

RANDO+ DU 26 AVRIL 2017

Aujourd'hui Rando+ nous conduit en pays de Bray, à Villers-sur-Auchy et à Héricourt-sur-Thérain. C'est dans ces deux villages que nous visiterons une ferme et une fromagerie.

Le pays de Bray est une région naturelle du nord-ouest de la France. Situé sur deux départements, l'Oise et la Seine-Maritime, il constitue une bande (que les géographes appellent *la boutonnière du pays de Bray*) d'une dizaine de kilomètres de large, s'étirant sur environ quatre-vingts kilomètres entre Dieppe et Beauvais, en passant par Neuf-Châtel-en-Bray. C'est une région de bocage, caractérisée par son sol argileux, favorable aux herbages pour l'élevage bovin et à l'industrie de l'argile et de la céramique.

La communauté de communes du pays de Bray a mis en place, depuis 2008, des mesures agro-environnementales territoriales à l'attention des exploitants agricoles : c'est un moyen d'action concret en faveur de l'entretien des richesses naturelles du territoire. Ces mesures permettent aux agriculteurs d'adapter leur pratique aux spécificités des surfaces et mi-



Amaury Beaudoin (photo Le Parisien)

lieux naturels sur lesquels ils interviennent.

Le matin, nous visitons dans le hameau d'Orsimont l'exploitation d'Hélène et Amaury Beaudoin. Elle est spécialisée dans l'élevage de vaches laitières (85 bêtes) qui, pendant la plus grande partie de l'année, sont en pâturage dans les vastes prairies naturelles avoisinantes.

C'est une ferme biologique, au mode de production original par le recours à des pratiques culturelles et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse et des O.G.M. et elle limite l'emploi des intrants.

C'est Hélène Beaudoin, bretonne d'origine, qui nous fait découvrir la ferme, son mari étant temporairement très handicapé par cinq côtes qu'il s'est cassées en tombant d'une échelle. À côté de bâtiments historiques, la ferme comprend aujourd'hui des structures modernes, avec notamment une grande étable où les vaches ne sont pas attachées : elles peuvent circuler librement, boire ou manger si elles en ont envie. Le grand toit couvert de panneaux solaires permet de fournir de l'électricité, laquelle est vendue à EDF comme l'impose la réglementation.

À proximité immédiate de l'étable se trouve un grand hangar qui abrite un séchoir à foin en vrac, séchoir solaire sans apport de chauffage ou de soufflerie électriques. Dans les hauteurs de ce séchoir est suspendue une cabine munie d'une grande griffe qui permet d'attraper le foin et de l'emporter vers les mangeoires. Nous déambulons encore dans la salle de traite ainsi que celle, plus petite, où Hélène nous explique comment son mari y pratique lui-même l'insémination artificielle (depuis quelques années, le recours au vétérinaire n'est plus obligatoire).

Hélène, ingénieur agronome, et son mari Amaury, muni d'un B.T.S. d'agriculture, représentent une nouvelle génération d'agriculteurs qui sait allier tradition et modernisme, tout en étant très soucieuse de l'environnement. Deux personnalités attachantes.

Le pique-nique du midi est pris dans un des anciens corps de ferme, aujourd'hui consacré au modélisme d'avions, passion du père et des enfants Beau-doin. Le froid sévit au dehors, nous apprécions la chaleur du lieu.

Danièle et Jean-Claude Le Meur nous régaler d'un bon pâté breton et d'un succulent verre de cidre. Merci les amis !

L'après-midi, nous prenons la direction de la fromagerie de Jean-Marie Beaudoin, frère d'Amaury que nous venons de quitter. C'est l'épouse de Jean-Marie qui nous

fait visiter la fromagerie : nous voyons son mari couper le lait caillé et mouler des

tommes tandis que le petit lait ruisselle sous nos pieds, puis nous visitons les caves où les tommes sont affinées. Tous leurs fromages, au lait cru, sont certifiés *agriculture biologique*. Après la visite, c'est avec plaisir que nous dégustons la tomme au foin, la tomme au cidre, le Bray picard et le Bray picard au lin, tous fabriqués selon des vieilles recettes traditionnelles locales. Nous sortons de la fromagerie les bras chargés de ces différents fromages à la saveur incomparable.

Le temps est incertain et froid depuis le matin ; l'averse de grêle finit de nous décourager et nous renonçons à randonner comme il était initialement prévu. Nous nous contenterons de ces deux visites, l'une et l'autre d'un grand intérêt et qui ont déjà bien occupé la journée.



Jean-Marie Beaudoin

