# Florence Morot Gaudry , tout là-haut sur le Causse !



## Ici c’est l’équilibre qui est recherché, entre la terre, les animaux et l’ homme.

Pour rencontrer Florence, et ses bêtes, il faut se lever tôt ! Le rythme se cale au lever et coucher du soleil, et en été, les troupeaux qui paissent sur quelques 300 hectares, se protègent de la chaleur dès les premiers rayons de soleil en s’immergeant dans les sous-bois ,plus difficiles d’accès.

Ainsi chaque jour, inlassablement avec amour et attention, Florence et Pascal, inspectent à tour de rôle les parcs où paissent les bêtes, pour s’assurer que « tout le monde va bien ! »



Les vaches et les veaux: un petit troupeau de 11 vaches Jersiaises, de l'île de jersey, dont la particularité, hormis leur couleur dorée est de rester « fines », (pas besoin de régimes, les veinardes !) quoique bien nourries.

Chacune d'elle est baptisée par Florence, qui prend le temps d'adresser à chacune une attention qu'elles lui rendent bien.

Celles-ci sont inséminées par un vétérinaire et mettent un veau par an au monde. Ces petits grandissent 8 mois auprès de leur mère. La fin d'allaitement est gérée manuellement par Florence avec la traite au cas par cas.

Mais les vedettes ici, sont les brebis Caussenardes originaires du lot, et leurs agneaux ! Leur particularité :

les oreilles et les lunettes( tour des yeux) noires ! Un troupeau de 250 brebis, sur plusieurs parcs, qui déambule sur le Causse. Pour assurer un équilibre d’espace nourrissants pour les bêtes, et de parcs en régénération, le couple s’attèle à un gros travail de gestion des terres et des parcs mobiles.





Les agneaux, issus des agnelages, un au printemps, un en hiver, grandissent paisiblement sous leurs mères, puis sont regroupés pour finir leur croissance ensemble.

Enfin les « Costauds de la Bande », les cochons Gascons, qui ont la particularité de nécessiter 18 mois pour arriver à maturité. Poids lourds du groupe, eux aussi se nourrissent essentiellement des terres avec un petit compléments de céréales évidemment Bio.





Cette vie au calme, est néanmoins bien chargée, de l’aube au coucher du soleil, (élevage, accompagnement des bêtes, préparation de la viande, vente…), n’a pas toujours été le quotidien de Florence, ex-cadre d’une grande agence de publicité parisienne, plutôt habituée aux tournages de spots, de gestion de budgets…

Mais au côté de Pascal, éleveur, elle a appris le métier et vit aujourd’hui, avec leurs deux filles, une aventure en phase avec ses convictions et ses valeurs éco-environnementales.

Et cela n’a pas de prix !

## Plus de portraits

**Ballade bio au marché de Saint Antonin Noble Val (82)**

**La tarte bio mi-poireaux chèvre, mi-courgette roquefort**

**Le sauté de porc bio mijoté aux petits légumes**

**Les patates douces chou vert et pois chiches bio aux épices**

**Le fondant de chou vert bio**

**Le waterzoi de poulet bio un plat complet delicieux**

**Le rôti de porc bio pommes poires cannelle**

**Le poulet bio tomates crème parmesan et aromates**

**Les boulettes bio carottes cumin**

## coriandre

## Le Tian bio de canard confit