



Président de la Fédération départementale bovine (FNSEA) et du Syndicat des éleveurs gascons de l'Aude, administrateur de la Fédération nationale bovine et de l'Interprofession Occitanie bétail et viandes, et 1^{er} adjoint de la commune de Labastide-Esparbairénque, Nicolas Lassale est, avant tout, un éleveur heureux.

AUDE

Nicolas Lassale, la gasconne des Pyrénées dans le sang

Carcassonnais de naissance, Sparviérenquois aujourd'hui, Nicolas a passé son enfance et son adolescence "aux quatre coins de la France et de l'Afrique", en suivant les mutations de son père militaire. Installé en 1984 en élevage de brebis et viticulture, il s'orienté dans les années 90 vers le bovin viande, excédé par les attaques de ceux qu'on baptisait à l'époque "les chiens errants". Ce sera la gasconne des Pyrénées. "Nous sommes dans le berceau de la race, c'est la reine des Pyrénées. Elle s'est adaptée aux reliefs difficiles des Pyrénées et à la saisonnalité. L'appel de la montagne est très fort au printemps et celui de la plaine est très fort à l'automne", débite ce paysan aux yeux clairs, à l'ombre de son bérêt et aux traits marqués par 60 printemps. Reconnaisable à sa robe gris argentée, la gasconne a le contour des yeux et les muqueuses noirs. À la naissance, le veau est, quant à lui, marron du-

rant une semaine. Et le taureau, une fois castré, devient tout blanc en seulement trois mois. "Le mâle est beaucoup plus beau que la femelle, il est plus coloré."

Un GAEC en famille

Rejoint en 2015 par son fils Camille, et tout fraîchement par sa belle-fille Cécile, Nicolas est désormais en GAEC sur deux domaines de la Montagne noire : La Fontfroide à Labastide-Esparbairénque et Les Moussels aux Martyrs. Ils élèvent ensemble 500 bêtes pour produire un boeuf gascon agréé Label rouge et en agriculture biologique. Si 30 % de la production est vendue en vente directe à la ferme et en livraison, le reste est destiné aux bouchers et restaurants, dont entre autres la boucherie Izard et l'hôtel de la Cité de Carcassonne. La production en Label rouge promet une maturation minimale de dix jours. La famille abat 2 vaches et 2 veaux par mois à

l'abattoir Bigard de Castres. Ils sont ensuite découpés par Viandagri de Mazamet, puis livrés aux alentours de Castres, Castelnaudary, Carcassonne et Béziers. "C'est une race rustique, qui met du persillé typique et du gras rapidement", explique Nicolas, qui réalise également avec passion de la reproduction en monte naturelle et en insémination artificielle. Le GAEC Lassale vend des reproducteurs, des brouardes et des veaux, et est sélectionneur dans le cadre du "contrôle de performance" de la race Gasconne. "Il existe 250 exploitations autour de la race, dont 35 dans l'Aude. Nous avons 20 000 mères gasconnes en France", détaille Nicolas, en comparant avec la charolaise qui compte 1,6 million de mères.

Bête de concours

Figure incontournable du Salon international de l'agriculture (SIA), Nicolas y a été juge pendant plus de 20 ans, jusqu'à ce qu'il démarre les concours d'élevage et les concours Label rouge en 2016. Il se plaît à serfer la main à moult politiques, de tout bord, à les interpellé et à discuter. "Je ne suis jamais dans l'agressivité, toujours dans la construction. J'ai une queue qui leur plaît." D'ailleurs pour le prochain SIA, l'ensemble du berceau de la race compte concourir. Il participe également depuis plus de dix ans au concours national du Sommet de l'élevage à Cournon-d'Avvergne, au concours national Top 100 dans le cadre des Pyrénéennes à Saint-Gaudens, puis au concours départemental de la race Gasconne à la foire d'Espèzel. Il n'y a qu'à jeter un oeil sur le mur farci de plaques de concours d'un de ses deux gîtes à la ferme pour découvrir l'ampleur de son engouement et de son talent. "Il n'y a pas les mêmes enjeux que sur les grosses races, où un premier prix veut dire également un gros gain financier. Pour nous, éleveurs de gasconnes des Pyrénées, les



Il n'y a qu'à jeter un oeil sur le mur farci de plaques de concours d'un des deux gîtes à la ferme, pour découvrir l'ampleur de l'engouement et du talent de Nicolas Lassale.

concours servent de moyens de communication. On est une famille très soudée. On ne se serre pas la main, on s'embrasse ! Il faut savoir qu'au début du siècle dernier, on avait plus de 500 000 gasconnes qui étaient essentiellement des animaux de traction. Après la Seconde Guerre mondiale, les Américains ont amené les tracteurs et la race est descendue jusqu'à 5 000 bêtes." Des plans de relance ont permis d'arriver aujourd'hui à 20 000 mères. Animé par la passion de la génétique, Nicolas aime "pérenniser une souche de vache magnifique, qui est prolifique et jamais malade".

Aborder le sujet de la mort

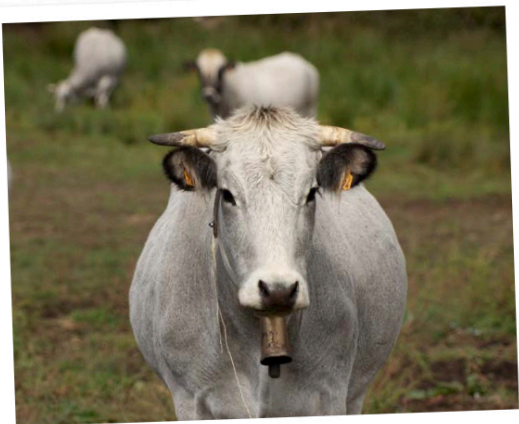
Avec une acceptation de la société difficile face aux métiers de l'élevage, "la mort reste aussi quelque chose de très compliqué. Je ne peux pas garder tous les animaux, sinon je serai collectionneur". Les yeux de Nicolas s'embrument en voulant donner l'exemple de deux vaches infirmes qui ont dû partir à l'abattoir la veille. Celui qui apprécie de faire découvrir sa ferme aux scolaires ne contourne jamais ce sujet. "Avec les chiens aussi c'est compliqué, il y a un lien et un attachement indéscriptibles qui se créent, c'est le prolongement de nos yeux et de nos bras. Ils sont très intelligents et sans eux, ce serait difficile", badine-t-il. ■

Justine Bonnery



Les CHIFFRES clés

- ▶ 8 taureaux de race Gasconne et 1 limousin
- ▶ 250 mères gasconne et 150 bêtes de renouvellement
- ▶ 55 veaux à l'année
- ▶ 5 laitières de race Brunnes des Alpes pour nourrir les veaux, en cas de décès ou naissance gémellaire
- ▶ 450 ha sur la ferme entre 800 et 1 000 mètres d'altitude
- ▶ 15 ha de triticales pour l'engraissement des animaux
- ▶ 2 estives pour la transhumance (5 000 ha dans la Vallée de Barèges, au col du Tourmalet, dans les Hautes-Pyrénées et 2 000 ha dans la Vallée d'Aston, en Ariège)
- ▶ 60 ha d'estives sur le Pic de Nore à 1 200 m d'altitude
- ▶ 4 chiens de troupeau border collie, dont 2 croisés australien



Reconnaisable à sa robe gris argenté, la gasconne a le contour des yeux et les muqueuses noirs.