

Du buis, des larves et des cochons

Au cœur du Larzac, visite d'un élevage atypique qui fournit une viande d'excellence et constitue un lieu de création et d'invention hors du commun autour du buis.

A Saint-Maurice-de-Navacelles, « Terres Libres », est un lieu de toutes les inventions. Il y a d'abord l'élevage en plein air toute l'année de cochons nourris naturellement, dont la viande garnit les assiettes de restaurants étoilés et peut être trouvée dans des boutiques bios et épiceries paysannes. « Nos cochons vivent en pleine liberté, avec un espace équivalent à un hectare par bête », explique Nicolas Brahic, qui a aussi développé tout un concept de vie autour de son élevage. Car il n'y a pas que le cochon qui l'intéresse. Cet infatigable lanceur d'idées, qui vient de remporter le Trophée de l'excellence Bio 2016 à Paris, a inventé une machine innovante, le Buxor, qui coupe et broie la broussaille – ici surtout le buis – pour la transformer en un humus très riche permettant l'élevage de larves. Ces larves, donnant

naissance à un scarabée endémique, la Cétoine dorée, fournissent elles-mêmes un extraordinaire compost. Elles servent également à l'alimentation animale. Élevées dans un local à la température chaude et constante, elles font le régal des cochons. « C'est une incroyable source de protéine, précise Nicolas : 77 g de larves équivalent à deux kilos et demi de céréales ! »

Outre la commercialisation du substrat de buis pour les sols équestres sportifs, la fermentation du buis broyé fournit une énergie qui alimente toute la ferme. « C'est aussi un compost très performant, qui permet de restaurer et de fertiliser les sols. Le buis, utilisé comme litière, limite aussi les maladies, poursuit Nicolas. Le lien entre la qualité de vie et les sols vivants est évident. Mais la prise de conscience de l'urgence de préserver

Cet infatigable lanceur d'idées a inventé une machine innovante, le Buxor, qui coupe et broie le buis pour le transformer en un humus très riche permettant l'élevage de larves.

ver et restaurer les sols prend du temps. » Pour ce fervent défenseur de l'agroforesterie, la préservation et la régénération des écosystèmes est un engagement de tous les jours. Il y investit son savoir-faire, une pensée visionnaire et une formidable capacité d'innovation.



Au Cœur du Larzac, des cochons élevés toute l'année en plein air, pour une viande d'excellence.



Les larves de la Cétoine dorée, une très riche source de protéines pour nourrir les cochons.



Dimanche 16 octobre, de 14 h 30 à 17 h 30, visite de l'exploitation avec la Maison départementale de l'environnement. Gratuit, sur réservation au 04 99 62 09 40.