

AGRICULTURE

Romain Bazin & Louis Retaud

Romain Bazin & Louis Retaud partagent la même réalité : travailler avec du vivant, entre passion et contraintes constantes.

Publié le 13 avril 2026

Romain Bazin - Éleveur bovin

« *Entrez, entrez, je finis de nourrir mes bêtes et je suis à vous*» Ce sont les premiers mots échangés avec Romain. Au cœur de Parnac, le jeune éleveur nous accueille avec simplicité, plongé dans son quotidien auprès de ses animaux.

S'il n'est pas issu directement du monde agricole par ses parents, sa passion pour l'agriculture et l'élevage s'est construite au fil des années, au contact de ses oncles et de ses grands-parents. Une vocation née sur le terrain, nourrie par l'observation, les gestes transmis et l'envie grandissante d'en faire son métier jusqu'à une rencontre décisive. « *Je passais souvent devant la ferme de M. Pachot avec mes parents. Un jour, on s'est arrêtés, on a discuté, et j'ai proposé de reprendre l'exploitation.* »

La transmission s'est faite en douceur. Pendant six mois, Romain apprend aux côtés de M. Pachot. Il découvre le matériel, les habitudes de la ferme, mais surtout il apprivoise peu à peu le troupeau. « *La grande différence, quand on est éleveur, c'est qu'on travaille avec du vivant. Il faut du temps pour connaître son troupeau et gagner sa confiance. Mais avec le temps, les choses finissent par se faire naturellement. Je passe trois à quatre heures par jour avec mes vaches, c'est moi qui les nourris, donc le lien se crée.* »

Aujourd'hui, il élève 170 vaches limousines sur 140 hectares. Une activité qu'il fait évoluer tout en conservant l'âme de son exploitation. « *J'essaie d'optimiser au maximum mes dépenses, notamment en me rapprochant de l'autonomie fourragère et en collaborant avec d'autres éleveurs pour des achats communs, afin de limiter les frais.* »

Au-delà de la gestion de son exploitation, Romain tient aussi à rester connecté à la profession. Très engagé chez les Jeunes Agriculteurs de l'Indre, il y trouve bien plus qu'un simple réseau. « *C'est un lien que j'aime conserver. Au-delà des échanges entre agriculteurs sur le présent et l'avenir de notre métier, c'est aussi un moyen de garder un contact avec le monde extérieur.* »

Romain Bazin, c'est avant tout un exemple par un parcours guidé par une vocation et un objectif précis, celui de devenir éleveur.

> Nous partageons un véritable lien entre éleveurs et pisciculteurs. Ce sont deux métiers où le climat joue un rôle essentiel, mais où l'on travaille aussi, et surtout, avec du vivant. C'est toute la beauté et la difficulté de nos professions, de réussir à assurer une rentabilité tout en respectant et en accompagnant le vivant.

Louis Retaud - Pisciculteur

Sous son ciré jaune, en plein tri de poissons, Louis Retaud s'active au cœur de la pisciculture familiale. En Brenne, où son exploitation est implantée depuis plusieurs générations, le jeune passionné poursuit avec passion une tradition familiale. « *C'est mon père qui avait cette pisciculture et quand je n'avais pas école, je venais l'aider. C'est une véritable passion pour moi.* »

À La Gabrière, une douzaine d'espèces sont élevées : gardons, tanches, carpes, brochets, black-bass, sandres, perches… Une diversité qui permet à l'exploitation de répondre à des demandes multiples, qu'il s'agisse des propriétaires d'étangs de Brenne, des grossistes venus de toute la France pour le rempoissonnement des rivières dédiées à la pêche de loisir, ou encore de la filière de valorisation de la carpe pour la consommation, en lien avec Fish Brenne.

Reste un ennemi de taille, le cormoran. «*C'est notre bête noire depuis que cette espèce a été protégée en 1979. Aujourd'hui, cet oiseau, originaire des pays nordiques, se reproduit très rapidement et consomme environ 500 grammes de poisson par jour et par individu.* »

Pour les pisciculteurs, la menace est loin d'être anecdotique. Afin de protéger leur production, ils doivent recourir à des solutions qui stressent malgré tout les poissons. « *Nous sommes sur un territoire où de nombreuses espèces cohabitent, et il est normal qu'une petite partie de notre production soit consommée, nous faisons partie d'un écosystème. Mais perdre jusqu'à 200 tonnes de production par an sur l'ensemble de la Brenne, c'est une difficulté à laquelle nous peinons à faire face.* »

« *Pour l'avenir j'aimerais qu'il y ait une prise de conscience globale sur cette problématique afin que notre métier se perpétue car nous sommes aussi là pour garantir la pérennité des étangs de la Brenne, façonnés par les moines du Moyen Âge.* »

J’espère que l’installation de Romain s’est bien déroulée et qu’il s’épanouit dans son métier. C’est toute la richesse de nos professions que de travailler avec le vivant, même si, comme lui, je sais combien elles peuvent être exigeantes. Nous devons sans cesse nous adapter aux aléas et aux imprévus qui jalonnent notre quotidien.

LE DÉPARTEMENT INDRE EN BERRY

DÉPARTEMENT DE L'INDRE

Place de la Victoire et des Alliés CS20639
36020 Châteauroux

Lundi au Vendredi : 8h15 à 12h30 - 13h30 à 17h

02 54 27 34 36