



LE SALON À LA FERME

22 février >> 8 mars 2022

DOSSIER DE PRESSE



www.confederationpaysanne.fr

LE SALON À LA FERME

Après une première édition réussie en 2021, le Salon à la ferme revient partout en France, co-organisé cette année par la Confédération paysanne, la Fédération Associative pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural (FADEAR) et les Ami-e-s de la Confédération paysanne.

Il se déroule du 22 février au 8 mars 2022, sur la thématique nationale du renouvellement des générations.

Cette année, plus de 250 fermes ouvriront leurs portes dans toutes les régions et dans plus de 80 départements.

Un Salon à la ferme au plus près des habitant-es de nos territoires afin de nouer un dialogue constructif sur l'avenir du monde agricole.

Un Salon au plus près des réalités de notre métier de paysan-ne. La question de l'alimentation est éminemment un choix de société qui nous concerne toutes et tous !

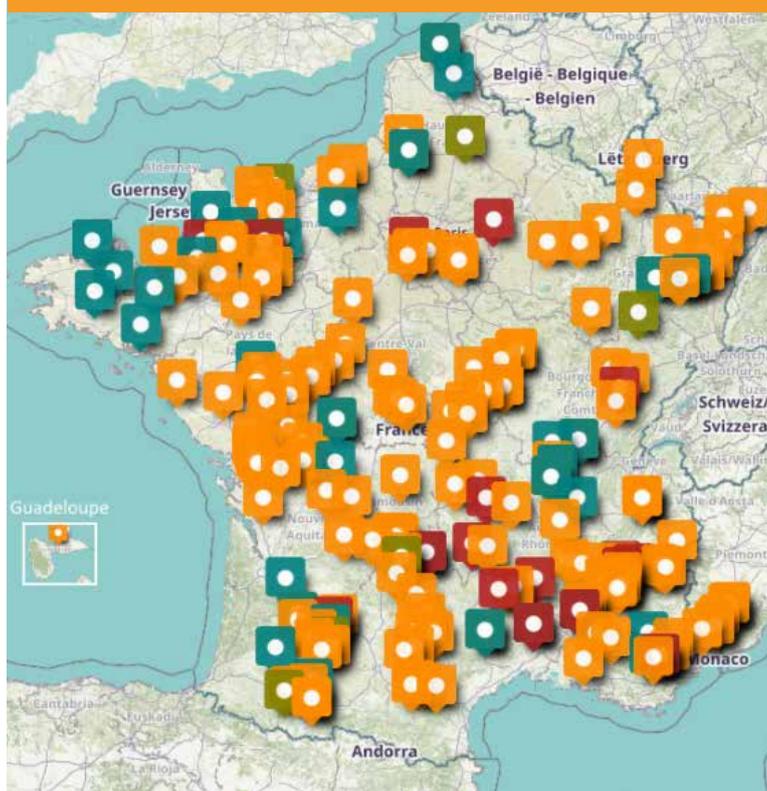
LES CHIFFRES CLÉS

- ▶ Plus de 250 fermes ouvertes
- ▶ Toutes les régions représentées
- ▶ Plus de 80 départements mobilisés
- ▶ 6 thématiques phares :
Installation-transmission, élevage de volailles plein-air, eau, foncier, productions et revenu, etc.

CONTACTS PRESSE

- ▶ **Nicolas Girod**
Porte-parole national
06 07 55 29 09
- ▶ **Raphaël Bellanger**
Paysan et administrateur de la FADEAR,
réfèrent installation-transmission :
06 34 40 11 97
- ▶ **Caroline Nugues**
Chargée de communication
06 95 29 80 78

RETROUVEZ TOUS NOS ÉVÉNEMENTS SUR
>> link.infini.fr/carte-fermes-saf2022 <<



ANNE-LAURE, UN EXEMPLE DE TRANSMISSION RÉUSSIE

Anne-Laure, la tête d’affiche de cette deuxième édition du Salon à la ferme, est paysanne en Côtes d’Armor sur la ferme « Mamm Douar ». Elle a repris une ferme de 15 hectares, en agriculture biologique depuis 1984 à Lescouët Gouarec, au lieu-dit Keresto. C’est une ferme en polyculture-élevage avec un atelier de reproduction de volailles en plein air, des légumes de conservation cultivés en plein champs et un troupeau d’ovins allaitants. Elle s’est installée via la Coopérative d’Installation en Agriculture Paysanne du département (la CIAP 22) et est un exemple de transmission réussie avec Roland, le cédant. Son compagnon Fabien est actuellement accompagné par la CIAP 22 pour préparer son installation en bovins lait avec transformation fromagère.

Avant son installation, le monde agricole n’était pas totalement inconnu d’Anne-Laure, avec des oncles installés en bovins lait notamment. « *Toute petite oui, j’y ai pensé. Je voulais aussi être prof de sport* », raconte Anne-Laure. Elle s’oriente finalement vers des études supérieures en gestion et ressources humaines et travaille trois ans en RH dans une usine aéronautique en Ile-de-France. Avec son compagnon, ils démissionnent en même temps et partent à l’étranger, direction l’Amérique du Sud : « *Nous avons travaillé comme volontaires dans de nombreuses petites fermes biologiques. Dès le 1^{er} mois en Colombie, nous avons su tous les deux qu’en rentrant nous nous installerions sur une ferme. Tout le reste du voyage, nous avons cherché à passer le plus de temps possible auprès de paysans en agriculture biologique, nous avons soif d’apprendre et de pratiquer, afin de pouvoir nous lancer dès notre retour en Bretagne* ».

A leur retour en France, en 2018, l’installation en centre Bretagne est une évidence : « *C’est une région très rurale, que j’aime pour ses beaux paysages mais aussi pour la solidarité entre ses habitants* », indique Anne-Laure. D’abord inscrite en BPREA, Anne-Laure modifie ses plans lorsqu’elle découvre l’existence de la CIAP : « *C’était exactement ce qu’il me fallait : beaucoup de pratique en stage et de l’accompagnement pour le montage du projet et pour développer son réseau local. J’avais surtout besoin d’apprendre à faire des clôtures, de conduire des tracteurs, de comprendre le cycle des plantes et des animaux... J’étais quasiment tous les jours en stage dans des fermes au contact de paysans locaux* », explique Anne-Laure. Au cours de la formation, elle a pu commencer la production de ses différents ateliers en parallèle sur sa ferme et notamment être accompagnée par Roland pour sa première saison de légumes.

Aujourd’hui, à la ferme Mamm Douar, les volailles Coucou de Rennes animent la basse-cour, les moutons Shropshire entretiennent les espaces et fournissent du fumier pour la culture des légumes et des céréales. « *Nous cultivons nos céréales pour assurer l’alimentation de nos animaux. L’objectif est de créer un environnement cohérent, où chacun joue un rôle particulier. Ainsi, animaux, plantes, arbres et paysans de la ferme coopèrent pour proposer des produits naturels et de qualité à ses clients* », explique Anne-Laure. Et pour « *préparer la suite* », des arbres fruitiers, dont 45 noisetiers, ont été plantés lors du premier hiver, car la noisette était l’idée de départ en Colombie, avant de tomber sur la ferme de Roland.



Anne-Laure et Roland,
sur la ferme de Mamm-Douar

GÉNÉRALISER L'AGRICULTURE PAYSANNE POUR RENOUVELER LES GÉNÉRATIONS

POURQUOI SE PRÉOCCUPER DU RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS EN AGRICULTURE?

Au vu de la pyramide des âges en agriculture, on estime que la moitié des terres agricoles changera de mains dans les 10 ans à venir. Plus d'un quart des paysannes et paysans ont plus de 60 ans (source : Recensement agricole 2020). Nous sommes dans un tournant historique pour l'avenir de nos territoires : agrandir et industrialiser avec cent mille agrimateurs ou installer et redynamiser l'emploi avec un million de paysannes et paysans.

Nous nous devons de mettre toutes nos forces pour réussir à transmettre ces structures et inverser la tendance pour retrouver un million de paysannes et paysans.

Pour répondre à la fois à l'urgence sociale et écologique, l'indispensable renouvellement des générations doit permettre de retrouver des paysannes et paysans nombreux.

SANS PAYSANNES ET PAYSANS NOMBREUX

- ▶ C'est la souveraineté alimentaire qui est compromise, ici et ailleurs.
- ▶ C'est l'impossibilité d'assurer la transition agroécologique des systèmes agricoles et alimentaires.
- ▶ Ce sont nos campagnes qui se vident, perdent leur dynamique et se dénaturent.
- ▶ Ce sont les multinationales et quelques accapareurs financiers qui contrôleront les moyens de production de l'alimentation : les terres agricoles, l'eau, les semences...
- ▶ C'est une agriculture numérique, robotique et génétique qui s'annonce, aggravant la crise climatique, détruisant encore davantage l'emploi paysan et la biodiversité.
- ▶ C'est l'impossibilité de construire l'accès à une alimentation de qualité et choisie pour toutes et tous, notamment via la mise en place d'une sécurité sociale de l'alimentation.

AVEC DES PAYSANNES ET PAYSANS NOMBREUX

- ▶ C'est participer à la nécessaire relocalisation de nos systèmes agricoles et alimentaires.
- ▶ C'est contribuer à un gisement d'emplois locaux et porteurs de sens.
- ▶ C'est se donner les moyens de répondre à la fois à l'urgence sociale et à l'urgence climatique.
- ▶ C'est préserver l'autonomie des paysan·nes et citoyen·nes quant à leurs choix de production et d'alimentation.
- ▶ C'est préserver le vivant et répartir équitablement les communs dans une logique d'harmonie et d'équilibre.
- ▶ C'est permettre une production d'alimentation de qualité en réponse aux attentes de la société.

COMMENT RELEVER LE DÉFI DU RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS EN AGRICULTURE ?

Paysan, paysanne, est un métier d'utilité publique. Sa reconnaissance par la société doit être à la hauteur. La protection du droit au revenu paysan est un préalable. Cela passe en premier lieu par une rémunération équitable grâce à l'arbitrage des relations commerciales interdisant l'achat de produits agricoles en-dessous des coûts de production, la régulation et la maîtrise des productions et la soumission du commerce international aux impératifs de souveraineté alimentaire, c'est-à-dire l'expression démocratique de chaque peuple pour décider de son alimentation, de comment et où elle est produite.

Nous avons besoin de bras et de cerveaux, pas d'algorithmes et de drones, pour une révolution agricole qui relève simultanément les défis sociaux, économiques et écologiques devant nous. Nous avons besoin de renforcer la formation et l'enseignement agricoles misant sur l'emploi, sur l'agroécologie paysanne et la recherche associée, sur les logiques de sobriété et d'économie des ressources naturelles ainsi que sur le développement et la transmission de savoir-faire paysans pour qu'ils contribuent à la transition agroécologique.

L'intérêt du métier de paysanne et paysan est dans la connaissance fine des écosystèmes et le développement de savoir-faire tournés vers la qualité de l'alimentation et la recherche d'équilibre avec le vivant. Le dogme productiviste relayé par le mirage de la technologie et de la robotisation à outrance ne fait qu'accentuer la dépendance des agriculteurs.trices et des citoyen.nes quant à leurs choix de production et d'alimentation.

L'attractivité du métier passera indubitablement par des politiques publiques créatrices d'emploi (fiscalité, PAC...) et favorisant l'autonomie paysanne plutôt que l'agrandissement et le surinvestissement en matériel, robotique, numérique

accroissant la dépendance technique, décisionnelle et financière des paysannes et paysans.

La réussite du renouvellement des générations passera aussi par des politiques d'installation-transmission qui laissent la place à une diversité de profils et qui font naître et accompagnent les vocations chez des personnes non issues du monde agricole, y compris en reconversion professionnelle, public de plus en plus majoritaire. Il est important de soutenir tou.tes les paysan.nes en devenir, plutôt que de restreindre l'accès au métier.

La qualité de vie dans nos fermes est également un axe majeur pour ce défi qui nécessite de changer de paradigme dans le métier de paysan.ne pour améliorer l'équilibre entre vie personnelle, familiale et vie professionnelle, à l'instar de l'augmentation du temps disponible via l'acquisition d'un droit effectif au repos. La qualité de vie dans nos territoires est aussi un levier majeur, qui peut être rehaussée via un appui aux outils collectifs et à l'agriculture diversifiée de groupe, un soutien fort au tissu associatif et culturel en zone rurale et par le maintien et le développement des services publics dans les territoires ruraux, etc.

Enfin, il y a la nécessaire acquisition de droits paysans pour l'usage des communs et leur répartition équitable : accès à la terre, accès à l'eau, accès aux semences. Lois et réglementations doivent en effet assurer l'accès aux moyens de production pour les nouveaux installés via des modalités de répartition équitables.

La préservation et la juste répartition des communs est un enjeu crucial pour l'installation et le renouvellement des générations.

Pas d'emplois sur une planète morte !

Activons les leviers pour un renouvellement des générations à la hauteur des enjeux !

Ensemble, luttons pour généraliser l'agriculture paysanne !

ZOOM SUR DES FERMES OUVERTES ET DES THÉMATIQUES

Vous trouverez sur notre site internet, le détail de toutes les fermes ouvertes : <https://link.infini.fr/salon-a-la-ferme-2022-2>

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter :

Caroline Nugues - Chargée de communication - 06 95 29 80 78 - cnugues@confederationpaysanne.fr

INSTALLATION-TRANSMISSION

- ▶ **Mardi 22 février** 📍 Haute-Loire - Après-midi
Bergerie du Suc des Grives
- ▶ **Mercredi 23 février** 📍 Eure - 10h
Ferme bio des Lyres à La Vieille Lyre
Quelle PAC pour le renouvellement des générations ?
- ▶ **Samedi 26 février** 📍 Vaucluse - Matin
Elisabeth Molot
- ▶ **Samedi 26 février** 📍 Var - Matin
Les légumes des jardins SIGALLOUX
- ▶ **Samedi 26 février** 📍 Vosges - Après-midi
Bergerie de Straiture (**voir portrait page 13**)
- ▶ **Samedi 26 février** 📍 Mayenne - 10h-16h30
GAEC les Feux-Cis
- ▶ **Dimanche 27 février** 📍 Haute-Vienne - Après-midi
GAEC Ficelles
- ▶ **Dimanche 27 février** 📍 Ariège
Nicolas et Isabelle Ghesquier-Veilleux
- ▶ **Dimanche 27 février** 📍 Drôme - 14h30
Ferme de Coucourdon
« Dans 10 ans, la moitié des paysan·nes seront à la retraite : quel avenir pour nos paysan·nes et paysages ? »
- ▶ **Lundi 28 février** 📍 Ain - Matin
Ferme de la Girodière
- ▶ **Mardi 1er mars** 📍 Hautes-Alpes - Matin
Baptiste Vialet
- ▶ **Mardi 1er mars** 📍 Morbihan - Matin
GAEC de la Coulée douce
- ▶ **Mardi 1er mars** 📍 Côtes d'Armor
Ferme Mamm Douar (**tête d'affiche**)
- ▶ **Mercredi 2 mars** 📍 Seine-Maritime - Après-midi
EARL du Calumet
- ▶ **Entre le 1er et le 4 mars** 📍 Ille et Vilaine
Ferme de Palmyre chez Maxime Gautier,
« La transmission et l'installation en production laitière »
- ▶ **Jeudi 3 mars** 📍 Côtes d'Armor - Matin
Jardins de la Perrière
- ▶ **Vendredi 4 mars** 📍 Pas-de-Calais
Pierre et Maya Damageux
- ▶ **Vendredi 4 mars** 📍 Gers - Matin
La Ferme enchantée
- ▶ **Vendredi 4 mars** 📍 Cantal
Isabelle et Sylvain Giacotti
- ▶ **Vendredi 4 mars** 📍 Rhône - 10h30
Chèvrerie de la Grandouze (**voir portrait page 9**)
- ▶ **Vendredi 4 mars** 📍 Landes - Après-midi
Diagnostic Agriculture paysanne
- ▶ **Vendredi 4 mars** 📍 Aveyron - Après-midi
Ferme de Naujac
- ▶ **Vendredi 4 mars** 📍 Orne - Après-midi
EARL Le Bois
- ▶ **Samedi 5 mars** 📍 Vienne
Ferme de Berthegon
- ▶ **Dimanche 6 mars** 📍 Hautes-Pyrénées (Aulon) 10h-14h
Ferme des Carlins à Aulon
- ▶ **Lundi 7 mars** 📍 Manche - 14h-16h
Ferme du Bois Landelle à Hidmesnil

ALIMENTATION

- ▶ **Samedi 26 février** 📍 **Aude** - 15h
Maison paysanne de l'Aude - Limoux
Atelier pour la création d'une caisse locale alimentaire
- ▶ **Samedi 5 mars** 📍 **Alsace** - 9h-17h30
Ferme des Petites Bêtes à Dachstein
« Relocaliser mon alimentation : installer des paysan.nes pour manger mieux »

ÉLEVAGE DE VOLAILLES PLEIN-AIR

Débat public **Mardi 1er mars** 📍 **Gers** - 20h-22h
Salle des Cordeliers - 32000 Auch
La « grippe aviaire » c'est quoi ?
Point sur la situation dans le Gers.
Demain quel élevage dans le Gers ?
Quel choix pour s'alimenter ?

- ▶ **Mercredi 23 février** 📍 **Indre-et-Loire** - *Matin*
L'Herbe tendre
- ▶ **Jeudi 24 février** 📍 **Vienne** - *Après-midi*
Ferme de la Fayaudrie
- ▶ **Vendredi 25 février** 📍 **Lozère**
Ferme du Resses
- ▶ **Samedi 26 février** 📍 **Ariège**
Les Terres d'Aristée
- ▶ **Samedi 26 février** 📍 **Dordogne**
La Ferme du Lac Noir
- ▶ **Mercredi 2 mars** 📍 **Vaucluse**
O près de a Nesque - Nael Koulsi
(voir portrait page 10)
- ▶ **Mercredi 2 mars** 📍 **Hautes-Alpes**
La Ferme des Côtes Clavelles
- ▶ **Samedi 5 mars** 📍 **Haute-Marne** - 11h-16h
Hippolyte Babouillard - Leuchey
- ▶ **Samedi 5 mars** 📍 **Aveyron** - *Après-midi*
GAEC de Terre blanc
- ▶ **Samedi 5 mars et Dimanche 6 mars** 📍 **Tarn**
La ferme de Vialou (voir portrait page 11)
- ▶ **Dimanche 6 mars** 📍 **Meurthe-et-Moselle** - 14h-16h
Ferme d'Anne Ney à Manonvillers
- ▶ **Dimanche 6 mars** 📍 **Corrèze** - *Après-midi*
Ferme d'Arnaud Louradour
La Villaquerie - Végennes
- ▶ **Lundi 7 mars** 📍 **Ain**
Les Poulailleurs de Chrysodor

EAU

- ▶ **Samedi 5 mars** 📍 **Deux-Sèvres** - *Après-midi*
La ferme de Simon

FONCIER

- ▶ **Lundi 7 mars** 📍 **Ile de France**
Ferme Vandame – Terres agricoles du plateau de Saclay menacées par l'artificialisation

PRODUCTIONS ET REVENU

LAIT BIO

- ▶ **Mercredi 23 février** 📍 **Finistère** - 10h-13h
Guerlesquin
Gaec de Kerdennet (*voir portrait page 12*)
- ▶ **Mercredi 23 février** 📍 **Haute-Marne**
avec la FNAB
Ferme de Thierry Rémy à Magneux
- ▶ **Samedi 26 février** 📍 **Rhône** - *Matin*
La ferme des Deux Hélices

VIANDE BOVINE

- ▶ **Vendredi 25 février** 📍 **Maine-et-Loire** - 11h-14h
Ferme de Valentin Loiseau à Chanteloup les Bois
- ▶ **Samedi 26 février** 📍 **Vendée** - 15h
Notre-Dame-de-Monts
Ferme du Querry Sellier - (*voir portrait page 14*)

CHEVREAUX

- ▶ **Mercredi 2 mars** 📍 **Hautes-Alpes** - *Après-midi*
La ferme des Roucq
- ▶ **Samedi 5 mars** 📍 **Bouches-du-Rhône** - *Après-midi*
Fermette de la Croix d'Estrine les Layaux

LAINES

- ▶ **Dimanche 27 février** 📍 **Var**
GAEC Des Pierres Qui Roulent
- ▶ **Samedi 5 mars** 📍 **Hautes-Alpes**
Maison des Bêtes à Laine
- ▶ **Dimanche 6 mars** 📍 **Calvados** - *Après-midi*
Bergerie Hamelin et cie

FRUITS ET LÉGUMES

- ▶ **Samedi 26 février** 📍 **Hérault**
Soumond
Ferme de Marion Chauffard et Samuel Puig
Installation et revenu en maraîchage
- ▶ **Mardi 8 mars** 📍 **Aube** - 9h-12h
Donnement
Les jardins du Meldançon (*voir portrait page 17*)

VITICULTURE

- ▶ **Samedi 26 février** 📍 **Charente** - 10h-15h
Agnès Rousteau Fortin - EARL J'y crois à Bréville
- ▶ **Samedi 26 février** 📍 **Gard** - 9h-17h
Chez Alain Allier et Joé Chandellier à Saint-Côme-et-Maruéjols
- ▶ **Samedi 26 février** 📍 **Alpes-Maritimes**
Vignoble Rasse
- ▶ **Samedi 26 février** 📍 **Var**
Domaine de la Roquette
- ▶ **Samedi 5 mars** 📍 **Puy-de-Dôme** - *Matin*
Yvan Bernard et Audrey Baldassin - Montpeyroux

APICULTURE

- ▶ **Samedi 26 février** 📍 **Ille et Vilaine** - *Après-midi*
GFA des 3 Apis
- ▶ **Dimanche 6 mars** 📍 **Alsace** - 10h-17h
Fréland
Miellerie du Pays Welche (*voir portrait page 15*)
- ▶ **Dimanche 6 mars** 📍 **Cantal** - 9h-16h
Les Délices des P'tites Abeilles
Lestrade, 15600 LEYNHAC (*voir portrait page 16*)

PORCS

- ▶ **Vendredi 25 février** 📍 **Béarn** - 10h-14h
Garlède-Mondebat - Ferme du Claü

CHEVAUX

- ▶ **Lundi 28 février** 📍 **Ille et Vilaine** - *Après-midi*
Ferme du Guyoult
- ▶ **Samedi 5 mars** 📍 **Deux Sèvres** - *Après-midi*
L'Aurélienne

PPAM

- ▶ **Dimanche 27 février** 📍 **Charente-Maritime**
Aux Graines buissonnières
- ▶ **Vendredi 4 mars** 📍 **Vosges**
La ferme du Bien-être

→ FERME
OUVERTE

Vendredi
4 mars
10h30

📍 Rhône
CLAVEISOLLES

Chèvrerie de
la Grandouze



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

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 !

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.



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.

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*

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 !* » ■

→ FERME
OUVERTE

Mercredi
2 mars

 **Vaucluse
Pernes-les-
Fontaines**

O près de a
Nesque
Naël Kouksi



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

➔ **FERME OUVERTE**

Samedi
5 mars et
Dimanche
6 mars

 **Tarn**
Lescout

La ferme de
Vialou

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 salariées, 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**, Amie de la Confédération paysanne du Finistère

→ **FERME OUVERTE**

Mercredi 23 février 10h-13h

 **Finistère**

Guerlesquin Gaec de Kerdennet

(1) dfds.fr

 **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. »

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 ? ■



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

→ **FERME OUVERTE**

Samedi 26 février
Après-midi

 **Vosges**

Bergerie de Straiture

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 département, c'est maintenant la communauté d'agglomération de Saint-Dié-des-Vosges (75 communes) qui gère le projet, mais les élus actuels de cette plus vaste entité sont moins motivés 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 paysannes, 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 paysannes militantes 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. ■

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

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



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'éleveurs sont engagés et liés à la filière, très locale, de la race de vache Maraîchine.

(3) vendee.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.

→ **FERME OUVERTE**

**Samedi
26 février
15h**

 **Vendée**

**Notre-Dame-de-Monts
Ferme du
Query Sellier**

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 1 425 euros net par mois et chacun des associés se tire 1 500 à 1 800 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 vaches 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 Binachi, 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.

→ **FERME OUVERTE**

Dimanche 6 mars 10h-17h

 **Alsace**

Fréland Miellerie du pays Welche

 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

→ FERME OUVERTE

Dimanche
6 mars
9h-16h

 Cantal

Les délices des p'tites abeilles
Lestrade,
15600
LEYNHAC

 Isabelle et Sylvain Giacotti dans la boutique de leur ferme.



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... 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'Adear ⁽²⁾, Sylvain participe à la création d'un magasin de producteurs à Maurs, puis à Figeac, pour partager ses convictions avec d'autres paysannes. 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. ■

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

→ FERME
OUVERTE

Mardi
8 mars
9h-12h

📍 Aube

Donnement
Les jardins du
Meldançon

🌱 Plantations
de patates douces
en famille.



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, chou 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, épicerie 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

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 dégoutée 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 1500 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 ! ■



Confédération paysanne

Syndicats pour une agriculture paysanne
et la défense de ses travailleurs

**PAYSAN
METIER
D'UTILITÉ
PUBLIQUE**

AU COEUR DU MONDE AGRICOLE

Depuis 1987, les militants et militantes de la Confédération paysanne se battent dans les territoires pour la défense des droits, du revenu, de l'autonomie et de l'avenir des paysannes et paysans. Ce combat syndical s'inscrit dans la volonté de soutenir une agriculture créatrice d'emplois, de dynamique des territoires, d'une alimentation de qualité et respectueuse de son environnement. C'est pourquoi ses militants sont mobilisés au quotidien, dans leurs fermes, dans leurs départements, au niveau national et international, contre les dérives d'une agriculture industrielle et contre les politiques qui la soutiennent.



Confédération paysanne

104, rue Robespierre 93170 Bagnolet

Tél. : 01 43 62 04 04/contact@confederationpaysanne.fr

www.confederationpaysanne.fr