

Salon à la ferme 2022

Transmettons l'agriculture paysanne !

Après le joli succès de la première édition du Salon à la ferme en 2021, la Confédération paysanne a décidé de renouveler cette opération. Elle se déroulera un peu partout en France, du 22 février au 8 mars, presque aux mêmes dates que le salon de l'Agriculture qui, sauf mesures prises par les pouvoirs publics en raison de la crise sanitaire, est programmé, à Paris, du 26 février au 6 mars. C'est pour nous une manière concrète de donner à voir notre modèle d'agriculture paysanne, qui n'est pas seulement une vitrine. Nous ouvrons nos fermes parce que nous sommes fier-es de ce que nous y faisons. Nous invitons ainsi les citoyen-nes et les élu-es à rencontrer la vraie vie paysanne, celle du quotidien de notre métier dans ses productions variées... avec entrée gratuite pour tout le monde !


 **Isabelle Douillon**, paysanne dans le Rhône et membre du comité de pilotage du Salon à la ferme 2022

À l'heure où un grand nombre de paysan-nes arrivent à l'âge de la retraite, nous avons retenu le thème du renouvellement des générations, mais aussi celui de l'élevage en plein air, grandement menacé.


La transmission de sa ferme est un sujet qui me tient particulièrement à cœur, consciente de la difficulté que rencontrent les futur-es cédant-es, mais aussi les potentiels repreneurs et repreneuses, particulièrement dans les fermes d'élevage. Chez nous, installés depuis bientôt 40 ans, la transmissibilité de la ferme a été un fil conducteur tout au long de notre carrière. En valorisant au mieux notre production, nous nous sommes interdits de sur-investir en matériel, bâtiment ou autre équipement. Nous avons toujours misé sur l'humain afin

que le travail soit bien réparti et qu'il soit compatible avec une vie personnelle équilibrée. Et aujourd'hui, à l'heure de la passation, sans difficulté notre reprise est assurée, avec trois installations pour deux départs. Nos repreneurs ne seront pas plombés dès le début par des remboursements d'emprunts qui incitent à la fuite en avant du toujours plus, et ils ne seront pas privés de vie sociale, grâce à une moindre charge de travail.

Tout au long de ces pages, vous allez découvrir de nombreux exemples de fermes, parfois modestes mais combien résilientes face au rouleau compresseur de l'agro-industrie. Des paysannes et paysans bien dans leur métier et dans leur vie, et qui donnent l'envie de se jeter dans l'aventure de l'agriculture paysanne. ■

 Trois installations pour deux départs : Thomas Douillon travaille déjà avec ses parents, Isabelle et Jacques, sur leur ferme (élevage caprin, transformation laitière et ferme pédagogique avec gîte de groupe) dans le Beaujolais. À l'approche de la retraite des parents, son frère Léo et son cousin Rémy viennent de les rejoindre et de s'installer.



 À noter : La carte des fermes à visiter et des paysan-nes à rencontrer sera mise en ligne et accessible sur le site : confederationpaysanne.fr

Une installation-transmission prometteuse

Dans le Vaucluse, un éleveur de poules pondeuses élevées en plein air a transmis sa ferme à un trentenaire en pleine reconversion professionnelle qui projette un verger maraîcher.

Les venues de client-es s'enchaînent ce matin de décembre à la ferme de Naël Kouksi, à Pernes-les-Fontaines, dans le Vaucluse. Iels viennent acheter des poules pondeuses bio de réforme, âgées de 15 mois, afin de leur donner une deuxième vie. Pour Naël aussi, à 39 ans, la vie d'éleveur-maraîcher est un tournant. Durant des années, il a travaillé dans le bâtiment sur l'île de la Réunion. Ingénieur en génie civil, il était responsable de gros chantiers. *« Jeune, ça me plaisait mais, en mûrissant, ce métier ne correspondait plus à mes valeurs. Je travaillais pour Vinci qui me demandait de faire du profit à n'importe quel prix pour enrichir des fonds de pension américains. Je travaillais 12 heures par jour toute la semaine, je ne voyais pas mes enfants, je voulais changer. Un seul domaine répondait à tous mes critères : l'agriculture. Il y avait le respect de la nature, le temps consacré, faire en sorte que mes enfants puissent manger correctement... »*

 **Sophie Chapelle**

(1) Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole.
(2) Naël a acheté un hectare supplémentaire.

vente, je me suis engagé à accompagner Naël à hauteur d'une centaine d'heures ce que j'ai fait volontiers. » Naël confie pour sa part avoir *« accroché avec les valeurs de Jean-Pierre »* : *« Il a conçu ses bâtiments pour que le travail soit moins pénible, avec un système automatisé à l'échelle d'une petite ferme. La façon dont il élevait ses poules, en bio, en veillant à leur bien-être, ou dont il cultivait les céréales avec des variétés anciennes, m'a aussi plu. »* Après la phase de test, Naël compte se lancer comme agriculteur à titre principal en ce début 2022. Malgré les difficultés liées au confinement des volailles en raison de la grippe aviaire, il prévoit de passer de 400 à 600 poules.

Il pratique en parallèle un maraîchage très diversifié, proposant entre 15 et 25 variétés de légumes chaque semaine sur le marché. Avec un groupe de maraîchers, ils se répartissent des commandes pour approvi-

sionner des cantines. *« Je débarque tout juste en maraîchage, mais j'ai pris le parti de mettre zéro plastique et zéro traitement. »* Il conçoit un verger maraîcher et a d'ores et déjà planté 350 arbres, avec des essences différentes. *« Je veux remettre l'arbre au centre des cultures. On a la chance d'être à côté de la forêt : la biodiversité vient naturellement dans mes champs. Il y a des ravageurs, mais aussi des coccinelles qui viennent réguler. »*

Naël a décidé d'ouvrir ses portes pour le Salon à la ferme avec l'intention de *« montrer qu'il est possible à petite échelle de faire du maraîchage où on crée un max de biodiversité »*. *« Je serai à ses côtés s'il le souhaite, lors de l'ouverture, souligne Jean-Pierre. Certaines transmissions ne se passent pas toujours bien, mais là, c'est nickel. Il se débrouille super bien. J'ai aussi réussi à lui transmettre l'engagement à la Conf' ! C'est reparti ! »* ■

Un projet de reconversion bien réfléchi

Son projet de reconversion est bien réfléchi. Il s'agit d'abord de trouver l'endroit. Sa compagne et lui visent les alentours de Cavaillon, où vivent les beaux-parents. En parallèle, Naël obtient son BPREA⁽¹⁾, à Carpentras. C'est en faisant des recherches sur le site *Leboncoin* qu'il repère le corps de ferme où il est aujourd'hui installé avec sa famille : 2,5 hectares, dont 500 m² de bâtiments d'élevage et technique⁽²⁾. Jean-Pierre Montigné, l'ancien propriétaire de la ferme, justifie ce choix : *« J'avais posté des annonces partout : sur le site de la Safer, à la chambre d'agriculture, dans des revues agricoles, au répertoire installation-transmission... ça ne donnait rien ! Quand je l'ai mis sur ce site, j'ai eu au moins 30 visites, mais deux seulement étaient vraiment sérieuses. J'ai choisi Naël et j'en suis très heureux ! »*

Aujourd'hui retraité, Jean-Pierre était lui-même éleveur de poules pondeuses : *« Dans le contrat de*



Passion Volailles... plein air, évidemment!

Dans le Tarn, Jérémy Vialelle élève des volailles de chair à proximité de l'élevage-usine de Lescout que combat la Confédération paysanne.

Après un bac techno aménagement, un BTS agricole « Gestion et protection de la nature » et une licence en géomatique, Jérémy travaillait à la Fédération des chasseurs de l'Aude. Un jour, c'est devenu une évidence : vivre dans une ferme, de la terre et des animaux. Il enchaîne alors les stages, les contacts avec d'autres paysan-nes, découvre qu'on peut réussir une installation hors cadre familial, et recherche du foncier pour s'installer. Sur la commune de Lescout, où vivait son grand-père, l'opportunité se présente : une ferme est à vendre, ses bâtiments du XIX^e siècle, sa maison d'habitation et 10 hectares de terres, à mi-chemin entre Castres et Revel, dans le sud du Tarn. À 24 ans, il monte son projet d'installation, demande la DJA⁽¹⁾, et avec le soutien de la famille et un emprunt personnel, le voilà lancé dans l'aventure!

Sur sa ferme, Jérémy – aujourd'hui jeune trentenaire – élève des volailles, en petite quantité, de manière

traditionnelle. Aux poulets de chair et œufs vendus toute l'année, s'ajoutent l'hiver canards gras et volailles festives. Asperges vertes, oignons et échalotes, citrouilles complètent en saison la gamme des produits. Achetées à un jour pour les canetons et les oisons, ou à trois semaines pour les poulets, les volailles sont élevées en plein air, nourries au grain produit par un voisin. L'effectif va de 1 000 à 1 500 volailles, suivant la saison. Après son installation, Jérémy a aménagé dans un bâtiment traditionnel une tuerie, une chambre froide et un point de vente à la ferme. Il maîtrise ainsi les différentes étapes de l'élevage.

Plébiscité pour la qualité de ses produits

Volailles et légumes sont vendus le jeudi après-midi au magasin de la ferme, et le samedi matin sous la halle médiévale de Revel, un des « 100 plus beaux marchés de France ». Les consommateurs et

 **Jean-Luc Hervé**, paysan dans le Tarn

(1) Dotation jeune agriculteur : aide sous conditions à l'installation.

consommatrices plébiscitent la qualité des produits, l'origine locale, le contact direct avec le paysan, et des prix raisonnables. Le bouche-à-oreille est appuyé par la communication sur les réseaux sociaux (Facebook et Instagram), la distribution de tracts, les banderoles déployées en bord de route près du chemin d'accès à la ferme.

L'élevage en plein air n'a pas nécessité d'investissements lourds. La vente directe permet une bonne valorisation du travail. Malgré sa petite surface, la ferme a un système économique performant. Dès son installation, Jérémy a planté des haies, des arbres dans les enclos des volailles, positionné des nichoirs...

Chasseur, pêcheur et « mordu » de champignons, Jérémy est aussi un sportif. Le rugby est une passion familiale : son frère a été champion de France avec le Castres Olympique. Il pratique aussi la boxe. Musicien à ses heures, il joue du saxophone dans une *banda* de village ; l'accordéon est réservé à la famille, à Rose et Lola, les jumelles de deux ans, et à leur maman, Anaïs, infirmière libérale sur le secteur.

Jérémy est aussi la figure de proue de la lutte contre le poulailler industriel voisin. Cette ferme-usine de 180 000 poules pondeuses veut construire un cinquième bâtiment de 30 000 poules supplémentaires. Dans un contexte local très tendu, les riverain-es sont excédés par les odeurs nauséabondes (51 turbines rejettent dans l'atmosphère l'air des bâtiments, sans aucun système de filtration) et les cas de cancers se multiplient sur la commune, alors qu'ils restent stables dans les villages environnants.

Est-ce l'engagement de Jérémy qui lui a valu mi-décembre un contrôle de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) ? Malgré une mise en demeure, il se refuse à claustre ses volailles, aussi bien par respect du bien-être animal que par cohérence vis-à-vis de ses client-es. Une position qu'il expliquera à ses visiteurs et visiteuses, lors du Salon à la Ferme 2022. ■



 Sur sa ferme, Jérémy Vialelle élève en plein air, tue, prépare et vend en direct ses volailles. fr-fr.facebook.com/lafermeduvialou

Dynamique familiale

Dans le Finistère, à Guerlesquin, la ferme laitière de Kerdennet a fédéré toute la famille Quéniat : frères, sœur et belle-sœur ont créé leurs ateliers de production autour de cette ferme.

Pierre est droit dans ses bottes. Il a toujours vu les vaches pâturer, mais il a aussi roulé les bâches plastiques à la pointe du silo de maïs et signé des bons de livraison d'aliments. Aujourd'hui, il ne valorise pas seulement l'herbe : il gère l'alimentation des laitières en complète autonomie et une bonne partie de sa production est destinée à une clientèle locale.

Le siège du Gaec est à Guerlesquin, « petite cité de caractère » traversée par le Guic, une des premières rivières bretonnes labellisées « rivière sauvage ». La ferme est à 220 mètres d'altitude, sur une pente granitique dont le sol peu profond, sableux et drainant, se réchauffe tard au printemps.

L'idée germe en 2008. Le hangar à foin vient d'être détruit par un incendie. Pierre s'engage alors au sein d'un groupe « lait » animé par la chambre d'agriculture, dans une démarche d'autonomie alimentaire et de réduction des charges. Son projet est freiné par la crise laitière de 2009. Il entame la conversion en bio, en parallèle avec l'autoconstruction d'un séchoir à foin solaire, édifié avec les arbres du domaine. La page est tournée : on passe à un système tout herbe.

Les récoltes se font sans la pression des fenêtres météo, avec des valeurs nutritives mieux maîtrisées. Quatre

coupes de mélanges prairiaux à base de dactyle, trèfle, fléole et luzerne sont stockées dans des cellules et assemblées pour obtenir un bouquet final apprécié par la soixantaine de vaches normandes.

Saga

L'histoire de la ferme relève de la saga familiale. Hormis Pierre, installé avec son père en 2007 sur 100 hectares, chacun-e entame sa vie professionnelle hors les murs pour se retrouver à travailler ensemble dans les années 2015. Le frère de Pierre, Vincent, est revenu en 2013 s'installer en bio sur 30 hectares. Il élève 100 porcs charcutiers et 5 000 poulets de chair en poulaillers mobiles. Tout est vendu en direct. Vincent a rejoint le Gaec en 2021. En 2014, avec son épouse, Céline, ils avaient créé en parallèle une SARL : un magasin et un labo, installés à Guerlesquin. Céline y assure, avec quatre salarié-es, la transformation du lait de la ferme en produits frais, le conditionnement des volailles et la vente des produits du Gaec.

Gwenaëlle, la sœur de Pierre, avait aussi créé en 2014 son propre atelier fromager, *La Tommeuh*. Ainsi, le facteur humain, dans cette petite communauté, s'associe par affinités et compétences dans une équation dont l'expression vise la résistance aux

 **Jacquine Gauchet**, Ami-e de la Confédération paysanne du Finistère


(1) dfdls.fr

spéculations des marchés mondiaux sur les prix agricoles, la diversification des produits, et surtout la maîtrise de toute la chaîne alimentaire.

En amont : un système tout herbe, en aval : une marque, *Du foin dans les sabots*⁽¹⁾, et un cahier des charges « lait de foin ». Sur les 300 000 litres de lait produits au Gaec, 100 000 sont transformés par la SARL en une large gamme de produits (beurre, yaourt, riz au lait...) et 60 000 litres le sont par Gwenaëlle pour ses fromages affinés. 80 % des produits frais sont destinés à la restauration collective.

Dans la situation de Pierre, la maîtrise des volumes est un compromis entre facteurs de production (bâtiments et cheptel), préservation de ses conditions de travail et de son revenu. Toutefois, la Société industrielle laitière du Léon (SILL) collecte la moitié de sa production : il est préoccupé par la crise que subit depuis 2021 la filière longue du lait biologique.

Le Salon à la ferme sera l'occasion d'engager *in situ* le débat sur ces questions : comment harmoniser l'offre et la demande en garantissant la pérennité de la filière ? De quels moyens se doteront les fermes pour maîtriser les volumes de lait produits sans dégrader leurs revenus ? Et comment, dans le prolongement de cette dynamique familiale, assurer le renouvellement des générations ? ■

 **Pierre et Vincent Quéniat** : « *Nous sommes des hybrides paysans-artisans : des paysartisans... En effet, cela dépend de votre interlocuteur dans la famille : il y a des paysans et des artisans.* »



Une ferme paysanne de montagne prête pour la transmission

Dans les Vosges, la Bergerie de Straiture accueillera le Salon à la ferme en 2022 : Véronique Fulchin et Olivier Cassagnau y élèvent des moutons dont iels transforment la laine depuis presque 30 ans.

En 1994, quatre communes de montagne, au nord de Gérardmer, celles qui formeront jusqu'en 2014 la communauté de communes de la Haute-Meurthe, font le constat de l'enfrichement de leur territoire, conséquence de la déprise agricole. Elles répertorient cent hectares enfrichés ou en cours.

Olivier, déjà berger et tondeur de mouton professionnel, après une formation en Nouvelle-Zélande et une première expérience de paysan, voit dans la démarche une opportunité pour créer une exploitation agricole qui correspondrait à ses convictions : avec peu de capital, donc facilement transmissible, et capable de stopper l'enfrichement des parcelles où seuls les ovins ont accès.

Le projet prend forme, la communauté des quatre communes propose la construction d'un bâtiment et une quarantaine d'hectares à défricher ou à entretenir, éparpillés en mosaïque, éloignés jusqu'à 40 km et étagés de 300 à 1 100 m d'altitude.

Véronique et Olivier peuvent créer leur ferme. Un bail correspondant à la surface minimum d'installation de l'époque (12 hectares) est signé, le reste des terrains communaux sont mis à disposition et le couple est locataire du bâtiment. Véronique et Olivier sont plus ou moins des paysans sans terres, entretenant des terres de collectivités locales, mais aussi de particuliers. Iels commencent avec une cinquantaine de brebis et débutent leur activité de démonstration et d'atelier pédagogique, en attendant le développement du projet.

C'est en 2000 que les quatre communes achètent une parcelle juste à la sortie du défilé de Straiture et y font construire un bâtiment agricole de 920 m², avec une partie réservée à l'accueil et à la transformation.

Un revenu est assuré par la tonte professionnelle, et la troupe pérenne passe à entre 200 et 270 brebis, four-

 **Dominique Barad**, paysan retraité dans les Vosges

(1) La viande mais aussi des agneaux vendus pour être élevés sont à retirer à la bergerie après réservation – bergerie-straiture.fr

 La Bergerie de Straiture peut aussi être suivie et contactée sur : urlz.fr/h4lr

nissant viande⁽¹⁾ et laine. Tout le fourrage d'hiver est acheté.

L'activité que développe Véronique propose des ateliers pédagogiques sur la transformation de la laine (feutrage) et développe un magasin avec la ferme où elle propose laine brute, cardée ou filée, ses créations (bijoux, chapeaux, sacs, luminaires, objets de décoration, tous en laine) et des goûters paysans. Les ateliers peuvent aussi être assurés à l'extérieur (écoles, maisons de retraite...). Olivier fait en même temps des démonstrations de chiens de berger et de tonte des moutons.

Un public de tous âges participe aux ateliers

Plus de 5 000 personnes participent chaque année à ces ateliers et démonstrations. Le public, de tous âges, va des classes vertes aux anciens, en passant par les touristes de passage.

Aujourd'hui, après ces années pendant lesquelles la ferme s'est enracinée dans le terroir qu'elle a valorisé, Olivier est retraité (tout en continuant la tonte professionnelle), Véronique est devenue cheffe d'exploitation.

La troupe est passée à 150 brebis pour diminuer le temps de travail, et l'activité de diversification (accueil, transformation de la laine, stages, ateliers) continue.

Des quatre communes du départ, c'est maintenant la communauté d'agglomération de Saint-Dié-des-Vosges (75 communes) qui gère le projet, mais les élu·es actuelles de cette plus vaste entité sont moins motivé·es et souhaiteraient vendre le bâtiment. Ce serait regrettable de voir disparaître cette ferme atypique par la vente du bâtiment à d'autres fins qu'agricoles.

Pourtant le potentiel d'élevage existe vraiment, même si les terrains agricoles sont morcelés.

Une nouvelle installation est donc à prévoir, un nouveau départ pour de futures paysan·es, à Hervafaing. Car Véronique et Olivier veulent transmettre leur exploitation dans les années à venir.

Le Salon à la ferme 2022 est l'occasion pour ces paysan·es militant·es de montrer une ferme de montagne dans laquelle un revenu est assuré, tout en minimisant les investissements et en restant cohérent avec les objectifs de l'agriculture paysanne. ■



Dans une nature préservée

En Vendée, dans le Marais Breton, les paysan·nes d'une ferme en bovins allaitants affirment une forte volonté de préserver la biodiversité tout en vivant décemment de leur travail.

 **Ludivine Cosson**, paysanne en Vendée

(1) Asso de consommateurs et consommatrices, Adear, Confédération paysanne, LPO, association Maraîchine, magasins Biocoop, Nature et Progrès, conservatoires de races, collectivités...

(2) Une vingtaine d'élevages sont engagés et liés à la filière, très locale, de la race de vache Maraîchine.

(3) vendée. lpo.fr/dialogue-permanent-pour-la-nature

(4) L'abattage à la ferme pourrait être un énième label de bien être animal, alors qu'il ne concerne que la fin de vie.

 Frédéric s'est installé comme éleveur de vaches maraîchines en 2003. Ludivine l'a rejoint sur la ferme en 2010.

Au Gaec La Barge, deux associé·es et un salarié travaillent avec 80 bovins et 20 équidés sur 170 hectares de prairies naturelles de marais. Notre première motivation est de montrer que la production de nourriture est compatible avec la biodiversité sauvage du territoire. Suppression du drainage pour le maintien des niveaux d'eau élevés jusqu'à la fin du printemps, bouturage de roselières, restauration des mares et de la diversité floristique des prairies naturelles avec une gestion du pâturage adaptée... Les limicoles nicheurs, comme la Barge à queue noire, peuvent nourrir leurs petits; les rapaces, les insectes et les batraciens menacés perpétuent leurs espèces dans ces zones humides.

Pour remplir ces objectifs tout en assurant l'équilibre économique de la ferme, nous avons choisi d'élever des vaches maraîchines, sous la mention Nature et Progrès, et de valoriser toute notre production (viande de broutards et de vache) en circuit court.

Grâce aux réseaux cultivés dans le Nord-Ouest Vendée ⁽¹⁾, le réseau

Paysans de Nature et la microfilère « Biodiversités Maraîchines » ⁽²⁾ ont vu le jour en 2019. Ces réseaux permettent aux paysan·nes qui font le choix de préserver la biodiversité sur leur ferme, communiquer sur leur travail, valoriser leurs productions et leurs actions, gagner en autonomie et en connaissances, s'épanouir dans leur métier. Un système participatif de garantie, inspiré de Nature et Progrès, appelé « Dialogue permanent pour la nature » ⁽³⁾, permet aux paysan·nes, aux habitant·es et aux naturalistes de travailler ensemble pour garantir ces valeurs et les diffuser. La coopération entre paysan·nes est renforcée, les partenaires s'impliquent auprès des paysan·nes, par exemple pour favoriser de nouvelles installations.

Nous sommes convaincu·es que le bien-être des éleveurs et des éleveuses est lié à celui de leurs animaux, et que ce dernier ne peut s'exprimer que dans une nature préservée. Selon nous, bien-être des herbivores d'élevage rime avec pastoralisme. Une fois que ces besoins primaires sont satisfaits, reste

Données complémentaires

- Trois emplois à temps plein à la ferme (deux associés et un salarié).
 - Le salarié est rémunéré 1425 euros net par mois et chacun des associés se tire 1500 à 1800 euros par mois.
 - Tous les trois font 35 heures par semaine.
 - Le taux d'endettement est de zéro, la ferme étant remboursée depuis 2018 : investissement uniquement sur fonds propres, pas d'autres emprunts en cours.
- Pour en savoir plus : visiter la ferme lors de l'édition 2022 du Salon à la ferme ou lire sa fiche sur le site : paysandenature.fr

la relation à l'humain. À la ferme, je suis chargée d'établir un lien de confiance avec les vaches dès leur naissance, afin que le travail avec les animaux se déroule sans stress : changements de prés, transhumances à pied par la route, tris et sevrage des jeunes se déroulent en coopération harmonieuse avec les animaux. Pour permettre cette relation de qualité, nous avons fait le choix de ne pas avoir plus de 50 vélagés par an.

L'abattage à la ferme est une démarche cruciale pour nous. Le travail de la Confédération paysanne, à l'échelle nationale, est précieux pour permettre la réappropriation par les éleveurs et éleveuses de cette étape indispensable à l'élevage, en dehors des courses de clochers et des simplifications trompeuses ⁽⁴⁾ qui pointent leurs nez.

Nous ouvrons donc notre ferme pour présenter au public nos animaux, nos pratiques mais aussi tous les réseaux et dynamiques auxquelles nous participons pour tracer ensemble les possibles solutions d'avenir. ■



La Miellerie du Pays Welche

En Alsace, la Miellerie du Pays Welche⁽¹⁾ est l'outil commun de deux fermes apicoles bio qui élèvent en tout près de 1 000 ruches, chacune ayant intégré récemment un nouvel associé.

La miellerie est dans la zone artisanale de Fréland, commune du Haut-Rhin de 1 600 habitant·es. C'est un beau bâtiment en bois, en grande partie autoconstruit par Dominique Ganter et Olivier Gotorbe, aidés de quelques amis. Le bâtiment et le foncier sur lequel il est situé appartiennent en fonds propres aux deux apiculteurs.

Le bâtiment abrite sur 300 m², outre un local de stockage, les ateliers d'extraction et de transformation du miel. La partie haute a été aménagée en habitation, offrant un revenu supplémentaire et un logement locatif, utilisé jusqu'à maintenant par des salarié·es.

Dominique s'est installé sur les hauteurs de Fréland en 1990, avec 200 ruches. Olivier, apiculteur également, avec 250 ruches, croisait régulièrement Dominique et tous les deux échangeaient sur les diverses techniques et aspects de la profession.

Suite à la visite d'une miellerie collective en Moselle, les deux compères décident de construire un bâtiment pouvant accueillir leurs deux exploitations et, au printemps 2007, le bâtiment est opérationnel.

Un jeune stagiaire embauché par Olivier les rejoindra et s'installera à son compte durant quelques années. Il sera remplacé par un autre jeune apiculteur, ancien stagiaire, lui, de Dominique. La structure peut ainsi permettre à de jeunes futur·es professionnel·les de découvrir les réalités du métier avant de prendre leur envol, s'ils ou elles le souhaitent.

En 2014, l'Abeille bleue, exploitation individuelle créée par Dominique, se transforme en Gaec avec l'arrivée de sa conjointe, Marie-Ray. Depuis quatre ans, Dominique travaille avec un nouvel associé, Jean Nachi, pour préparer la transmission.

Olivier et sa femme, Isabelle, se sont également associés dans le Gaec du Rucher du Pays libre (traduction en français de Frei-Land), Gaec que Yannick, formé par Olivier, a rejoint en janvier 2021.

Quand les ruches de l'Abeille bleue transhument dans un rayon de 50 km,

 **Pierre-Michel Vigneau**, Ami de la Confédération paysanne d'Alsace

(1) Le Pays Welche est la partie de l'Alsace (ouest) traditionnellement de langue et de culture romane.

 **La Miellerie du Pays Welche, c'est aujourd'hui deux fermes apicoles et la transmission en cours entre deux générations.**

entre plaine et montagne, le Gaec du Pays libre peut faire voyager les siennes jusqu'en Bourgogne. Les deux structures ont une production annuelle moyenne de 30 à 38 kg par ruche. Elles proposent à la vente du miel d'acacia, de tilleul, de châtaignier, de sapin et de montagne, mais aussi du miel en rayon, du pollen et du pain d'épices.

Le bio, un choix de conviction

La miellerie du Pays Welche travaille depuis longtemps en bio, un choix de conviction, bien que la gestion du varroa, un redoutable parasite des abeilles, soit plus difficile et chronophage qu'en conventionnel.

Chaque structure a ses circuits de distribution. Pour l'Abeille bleue, ce sont deux marchés, deux magasins de producteurs (à Ribeauvillé et à Colmar) et deux foires bio. Pour le Rucher du Pays libre, ce sont un marché, des magasins bio et des foires bio.

Les atouts du regroupement sur un même lieu sont nombreux : division par deux des coûts d'achat de matériel, mutualisation des connaissances, expérimentations, entraide... La collaboration impose discipline et tolérance, mais les associé·es sont très satisfait·es de ce mode de fonctionnement collectif.

Données complémentaires

Pour les deux Gaec, le revenu agricole mensuel (résultat) se situe, ces dernières années, entre 2 000 et 2 500 euros par associé·e, avec un taux d'endettement de zéro en ce moment. Le temps de travail varie suivant les années, entre 1 800 à 2 000 heures par associé·e (chiffres Abeille bleue).

Il y a certes quelques inconvénients : parfois, le besoin du même matériel au même moment nécessite une bonne planification des travaux, l'entretien et le rangement du matériel et des locaux entraînent de petits conflits, vite et bien réglés entre personnes de bonne volonté.

Pour l'avenir, les soucis sont les mêmes que ceux des autres apiculteurs et apicultrices : le dérèglement climatique, l'arrivée de nouveaux parasites et prédateurs... Le métier à plein temps d'apiculteur pourra-t-il continuer, à moyen et long terme, à faire vivre ces « bergers des abeilles » ? ■



« Une vie en lien avec nos valeurs »

Isabelle et Sylvain Giacotti se sont installés à Leynhac, dans le Cantal. Depuis 2009, la famille s'est agrandie et leur petite ferme diversifiée a prospéré, répondant pleinement à leurs aspirations.

Il y a quinze ans, Isabelle et Sylvain Giacotti, la trentaine, rêvaient d'une autre vie possible. Elle, fonctionnaire territoriale, lui dans l'animation jeunesse, leur destin semblait tout tracé. « *Mais nous, on voulait vivre autre chose, autrement, que notre vie ait un sens en lien avec nos valeurs, pour nous et nos enfants* », dit en souriant Isabelle. Des aspirations, iels en avaient : mettre la famille au centre du projet, faire de l'autonomie le moteur, s'intégrer et participer activement au développement d'un territoire, partager une grande aspiration écologique et environnementale, vivre de son activité, agir pour la santé de la terre et des humains... Tout convergeait vers une installation en agriculture biologique. Sylvain embraya sur un BPREA avec une spécialité apicole, Isabelle était enceinte de Clélia.

Le couple trouve, auprès des Civam Massif Central ⁽¹⁾, un accompagnement pour les porteurs et porteuses de projets d'installation agricole « hors cadre familial ». Leur projet d'installation « bio-apicole » ne nécessite que peu de surface agricole mais a besoin d'un environnement propice, alternant forêts et pâturages, loin des cultures intensives... « *Choisir le bon lieu est le premier pas vers l'autonomie* », résume Sylvain. En 2009, la Châtaigneraie cantalienne, région naturelle au sud du Cantal, devient « *leur terre d'accueil* ». Ain-

si naissent « Les délices des p'tites abeilles ». L'année suivante, Yuna vient agrandir la famille.

Le couple a toujours eu conscience de l'importance de la place que chacun-e doit se construire au sein de leur projet. Isabelle ayant suivi une formation de phytologue-herboriste, la culture de plantes médicinales et aromatiques se développe sur le terrain familial, et Isabelle devient « conjointe collaboratrice d'exploitation agricole » en 2013.

Après plus de dix ans d'activité, leur projet a atteint une certaine maturité. Actuellement, autour de leur maison, 2 000 m² de petits fruits et légumes sont cultivés, un hectare de châtaigniers a été acquis et une centaine de ruches sont disséminées sur le territoire.

Tout est géré en interne

Produire, diversifier, transformer : tout est conçu pour que chaque activité réponde à ces critères. Tout est géré en interne. Il ne s'agit pas de faire des quantités de quelques productions mais, au contraire, de proposer, après un test de dégustation familiale, une multitude de produits en petites quantités : sirops, confitures, plantes, baumes, miel, pollen...

À ce jour, le chiffre d'affaires se répartit d'égale façon entre les cultures, la châtaigneraie et les produits de la ruche. Tout est vendu localement en circuits courts : vente

 Gilles Parcoret, formateur en agriculture biologique

(1) Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural : civam.org
(2) Association pour le développement de l'emploi agricole et rural : agriculturepaysanne.org

Données complémentaires

- Deux emplois à temps plein.
- Temps de travail très variable sur l'année : chargé d'avril à mi-décembre (avec des hauts et des bas), plus tranquille en hiver.
- Trois semaines de congés annuels, plutôt en hiver.
- Revenu annuel : 20 000 euros environ.
- Endettement : 4 % de remboursement d'emprunt (reste 2 ans), rien de prévu après.

Plus d'info :

lesdelicesdesptitesabeilles.fr

directe à la ferme, amap, magasins de producteurs, magasins bio, foires bio... Un bâtiment, dédié à la vente à la ferme et à la transformation, a vu le jour en 2021, avec un local réservé aux soins énergétiques que propose Isabelle.

Toujours dans cet esprit d'autonomie, Isabelle et Sylvain sont acteurs dans plusieurs structures de développement ou associations. Après avoir été administrateur à la Cant'Adéar ⁽²⁾, Sylvain participe à la création d'un magasin de producteurs à Maurs, puis à Figeac, pour partager ses convictions avec d'autres paysan·nes. Il devient également administrateur de la « Maison de la Châtaigne », à Mourjou, pour relancer et organiser cette culture locale historique. Isabelle vient d'intégrer le bureau de la Confédération paysanne du Cantal.

Tous deux sont heureux de leur parcours, souhaitant maintenant partager leur expérience, leurs savoir-faire, accompagner la création d'activités sur des petites fermes, susciter des vocations, et que fleurissent, en grand nombre dans nos campagnes, des fermes où vivent heureux des paysannes et des paysans. ■



 Isabelle et Sylvain Giacotti dans la boutique de leur ferme.

Aube « **L'aspect social est très fort, à plusieurs on est plus forts !** »

Dans l'Aube, Pauline Berton, 30 ans, a rejoint depuis bientôt cinq ans la ferme familiale en production céréalière et légumière. Elle projette de créer un atelier en porcs bio.

 Propos
recueillis par
Sophie Chapelle

Que produisez-vous sur la ferme ?

Nous sommes sur 70 hectares en bio, en grandes cultures – blé, orge, tournesol... – et légumière. On diversifie nos cultures de plein champ afin d'avoir une grande gamme de produits à proposer : pommes de terre, oignons, carottes, lentilles vertes, betteraves rouges, choux blancs, poireaux, choux de Bruxelles... À petite échelle, on a aussi des courges, butternuts, céleris-raves, panais... On commercialise en vente directe et auprès de divers clients : maraîchers souhaitant compléter leur gamme, magasins de producteurs, épiceries bio... Une partie est commercialisée en circuits longs, mais nous sommes menacés par la reconversion des grosses surfaces en bio qui se lancent dans la production de légumes *low cost*. Pour ce qui est de la commercialisation

 Plantations
de patates douces
en famille.



des céréales, on essaye de travailler le moins possible avec les coopératives, les prix étant souvent très incertains, nous préférons travailler directement avec les moulins. On a également une grosse activité de conditionnement de légumes, de septembre à mai. Il faut être à deux pour trier, mettre en sacs, préparer les commandes... On avait besoin de renforts et mon conjoint nous a rejoints en février 2020.

Qu'est-ce qui vous a conduit à devenir salariée de la ferme familiale depuis juin 2017 ?

J'ai fait un BTS en productions animales, j'étais plutôt orientée élevage. J'ai travaillé plusieurs années en porcherie industrielle où j'étais responsable du secteur maternité. Suite au départ en retraite de mes deux oncles, mon père s'est retrouvé seul sur la structure : je suis alors venue à la rescousse !

C'est surtout mon père qui m'a formée, moi je n'avais jamais conduit de tracteur. Gamins, on n'avait rien à faire dans les champs : il y avait la peur de l'accident, et puis ils étaient trois... Je n'avais pas non plus fait d'études en production végétale mais, quand je suis arrivée là, il a fallu que je m'y mette ! Ça a été difficile au début, je sortais tout juste de mon congé maternité et je suis partie sur le tracteur pour m'occuper des pommes de terre. Mais je me suis accrochée ! On est aussi accompagnés par des groupements spécifiques en production céréalière et légumière, et je lis beaucoup de choses sur les itinéraires techniques. Tous les ans, on apprend.

Vous avez toujours le projet de créer un atelier de porcs bio ?

Oui, mais avec le Covid ça n'avance pas vite. J'attends les plans finalisés des bâtiments. L'idée, c'est d'être naisseuse-engraisseuse, potentiellement en contrat avec Unebio dans le Grand Est. Mon expérience m'a dégoûtée du porc en élevage intensif :

Données complémentaires

- Trois ETP (équivalents temps plein) sur la ferme dont deux salariés, et une vingtaine de saisonniers durant 3 mois.
- Revenu mensuel : salariés rémunérés 1 500 euros brut par mois sur une base de 35 heures plus les heures supplémentaires.
- Temps de travail : Entre 40 et 60 heures hebdomadaires par ETP.
- Taux d'endettement : 45 %.

les conditions d'élevage, l'intensivité, les porcs très serrés... ce n'est pas ce que je veux faire. Là, avec ce projet sur paille, il est question de bien-être animal, mais aussi d'avoir son fumier, sa propre matière organique. On boucle la boucle en étant autonomes à ce niveau-là !

Vous êtes la quatrième génération dans cette ferme qui s'est convertie au bio il y a quinze ans. Qu'est-ce qui fait sa force ?

On est dans un secteur de plaines céréalières et de système betterave sucrière et pomme de terre. Autour de nous, ce sont de grandes exploitations, avec de grandes surfaces. Notre ferme est très anecdotique ! Notre force, c'est la diversité des productions : avec 70 hectares en conventionnel, même tout seul, mon père devrait travailler en plus ailleurs. Là, la culture légumière en bio et le travail en vente directe et semi-directe permettent d'employer du monde. Pour les plantations et le désherbage, on a une équipe de vingt saisonniers en local qui sont là de mai à juillet. C'est ma vision du futur : pouvoir continuer à employer du monde, c'est très important pour moi. L'aspect social est très fort. À plusieurs, on est plus forts ! ■