



MAIS QUI SONT LES
PRODUCTEURS ?

Lait bio 12

LES FROMAGES DE LA BIODIVERSITÉ

La Ferme de René Bec

NOTRE FERME EN QUELQUES CHIFFRES

161 000 litres de lait collectés par an

30 vaches laitières

31 années d'expérience en tant qu'agriculteur

12 années d'expérience dans l'agriculture biologique



René BEC

myriam.bec@orange.fr

05 65 99 73 61 - 07 79 82 47 90

Brasc 12550 ROUCAYROL



NOTRE HISTOIRE

Je suis installé dans le sud Aveyron sur une ferme familiale depuis cinq générations. Les années 1990 ont été un tournant puisque c'est à ce moment-là que j'ai entendu parlé de la bio.

La conversion des 60 ha de l'exploitation en AB a débuté en 2002. Devant faire face à des pressions diverses et à la sécheresse de l'été 2003, les premières années n'ont pas été faciles. Aujourd'hui j'observe avec satisfaction que les agriculteurs de tous horizons reprennent nos pratiques.

Mon désir d'intégrer un projet comme **Lait bio 12** s'explique par la nécessité de développer des projets collectifs pour protéger les fermes à échelle humaine. Depuis mon installation dans les années 1980, j'ai pu observer des pratiques qui tendent à broyer les petits structures. Des initiatives comme la nôtre doivent donner de l'espoir pour trouver des solutions alternatives et réinventer les circuits agricoles. Nous avons perdu le lien avec le consommateur. Il faut s'employer à le retrouver tout en retrouvant de l'autonomie et de l'indépendance sur notre production.



NOTRE VISION DE L'AGRICULTURE

Je me souviens encore des méthodes utilisées par mon père qui n'utilisait pas d'engrais et qui ne désherba pas. Ces images m'ont permis de changer petit à petit ma façon de travailler.

Une meilleure connaissance des produits phytosanitaires et de leurs conséquences sur la santé et l'environnement m'a convaincu d'une conversion à l'AB. Ce challenge me semblait inévitable pour pouvoir être au plus près de la nature tout en la respectant, pour travailler le plus proprement possible.

Je regrette de ne pas avoir fait ça plus tôt, qu'on ne m'ait pas présenté d'autres alternatives aux pratiques conventionnelles lorsque je me suis installé. Désormais, je me bats pour montrer que l'on peut être en bio tout en ayant une activité économique viable.



Plus d'infos sur www.aveyron-bio.fr (L'Aveyron en bio > Les fromages Lait bio 12)