

Julien Garino : entre moutons et génépi

En reprenant l'exploitation familiale à laquelle il apporte de nouvelles idées il perpétue la tradition agricole et a trouvé un équilibre pour vivre au pays

Installés depuis 200 ans au Villard de la Condamine, les Garino sont fiers de la vocation de Julien, qui, à 24 ans, reprend le flambeau. Portrait d'un jeune agriculteur.

Il a reçu fin 2004 le 3ème prix de la Bourse à l'Innovation, soit 1 520 €, décernée sur l'initiative du Conseil général en partenariat avec la Chambre d'Agriculture.

Cette récompense, qui témoigne d'une volonté de valoriser le monde agricole, est remise chaque année à trois jeunes exploitants installés dans l'année avec un projet innovant ou, comme c'est le cas pour Julien, une installation en territoire "extrême", qui maintient une activité sur des zones difficiles : contraintes hivernales, éloignement...

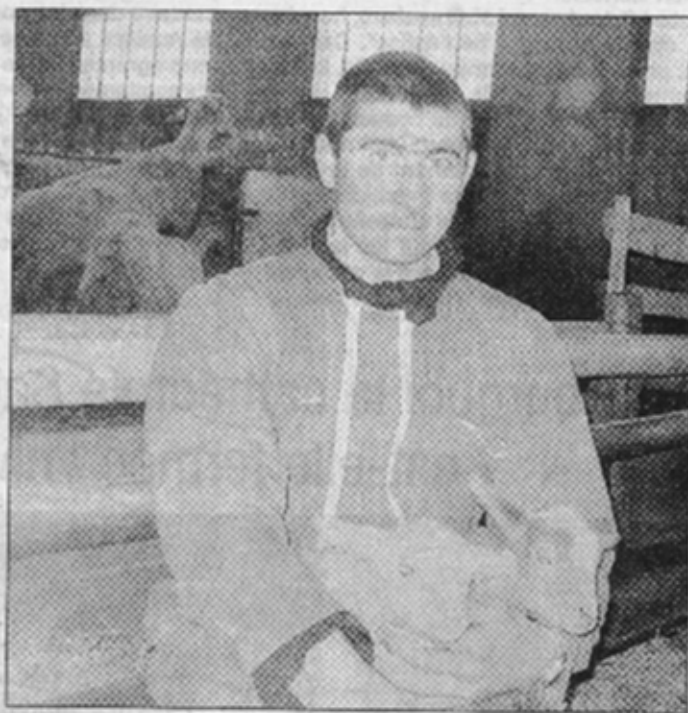
En effet, Julien Garino vient de reprendre les 70 ha de l'exploitation de son père André, sur les pentes abruptes du Villard. Riche d'un troupeau de 200 brebis de la race locale "moureirous", il élève et vend ses agneaux, et

récolte lui-même les 70 tonnes de foin nécessaires à son troupeau ; il pratique l'estive sur la montagne derrière son exploitation avec 4 autres agriculteurs : du 20 juin au 15 octobre, 1600 brebis profitent ainsi de l'herbe tendre de l'alpage sous la surveillance d'un berger loué pour la durée de la saison.

Se diversifier pour durer

Mais les hivers sont longs et froids, en Haute-Ubaye, et les brebis une fois rentrées début novembre restent à l'étable jusqu'au 1er mai. Nourries matin et soir, elles ne mobilisent que quelques heures du temps de ce jeune fermier.

L'activité de tannage des peaux pratiquée dans l'atelier familial vivant ses derniers moments, Julien Garino a donc formé avec sa mère Jacqueline le "GAEC du Pra Simon", appellation sous laquelle il cultive le génépi, l'hysope, la menthe, la camomille, l'arnica, et la sauge, mais récol-



Les naissances d'agneaux jumeaux couronnent les efforts du jeune agriculteur.

Photos C.A.

te avant les foins la pensée sauvage et la sarriette sur les pentes du Villard.

Soigneusement conditionnées, ces plantes sont ensuite commercialisées à la Maison des Produits de Pays pour de délicieuses et roboratives tisanes. La vente de ces plantes permet d'acheter le fourrage des bêtes.

Lorsque l'enneigement ouvre la station de Ste Anne, Julien dame les pistes la nuit, retrouvant au petit matin, dans la chaleur de l'étable, le troupeau confiant qui attend de lui soins et nourriture.

Très représentatif d'une génération qui ne veut pas vivre ailleurs qu'au "pays", Julien Garino a véritablement su mettre tous les atouts de son côté pour vivre, entre transhumance et veillées, sa passion pour ses montagnes.



Dans la grande salle de la ferme, la famille Garino accueille la stagiaire italienne, Julia.

La Provence

20.02.05