

C'est à 8 kilomètres de la frontière, près de Maubeuge, que se trouve le plus grand élevage de camélidés en France. Julien Job y développe tourisme et cosmétologie.

REPORTAGE
JEAN-LUC BODEUX

Qui aurait un jour pensé voir des camélidés paître paisiblement dans de verts pâturages, loin du sable auquel on colle d'office l'image de ces animaux ? Même si cela reste anecdotique, des élevages de chameaux et de dromadaires ont en effet vu le jour chez nos voisins, tant aux Pays-Bas, où il existe un élevage d'une centaine d'animaux, qu'en France, avec trois élevages, dont un à quelques kilomètres de la frontière belge, à Feignies, dans la banlieue de Maubeuge. C'est là, à la Camélerie, que Julien Job élève une septantaine de chameaux et, surtout, de dromadaires, une activité inexistante en Belgique, car elle y est tout simplement interdite, au contraire de l'élevage des lamas et alpagas, d'autres camélidés.

C'est un peu en retrait du village que nous avons rencontré cet éleveur quadragénaire atypique, qui se décrit comme « un fou furieux des animaux ». Après avoir entamé des hautes études de commerce (HEC) qui suivaient un bac scientifique, il s'est lancé dans le commerce et l'élevage. « Je ne possédais aucun terrain, mes parents n'étant pas agriculteurs, mais l'envie de créer un job en lien avec les animaux était trop forte. J'ai donc plongé ! »

L'espoir d'une activité uniquement « camélidés »

Il a débuté par le commerce autour d'animaux au sens large, à savoir le transfert d'animaux de zoo à zoo et le négoce d'animaux rares dans nos contrées, comme des yacks, des zébus ou encore des vaches watusi du Rwanda, aux cornes extraordinairement longues et belles... « J'ai notamment vendu récemment quelques zébus à un acheteur d'Ardenne belge qui avait des terrains trop compliqués à entretenir avec des vaches classiques. Mais aussi de petits mammifères et des oiseaux, le tout en conformité avec la législation internationale en la matière. Je continue cette activité avec une société annexe (Jaco, comme Julien Animaux de Compagnie et d'Ornement - NDLR) qui me permet d'avoir un ensemble à l'équilibre, mais si je peux rentabiliser les seuls camélidés, via la cosmétique et la vente de lait, alors, je ne garderai que cette activité ! »

Sa passion pour les chameaux a démarré avec une demande pour un zoo qui voulait des chamelles blanches de



Le lait de chamelle, le nouvel or blanc

C'est à Feignies que Julien Job gère sa « camélerie », composée d'une septantaine d'animaux.

© ROGER MILLUTIN.

Russie. Une est arrivée blessée et il l'a gardée pour la soigner. Le troupeau est aujourd'hui 70 fois plus important et est composé principalement de dromadaires. « Quand on parle de chamelles, c'est un terme générique », poursuit-il. « Les chameaux produisent un lait un peu meilleur que les dromadaires, mais en moindre quantité, alors qu'on est déjà très loin du rendement d'une vache laitière. On parle ici d'environ 5 litres par jour. Il y a aussi des croisements possibles, appelés tulu ou turkoman, qui donnent plus de lait, plus de viande, mais la reproduction est compliquée, voire impossible. »

Pour pouvoir traire les chamelles, il y a toute une technique à adopter, qui n'est pas simple. Tout d'abord, pour avoir du lait, il faut que la femelle ait un petit, après une année de gestation. Et elles n'ont des petits qu'un an sur deux. « Si je retire le petit de sa mère, elle ne produit plus de lait 15 jours après », explique Julien Job. « Donc, je dois jongler. Après un mois et demi, je retire le petit de sa mère en journée, la maman allant en pâture et les petits restant à l'intérieur. Tant que la maman voit son petit, la montée de lait est provoquée, sinon, c'est impossible. Pendant la traite, le petit est donc dans un box annexe. Et la nuit, il boit le lait de sa maman. »

Malheureusement, ce camélogue ne



peut pas influencer la génétique : ces deux dernières années, il a eu bien plus de bébés mâles que de femelles, des mâles qu'il revend. « Six vont ainsi partir à la Réunion à des fins touristiques, une activité que j'organise aussi ici quand le temps est correct, à savoir des balades à dos de chameaux et des soirées orientales sous tente, pour 150 à 200 personnes. On est situé pas trop loin de Bruxelles et de Paris, et il y a un public qui aime ce type de découverte et d'activité. Mais ce n'est pas économiquement suffisant, même si le tourisme est indispensable pour couvrir toute la chaîne et pouvoir produire du lait. »

Le litre de lait frais à 10 euros

C'est pour cela que Julien Job a introduit, en complément de la cosmétologie, une demande d'agrément pour pouvoir commercialiser du lait frais, du lait pasteurisé et du kéfir (lait fermenté), ce qui lui est interdit jusqu'ici. Cela n'est autorisé que pour les vaches, juments, ânesses et brebis... « Or, l'agrément européen couvre pourtant tous les mammifères ! », dit-il. « J'ai eu 12 petits cette année, ce qui me permet d'avoir 60 à 80 litres de lait par jour. Avec cela, je fais produire par une artisane locale un millier de savons de 100 grammes, produits par saponification à froid et vendus 7,5 euros pièce. Les vitamines sont conservées, et les propriétés permettent de retendre et nourrir la peau. Cela se vend bien. Je produis aussi des crèmes de rasage, du savon liquide, des baumes, de la crème de jour. On est en train de tester du savon de rasage qui calmerait le feu de barbe et l'eczéma. Mais il me reste du lait

Les chameaux produisent un lait un peu meilleur que les dromadaires, mais en moindre quantité, alors qu'on est déjà très loin du rendement d'une vache laitière

Julien Job camélogue

”

en complément, qui peut être vendu à 10 euros le litre. C'est un produit de niche, mais il y a une demande, car 90 % du lait de chamelle consommé en Europe est importé des USA, d'Australie ou de Dubaï. Un lait particulièrement riche en oméga 3 et 6, qui contient plus de vitamines qu'un lait de vache et qui est pauvre en lactose, donc sans allergène pour les personnes intolérantes. »

Mais voilà, comme pour n'importe quel éleveur, il faut des agréments, conditionnés par des installations, des laboratoires de contrôle d'hygiène, explique le camélogue. Et en France, la vente de lait cru est interdite. Il faut donc pasteuriser. Or, les grandes laiteries ne peuvent pas le faire, compte tenu des faibles volumes de production. Les éleveurs doivent donc le faire eux-mêmes.

Julien Job s'est aussi lancé dans la production de fromages, mais dont il ne voit pas l'intérêt ici, au contraire de l'Afrique, via un programme européen, Camel Milk, visant à promouvoir la production, la commercialisation et la transformation de ce lait en Europe et, surtout, dans les pays du pourtour méditerranéen.

Le lait d'ânesse est lui aussi très recherché

Dans la lignée des laits utilisés en cosmétologie, on connaît de façon plus notoire le lait d'ânesse, dont Cléopâtre se délectait pour y prendre des bains, selon la légende ! Quoi qu'il en soit, ce lait est riche en vitamines, sels minéraux, oligoéléments et acides gras essentiels. Les oméga 6 rendent la peau plus souple et l'aident à absorber les vitamines du lait d'ânesse. Les sels minéraux assurent un nettoyage de la peau. Ils permettent également d'influencer la croissance cellulaire. Enfin, les vitamines A, B2, C et E sont

connues pour avoir des propriétés antioxydantes, stabilisatrices pour les structures cellulaires et régénératives. Voilà ce qu'en dit l'Asinerie du Pays des Collines, basée à Frasnies-lez-Buissonal, pionnière en la matière en Belgique. « On a démarré en 1998 avec sept ânesses », explique Olivier Denys, propriétaire-fondateur. « On gère aujourd'hui un troupeau d'environ 130 ânes et ânesses. Nous effectuons la traite trois fois par jour, à raison d'un demi-litre à un litre par traite. Le lait est transformé à façon dans des labos en Flandre

et aux Savonneries bruxelloises. On a environ une trentaine de références en cosmétologie. Le nouveau produit qui va s'ajouter cette année sera sans doute un shampooing solide. Les cosmétiques de notre gamme comprennent du lait d'ânesse en poudre, l'équivalent de 27 % de lait d'ânesse dans les savons, 20 % dans les produits lavants et 10 % dans les crèmes. » L'Asinerie vend dans sa boutique, sur internet et via un réseau de 150 boutiques en Belgique, France, un peu en Grèce et même en Chine. J.-L.B.

