

Je suis parti en stage à Carnwath en Ecosse du 20 janvier au 31 août 2011 sur une exploitation travaillant en brebis laitières. Bien sur cette expérience m'a apporté beaucoup sur un plan professionnel, mais aussi, et c'est tout l'intérêt d'un séjour à l'étranger, sur un plan personnel. Ainsi, après une présentation de l'exploitation, nous évoquerons le travail et l'apprentissage, et finalement nous nous intéresserons à l'aspect humain et culturel de ce séjour. Il va de soi que cette distinction est toute artificielle, l'un et l'autre étant liés et mêlés. Ces deux approches se répondent et se complètent.

L'exploitation (les écossais parlent plus volontiers de ferme) se situe à mi chemin de Glasgow et d'Edimbourg. Le sud de l'Ecosse rassemble environ la moitié des cinq millions d'habitants de la région. Nous sommes pourtant frappés par l'espace, je veux dire, le nombre et la taille des prés. L'espace et le climat humide, c'est peu dire, permettent une rotation rapide des pâtures et à chaque éleveurs de produire ses céréales, généralement de l'orge et donc une partie de sa paille, de l'ensilage et un peu de foin d'une qualité plutôt médiocre, 4 ou 5 jours sans pluie relevant du miracle et la capacité à les anticiper du prodige.

Nous avons donc planté le décor, des brebis et quelques vaches qui paissent, des prés de fauche où on laisse pousser l'herbe, des labours, le tout bien clôturé, les collines accusant des dénivelés raisonnables.

La ferme où je travaillais présente un aspect inhabituel en Ecosse pour une exploitation ovine. En effet, ses grand bâtiments et silos feraient parier pour des vaches laitières. Les moutonniers laissent les bêtes dehors toute l'année. Mais ici on traite les brebis et on fait du fromage au lait cru. Cette ferme est donc tout à fait atypique dans la région, mais un petit troupeau de brebis viande reflète quand même les méthodes locales. Pour ce qui est de l'activité laitière, Humphrey, le père de Selina (Selina et Andrew Cairns étant mes employeurs), a créé la fromagerie en recherchant une activité typique de la région qui lui permettrait de ne pas être dépendant des primes. Ayant une solide formation d'historien à Cambridge, de rapides recherches lui indiquèrent qu'avant l'effort de guerre dû au blocus allemand, chaque ferme produisait son fromage, notamment du bleu. Vous trouverez à Carnwath probablement les seules Lacaunes, races de brebis laitières aveyronnaises, en Ecosse. En plus du lait de brebis produit sur place, notons que très vite Humphrey se met à acheter du lait de vache chez un voisin. C'est encore le système en place aujourd'hui. Selina, qui gère maintenant la fromagerie, cherche à diversifier la production vers des pâtes pressées, le bleu étant victime de son succès : beaucoup en produisent. Mais le Lanark et le Dunsyre Blue jouissent d'une bonne réputation en Grande-Bretagne, et même jusqu'aux Etats-Unis et en Suisse. Humphrey fait parler de lui lors d'un long et couteux procès gagné contre l'Etat Britannique pour avoir le droit de continuer la fabrication au lait cru.

A propos des méthodes de travail, le troupeau laitier est géré de manière à ne pas perdre de lait. Les agneaux étaient à la louve dès deux jours, nous avons tenté après trois jours car c'était une catastrophe. A cause du temps abominable (nous avons agnelé en février et avril), les agneaux s'entassaient pour ne pas avoir froid et étouffaient dans la nuit. De plus, c'est une évidence, un agneau qui ne grandit pas sous sa mère n'est jamais vraiment « réussi ». Mais économiquement la production de lait était une priorité. Si nous comparons avec le troupeau viandes, des « mules » très résistantes, qui agnèlent dehors et demandent très peu de soin, nous verrons des méthodes plus classiques en Ecosse. On ne rentre une brebis et son agneau quelques jours que si l'agneau est en danger ou pour faire adopter. Les laitières, à l'inverse, restent à l'intérieur la majeure partie de l'année, ce qui implique beaucoup de temps passé à les nourrir, pailler,... Sur le troupeau viande, il faut être présent (on ne sait jamais), mais l'essentiel est une rotation des pâtures et un apport de foin et de céréales.

La vie agricole mêlant le quotidien et le travail sans frontières réellement étanches, ce stage a constitué une immersion totale dans la vie écossaise. Deux choses m'ont tout d'abord frappé ; la chaleur et la gentillesse des écossais, puis tout de même une touche du fameux flegme britannique. Mes deux jours de congés hebdomadaires m'ont permis de faire du tourisme et d'apprécier la culture très riche des villes écossaises et leurs musées gratuits, ce qui signifie quelque chose dans un pays aussi cher. On pourrait évoquer ici pendant des pages les fêtes de village avec parades de chevaux, cornemuses, kilts, bières brunes...

Finalement ce qui frappe en Ecosse c'est la diversité, voir le contraste, entre les deux grandes villes et les espaces immenses des campagnes et particulièrement les Highlands, entre un caractère fort et une vraie chaleur humaine, entre des vies montagnardes et d'autres dédiées à la mer, entre tradition et modernité, et finalement entre une réelle ouverture d'esprit et un certain conservatisme. Notons que ma pratique du judo m'a également permis de côtoyer d'autres personnes dans un autre contexte. L'heure passée au pub après chaque entraînement était aussi importante que l'entraînement lui-même. Ici le lien social est essentiel, le sentiment d'appartenir à une communauté va de soi.

Cette expérience dans un pays attachant restera une expérience importante dans mon parcours professionnel et personnel. Du point de vue du métier, même si je m'oriente plus sur l'élevage viande, il était intéressant de travailler dans un pays ayant une vraie tradition de l'élevage ovin. Le climat impliquait des méthodes différentes et des races de brebis rustiques et surprenantes. Le côté humain était bien sur incroyable. Je pense que l'échange a été réciproque et je ne sais pas encore quand et dans quel contexte, mais j'ai la certitude d'y retourner un jour. Ajoutons que l'Ecosse est une nation très francophile à laquelle nous sommes attachés par des liens historiques anciens que les écossais n'ont pas oubliés.

Pour conclure, on peut dire que la curiosité est tout sauf un défaut et que pour le milieu agricole, attaché à la terre et même souvent à une terre, ce genre d'expérience est probablement des plus profitables.