



Confédération paysanne

LE SALON À LA FERME

• Fermes ouvertes • Débats • Produits fermiers •
Partout en France, venez découvrir
l'Agriculture paysanne

27 février >> 7 mars 2021



Photo: Anne-Laure Blanchin

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

- 1. Le Salon à la Ferme : le premier salon national de l'Agriculture paysanne** **3**
- 2. Le programme national des fermes-ouvertes politiques** **6**
- 3. Les paysans et paysannes mobilisé-es** **15**
- 4. Un salon qui remet au centre les paysans et paysannes** **26**



Confédération paysanne

LE SALON À LA FERME

• Fermes ouvertes • Débats • Produits fermiers •
Partout en France, venez découvrir
l'Agriculture paysanne

27 février >> 7 mars 2021

1. LE SALON À LA FERME

Le premier salon national
de l'Agriculture paysanne



Plus d'infos sur : www.confederationpaysanne.fr

LE SALON À LA FERME

Du 27 février au 7 mars, la Confédération paysanne organise *Le Salon à la Ferme*, partout en France. Cette opération, décidée après l'annonce de l'annulation de l'édition 2021 du Salon international de l'agriculture, mobilise près de 200 fermes dans 12 régions et plus de 50 départements.

Ces neuf jours doivent être l'occasion de faire des fermes et de l'agriculture paysanne qu'elles mettent en œuvre, dans leur diversité au quotidien, l'expression du projet porté par la Confédération paysanne. Bien plus qu'une vitrine, il s'agit d'échanger sur l'agriculture paysanne, hors les murs, avec celles et ceux qui la pratiquent déjà. « *Ce que nous proposons ce n'est pas une agriculture sous cloche mais de rencontrer des paysannes et des paysans dans leur ferme sur leur territoire* », explique Nicolas Girod, porte-parole national de la Confédération paysanne.

Une inauguration sur une ferme en Loire-Atlantique le jeudi 25 février sur le thème « Installation et formation » en présence du collectif Plus jamais à ça¹ et du Comité de défense et de développement de l'enseignement agricole public².

Deux types d'événements vont se dérouler, dans le respect des gestes barrières :

- ▶ **Un programme national de 22 fermes politiques** thématiques à destination des Ministres, parlementaires, eurodéputé·es, élu·es locaux et 15 fermes politiques territoriales.
- ▶ À destination des citoyen·nes, nous les appelons à cette occasion à se rapprocher des paysan·nes sur les points de vente à la ferme, sur les marchés, pour mettre en œuvre la relocalisation de notre agriculture. Des visites de fermes sont prévues, sur inscription, dans le respect des gestes barrières et des règles sanitaires.

Sur le programme national de 22 fermes-ouvertes politiques, ont été invités :

- ▶ Le Président de la République, Emmanuel Macron, pour qui « Déléguer notre alimentation est une folie », a été invité sur une fromagerie biologique et paysanne des Monts du Lyonnais. Cette visite doit être l'occasion de présenter un projet de relocalisation du collectif AlterMonts dans le Rhône, à Saint-Denis-sur-Coise.
- ▶ Le Premier ministre, Jean Castex, a été invité sur une ferme en Ille-et-Vilaine sur échanger sur le thème de la PAC, de sa répartition, et discuter de la question des oublié·es de la PAC.
- ▶ Le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie a été invité dans le Morbihan pour échanger sur le thème Pac et transition et pour l'inauguration du salon à la ferme.
- ▶ La Ministre de la transition écologique, Barbara Pompili, a été invitée à participer à une ferme-ouverte en Ardèche consacrée aux PNPP, les préparations naturelles peu préoccupantes, comme alternatives aux pesticides.
- ▶ Le Ministre de l'Économie, Bruno Le Maire, invité sur une ferme du Calvados sur le thème des produits fermiers.

1 Collectif de 16 syndicats et organisations : Action Non-Violente COP 21, Alternatiba, Attac France, CCFD Terre Solidaire, Confédération paysanne, CGT, Convergence nationale des Services Publics, Fédération syndicale unitaire (FSU), Fondation Copernic, Greenpeace France, les Amis de la Terre France, Oxfam France, Reclaim Finance, Unef, Union syndicale Solidaires, 350.org.

2 https://www.liberation.fr/debats/2019/04/12/pour-que-l-agriculture-change-vraiment-il-faut-renforcer-l-enseignement-agricole-public_1720801/

- ▶ Le Ministre de la Justice, Éric Dupond-Moretti a été invité dans la Drôme pour une ferme-ouverte sur la justice de proximité et tribunaux de baux ruraux.
- ▶ La Ministre déléguée à l'égalité entre les femmes et les hommes, Élisabeth Moreno sur une ferme-ouverte dans le Var, sur le thème femmes et agriculture.
- ▶ La Ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, Frédérique Vidal sur une ferme-ouverte dans les Yvelines sur Semences et OGM.
- ▶ La Ministre de la mer, Brigitte Girardin dans l'Hérault pour une ferme-ouverte Paysans de la mer.
- ▶ **Le détail complet dans le programme national des fermes-ouvertes politiques. (page 8)**

« Notre objectif est de montrer ce que c'est que d'être paysan et paysanne aujourd'hui, ce que c'est que de faire de la relocalisation, explique Véronique Marchesseau, secrétaire générale de la Confédération paysanne. Il y a une réelle appétence autour de nous pour s'informer sur comment l'alimentation est produite aujourd'hui et le Réseau des Conf' y a répondu massivement ».

Les enjeux qui se posent pour l'agriculture n'ont pas été interrompus par le confinement comme le couvre-feu. Cette opération doit être l'occasion, alors que se décide en ce moment la future PAC, levier majeur de financements des politiques agricoles, et donc de l'orientation ou non vers une réelle transition agroécologique ; que la nécessité de relocaliser notre alimentation, et donc notre production, est aujourd'hui incontestable, de présenter et partager avec les acteurs publics, nos collègues et les citoyen.nes la réalité de notre projet agricole et de société : l'agriculture paysanne.

- ▶ La carte des fermes-ouvertes : <https://www.confederationpaysanne.fr/mobilisations.php?id=11079>
- ▶ La vidéo de présentation du Salon à la Ferme : https://youtu.be/zFyaHIO_ZqQ

RETROUVEZ TOUS NOS ÉVÉNEMENTS SUR

>> link.infini.fr/salon-ala-ferme <<



2. LE PROGRAMME DES FERMES OUVERTES POLITIQUES



LE SALON À LA FERME

En lieu et place du traditionnel Salon de l'Agriculture qui a traditionnellement lieu à Paris, la Confédération paysanne a souhaité rapprocher le Salon des territoires.

Nous vous proposons de découvrir l'agriculture paysanne sur les territoires avec notre opération «Le Salon à la ferme» du 25 février au 7 mars 2021

Des paysan-ne-s ouvrent leurs portes aux citoyen-ne-s, à la presse et aux responsables politiques pour faire visiter leur ferme, échanger sur leur métier et sur des thématiques majeures pour l'avenir de notre agriculture et alimentation.

Les maires, présidents d'intercommunalités, Préfets, conseillers départementaux et régionaux, parlementaires, députés européens, ministres sont invités à se rendre sur les fermes de l'opération. Temps habituellement fort pour les échanges entre notre syndicat et les responsables politiques, nous vous proposons ainsi un programme politique de notre opération «Le Salon à la ferme» pour se substituer au Salon international de l'Agriculture annulé à Paris.

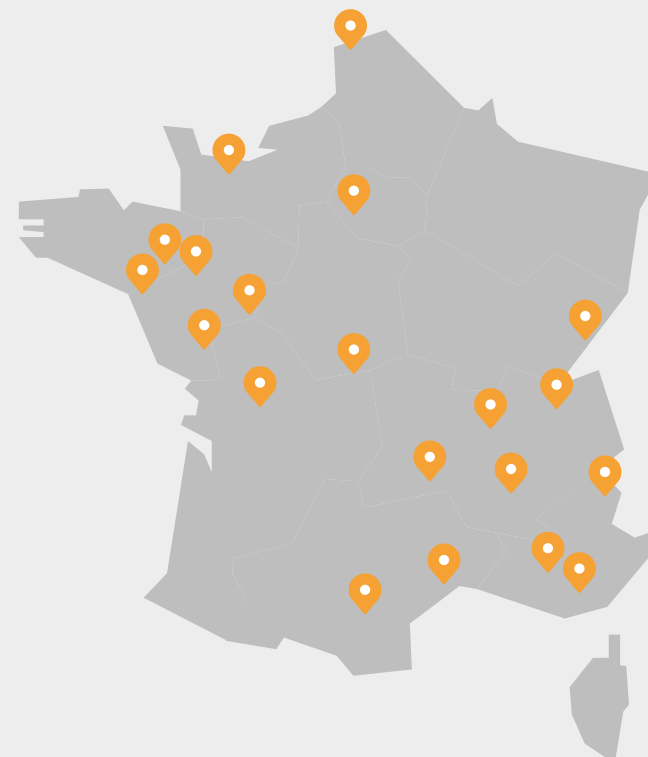
CONTACTS PRESSE

- ▶ **Nicolas Girod**
Porte-parole national
06 07 55 29 09
- ▶ **Caroline Nugues**
Chargée de communication
06 95 29 80 78

Le port du masque est obligatoire tout au long de la visite, nous vous remercions de bien vouloir vous munir du vôtre.

RETROUVEZ TOUS NOS ÉVÉNEMENTS SUR

>> link.infini.fr/salon-ala-ferme <<



DES RENDEZ-VOUS THÉMATIQUES ET POLITIQUES

avec nos paysan·nes, sur tout le territoire

INAUGURATION

 **JEUDI 25 FÉV.**

 Loire-Atlantique (44)

Installation Formation Enseignement agricole

Invité·es :

- ▶ **Le collectif Plus Jamais Ca**
et le collectif de défense
et développement de
l'enseignement agricole
public
- ▶ **Julien Denormandie**
Ministre de l'Agriculture et de
l'Alimentation
(sous réserve)



 Chez Antoine
et Thomas Baron (44) -
GAEC des Épiniers
Éleveurs bovins lait
44660 Ferce



VENDREDI 26 FÉV.

 Vendée (85)

Accords de libre- échange et filière viande bovine

Ministres invités :

- ▶ **Jean-Yves Le Drian**
Ministre des Affaires étrangères
- ▶ **Franck Riester**
Secrétaire d'État au Commerce
extérieur
- ▶ **Clément Beaune**
Secrétaire d'État aux Affaires
européennes



 Chez Christian DROUIN
Éleveur bovin viande
85140 Les Essarts

INVITATION ADRESSÉE À E.MACRON

 Rhône (69)

Relocalisation



 Chez Jérôme Barange et
le collectif de la fromagerie
ALTERMONTS dans le Rhône
42216 Saint-Denis-Sur-Coise



 **SAMEDI 27 FÉV.**

 **Ardèche (07)**

Préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP) / TRANSITION

Ministre invitée :

- ▶ **Barbara Pompili**
Ministre de la Transition écologique

Avec :

- ▶ **Joël Labbé**
Sénateur du Morbihan,
membre de la Commission des
Affaires économiques du Sénat
- ▶ **Parlementaires et députés
régionaux**

En partenariat avec :

- ▶ **Agribio Ardèche**
- ▶ **Aspro Pnpp**



  **Au Domaine
du Mas de Libian**
Viticulture
07700 Saint-Marcel-d'Ardèche

 **Aude (11)**

Les oubliés de la PAC

Avec :

- ▶ **Éric Andrieu**
Député européen

  **À la Maison paysanne**
1 av. Salvador Allende
11300 LIMOUX

 **Creuse (23)**

Installation- transmission- Foncier

Avec :

- ▶ **Jean-Baptiste Moreau**
Député national



  **Chez Philippe Auveillain**
Éleveur bovins viande
23360 Méasnes

 **Hérault (34)**

Paysans de la mer

Avec :

- ▶ **Un représentant de la Ministre de
la Mer, Annick Girardin**

  **Chez Daniel Marzo**
Conchyliculteur
34140 Loupian



 **DIMANCHE 28 FÉV.**

 **Var (83)**

Femmes

Ministre invitée :

- ▶ **Élisabeth Moreno**
Ministre déléguée à l'Égalité entre les femmes et les hommes

  **Chez Isabelle Bouvier**
Maraîchère et arboriculture
83148 Vidauban

 **LUNDI 1^{ER} MARS**

 **Maine-et-Loire (49)**

TRANSITION

  **Au GAEC Pachamama**
Paysan-ne-s boulanger et grandes cultures
9700 Denezé-sous-Doué

 **LUNDI 1^{ER} MARS**

 **Pas-de-Calais (62)**

Élevage paysan

  **Chez Antoine Gomel**
Éleveur bovins et volailles
62720 Wierre-Effroy

 **Calvados (14)**

Produits fermiers Lait cru Relocalisation

Ministre invité :

- ▶ **Bruno Lemaire**
Ministre de l'Économie

Avec :

- ▶ **Hervé Morin (sous réserve)**
Président du conseil régional de Normandie
- ▶ **Parlementaires et députés régionaux**

  **Chez Xavier Godmet**
Éleveur caprin lait et transformation fermière
14011 Aurseulles



 **MARDI 2 MARS**


 Charente (16)

Eau

Avec :

- ▶ **Alain Rousset**
Président du Conseil régional
Nouvelle-Aquitaine



 À l'EARL Les Jardins
de l'Osme
Maraîchage
6240 Paizay-Naudouin-
Embourie

SALON DU MACHINISME PAYSAN

 **MARDI 2 MARS**

 Ardèche (07)

Souveraineté technologique

Avec :

- ▶ **Michèle Victory**
Députée de la 2^e circonscription
- ▶ **Céline Pessis**
Historienne du machinisme
agricole

Partenaire :

- ▶ **Atelier Paysan**



 À la Ferme
l'Abeille et la Blette
07410 Saint-Félicien

Inscription :
04 75 64 49 93

 **MERCREDI 3 MARS**


 Yvelines (78)

OGM

Ministre invitée :

- ▶ **Frédérique Vidal**
Ministre de l'Enseignement
supérieur et de la Recherche



 Chez Rémy de Groulard
Maraîcher
78125 Orcemont

 Doubs (25)

Diversification Installation

Ministre invitée :

- ▶ **Jacqueline Gourault**
Ministre de la Cohésion des
territoires



 Chez Maurice TISSOT
Antoine VIENNET
Yannick FAIVRE
(GAEC du Haut Pâturage)
Éleveurs caprins et porcs plein-
air, accueil à la ferme
25300 Pontarlier



JEUDI 4 MARS



Lot-et-Garonne (47)



Morbihan (56)

Semences fermières

PAC TRANSITION

Avec :

- ▶ **Denis Perreau,**
Président du CNDSP

Ministre invité :

- ▶ **Julien Denormandie**
Ministre de l'Agriculture et de
l'Alimentation



Ferme ouverte CNDSP
47360 Lacépède



Chez Dominique Raulo
Éleveur bovins lait
56143 Muzillac

MAIS AUSSI PLEIN D'AUTRES ÉVÉNEMENTS...

Compte tenu de la situation sanitaire, les places seront limitées afin de respecter les gestes barrière.

Le port du masque est obligatoire tout au long de la visite, nous vous remercions de bien vouloir vous munir du vôtre



Ile-de-France

*Rando-Vélo en Île-de-France,
de ferme en ferme.*



Dordogne

*La Ferme de la Coutaude
Démonstration de la traite*



Saône et Loire -

*GAEC Perrodin
avec Les Amis de la Conf'*



Tarn

*Chez Christophe Kuster
Parcours en forêt sur le thème
de l'agroforesterie*



Oise
EARL des Beaux Cors

Marché paysan



Deux-Sèvres
Chez Claire Bastien

*Présentation de l'atelier
de transformation*



Vaucluse

Magasin de producteurs



Aude
Chez Irène Prioton

Atelier d'assemblage de vin



Côtes-d'Armor

*Retransmission radio et
intermèdes musicaux avec le
groupe «Les musiques têtues»*



Drôme
GAEC Spirales de Lux

Découverte de la production de spiruline



Aveyron
Chez Bruno Bondia

Visite de miellerie



Indre
Ferme Les Champignons d'Hélène

*Découverte de la production
de champignons*



Charente-Maritime
Le Sel en Seudre

Visite d'une ferme productrice de sel

VENDREDI 5 MARS

 Cantal (15)

Climat

Ministre invitée

- ▶ **Bérangère Abba**
Secrétaire d'État à la Biodiversité

Avec :

- ▶ **Pierre Larrourou**
Député européen



 **Chez Jean-Pierre Chassang**
Éleveur bovins viande
15320 Feyrolettes

 Drôme (26)

Justice de proximité : l'accès au droit à travers l'exemple des TPBR

Ministre invité :

- ▶ **Éric Dupond-Moretti**
Ministre de la Justice

Avec :

- ▶ La Présidente du **Tribunal paritaire
des baux ruraux d'Annonay**



 **Chez Jean-Christophe
Mantellier**
Maraîcher et arboriculteur en
agroécologie
26800 Montoisson

Inscription :
<https://link.infini.fr/inscription-26>

 Ille-et-Vilaine (35)

PAC Répartition

Ministre invité :

- ▶ **Jean Castex**
Premier Ministre



 **Chez Gwénaél Floch'**
Maraîcher
35330 Maure de Bretagne

SAMEDI 6 MARS

 Hautes-Alpes (05)

Filière Chevreux Relocalisation Abattage de proximité

Ministre invité :

- ▶ **Joël Giraud**
Secrétaire d'État à la Ruralité



 **Chez Claire Andres**
Éleveuse caprins
05007 Arvieux

DATE À DÉFINIR

 Bouches-du-Rhône (13)

Foncier

Invité :

- ▶ **Renaud Muselier**
Président association régions de France

Partenaires :

- ▶ **ANRAF** (Association Nationale des Retraités de l'Agriculture Française)



 **Chez Éric Garcin,**
Producteur de Plantes
aromatiques et médicinales
Maire de Jouques
13048 Jouques

DATE À DÉFINIR

 Haute-Savoie (74)

Retraites agricoles Transmission


Ministre invité :

- ▶ **Laurent Pietraszewski**
Secrétaire d'État aux Retraites

Avec :

- ▶ **André Chassaigne**
Député du Puy-de-Dôme



 **Chez Pierre Maison**
Éleveur bovin lait
74150 Boussey



3. LES PAYSANS ET PAYSANNES MOBILISÉ·ES

Dossier publié dans le numéro
de février 2021 de Campagnes
Solidaires

Cette année, pas de «greenwashing»: le Salon se passe dans les fermes,
chez les paysan·nes !



Illustration : Claire Robert

Cette année, pas de «greenwashing»: le Salon se passe dans les fermes, chez les paysan-nes !



Le Salon à la ferme, près de chez vous !

Le Salon de l'Agriculture n'ouvrira pas ses portes fin février à Paris, en raison du contexte sanitaire. Qu'à cela ne tienne ! La Confédération paysanne amène le Salon dans les fermes, au plus près des habitant-es de nos territoires, les 27 et 28 février prochains.

Ces dernières années, nous avons vu nos idées, convictions et actions détournées par des acteurs du profit. Le dernier Salon de l'Agriculture, en 2020, ne s'est pas gêné pour afficher des vaches dans des prés et marteler des slogans autour des « paniers paysans »... tout en laissant de plus en plus de place aux stands et aux publicités des grands groupes de l'agroalimentaire, de l'agroéquipement et de la grande distribution. Aussi, loin du marketing et du *greenwashing* omniprésents dans ce Salon « officiel », quelle meilleure vitrine que nos fermes et quel meilleur discours que nos pratiques ?

Alors oui, nous ouvrons nos fermes parce que nous sommes fier-es de ce que nous faisons. Nous sommes garant-es de la santé et du respect de la nature. Nous créons du lien social, environnemental, humain, tout en fournissant une nourriture de qualité. Une ferme est un travail sur mesure, adapté à ce que nous sommes. La créativité se renouvelle continuellement et l'expression de nos individualités se dessine dans nos productions.

Depuis plusieurs décennies, nous défendons une agriculture simple et efficace : une agriculture paysanne. Celle-ci fait référence à une charte qui se décline en dix principes et six thématiques : l'autonomie, la répartition, le travail avec la nature, la transmissibilité, la qualité des produits, le développement local et la dynamique territoriale⁽¹⁾. Dans les pages qui suivent, vous trouverez l'histoire de paysannes et de paysans, parties prenantes de cette opération du Salon à la ferme, qui s'inscrivent pleinement dans cette dynamique. Comme le résume très bien l'un d'entre eux : « *C'est rien d'exceptionnel, la ferme, elle est ouverte tout le temps !* »

Ces moments de rencontres seront l'occasion de montrer la réalité du travail paysan et d'engager le débat avec les citoyen-nes et les élu-es. Il est temps de nous connaître, de nous reconnaître et de permettre à chacun-e d'avoir le privilège d'être en lien avec nos fermes.

Isabelle Bouvier,
paysanne, co-porte-parole de la Confédération paysanne du Var

(1) agriculturepaysanne.org/la-charte-de-l-agriculture-paysanne

IMPORTANT !

Le Salon à la ferme est bien entendu tributaire des mesures prises par les pouvoirs publics pour faire face aux évolutions de la pandémie de Covid-19. Si la manifestation ne pouvait se tenir les 27 et 28 février, comme initialement prévu, elle sera reportée à une date ultérieure. Le principe sera le même, tout comme (en grande majorité) les fermes qui ouvriront leurs portes à cette occasion.

« Une ferme qui nous ressemble »

La ferme des prés de Trégréhen se situe en bord de mer, au sud du Morbihan. Les deux associés du Gaec y produisent chaque année 230 000 litres de lait bio. Avec pour objectifs l'autonomie, le revenu et la qualité de vie.

En 1996, après plusieurs années de salariat à l'Afoc, association de formation collective d'agriculteurs et agricultrices à la gestion, Dominique Raulo s'installe seul sur la ferme de ses parents, à Muzillac. « Je n'ai jamais semé de maïs, précise d'emblée "Dom". Je n'ai jamais traité non plus ; j'ai toujours eu une aversion pour ces produits et l'impression qu'ils étaient dangereux pour ma santé. »

En fait, l'herbe collait bien à sa recherche d'autonomie et de limitation de la mécanisation : « Plutôt bosser à hauteur de vaches que sur un tracteur ! » Le passage en bio se fait rapidement, en l'an 2000. En 2001, Gilles Chevalier, un ancien collègue qui bossait dans le réseau des Cuma⁽¹⁾, le rejoint et le Gaec est créé. La ferme compte aujourd'hui 90 hectares, dont 7 de mélange céréalière ; les éleveurs nourrissent 55 vaches qui produisent chacune et en moyenne 4 000 litres de lait par an.

Le passage à l'Afoc a été riche d'enseignements : « J'ai travaillé avec Gustave Delaire, l'un des fondateurs de ce réseau qui promeut l'autonomie des fermes en terme de comptabilité / gestion ». Ainsi la volonté de rester imposé sous le régime du forfait est un choix réfléchi et assumé : « Je ne veux pas tomber dans l'engrenage de la fiscalité agricole orientée pour faire tourner la machine économique et du coup inciter trop souvent à augmenter charges et volumes.

Le forfait, lui, oblige à être très regardant sur les coûts de production pour faire du revenu. »

Dans les environs, comme dans toute la Bretagne, on assiste à un agrandissement démesuré des « exploitations » et les troupeaux à plus de 150 vaches ne sont plus rares. Et pour produire une énergie verte, comme il se dit, des méthaniseurs poussent un peu partout. À la ferme de Dominique et Gilles, le volume de lait produit est resté quasi le même que du temps des parents.

« Nous voulons bien gagner notre vie tout en prenant six semaines de congés par an, non comptés les différents engagements. »

Dominique participe aux travaux du groupe national sur la « dynamique syndicale » de la Confédération paysanne et s'investit également au comité régional du syndicat. Il est depuis 2020 conseiller municipal de sa commune de Billiers, en charge de l'environnement. Il est aussi acteur dans une troupe de théâtre. Tout ça ne se fait « surtout pas le nez dans le guidon ! »

« Afin d'améliorer encore nos conditions de travail (c'est une obsession ! NDLA), nous avons mis en place, l'an dernier, après de longs débats et calculs, la monotraite. Mais avec cette exigence : maintenir le revenu et la production. On a 5 à 6 vaches de plus pour compenser la baisse de production par animal et on a avancé l'âge du vêlage des génisses de 36 à 24 mois pour maintenir le même nombre d'animaux... Cerise sur le

« Nous voulons bien gagner notre vie tout en prenant six semaines de congés par an, non comptés les différents engagements. »

gâteau, les taux de matière grasse augmentent beaucoup, environ 2 points, donc le lait est mieux payé, si bien que le résultat s'en trouve même amélioré ! »

« On n'a pas voulu faire de transformation mais, du coup, pas de contact direct avec les consommateurs et consommatrices du coin. Alors pour compenser ce manque, deux fois par an on transforme et vend la viande d'une vache en caissette. On a aussi deux cochons "recycleurs" (des sous-produits de l'élevage laitier, NDLR). Un pote se joint à nous pour vendre ses poulets, et la vente se fait autour d'un apéro barbecue, en toute convivialité ! »

Dominique et Gilles ouvriront fin février leur ferme aux élu-es locaux (entre autres) afin de leur montrer que les propositions de la Confédération paysanne, ils les pratiquent au quotidien : « Notre agriculture, on la trouve moderne car elle est en phase avec les attentes sociétales et tente de répondre au défi de l'urgence climatique. Nous voulons un débat sur les choix qui sont faits en agriculture. Quand nous regardons dans le rétro ceux que nous avons fait il y a 25 ans, tournés autour de l'indépendance des décisions, la résilience, la recherche de valeur ajoutée, le mieux vivre, etc., nous ne regrettons rien. Nous ouvrons notre ferme sans chichis : nous n'avons rien à cacher, plutôt tout à montrer ! » ■

Paul Mauguin, paysan dans le Morbihan

(1) Coopérative d'utilisation de matériel agricole.

(2) Groupement agricole d'exploitation en commun.

Contact : domraulo@wanadoo.fr



Dominique Raulo et Gilles Chevalier entourés de leurs vaches Lip, Mayotte, Larzac, Latino, Lurrrama... comme un voyage syndical.

Très ouverte à la nouveauté et aux visites

À Orbois (Calvados), Xavier, Cécile, Cédric et Lucie, ont créé l'EARL La Boîte à Fromages⁽¹⁾ qui est vite devenue une référence avec ses 5 travailleuses et travailleurs, ses 30 vaches et ses 90 chèvres sur 55 hectares !

Originaire de la région parisienne, Xavier Godmet s'installe chevrier sur la ferme en 2004, sur 4 hectares où tout est à construire. Cécile Bligny, sa compagne, le rejoint officiellement en 2010.

Pour eux, et à la plus grande satisfaction des consommateurs qui découvrent régulièrement leurs nouveaux produits, la motivation est avant tout fromagère. D'abord 35, puis 50, et enfin 80 chèvres : les jeunes paysans atteignent en quelques années leur vitesse de croisière. Seule ombre au tableau : la faible autonomie fourragère de l'élevage bio, une situation qui ne satisfait pas le couple en quête d'agriculture paysanne, donc d'une meilleure autonomie.

À quelques minutes à pied de la chèvrerie, Cédric Le Masle – lui aussi non originaire de la région – reprend, en 2007, une ferme bovine laitière à taille humaine (40 vaches sur 42 hectares). Son système est bien rôdé : du maïs, du soja et un peu d'herbe ; c'est facile, il n'y a pas de raison que ça ne marche pas (!). Sauf qu'en 2009, à peine installé, advient une grave crise laitière, suivie d'un épisode sanitaire douloureux et la perte brutale d'une dizaine de vaches. L'avenir devient hypothétique, mais Cédric a en mémoire un stage où il découvrit avec intérêt la « transfo à la ferme ». Et s'il n'envisage pas sérieusement de la mettre en œuvre, seul actif sur la ferme, il réfléchit à louer épisodiquement l'atelier des voisins chevriers. L'idée a le mérite de nouer le contact, le dialogue est amorcé, Cédric retrouve un avenir paysan possible...

De perspectives en essais de fromagerie, les deux fermes aboutissent, il y a sept ans, à la création de la structure EARL citée plus haut, à 4 associés à parts égales ; Lucie, la compagne de Cédric, réalisant à cette occasion son installation. Tou-tes trouvent dans l'association matière à satisfaction : Xavier et Cécile, l'autonomie fourragère tant souhaitée, Cédric, un nouveau départ pour sa ferme menacée, et Lucie un travail. Au fil des saisons, la nouvelle structure investit dans de nouveaux outils, de nouvelles productions, aménage l'existant. En septembre 2016, Régis Guillet rejoint l'équipe, salarié à mi-temps. Et voilà un peu plus de 4,5 équivalents temps plein pour 30 vaches et 90 chèvres sur 55 hectares !

À nouvelle structure, nouveaux modes de production : les associé-es font le choix de



Photo : Patrick Hamelin

Les quatre associé-es de la Boîte à Fromages qui rassemble deux élevages et leur fromagerie commune.

l'affouragement en vert, qui consiste à apporter l'herbe directement dans l'auge. Un investissement important mais adapté pour une ferme limitée en possibilités de pâturage.

La collecte du lait de vache par la laiterie est totalement abandonnée en 2017 : toute la production est désormais transformée à la ferme. La transformation quotidienne de 500 à 600 litres de lait (en saison), voire de 1 000 litres certains jours, ne laisse pas de place à l'ennui, d'où le passage en mono-traité – des vaches en 2016, puis des chèvres en 2018 – qui permet de compenser cet afflux de travail et d'apporter un certain confort.

Le Salon à la ferme, « c'est rien d'exceptionnel, la ferme, elle est ouverte tout le temps ! »

Les quatre associé-es ne se lassent pas de nous surprendre. Avec Cédric, le maître des cultures, la diversification prend tout son sens. C'est d'abord du colza pressé à la ferme pour la production d'huile⁽²⁾ et de tourteau, puis des légumes secs (haricots, pois cassés, lentillons, pois chiches), demain du tournesol, également pour la production d'huile. Des nouveautés tout le temps, mais la continuité côté commercialisation, la diversité des nouveaux produits ne venant qu'enrichir une gamme déjà en vente directe sur quatre marchés (de plein air et à la ferme) et dans des

réseaux de proximité (amap, Biocoop, restaurants).

La Boîte à Fromages, c'est aussi une ferme du réseau Terre de Liens depuis 2017, quand, au décès de l'un de leurs propriétaires, Cédric fut averti de la mise en vente par les héritiers de 26 hectares autour de la ferme : « Une collecte d'une rapidité exemplaire, via le réseau clientèle, a permis l'achat », savoure Xavier, à l'origine, avec Cécile, du tissage de ce réseau depuis 2004.

Quand on interroge les associé-es sur leur volonté d'ouvrir leur ferme dans le cadre du Salon à la ferme, ils et elles répondent en cœur : « C'est rien d'exceptionnel, la ferme, elle est ouverte tout le temps ! » ■

Patrick Hamelin, paysan dans le Calvados

(1) EARL : exploitation agricole à responsabilité limitée.

(2) 1 500 bouteilles prévues cette année.

Contact : xavier.godmet@wanadoo.fr

Quelques chiffres

- Chiffre d'affaires : 248 400 euros (primes comprises).
- EBE (excédent brut d'exploitation) : 54 170 euros.
- Aides Pac : 17 240 euros
- Assolement : colza : 1,5 hectare – lentillon : 0,7 hectare – pois chiches et pois cassés : 1,2 hectare – haricots : 0,5 hectare – tournesol : 1,5 hectare – orge/avoine de printemps : 3,2 hectares – Blé : 6,5 hectares – mélange céréalière : 4 hectares – prairies temporaires : 35 hectares.

La Vacherie trouve l'autonomie

Dans les Deux-Sèvres à Saint-Léger-de-la-Martinère, la ferme de la Vacherie assure la production, la transformation et la vente de porcs et bovins en bio. Une recherche d'autonomie épanouissante pour les deux paysans et leurs salariés.

« Avant j'étais installé sur la ferme familiale très intensive, en vaches laitières. Ça fonctionnait mais je manquais de projet. Alors j'ai pris un virage à 180 °. » Tout sourire, Étienne Gautreau retrace son parcours de paysan dans le sud des Deux-Sèvres. Il y a 12 ans, il reprend seul une ferme bocagère, sans bâtiment, d'une soixantaine d'hectares à côté de Melle. Il se lance dans le pâturage tournant avec le Civam⁽¹⁾ local : « C'était vraiment une belle aventure qui m'a permis d'atteindre l'autonomie alimentaire du troupeau. »

« À l'époque j'étais souvent parti en réunions pour la Confédération paysanne, je siégeais dans la CDOA (Commission départementale d'orientation agricole, NDLR), je savais que je ne voulais pas rester tout seul sur la ferme. » Étienne évoque autour de lui la possibilité de développer d'autres productions complémentaires, qui feraient défaut sur le territoire... Lui a déjà testé le chanvre et sa commercialisation, les courges... En 2014, Mathieu Mallet, alors animateur du Civam, lance une production de pâtes artisanales avec le blé dur de la ferme. En même temps, Claire Bastien, la compagne d'Étienne, quitte son emploi en ingénierie de formation en lycée agricole pour se former dans l'élevage et la transformation de porcs. Un an plus tard, Mathieu est reparti avec un outil de transformation et sa clientèle pour produire des pâtes dans une ferme voisine.

Mais il revient donner un coup de main en échange des tracteurs qu'il emprunte. Claire est restée pour développer l'activité de transformation de presque tous les animaux de l'élevage géré par Étienne.

« La première semaine du mois, on transforme cinq à six porcs, la deuxième un à deux veaux et une vache la troisième. La dernière semaine est pour les papiers », explique Claire. Sous sa charlotte en tissu coloré, elle gère le travail de (jusqu'à) sept personnes dans la semaine : bouchers, aides à la transformation, à l'emballage ou au nettoyage... « On a une bonne petite équipe, chacun a ses compétences, son rôle, on travaille dans une bonne ambiance. Moi je coordonne car je sais exactement ce que nous avons à sortir chaque vendredi. » La gestion est rigoureuse mais Claire, aussi dynamique que déterminée, n'a pas peur du bureau. « L'autonomie administrative est pour moi essentielle. Quand on a décidé de construire notre propre labo, j'ai même fait les plans ! Il n'y a que la saisie des quatre classeurs de factures que je délègue au comptable. » Elle gère ainsi toutes les embauches et rétributions, fait ses outils de communication, la facturation grâce à un logiciel libre. Et le soir, quand la maison est endormie, elle aime bien

se poser pour prendre les commandes de ses propres tableurs.

Toute la production est vendue dans un rayon de 30 km autour de la ferme. Principalement à des particuliers, mais aussi à quelques collectivités qui jouent le jeu, une épicerie et sur une plateforme en ligne. « Nous organisons des temps de vente très efficaces, mais en parallèle, on aime bien prendre le temps d'ouvrir la ferme : tous les ans, on organise des "portes ouvertes" festives. » Le Salon à la ferme sera une nouvelle occasion de rencontrer les habitants du coin et de la ville.

« Cela permet la création d'emplois, la relocalisation de la consommation alimentaire tout en produisant de la bonne nourriture et en protégeant l'environnement. »

Un groupe local Terre de Liens a aussi vu le jour en 2012 pour acheter 14 hectares de la ferme. Il y a aussi des chantiers collectifs, comme pour la plantation de betteraves. Le cadre bocager s'y prête, avec des zones humides à préserver. Autant d'occasions pour le couple militant de montrer qu'une autre agriculture existe. Que leur petite ferme tourne bien, en gardant la valeur ajoutée. « Quand un marchand nous achète un bovin 4 euros le kilo de carcasse, nous on le valorise 7 euros. On explique que cela permet la création d'emplois, la relocalisation de la consommation alimentaire tout en produisant de la bonne nourriture et en protégeant l'environnement. » Et avec tout ça, voilà bien longtemps qu'Étienne ne s'ennuie plus à la ferme ! ■

Marie Gazeau,

paysanne dans les Deux-Sèvres



Photo : Marie Gazeau

Étienne Gautreau et Claire Bastien ont l'habitude d'ouvrir leur ferme au public : « On aime bien prendre le temps d'ouvrir la ferme : tous les ans, on organise des « portes ouvertes » festives » – lafermedelavacherie.fr

Quelques chiffres

- 79 hectares : 11 hectares d'avoine (vente), 12 hectares de méteil, 55 hectares de prairies, 1 hectare betteraves/courges/haricots mi-secs.
- 40 mères limousines.
- 30 cochons à l'engraissement.
- 7 emplois pour 3 équivalents temps plein.
- Chiffre d'affaires : 170 000 euros, dont 60 % bovins, 34 % porcs et 6 % céréales.
- 40 000 euros de revenu annuel pour le couple.

En Ile-de-France, accéder au foncier pour la souveraineté alimentaire

Alice Fumagalli, 33 ans, nous a reçues le 30 décembre avec son futur associé sur sa ferme maraîchère et boulangère bio de 2 hectares, située à Larchant, dans le sud de la Seine-et-Marne. Installée en 2015, elle produit des légumes et du pain qu'elle vend en amap et à la ferme.

Non issue du milieu agricole et après des études littéraires, Alice a nourri un autre projet de vie en lien avec la nature, à la recherche d'une autonomie de penser et d'agir. Dix ans de pratique comme salariée agricole, comme bénévole dans des fermes, comme « couvée » des Champs des possibles (une couveuse coopérative locale d'activités agricoles)⁽¹⁾ et un tour de France des collectifs agricoles lui ont permis de forger son projet d'installation.

En 2015, elle cherche une terre autour de Larchant où elle vit. Le matin, elle épluche le cadastre et appelle les impôts pour suivre les successions, et l'après-midi, elle fait du porte-à-porte auprès des propriétaires terriens. L'accueil n'est pas évident : « *Je n'étais pas du tout crédible à leurs yeux. J'étais jeune, une femme et j'avais un bébé : ils cherchaient où était mon mari. Mais à force de persévérance, un jour, l'un d'entre eux a convoqué les autres et m'a dit "Viens, on va te trouver un endroit."* »

Dans un premier temps, Alice accède ainsi à une parcelle d'un hectare, en fermage, sur une terre sableuse en contrebas d'un plateau très fertile, puis en 2019, elle réussit à acheter une parcelle attenante d'un hectare pour cultiver du blé. Ces « terres à lapins » ne sont pour autant pas faciles d'accès car elles sont valorisées comme zones tampons ou d'intérêt écologique par les céréaliers pour obtenir les subventions de la Pac.

L'accès au foncier est une problématique particulièrement prégnante en Ile-de-France où la terre agricole disponible se fait rare et chère, alors que la région est loin de couvrir les besoins alimentaires de la population. Alice souligne l'importance de cette problématique, qui se complexifie encore quand elle voit l'engouement des céréaliers pour se diversifier par des CIVE (cultures intermédiaires à vocation énergétique) destinées à des projets d'unités de méthanisation. La recherche d'une terre a

été selon elle le « *moment le plus traumatisant* » dans son parcours d'installation.



Photo : les Amis de la Confédération paysanne

Alice Fumagalli ne manque pas de projets et d'engagements dont elle aimera discuter lors de l'ouverture de sa ferme au public à l'occasion du Salon à la ferme.

Comment faire alors pour faciliter l'installation de paysan-nes et contribuer à la souveraineté alimentaire du territoire ? Alice entrevoit plusieurs pistes concrètes, notamment à l'échelon communal :

- Faire un diagnostic territorial et foncier permettant de déterminer les besoins alimentaires de la commune, les surfaces agricoles nécessaires, ainsi que la disponibilité foncière (terres sans maîtres ou prochainement libres de bail...)
- Solliciter auprès de la Safer une veille foncière à l'échelle communale.
- Mettre en place une commission foncière au sein du conseil communal qui sensibiliserait les propriétaires à la transmission et ferait le lien avec des projets d'installation.

- Faire réquisitionner par la commune les terres délaissées depuis longtemps, en vertu des dispositions du Code rural traitant de la « mise en valeur des terres incultes ».

- Obtenir une représentation citoyenne au sein des Commissions départementales de préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers (CDPENAF).

Alice ne manque pas de projets et d'engagements dont elle aimera discuter lors de l'ouverture de sa ferme au public à l'occasion du Salon à la ferme. Elle est active depuis deux ans au sein de la Confédération paysanne d'Ile-de-France et, à l'échelle de sa commune, dans le collectif « Larchant en transition ». Elle a aussi pour projet de s'associer à une ferme en élevage caprin et compte s'investir dans la création d'une Maison des Semences paysannes en Ile-de-France⁽²⁾. Les maraîchères et maraîchers franciliens pourraient ainsi travailler collectivement à une sélection et multiplication à la ferme de variétés adaptées à la production biologique locale. Des graines et de la terre pour plus de paysan-nes et de souveraineté alimentaire ! ■

Propos recueillis par **Eudora Berniolles** et **Laure Quentin**, administratrices franciliennes des Amis-e-s de la Confédération paysanne lesamisdelacnf.org

(1) leschampsdespossibles.fr

(2) avec l'Adéar, association pour le développement de l'emploi agricole et rural en Ile-de-France – Contact : idf@confederationpaysanne.fr

Portrait d'Alice en vidéo

Réalisée en 2017 par les Champs des Possibles, couveuse coopérative francilienne d'activité agricole dont la jeune paysanne a pu bénéficier des services, une vidéo de 4 minutes montre Alice Fumagalli sur sa ferme maraîchère et lui donne la parole pour la présentation de son travail et de son engagement paysan.

À voir sur : vimeo.com/223287255

Relocaliser avec une fromagerie collective bio, locale et paysanne

Dans les Monts du Lyonnais, quatre fermes laitières se sont associées pour lancer, en juin 2020, une fromagerie collective 100 % bio, locale et paysanne. Rencontre avec les associés de la Ferme du Valfleury, co-fondateurs de ce projet représentatif de l'agriculture paysanne.

« L'histoire de la ferme remonte à 1780 mais je n'ai pas les papiers », entonne Adrien Mazet dans la petite cuisine commune qui jouxte la salle de traite. Le paysan, aujourd'hui trentenaire, s'est installé en 2012 dans la ferme laitière de ses beaux-parents, dans la Loire. Le projet de travailler à plusieurs se concrétise rapidement. Son frère, Gautier, le rejoint comme salarié dès 2015. Cette année-là, Adrien fait aussi la connaissance de Matthieu Gloria, qui travaille alors dans le réseau des Cuma⁽¹⁾ : il devient associé à partir de janvier 2018. Avec 35 vaches laitières et 70 hectares, la ferme compte aujourd'hui trois associés⁽²⁾, deux salariées⁽³⁾ et un apprenti.

Dès son stage de pré-installation, Adrien est motivé par la transformation et crée un atelier de production de yaourts et de crèmes dessert. La moitié du lait (soit 110 000 litres par an) est aujourd'hui transformée à la ferme et livrée en restauration collective par l'intermédiaire de plateformes de producteurs bio⁽⁴⁾. L'autre moitié est collectée par le groupement de producteurs Biolait.

Avec la crise sanitaire due au Covid-19, les associés de la ferme ont aussi redécouvert la solidarité des consommateurs et consommatrices. « Le 13 mars 2020, veille du confinement, on avait

35 000 pots de yaourts qui devaient partir dans les cantines de la région lyonnaise, se remémore Adrien. Tout a été annulé. On a lancé un message sur les réseaux sociaux et 400 personnes ont débarqué spontanément. On a vendu 25 000 pots en 2 h 30, c'était dingue ! » Une belle dynamique locale s'est mise en place et un marché hebdomadaire se tient à la ferme depuis cette date.

Cette solidarité, les paysans de Valfleury la cultivent avec d'autres producteurs laitiers en bio des Monts du Lyonnais. Il y a cinq ans, ils entament une réflexion pour valoriser collectivement leur lait au niveau du territoire. Après moult réunions, débats et cogitations, ils font sortir de terre la fromagerie Altermonts, 100 % bio, collective et paysanne⁽⁵⁾. Cette dernière réunit quatre fermes dans un périmètre de 15 kilomètres.

« L'ADN du groupe, c'est qu'il n'y a pas vraiment de chef : chacun-e a une part de responsabilité et détient une des clés de la réussite du projet. »



Photo : Agnès Grange - Le Progrès

La fromagerie Altermonts réunit 4 fermes : celles de Matthieu Gloria, Adrien et Gautier Mazet (Ferme de Valfleury), de Jérôme Barange (à Duerne), d'Anne et Gilbert Besson (à Saint-Galmier), et de Didier Bruyère et Claude Villemagne (à Chazelles-sur-Lyon). Le camion de collecte du lait, fonctionnant au biogaz, a été acheté fin 2019 suite à un appel à financement participatif.

« L'ADN du groupe, c'est qu'il n'y a pas vraiment de chef, observe Matthieu. Chacun-e a une part de responsabilité et détient une des clés de la réussite du projet. » La production a démarré le 18 juin 2020. Pour l'heure, les fermes vendent à Biolait qui revend le lait à la fromagerie. « En jugulant les pics de production, Biolait nous apporte une souplesse et un appui hyper précieux », relève Adrien. La montée en puissance

de la fromagerie est progressive, avec la volonté de transformer à terme 400 000 litres par an.

« Un des objectifs est de reproduire ce qui se fait dans les fruitières des zones à comté, avec un outil collectif, ancré sur son territoire, un produit qui rémunère correctement le travail, et des fermes de dimension humaine, souligne Adrien. Notre volonté était aussi de ne pas perturber les marchés de vente directe faits par les collègues sur les Monts du Lyonnais, avec les fromages lactiques de type rigotte. » Les associé-es d'Altermonts ont donc investi dans du matériel permettant de travailler la pâte pressée cuite et fournissent une gamme de raclettes, tomes et meules.

« À travers le cahier des charges que nous avons défini, on fait vivre l'agriculture paysanne », poursuit Matthieu. Des critères

comme la fertilité des sols, la valorisation de l'herbe, l'efficacité énergétique, mais aussi les questions sociales et l'emploi, ont notamment été inclus : « On travaille à la fabrication d'un fromage de garde dont le goût du terroir peut être exprimé par la diversité de la flore de la prairie. C'est une démarche pour dire vers quoi on veut aller : on le met peu à peu en place, tout en étant conscients des réalités sur chaque ferme. »

« Reprendre possession de sa production et la valoriser sur place, résume Adrien, est un beau pied de nez à l'agriculture industrielle. » ■

Sophie Chapelle

(1) Coopérative d'utilisation de matériel agricole - www.cuma.fr

(2) Gautier Mazet est devenu, ce 1^{er} janvier, le 3^e associé de la Ferme du Valfleury.

(3) L'une des deux salariées, Caroline Paymal, qui prévoit de s'installer, est déjà considérée « comme une associée dans la vie de tous les jours ».

(4) La Ferme du Valfleury travaille principalement avec la plateforme Bio à Pro (Brignais, 69) et occasionnellement avec la Ferme aux Quartiers (St-Etienne, 42), Agri-court (Eure, 26), Mangez Bio Isère (Grenoble, 38).

(5) Ils ont bénéficié de l'accompagnement de l'Afocg (association de conseil de gestion et de compatibilité) et de la Communauté de communes des Monts du Lyonnais. Altermonts c'est 700 000 euros d'investissement dans le bâtiment, 300 000 euros de matériel.

Contact pour les visites : fermeduvalfleury.free.fr
facebook.com/fermeduvalfleury.valfleury.9

L'abeille et la blette, ou le « mesnage du vivant »

Marine Mazel et François Chauvin sont maraîchers à Saint-Félicien, en Ardèche verte. Leur travail sur l'autonomie technique et leur rapport au vivant seront des sujets de conversation avec le public lors du Salon à la ferme.

Nommer leur ferme « L'abeille et la blette » pourrait ressembler à marier la carpe et le lapin. Cela peut nous introduire aux processus du vivant dans la complexité des interdépendances entre le végétal, le minéral, l'animal, l'humain. Ne pas écraser le sol avec du matériel trop lourd et ne pas se laisser écraser par les investissements aussi lourds que le matériel. Choisir l'auto-construction avec l'Atelier Paysan pour des serres mobiles qui permettent d'assurer une rotation des cultures et une simplicité de mise en œuvre. Le motoculteur est ici plus performant que le tracteur, plus exigeant pour le corps qu'il faut aussi économiser. Contraintes et liberté du choix de la plus grande douceur possible...

Le choix d'une empreinte écologique minimum sous le label Nature et Progrès est lié au soin apporté à la biodiversité. Installer une mare n'est pas simplement assurer une alimentation en eau nécessaire aux légumes, complémentaire de la réserve collinaire. C'est aussi drainer, c'est aider à la création d'un milieu favorable aux tritons, avec des haies vivantes d'oiseaux que des nichoirs peuvent aussi accueillir, vivantes d'insectes dont la cohabitation avec les cultures est dynamique. On a là un processus de sélection proie-prédateurs dans un écosystème local vibrant de mésanges charbonnières et de criquets. On peut y rencontrer des insectes pollinisateurs (abeilles, mais pas que...), appréciés des arbres fruitiers et des autres cultures. Est-ce un hasard si nous y rencontrons des poules qui, non seulement font des œufs mais « valorisent » les fruits tombés et la population d'insectes ? Elles aussi ont leur abri mobile. La mobilité, ici, est le symbole des processus du vivant dans un même lieu.

Les associations et rotations de cultures de tomates, épinards, salades, blettes (emblé-

matique du lieu), choux avec le ménagement du tempo plus ou moins rapide de chaque espèce ou variété : c'est une association de cultures et de contre-cultures à bénéfices réciproques. On ne peut s'étonner alors de rencontrer les œillets d'Inde dans les tomates. Notre agronome ardéchois, Oli-

abris), un en agroforesterie et verger diversifié (pommés, poires, figues, pêches, prunes, nashi...), un d'abricotiers (déjà installé), deux de prairies en reconversion bio pour, notamment, y cultiver des céréales utiles à Magali et Antoine, paysans boulangers dans une autre commune voisine⁽¹⁾.

La commercialisation est faite en circuit court, sur le marché d'Annonay plutôt que sur celui de Saint-Félicien, plus proche mais, ici, c'est un choix d'équilibre familial, Marine et François ont un enfant depuis un an et la famille est une cellule de cet écosystème à préserver. Sur Annonay, c'est aussi la livraison à une Biocoop ou au restaurant Radicelles de Noémie et Mathias, artistes en légumes associés et autres mariages en biodiversité. Commercer, c'est aussi le doux commerce des relations sociales que Marine et François entretiennent au Pays de Saint-Félicien, par exemple par la participation à une brochure de savoir-faire locaux, autour d'une charte de qualité dans le « Goût du Pays ».

Nous compléterons leur présentation en indiquant que leur formation initiale est celle d'ingénieur agronome ou en bâtiment et que, si c'est le hasard d'une rencontre qui leur a ouvert



l'accès au foncier dans le quartier de Courin, c'est un hasard provoqué par leur projet de reconversion professionnelle, de sens de leur vie.

L'abeille et la blette, Marine et François : des manières d'être vivant au Pays de Saint-Félicien. ■

L'abeille et la blette, Marine et François : des manières d'être vivant au Pays de Saint-Félicien. ■

Jacques Deplace, paysan retraité en Ardèche, « reporter intermittent »

(1) En 2019, le chiffre d'affaires de la ferme était de 27 000 euros, avec 2 UTH.

Le site de la ferme : labeilleetlablette.fr

À ses mains

Irène Prioton est vigneronne dans le Minervois, entre Aude et Hérault. Elle conduit son « petit domaine » en bio à sa main, ou plutôt à ses mains comme le disent les noms de ses cuvées.

Le pays semble porter encore les pas et les silhouettes de ces femmes et de ces hommes qui, au Moyen Âge, véhiculaient une pensée différente de celle de Rome. Nous sommes à quelques battements d'ailes de Minerve où 140 Cathares furent brûlés par les mercenaires papistes. À Caunes-Minervois, le marbre garde dans ses veinures le sang de ces malheureux.

Le vent de l'histoire, porté par le redoutable vent de Cers, a-t-il inspiré Irène Prioton, vigneronne sur cette terre d'exigence, faite de calcaire, de schiste et donc de marbre ? C'est dans un ancien atelier de marbrier qu'elle a installé son chai. Le Minervois est aujourd'hui une appellation contrôlée très appréciée. Irène va monter ses marches sans concessions, mais pas sans enthousiasme depuis son installation en 2002, forte de ses études supérieures en droit rural et en économie agricole.

Elle drolote 6 hectares de vigne comme un enfant porté dans ses mains, avec beaucoup d'amour. À l'automne, quand le soleil est moins brûlant et que la cave se met dans des habits de cérémonie pour recevoir les fruits récoltés, dans l'attente impatiente de leur transformation (presque une transmutation), tout se tient prêt, astiqué, rangé, fier de participer au miracle à venir. Irène parcourt alors les vignes et, prenant ça et là les grains, les présente à ses lèvres pour en apprécier les sucres, l'acidité et les saveurs, à la recherche des sensations qu'elle veut piéger dans les fioles en attente.

La beauté du pays ne doit pas faire oublier les efforts faits pour que renaissent ces souches porteuses de fruits mais surtout de confiance. Il a fallu à Irène « *mettre la main à la pâte, afin que le travail de la terre nourricière dans l'esprit et les règles de l'agriculture biologique* » puisse aboutir. Lorsque les vendanges – manuelles, bien sûr – auront amené les raisins dans les cuves, la vigneronne jouera une partition qui ne peut souffrir de fausses notes. Elle va déployer toute sa sensibilité et sa créativité dans l'élaboration de 8000 bouteilles, sa production moyenne de chaque année. Dans les noms de ses cuvées, elle rend hommage au savoir-faire paysan. Loin des mécaniques qui créent un espace vide d'humanité, la main sera chez elle, plus qu'un symbole, une philosophie du rapport à la terre. « *Je fais beaucoup de choses à la main* », aime-t-elle souligner.

Ces noms ne se veulent pas une hiérarchie dans les productions mais une nuance dans leur complexité. Ainsi « À main levée », un rouge à dominante du cépage cinsault qui donne du « *croquant pour un plaisir immédiat* ». Dans la gamme, on trouvera aussi « À pleines mains », avec des arômes et une matière plus complexes, et « Haute main » avec le souci de perfectionner, après la décantation hivernale, les conditions d'élevage pour un vin qui répond à l'appellation La Livinière, premier cru du Languedoc. Tous ces vins rouges sont à la vente entre 6,5 et 19 euros la bouteille.

« Mettre la main à la pâte, afin que le travail de la terre nourricière dans l'esprit et les règles de l'agriculture biologique » puisse aboutir.

Bien sûr, il y a aussi des blancs – « Mains libres » et « Mains d'or » – et un rosé – « À Mains levées » – pour les jours d'été à l'ombre des glycines.

Mais Irène s'autorise quelques pas en marge, peut-être poussée par l'ombre de l'histoire quand certains s'opposaient à des

recteurs autoritaires. Elle élabore ainsi un vin plus singulier, l'« Atelier du marbrier », composé de 70 % de castet, cépage hérétique en voie de disparition : il n'a donc pas accès à l'AOC, mais au plaisir de nos papilles avec ses notes de réglisse.

Près des vignes, une oliveraie de 25 ans a été remise en état pour inscrire le domaine dans la tradition millénaire du Sud et élargir la palette des saveurs pour les client-es et ami-es.

Irène affirme pratiquer en solo, mais pas en solitaire. Son engagement à la Confédération paysanne montre que, malgré les soins attentifs et prenants pour ses productions, elle n'oublie pas le sens de la solidarité et participe aux événements organisés par le syndicat. Elle sera de celles et ceux qui vont ouvrir les portes de leurs fermes le dernier week-end de février. Pour partager les émotions qui montent de ce terroir, elle accueille aussi dans une chambre d'hôtes, label « Accueil Paysan ». Quand se lèvent les verres, le ciel s'ouvre avec ses guirlandes d'étoiles, l'avenir se confond alors avec le sourire rayonnant d'Irène. ■

Michel Curade, paysan retraité dans l'Aude

Contact : leclodumarbrier.com



Irène Prioton dans son chai. La vigneronne est aussi à l'initiative d'un groupement d'achat qui permet à ses adhérent-es, de Caunes-Minervois et des villages voisins, de récupérer un vendredi sur deux, dans des points de retrait, des paniers de produits bio et/ou locaux commandés auparavant sur Internet : facebook.com/lespaniersdetantehenriette

Au cœur de l'innovation paysanne

À La-Roque-d'Anthéron (Bouches-du-Rhône), la ferme de la Jacourelle a remis en culture des terres et terrasses abandonnées depuis 200 ans, élève des chèvres de race autochtone, est à l'origine de la plus petite AOP fromagère d'Europe et participe à une expérimentation locale de camion-abattoir.

Pentu, en épingle à cheveux et caillouteux, le chemin n'est pas aisé à négocier. À gauche, les champs d'oliviers, les boisements de chênes abritant les parcours, les prairies de fauche. À droite, la bergerie en bois à deux pas de la salle de traite et de la fromagerie. Il faut patienter et attendre le retour du troupeau, ou partir à sa rencontre en bravant les chiens. Puis on voit les robes dorées. Et les cornes, surtout, qui donnent tant de grâce à cette race de chèvres provençales : la rove.

Il y a 24 ans, Sandrine et François Borel ont remis en culture céréales et oliviers sur des terres et terrasses abandonnées depuis 200 ans. Ils ont conservé les boisements de chênes blancs, de pins d'Alep et de garrigue pour les parcours d'été et d'hiver, quand il y a peu d'herbe. François a longtemps hésité entre devenir guide de montagne ou paysan. Les vacances passées avec son oncle, fils de berger paysan montagnard, ont dû jouer... Sandrine travaillait dans le privé. Ils voulaient une ferme en polyculture-élevage, en autonomie alimentaire. Et c'est le cas !

La rove s'impose après l'installation, pour ses qualités de rusticité⁽¹⁾, mais aussi pour son lien avec un produit millénaire : la brousse, dont la fabrication est entre les mains de Sandrine. Pour atteindre une valorisation fromagère exceptionnelle (6 euros le litre avec un troupeau de 100 chèvres), François monte, avec son père et des amis éleveurs, la plus petite appellation (AOP) fromagère d'Europe, la Brousse du Rove⁽²⁾. Il la préside et défend ainsi l'élevage extensif pastoral, une race autochtone et des pratiques sans chimie de synthèse ni irrigation.

Les roves de la ferme de la Jacourelle ont une mise bas tardive, en mars, pour respecter le cycle naturel. Auparavant, elles mettaient bas à la mi-février, mais juste après François avait les oliviers à tailler : « *Or les chèvres ont besoin de présence. Elles sont un peu perdues après la mise bas. Depuis, j'ai inversé, et c'est beaucoup mieux.* »

Avec l'AOP, il n'y a pas de course à la productivité. Mais la rusticité est liée à la diversité : un équilibre est à trouver entre la sélection

de caractères et le brassage génétique. François cherche l'optimum, pas le maximum : il fait sa sélection sur les bêtes en



Les roves sont des chèvres typiques de la Provence. François Borel est un des éleveurs à l'origine de la plus petite (et une des plus récentes) appellation de fromage d'Europe : la Brousse de Rove. leguidedufromage.com/la-brousse-du-rove-io548.html

fonction de l'année écoulée, sans faire de généalogie. Son troupeau est moins rustique que celui de certains collègues : il mixe fourrage, pâturage des prés et parcours boisés, avec un complément en foin et céréales. Les chèvres sont plus nourries, donc plus fragiles, mais avec une productivité forte dans le cadre de la race. Avec la vente directe des fromages et de l'huile d'olive bio⁽³⁾, le seul maillon du système échappant encore à François et Sandrine concerne le devenir des chevreaux. Certains sont conservés pour le renouvellement annuel, les autres sont vendus pour un montant symbolique à un engraisseur de la région. Les amener à l'abattoir représente un coût qui fragiliserait l'équilibre des fermes caprines. Le centre d'engraissement concerné compte 80 000 chevreaux, nourris intensivement et traités aux antibiotiques pour être vendus ensuite en Italie ou en Espagne. Cette impasse, en contradiction avec l'élevage paysan et le soin apporté aux troupeaux et aux produits fromagers, pose problème à de nombreux éleveurs et éleveuses⁽⁴⁾. La dernière loi sur l'agriculture et l'alimentation offre, depuis avril 2019, une possibilité d'alternative. Elle permet l'expérimentation d'abattoirs mobiles

pendant quatre ans. Dans le Lubéron, un groupe d'éleveurs et d'éleveuses se mobilise pour concevoir et autogérer un camion-abattoir qui stationnerait sur des aires d'accueil à proximité des fermes. L'innovation est notamment soutenue par la Confédération paysanne et le Parc naturel régional du Lubéron.

La Jacourelle est partie prenante de cette mobilisation. François vient d'achever l'agrandissement de la bergerie, ce qui permettra cette année de garder à la ferme une majorité des chevreaux. Et qui implique de rompre avec l'engraisseur, mais aussi de penser à la valorisation des jeunes animaux après quatre à six mois. François et Sandrine y ont déjà réfléchi : en Provence, le cabri reste un aliment prisé. Dans la commune voisine de Cadenet (Vaucluse), l'Auberge de la Fenièrre, aux mains de la cheffe étoilée Nadia Sammut, est partante pour contribuer à la relocalisation de la filière caprine. À La Jacourelle, on vous en parlera lors du Salon à la ferme, fin février ! ■

Propos recueillis et mis en forme par **Julie Riegel**, anthropologue, partenaire du projet de camion-abattoir

(1) qui expliquent son rôle historique dans la prévention des incendies de forêt.
 (2) L'AOP est le fruit de dix ans de négociations avec l'Inao : refus de l'insémination artificielle, 80 % de l'alimentation provient des parcours.
 (3) À la ferme, en AMAP et dans les restaurants locaux.
 (4) cf. CS n° 368 (p. 17).

Contacts :
jacourelle@gmail.com
jacourelle.pagesperso-orange.fr/histoire.html

Quelques chiffres

- 100 hectares de parcours boisés.
- 30 hectares de terres labourables pour l'autonomie alimentaire du troupeau (en bio).
- 7 hectares d'oliviers (bio et AOP).
- 3 personnes (Anne, Sandrine et François), ainsi que des saisonniers pour la récolte et la taille.
- 2 gîtes ruraux labellisés Accueil Paysan.
- Autoproduction d'une majorité des semences et de la totalité du compost.

Le Salon de la vraie vie paysanne

Au fil des ans, le Salon de la porte de Versailles, à Paris, s'est mué en salon « paillettes », un miroir déformant de la réalité de la vraie vie paysanne. Accélération de la dérive, l'arrivée plutôt récente des empires agro-industriels – les Danone, Lactalis, Bigard, MacDo (...) et leurs immenses stands luxueux à plusieurs dizaines de milliers d'euros – a accéléré la fracture avec une profession agricole en quête de revenu et d'avenir. D'où l'impression d'une nouvelle forme de féodalisme économique, rappelant le Moyen Âge et l'époque des petits manoirs et de la soumission contrainte des serfs.

Qui osera rappeler que ces nouveaux monstres se sont cabrés, lors des États généraux de l'alimentation, en 2017, contre toute forme contraignante de répartition des marges ? Avec au bout la reddition du ministre de l'Agriculture, concluant « *Je compte sur le patriotisme des entreprises...* »

Pourtant, la « grande » presse se régale d'images bucoliques, d'une pseudo-campagne installée chaque année fin février dans la ville, contraignant l'ensemble de la sphère politique à un véritable concours de popularité et à un temps de présence (parade) de plus en plus long dans les allées et sur les stands.

Dans une possible grande souffrance, nos concurrent-es de la rue de la Baume et leurs chargés de mission de l'APCA⁽¹⁾ vont devoir se passer d'un énorme temps de communication. Pas une seconde sans qu'un de leurs leaders ne participe à un débat, à une interview, à une soirée « petits fours », à la distribution de ballons, pour vendre la pseudo-vocation exportatrice de la ferme France. Et comme nous sommes en milieu urbain, il faut faire propre : la présidente de



La photo de l'affiche nationale du Salon à la ferme a été prise par Andréa Blanchin, des Amis de la Confédération paysanne, chez Angélique et Laurent Meunier, à Saint-Romain-de-Popey, dans le Rhône. Leur ferme de la Grange Pardel (viande bovine, porcs charcutiers, poules pondeuses et volailles de chair) sera elle aussi ouverte à la visite fin février. Contact : lagrangepradel@orange.fr

la FNSEA, VRP de l'agriculture raisonnée⁽²⁾ a changé de joujou parce qu'en échec sur la réduction des pesticides. Pas un problème : la nouvelle HVE⁽³⁾ devrait pouvoir leur rendre service quelques années avant de subir le même constat d'échec.

Sans idéaliser le passé, il est où le salon des années 1960 où les éleveurs-exposants trayaient leurs vaches à la main, le seau de lait plein de mousse coincé entre les genoux, devant une meute de petits Parisiens et Parisiennes qui attendaient le verre à la main ? Point d'interdictions sanitaires en ce temps-là :

les enfants découvraient les saveurs et d'où venait le précieux breuvage.

Cette année, profitant de l'annulation de l'édition 2021 du Salon international de l'Agriculture, quelle merveilleuse idée a eu notre Confédération paysanne d'inviter les citoyen-es et la classe politique à venir rencontrer la vraie vie paysanne, celle du quotidien des maraîchers ou des fromagers, l'immersion dans les élevages et les champs de nos belles régions ! Et, pour la première fois, entrée gratuite pour tout le monde !

Chiche, il faut relever le véritable défi de faire se rencontrer nos mondes, pourtant issus du même terreau, et qui ont fini par s'ignorer. Être consommateur ou consommatrice ne sera jamais un métier, ni même une occupation. Nous avons un ascendant sur celles et ceux de la « grande maison », du syndicat « majoritaire » et de ses multiples filiales, qui promeuvent de nourrir la planète – le peuple – de surplus standardisés et bas de gamme.

Et si, au fil des ans, faire salon à la ferme devenait un véritable rituel ? Ce serait une autre belle histoire. ■

Christian Boisgontier

(1) Le siège de la FNSEA est rue de la Baume, près des Champs-Élysées. L'APCA est l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture, également présidée par la FNSEA. Ancien président de la FDSEA de l'Oise et de la chambre régionale d'agriculture de Picardie, Jean-Luc Poulain est le président du Salon de l'Agriculture (il a été réélu à cette présidence en juin 2020).

(2) Christiane Lambert est l'ancienne présidente du réseau FARRE, Forum de l'agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement (!).

(3) Haute valeur environnementale (cf. dossier du CS n° 368).

Pour trouver les fermes ouvertes près de chez vous, une carte sera consultable sur le site : confederationpaysanne.fr

4. UN SALON QUI REMET AU CENTRE LES PAYSANS ET PAYSANNES

Revue de presse



Angélique et Laurent Meunier

Elevage diversifié à St Romain de Popey

« Il a fallu se battre ». Fille de paysan, le parcours d'Angélique n'est pourtant pas un long fleuve tranquille, c'est un véritable parcours du combattant qu'elle a dû mener avec son mari et associé Laurent. Il faut aussi dire que c'était une reconversion professionnelle, puisqu'à l'époque, ils travaillaient tous les deux comme responsables de rayon dans un magasin de bricolage.

« Petit à petit, on a fait notre place »

« Mon frère s'était installé agriculteur et était bien parti pour reprendre la ferme de mon père à St Romain, et puis un jour, en 2005, il a jeté l'éponge. » explique Angélique. « Je venais de me séparer avec mon ancien mari, j'avais un travail enfermant, sans aucune reconnaissance... je sentais que j'étais à un tournant de ma vie. J'ai pris un coup de sang. Je ne voulais pas laisser partir cette ferme à terme! ». Angélique démarre donc sur la toute petite ferme de sa grand-mère, de façon très progressive, en cotisant solidaire. Son père lui cède 1,5 Ha et elle se lance dans un petit atelier volailles de chair et pondeuses avec des bâtiments démontables. Elle rentre dans la première AMAP du Rhône en mai 2005. Ses ventes et sa production se développant vite, elle décide de se lancer dans une



Installée depuis 10 ans, Angélique Meunier se représente pour un deuxième mandat aux élections à la Chambre d'agriculture du Rhône

installation en bonne et due forme, repasse par la case formation en 2007-2008 avec un BPREA, ce qui lui donne droit aux aides à l'installation.

« Les AMAP nous ont soutenus dans les coups durs »

Après avoir eu beaucoup de mal pour trouver des terres, elle fini par débiter un bout de terrain avec des bâtiments à 10 km, à Savigny, elle y aménage l'atelier volailles de chair et pondeuses, et y loge les vaches en hiver. Elle s'installe enfin en janvier 2009, non sans un épique soutien de la Confédération paysanne... la CDOA bloquait son projet depuis plusieurs mois. « On a bien senti qu'une femme en agri, non merci. Un hors cadre en agri, non merci. Heureusement, depuis, petit à petit, on a fait notre place. On a récupéré quelques terres à droite et à gauche, mais c'était la galère » explique la jeune éleveuse. Avec Laurent, ils développent un atelier porc charcutier, et Laurent s'installe le 15 décembre 2010, sans les aides. Ils créent alors un des tous premiers GAEC entre époux du Rhône. Longtemps Présidente du Réseau des AMAP régionale, Angélique énonce tous les avantages d'être en AMAP : zéro commission, avance de trésorerie, volume à produire connu à l'avance... « On peut décaler la livraison, alors qu'un marché, si tu n'es pas là, tu ne vend rien... » explique Angélique qui insiste également sur le soutien des amapiens en cas d'aléas de production « une année, on avait eu une grosse chute de ponte, on a été payé sans avoir livré un seul œuf pendant plusieurs permanences ! Et en 2011, suite à une sécheresse terrible, on a dû acheter beaucoup de foin, et les amapiens ont organisé des soirées, des concerts... pour récolter de l'argent. C'est eux qui nous ont toujours soutenus... On a des amapiens qui sont devenus nos amis ». Mais d'autres systèmes de vente directe peuvent être intéressants, et notre couple de paysans innovant est aussi à l'origine d'un magasin de producteurs à tarare avec 10 autres paysans du canton, « Coin de fermes » qui ouvre en 2014.

Pour palier à leur manque d'autonomie alimentaire, Angélique et Laurent vont régulièrement à Villefranche sur Saône récupérer de la drêche de bière, un sous-produit qu'ils valorisent bien. « On la donne aux cochons les 2 ou 3 der-

niers mois d'élevage » explique Laurent. « Ils grossissent moins, et ça ramène de la qualité et du goût à la viande ». Cet hiver leurs Aubracs sont également nourries à la drêche en complément du foin, et elles se portent bien.

Un grand changement se prépare pour le couple d'éleveurs. Après 10 années à courir entre leurs différentes parcelles éclatées dans tout le canton, ils vont changer de ferme ! De 15 hectares de prairies permanentes morcelés, ils vont passer à 35 hectares labourables et prairie, bien rassemblés autour de la ferme. Pas question pour autant de produire davantage. « On a pour objectif de garder le même nombre de vaches mais d'être complètement autonomes sur leur alimentation, de produire une partie de la paille et céréales pour les cochons ». Ils projettent d'augmenter un peu la production de porcs et poules pondeuses et d'arrêter la volaille de chair. La nouvelle exploitation ayant un coût conséquent, ils ont choisi de limiter les investissements et de passer la certification bio pour les œufs et l'agrément « centre de conditionnement ». Objectif : pouvoir vendre à des biocoop, des restaurants etc. Ils ont par contre décidé d'investir 200000 euros dans un laboratoire fonctionnel et lumineux pour la découpe et la transformation du veau et du porc. Cet équipement leur permettra de ne plus courir à Amplepuis, une coopérative qui leur coûte tout de même assez cher étant donné leur gros volume de production (16000 euros par an).

« Nouvelle ferme, nouveau départ »

Elue sortante à la Chambre d'agriculture du Rhône, Angélique se représente aux élections début janvier au nom de la Confédération paysanne « pour faire entendre la voie des petites fermes qui sont avant tout des hommes et femmes de la terre, qu'ils soient issus de milieu ou hors cadre, homme ou femme, bio ou pas. » « Chaque agriculture à sa place, en filière longues ou en filière courte. Et être élue à la Chambre pour moi, c'est être élue pour représenter tous les paysans du département, et pas que ceux qui ont leur carte à la Confédération ou qui ont voté pour nous ».

Samuel RICHARD



Données technico-économiques

- GAEC à deux
- Au micro BA (forfait l'an prochain)
- SAU : 15 Ha (1 Ha de bâtiments et parcours, 14 de PP)
- Porcs charcutiers (65 % du CA)
- 12 porcelets achetés tous les mois à 25 kilos, à un naisseur plein air, engraisés 6 à 7 mois
- Race mélange de large white, landrace, Duroc, piétrain (rusticité)
- Porcherie sur aire paillée, 7 cases
- Aliment complet équilibré, drêche de bière 2 à 3 mois avant abattage
- Abattage à St Romain de popey
- Boucher pour la découpe porc et veau. Il découpe, eux transforment
- Vaches allaitantes (12 % du CA)
- 10 mètres et un taureau Aubrac (avant : abondance)
- L'hiver en bâtiment avec petit parcours, l'été en pâture
- Vente de viande de veau sous la mère de 7 mois (et foin ou pâture)
- Environ 1 veau par mois, abattu à St Romain et découpé à la coopérative des délices à Amplepuis
- Vendu sous forme de colis en amap, ou sous vide et à la pièce au magasin
- Aliment hiver : foin et autres produits (drêche de bière)
- Poules pondeuses (14 % du CA)
- 240 pondeuses
- Respect du cahier des charges bio sauf pour l'achat de poulette
- Objectif de développer l'atelier, se faire agréer centre d'emballage, se certifier bio
- Volailles de chair (9 % du CA)
- 800 poulets pack (entier) par an
- En baisse volontaire progressive depuis plusieurs années, arrêté à la fin de l'année
- Abattage à Crémeaux (Loire) à 70 km
- Commercialisation en direct
- 70% au PVC « Coin de fermes » de Tarare : œufs, porc, veau. 2 permanences de 6-7 h/semaine
- 5 AMAP (2 à Lyon, 1 à Rilleux, 1 à Fontaine, 1 à Villefranche), 1 fois tous les 15 jours pour chacune. 1h à 1h30 de présence sur place
- Cantine de St Romain en porc (escalopes, rôtis)
- Matériel
- Tracteur 105 CV de 2017, remorque, bétailière, foins par un entrepreneur
- Éléments économiques 2017
- CA : 160000€, dont 145000€ de ventes
- EBE : 37800€
- PAC : 9500€
- Annuités emprunt : 5000€
- Nouvelle ferme
- 35 Ha regroupés autour de la ferme (vont laisser les 15 Ha actuels)
- 1 labo de découpe et transfo de 110 m² (200000€ d'investissement), 1 étable 180 m² destinée aux cochons avec évacuateur (5000€ d'aménagement), poulaillers mobiles (40000€), 1 tunnel à fourrage, 1 bâtiment stockage matériel, fourrages et céréales
- Mise à disposition des locaux au GAEC
- Prévisionnel 2019 nouvelle ferme
- CA : 200000€
- EBE : 68000€
- PAC : 17000€
- Annuités emprunt : 17000€



Le GAEC
« la grange Pradel »
en images