitation particulière.

### Environnement et agriculture

Il y a deux ans, le Conseil départemental l'a choisi pour assurer l'entretien de plusieurs hectares d'Espèce naturelle sensible (ENS), du côté de La Fontaine aux Bretons, à Pornic. Une convention avait été passée : Fabien Letort y installe gratuitement son troupeau et en échange, il le fait brouter. Sa conduite d'élevage est en phase et complémentaire avec les modalités de gestion d'ENS. Un joli projet qui mêle environnement, préservation du patrimoine et agriculture. Encore fallait-il que cet éleveur, producteur de viande d'agneau, puisse vivre de son exploitation.

Aujourd'hui, Fabien Letort le dit : « Je vis de mon travail. » Il faut dire que le jeune homme de 28 ans, originaire d'Ille et Vilaine, condense toutes les compétences pour que son élevage tourne bien. Après un BTS agricole, complété d'une licence professionnelle agronomie et environnement, il a passé deux ans à faire la comptabilité et la



Toilette printanière pour les brebis de Fabien Letort. Au fond, Hélène, en stage dans l'élevage.

gestion dans un cabinet spécialisé dans l'agriculture.

### Avec 370 bêtes

De retour au grand air, il mène dorénavant une agriculture pastorale en accord avec ses idées. Sur les 80 ha qu'il exploite, dont 40 ha en espaces naturels sensibles, pas de bâtiment, rien que des champs. Les brebis de race Landes de Bretagne et ses chèvres des fossés vivent dehors et ne se nourrissent que de la végétation sur pied. « Un système économe en quelque sorte », souligne l'agriculteur qui a investi « seulement » 20 000 € pour se lancer.

Son troupeau compte, aujourd'hui, 370 bêtes, brebis et agneaux confondus. Et 15 chèvres pour gérer les broussailles. « Mon but est d'arriver à 250 à 300 agneaux par an et d'avoir 280 brebis. » Cette année, 180 moutons sont nés. En 2017, Fabien Letort avait perdu 15 agneaux, mangés par des renards. En 2018, seulement deux. Son astuce : des « ânes-gardiens ». Ils effraient les prédateurs.

Des solutions économes et naturelles. Comme pour la reproduction. Ici, pas d'insémination artificielle. Le bélier vient en juin et on laisse faire la nature.

Les agneaux sont élevés pour leur viande. Ils restent cinq mois sous leur mère et sont tués vers 10 mois, à l'abattoir de Challans. « Avec le groupement d'agriculteurs bio (GAB), nous réfléchissons à un projet d'abattoir mobile pour promouvoir l'abattage à la ferme et répondre aux attentes des clients. Mais pour le moment, ce n'est qu'un projet... » Un projet plus concret pour l'éleveur, l'installation d'un atelier de découpe, près de la Petite maison dans la prairie, au Clion, dès l'année prochaine.

Marion Vallée