

Surikat & Co - La Ferme Agriculturelle Ma première saison de paysan-programmateur

Bilan & Manifeste

# **SOMMAIRE**

AVANT-PROPOS	3 -
HISTORIQUE	4 -
MON PARCOURS	5 -
LA PARCELLE	7 -
L'IRRIGATION	8 -
LA PRÉPARATION DE LA TERRE	9 -
LE STATUT ADMINISTRATIF	
LE PASSAGE EN BIO	12 -
LE LOGEMENT	13 -
LE MODÈLE ÉCONOMIQUE	14 -
LA PRODUCTION	15 -
LES LÉGUMES	17 -
Aubergines	
Blettes	
Carottes	
Concombres	
Courges	
Courgettes	
Mélange Radis / Salades / Carottes	
Poireaux	
Poivrons	
Pommes de terre	
Tomates et tomates cerise	
LE PALISSAGE	
LES OUTILS	
LA COMMERCIALISATION	
L'AUTONOMIE	
L'habitat	
L'électricité	
La douche	
Les toilettesLES GALÈRES	
LES ERREURS	
LES MALADIES ET RAVAGEURS	
ET LA CULTURE ALORS ?	
LES RESSOURCES HUMAINES	
LA SAISON PROCHAINE	30 -
MANIFESTE	
RESSOURCES	
NOUS CONTACTER	

#### **AVANT-PROPOS**

Bonjour à tou.te.s,



Je m'appelle Damien, j'ai 37 ans, j'ai un enfant de 9 ans et je suis propriétaire de mon appartement.

Je suis ce qu'on appelle vulgairement un « néopaysan », techniquement un « hors cadre familial ». Bref, je ne suis pas issu du milieu agricole.

Je suis locataire d'une parcelle d'1 hectare en BIO sur l'île de la Barthelasse à Avignon.

La zone est péri-urbaine. Accessible à pieds, vélo ou voiture en quelques minutes.

La terre est de type limon sablo-argileux.

Le climat est méditerranéen et très venteux (mistral).

Je travaille sur planches permanentes buttées, au maximum à l'aide d'outils manuels, sans plastique, sans engrais et sans traitement.

Je produis des légumes que je vends aux magasins BIO et à la ferme.

J'héberge des jardins partagés.

J'organise des évènements, des animations et des formations.

Je suis passionné par ce métier, les mains dans la terre et la parole engagée.

J'ai décidé de faire le bilan et de partager cette première année d'installation car dans mon parcours de transition, je me suis beaucoup inspiré des expériences des autres paysans (rencontres et/ou lectures) et qu'à mon tour, je souhaite vous transmettre mon plan d'actions et mes connaissances acquises durant ces deux petites saisons de maraîchage diversifié.

Ce texte n'est pas du tout exhaustif, il n'en a ni l'envie, ni la prétention. C'est un simple partage d'expériences, écrit comme si je vous racontais mon cheminement autour d'un verre.

### **HISTORIQUE**

Tout commence en juin 2017 lorsque je perds tout après avoir atteint ce que j'appelais alors « mon eldorado professionnel » en organisant mon premier et dernier festival des arts de la rue d'Avignon : *Prenez Place(s)*. Déménagement, liquidation de l'association que je dirigeais depuis 7 ans, remise en question... Tout y passe mais ce n'est pas le sujet.

Il me faut absolument changer de vie sans changer de ville car je veux maintenir la garde alternée avec mon fils.

Suite à une grande méditation au sujet de mon avenir en mars 2018, je reçois un coup de fil de mon cousin Maxime qui, à l'époque, vit avec Laura dans un éco-lieu en Ariège avec des yourtes, des caravanes, des tipis, des animaux, des cultures... Il me demande de venir les voir car il souhaite avoir mon avis sur certaines questions collectives du lieu. Trois jours plus tard, je les rejoins.

C'est une véritable révélation ! Pendant une semaine, notre planning est presque chaque jour le même : lever assez tard, petit-déj rapide, travail à la ferme -principalement pour y creuser des tranchées-, déjeuner plus que rapide, retour au travail, soirée détente où on refait le monde jusque presque tard dans la nuit, la rudesse du travail n'aidant pas vraiment à notre noctambulisme...

Je découvre à cette époque un métier qui stimule à la fois le corps, l'esprit et le cœur. Incroyable ! Moi qui vivais depuis 10 ans un métier de passion, je me plaignais de passer beaucoup trop de temps devant mon ordinateur. Là, on peut dire que j'étais servi, une semaine sous la pluie, mais dans une liberté totale de nos faits et gestes. Mus simplement par le goût du travail bien fait.

C'est donc en avril 2018 que je décide de devenir paysan.

Mon premier pas vers cette nouvelle vie a été l'achat d'un livre sur le montage d'une ferme pédagogique mais je me suis assez rapidement éloigné de cette idée pour finalement me tourner vers la ferme d'animation et le concept de ferme agriculturelle qui réunit productions agricoles, animations, évènements et formations...

#### MON PARCOURS

J'ai tout d'abord voulu acheter des terres. Je n'en avais pas les moyens mais il me semblait que c'était la solution la plus facile. J'ai heureusement téléphoné et consulté de nombreux paysans qui m'ont déconseillé de le faire et d'annuler ma proposition d'achat.

Une première grosse erreur d'évitée, ouf! Pour acheter des terres, je devais vendre -brader- mon appartement et donc me retrouver sans logement, en plein hiver, au milieu de mes légumes...

J'ai, dans le même temps, visité la Ferme de la Durette, une ferme pilote en agroforesterie sur la ceinture verte d'Avignon et découvert un stage en permaculture qui devait se dérouler à la Ferme aux Gus sur la Barthelasse, ce qui m'a permis de rencontrer Florent.

J'ai une conseillère Pôle Emploi extraordinaire qui, après avoir fait les yeux ronds d'étonnement, m'a conseillé de suivre la formation ADEMA (Accès des Demandeurs d'Emploi aux Métiers Agricoles) au Lycée agricole de Carpentras-Serres. Une semaine de formation + trois semaines de stage en juin 2018, banco!

Le Point Accueil-Informations de la Chambre d'Agriculture m'a parlé quant à lui du Parcours « Éco-Paysan », unique en France, qui semblait coller à mes envies. J'ai donc passé l'entretien de recrutement mais il me fallait 3 mois d'expérience agricole pour entrer dans la promotion de septembre.

La Durette ne pouvant pas m'accueillir en stage en raison de leur statut particulier, je me suis tourné vers Florent de la Ferme aux Gus qui a accepté. **C'**était le début de l'aventure.

À la fin de mes 3 semaines de stage, Florent m'a proposé de tenir la ferme pendant toute la saison, mission que j'ai acceptée avec honneur, n'ayant aucune connaissance mais un goût prononcé pour les baptêmes du feu. À ce stade, il faut savoir que j'avais été incapable de reconnaître un plant d'aubergines d'un plant de poivrons... Bon, ils étaient jeunes, mais quand même...

La saison s'est bien passée, elle m'a permis de découvrir le métier de maraîcher sur des terres déjà organisées en respectant les démarches culturale et commerciale décidées avant mon arrivée.

Au mois de septembre, j'ai intégré le parcours « Éco-paysans » pour trois mois de formation à raison de deux jours de cours par semaine et le reste en stage. Je suis resté à la Ferme aux Gus pour continuer à approfondir ma pratique car j'y trouvais une cohérence certaine avec ma démarche. Nous parlions association, GAEC, mise en commun, etc.

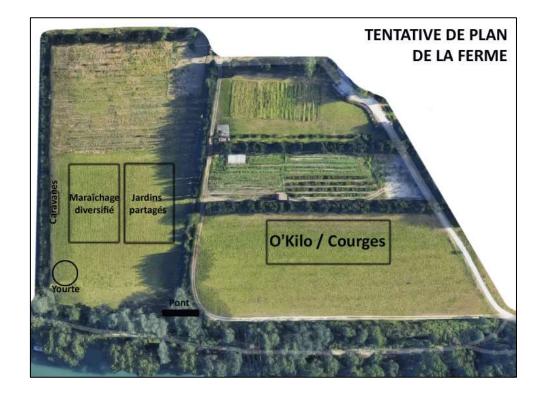
Cette formation m'a permis de cibler ce que je souhaitais produire, dans quelles conditions et vers quel circuit de commercialisation je voulais me diriger.

C'est à ce moment-là que j'ai rencontré et échangé longuement avec Bernard, le propriétaire voisin de la ferme qui aidait déjà Florent. Il m'a proposé de m'accompagner également en mettant à ma disposition une partie de ses terres et de son matériel.

L'occasion était trop belle. Au mois de décembre 2018, j'ai donc décidé de me lancer!



## LA PARCELLE



La parcelle fait un peu plus d'1ha et est divisée en 4 parties :

- des jardins partagés,
- une zone de production maraîchère,
- une zone enherbée pour l'accueil des spectacles et animations,
- un libre-service à la ferme appelé « O'Kilo ».

Toutes les lignes de culture sont standardisées : 30 mètres de longueur. Elles mesurent 120 cm de large mais possèdent 2 raies de 30 cm pour l'irrigation. Une planche de culture mesure donc 60cm x 30m – soit 18m².



#### L'IRRIGATION





Je travaille sur un système d'irrigation dit « à la raie ».

Un moteur de péniche Lister des années 50 a été fixé à une pompe basse pression raccordée à un forage à 9m de profondeur. Cette installation a été réalisée par mon associé et je m'y suis conformé.

Cette pompe distribue l'eau au travers d'un tuyau souple d'1 pouce ½ type pompiers, puis de cannes en aluminium d'1 pouce. Tous les 6 m, un coude permet de raccorder une dernière canne mobile pour irriguer les raies.

Je fais travailler en même temps 7 sorties et les rotations ont lieu toutes les 30 minutes.

En une matinée, j'irrigue donc l'intégralité de mon champ avec moins de 4 litres de gasoil (c'est très peu).

### Avantages:

- Inondation hebdomadaire
- la terre conserve l'eau
- l'eau ne touche jamais les plants (tiges et feuilles)
- stress hydrique

### <u>Inconvénients</u>:

- manutention importante
- présence obligatoire
- pas d'automatisation
- pas de pression donc pas d'aspersion

Pour les arrosages ponctuels, nous remplissons 3 cuves de 1000L à chaque irrigation.

### LA PRÉPARATION DE LA TERRE



Le travail sur planches permanentes nécessite une vraie réflexion en amont et une grande préparation de la terre avant la première plantation.

J'ai fait le premier passage de tracteur le 26 février 2019. S'en sont suivies 2 bonnes semaines de travail. C'était agréable, il faisait sec et ensoleillé. Le froid n'était pas intense et les journées étaient courtes. Le plus désagréable était les vibrations et le bruit du tracteur, vite estompés par le casque hightech de Bernard. Je crois d'ailleurs que je serais devenu fou sans ce casque...

Le temps sec et froid assurait une absence totale des animaux de surface (les vers de terre par exemple), ce qui me rassurait, vu le souk que j'aillais y mettre...

<u>Premier passage</u>, le long des repères et cordeaux placés précédemment avec des bambous et des ficelles de chanvre, avec le Rotavator pour marquer le sol comme au feutre et repérer la zone de travail. Une ligne représente 65m de long. 2 lignes de 30m + 5m de passage. *2km de tracteur* 

<u>Deuxième passage</u>, avec la sous-soleuse pour fragmenter et aérer la terre qui, après 12 années de prairie cultivée pour le foin, est dure comme du bêton. *4km* 

<u>Troisième passage</u>, avec le Rotavator pour briser les premières grosses mottes. *6km* 

<u>Quatrième passage</u>, avec les griffes pour aérer la terre en surface et enlever la semelle de terre provoquée par le Rotavator. 8km

<u>Cinquième passage</u>, retour du Rotavator pour briser les mottes, plus fines. 10km

<u>Cinquième passage bis</u>, 3ème passage du Rotavator. Celui-ci, je ne l'ai pas fait, j'en avais vraiment marre. Il est important de savoir qu'on ressent parfois des moments de lassitude et que c'est bien normal.

Sixième passage, avec la buteuse pour préparer les plantations. 12km

Il aurait été idéal de faire ce deuxième passage. Je l'ai regretté par la suite. On apprend en faisant. C'est pourquoi, et même si je ne voulais pas passer à nouveau le tracteur cette année, il se peut que je fasse cette concession pour commencer sur un sol vraiment meuble. On verra au printemps, la terre étant couverte tout l'hiver.



#### LE STATUT ADMINISTRATIF

Tout démarre au Centre de Formalité des Entreprises (CFE) à la Chambre d'Agriculture de votre département. Si vous êtes passé avant par le Point Accueil Installation (PAI), c'est facile ! Ou pas... Il existe de très nombreuses possibilités administratives avec chacune des qualités et des défauts et le choix doit se faire pour coller au mieux à votre situation.

Ci-dessous, mes choix personnels:

Juridique

Entreprise Individuelle

Le plus simple et le plus basique

### **Fiscal**

Micro-bénéfice agricole / Au forfait

Je suis imposable à l'Impôt sur le Revenu (IR) sur la base de 17% de mon Chiffre d'Affaires (CA)

#### Social

Cotisant solidaire à la MSA

Attention : l'adhésion et le paiement des cotisations à la MSA fonctionnent comme les impôts locaux, c'est-à-dire sur votre situation au 1er janvier. Vous immatriculer au 20 janvier vous fait donc presque gagner une année de cotisations.

#### <u>TVA</u>

Je ne suis pas assujetti à la TVA vu le peu d'investissements nécessaires à mon installation. Qui plus est, la TVA est souvent réduite donc les pertes sont faibles.

# <u>Dotation Jeune Agriculteur</u> (DJA)

Non, les contraintes me semblaient trop importantes pour 15 000€ d'aide sur 5 ans :

- Obtenir une capacité agricole type BPREA (1 an de formation payant)
- Affiliation TVA obligatoire (inutile pour moi)
- Comptabilité obligatoire (payant)
- Suivi par la Chambre obligatoire (payant)
- SMIC à atteindre bout de 5 ans (pas envie)

### Terres

Bail rural d'1ha. Très protecteur et durable pour le paysan.

### Assurance

Responsabilité professionnelle basique chez Groupama

### LE PASSAGE EN BIO

Pour le passage en BIO, vous avez 2 options :

Le constat de friche si la terre n'est pas travaillée et/ou traitée depuis plus de 3 ans, qu'elle soit en état de friche ou de prairie. Le contrôleur passe établir un constat de friche, qui vous permet de réduire à 0 votre temps de conversion. C'est-à-dire que vous commencez votre première saison en BIO.

C'était mon cas, une prairie à foin depuis 2012. Nous n'avons rien touché avant le premier passage du contrôleur. C'est important, il faut que la parcelle soit dans son jus sans aucune intervention sous peine de nullité de la friche et là, c'est 3 ans de perdus.

#### La conversion:

Dans le cas où vous récupérez un terrain qui était cultivé en conventionnel, vous pouvez le passer en BIO dans le cadre d'une conversion de 2-3 ans.

Le passage et la certification BIO ne sont pas anodins ! On peut la trouver trop ceci ou pas assez cela mais elle permet 2 choses essentielles :

Vendre en magasins BIO Bénéficier du crédit d'impôt de 3 500€ (sous conditions)

Il y avait 8 certificateurs agréés (12 aujourd'hui). Je les ai tous contactés.

Certains m'ont répondu, d'autres non. Première sélection.

D'autres m'ont envoyé vers un lien pour remplir un questionnaire et faire un devis automatisé. Deuxième sélection.

Enfin, le dernier, celui que j'ai choisi, m'a contacté, m'a envoyé un devis très rapidement par mail et un livre sur l'Agriculture Biologique par courrier.

Il s'agit d'Alpes Contrôle et il me semble que ce sont les moins chers en plus. Leur contact se trouve en fin de livret avec les autres partenaires et prestataires.

#### LE LOGEMENT



L'île de la Barthelasse est en zone agricole (Zone A), concernée par le Plan de Prévention du Risque Inondation (PPRI-zone inondable ++) et intégrée au réseau européen Natura 2000.

Toute nouvelle construction en dur est donc strictement encadrée.

Ma présence sur place en saison étant obligatoire, j'ai fait le choix de vivre en caravane sur le terrain de mai à septembre.

Au départ du projet, je m'étais tourné vers un container maritime mais j'ai vite compris que cela me prendrait beaucoup trop de temps, d'argent et d'énergie pour le transformer et l'aménager sans retour financier et que le plus important était de se concentrer sur la production agricole.

Pendant ce temps de présence à la ferme, mon appartement est en location courte durée. Ma résidence principale, qui est également mon siège social, reste donc en ville.

Attention, la loi ALUR fixe l'autorisation d'installation d'une caravane, qui doit rester mobile et déplaçable à tout moment, à 3 mois dans l'année (consécutifs ou non). Au-delà, il faut demander une autorisation à la mairie.

Pour la résidence principale, il ne faut pas la louer plus de 4 mois dans l'année, soit 122 jours, sous peine de changer de statut.

# LE MODÈLE ÉCONOMIQUE

Mon modèle économique est le suivant :

1 - mon appartement est en location courte durée lorsque je vis à la ferme, soit de mai à septembre. Je prends soin de ne pas dépasser les 122 jours pour qu'il reste ma résidence principale et ne pas passer dans un autre statut fiscal.

120 jours x 60€ en moyenne = 7 200€, c'est ce que m'a rapporté mon appartement, sitôt réinvestis dans la ferme.

2 - les jardins partagés sont mis à disposition des jardiniers amateurs avec une adhésion à 200€/an à l'association Surikat & Co.

20 lignes x 200€ = 4 000€, utilisés pour l'achat de la yourte et l'organisation des évènements.

- 3 vente de légumes + « O'kilo »
- 2 570€ de ventes de juillet à octobre
- 4 prestations agricoles

1 200€

Au final, je déclare donc pour cette saison 2019 :  $7\ 200 \in +2\ 570 \in +1\ 200 \in = 10\ 970 \in$ .

Ce n'est pas grand-chose si on le rapporte à tout le travail fourni mais pour une première année, c'est satisfaisant. D'autant que les ventes ont débuté en juillet. Il est donc assez réaliste d'imaginer doubler les recettes sur la vente de légumes les saisons prochaines.

Il est bien évident qu'en fin de saison, il ne me reste absolument rien de cette somme car tout a été absorbé dans les investissements, les achats de plants et de matériel, les cotisations et impôts divers...

Mais je finis la saison sans dette!

#### LA PRODUCTION

Je me suis tourné vers les légumes de saison en plein champ avec deux cultures majoritaires qui me semblaient moins risquées : la courge et la pomme de terre.

Ensuite, les classiques : tomates, tomates cerise, poivrons, courgettes, aubergines, radis, carottes, salades, basilic, maïs, haricots, concombres...

Après avoir testé plusieurs semenciers et visité plusieurs producteurs de plants BIO, je me suis tourné vers Agrosemens (Rousset-13) et la SCEA des 2 platanes (Mallemort-84)

Plants achetés : Tomates / Tomates Cerises / Poivrons / Aubergines / Concombres / Basilics

Semis : Courges / Courgettes / Choux / Carottes / Salades / Mesclun / Mâche

### Semis en pépinière :

C'est plus simple, les semis sont ensembles, plus rapides à arroser. Je sème les graines dans des caisses à semis (caisses vertes des marchés) que j'arrose trois fois par jour. Je ne fais pas une bouillie avec la terre végétale avant de semer. Je les mets dans la terre et j'arrose ensuite. Cela permet de ne pas tasser la terre et de laisser la graine dans une zone aérée. Nos productions se sont décuplées depuis cette nouvelle méthode. Une fois que les plants sont prêts, nous les repiquons en pleine terre.



Les caisses vertes utilisées pour les semis

### Semis en pleine terre :

Assez peu utilisé à part pour les carottes, le mélange Radis/Salades/Carottes. Cette méthode est assez énergivore car nous n'avons pas de tuyau d'arrosage ou de système automatisé donc c'est à la main et à l'arrosoir. Long, lourd et fastidieux.

### <u>Plantation</u>:

Facile, nous sommes allés chercher les plants et les avons plantés! Nous n'avons sélectionné que des plants francs, donc pas de hybrides F1 ni de greffés. Simplement pour une question de coût, rien d'éthique pour l'instant. Mais nous resterons sur ce choix à l'avenir car nous n'avons pas besoin de rendement ou d'homogénéité outre mesure et que la différence de coût est très importante. Cela nous permettra également de sélectionner des graines paysannes et/ou anciennes.

Important ! Le principe est simple : moins vous dépenserez à l'achat, moins vous aurez de légumes à vendre pour rembourser et rentabiliser votre investissement.

Par exemple, j'ai acheté 4 500 poireaux pour 300€. Je pense que c'est une erreur car je vais devoir les vendre jusqu'à ce prix avant de faire des bénéfices...



Les 600 plants sont là, au boulot !

# LES LÉGUMES

# **Aubergines**



Sur 2 lignes de 30m, 3 variétés qui se juxtaposent. Très joli rendu et belle production.

<u>Variétés</u>: Rania (zébrée), Shakira (violette), Clara (blanche)

Plantation:

Tous les 50cm, soit 60 pieds par ligne

Association(s)

Aucune, les trois variétés en alternance se suffisaient à elles-mêmes

Prix de vente : 4€/kg à la ferme, 3€/kg en magasin

#### **Blettes**



Très facile à produire mais un prix de vente trop faible par rapport au travail fourni. Je n'en ferai que quelques-unes pour la diversité sur « O'Kilo » l'année prochaine mais pas pour la vente en magasin. Le mélange coloré a été totalement dévoré par les lapins, mais pas les Jessica.

Variétés : Jessica (mini-blette) et Mélange coloré

<u>Plantation</u>:

Tous les 20cm sur 2 lignes, soit 300 pieds par ligne

Association(s):

Aucune

Prix de vente : 4€/kg à la ferme, 3€/kg en magasin

#### Carottes



Un véritable test car comme les pommes de terre, dans le coin, peu de paysans se lancent dans la carotte car il faut un sol très sableux. C'est pourtant une de mes bases alimentaires, alors je me suis lancé quand même. Le résultat est mitigé du fait de ma plantation (3 rangs-raie centrale-3 rangs). L'année prochaine, je ferai plus traditionnel, 3 rangées dans la butte.

Variétés : Flakee

Plantation:

3 rangées espacées de 15-20cm

Association(s):

Poivrons dans la parcelle de « O'Kilo »

Prix de vente : 4€/kg à la ferme, 2€/botte en magasin

#### Concombres



Culture qui nécessite beaucoup d'attention mais qui peut se révéler très productive et lucrative. Les concombres poussent très vite mais ils ne doivent pas être en contact avec l'humidité. Il faut donc veiller à ce qu'ils suivent leur palissage même après le vent et/ou la pluie. On a subi une grosse attaque de pucerons qui a tué une dizaine de pieds. Après pulvérisation de purin d'orties pour les ralentir, la cavalerie de coccinelles est arrivée avec ses larves et a tout

nettoyé. Laisser faire la nature, l'observer, l'accompagner, ne pas la perturber. L'antithèse des pesticides !

<u>Variétés</u>: Longs lisses

<u>Plantation</u>:

Tous les 50cm, soit 60 pieds par ligne

Association(s):

Aucune mais peut-être prévoir une fleur contre les pucerons : œillet d'Inde ou souci

Prix de vente : 4€/kg à la ferme / 1€ le concombre en magasin

# Courges



C'était pour moi LA culture facile et ultra productive et rentable. Et c'est vrai. Mais entre les ravageurs et mon erreur (voir plus loin), le résultat escompté n'a pas été au rendez-vous.

Variétés : 20 variétés de courges, butternut et autres pâtissons ont été cultivées pour un restaurateur qui m'avait assuré l'achat de l'ensemble de ma production à 2€ le kilo. Finalement, il m'en a proposé 1€ le kilo... Heureusement, elles ont été achetées et/ou volées et/ou ravagées. Je m'en tiendrai à 10 variétés l'année prochaine.

#### Plantation:

Tous les 1m, soit 30 pieds par ligne après semis en pépinière

# Association(s):

Tournesol, parce que j'adore ça, que ça apporte de l'ombre et que ça permet de cadrer la pousse parfois très rapide et anarchique.

Prix de vente : 4€/kg à la ferme / 2€ en magasin

# Courgettes



C'est la plantation de dernière minute de cette année, apprenant que notre producteur n'en avait plus, on a semé en vitesse début mai pour repiquer début juin. Une production hétérogène, échec de la Gold Rush. Belle

réussite de la ronde de Nice.

<u>Variétés</u>: Ronde de Nice, Black Beauty et Gold Rush

### <u>Plantation</u>:

Tous les 50cm, soit 60 pieds par ligne

# Association(s):

Milpa (ou les 3 sœurs) avec haricot beurre et maïs. Globalement un échec, les haricots et les maïs se sont très bien développés mais pas les courgettes au milieu.

Prix de vente : 4€/kg à la ferme

# Mélange Radis / Salades / Carottes



très bien.

Dans un pot à confiture contenant des grains de semoule, vous mélangez des graines de carotte, de radis et de salade. La semoule va permettre d'aérer le semis et de bien répartir les 3 variétés.

L'idée est de maintenir un couvert végétal permanent avec une croissance très différente. Lorsque vous récoltez les radis, les salades ont de la place pour se développer et lorsque vous récoltez les salades, les carottes sont tranquilles. Cette association fonctionne

<u>Variétés</u>:

Un peu de tout

#### Plantation:

Au semoir un peu au hasard mais avec de nombreux passages pour reproduire l'effet de la volée et avoir une planche homogène.

<u>Prix de vente</u>: 4€/kg à la ferme - Radis, 1€ la botte / Carottes, 2€ la botte en magasin. Les salades sont montées en graines trop vite.

#### Poireaux

Achetés et repiqués début août, buttés par paillage, les poireaux sont en pleine croissance. Pour l'instant ils vont bien, sauf si les campagnols s'éclatent en-dessous. La moitié achetée en motte et l'autre moitié racines nues. Je préconise les mottes, un tout petit peu plus long mais les poireaux se conservent mieux et sont plus rigides pour la plantation. Nous avons inondé après la plantation pour ne pas patauger dans la boue comme l'année précédente.

<u>Variétés</u>: poireaux d'hiver

# Plantation:

Entre 3 et 5 lignes en fonction de la largeur de la butte, espacées de 10-15 cm.

Un peu à l'arrache car ça casse le dos et on a envie que ça se finisse vite. Paillage par-dessus une fois les poireaux bien implantés

# Association(s):

Blettes sur les mêmes planches.

<u>Prix de vente</u> : Pas encore estimé.

#### **Poivrons**



Comme les tomates et les aubergines, les poivrons sont les stars de l'été dans la catégorie des légumes ratatouille!

<u>Variétés</u>: Corne de taureau

Plantation:

Tous les 50cm, soit 60 pieds par ligne

### Association(s):

Carottes, ça a très bien fonctionné mais on perdait un peu les poivrons dans les touffes de carottes.

Prix de vente : 4€/kg à la ferme / pas de vente en magasin

#### Pommes de terre

Je viens du Nord de la France et il me semblait inconcevable de monter ma première micro-ferme sans cette culture si typique de ma région d'enfance. C'est la belle réussite de cette saison avec, à vue de nez, près de 50% des recettes autour de cette production.

#### Variétés:

Agata (85 jours) - précoce et très polyvalente en cuisine Dita (100-130 jours) - polyvalente et résisante, idéale en BIO Agria (110-140 jours) - polyvalente Artemis/Alienor (80-110 jours) - très polyvalente et très productive Désirée (145 jours) - rouge, destinée à la conservation

Comme vous le constatez, les variétés ont été choisies principalement sur leur précocité et leur polyvalence pour une commercialisation plus facile et à un prix plus élevé. Jusqu'au 15 août, une pomme de terre peut être appelée « primeur » (90 jours) et « nouvelle » (120 jours). Après c'est de la conservation.

#### Plantation:

Tous les 25cm, soit 120 tubercules par ligne

# Association(s) :

On a laissé pousser le datura pour lutter contre les doryphores... Petite erreur...

On essayera le lin l'année prochaine

<u>Prix de vente</u>: 4€/kg à la ferme / 2,5€ (primeur) et 1,70€ (conservation) en magasin

#### Tomates et tomates cerise



C'est LE produit phare de la vente à la ferme. C'est simple, « O'Kilo » n'est lancé que lorsque les tomates sont là. Avant, ça ne sert à rien car c'est ce que viennent chercher les consommateurs. De la tomate avec du goût, bien dodue et charnue. Nous tirons notre épingle du jeu sur ce type de produit car la différence entre une tomate de plein champ BIO et une tomate de serre conventionnelle est astronomique! C'est autour de ce produit (entre autres) qu'il faut travailler auprès des enfants pour affiner leur goût et leur permettre d'appréhender cette différence.

#### Variétés:

J'ai planté 9 variétés de tomates anciennes : Striped, Ananas, Noire de Crimée, Cœur de bœuf, Paola, Red Zebra, Russe rouge, Black Cherry et Cerises jaunes.

La Striped n'a pas du tout aimé l'irrigation à la raie avec 75% de « cul noir ». Bonnes à la consommation pour nous mais invendables. Elle ne réapparaîtra pas l'année prochaine. Pour les autres variétés, aucun souci : la productivité et le goût ont été au rendez-vous, surtout pour les tomates cerises.

#### <u>Plantation</u>:

Tous les 50cm, soit 60 pieds par ligne

C'était un peu trop serré, je vais peut-être les éloigner et passer à 60cm.

### Association(s):

Basilic thaï, Basilic violet, Radis, laitues

Prix de vente : 4€/kg à la ferme et en magasin



L'étal en complément de la cueillette

#### LE PALISSAGE

J'ai travaillé précédemment avec des piquets métalliques en T avec un fil de fer au sommet et des ficelles reliées au sol. En plus d'être disgracieuse, cette installation est une horreur à nettoyer en fin de saison. Il y a de la ficelle (en nylon, celle en chanvre blesse les plantes) partout et elle se colle dans les outils.

Lors des visites de fermes durant ma formation, j'ai découvert un autre système de tuteurage des tomates avec des grillages que je trouve très pratique mais assez cher et long à mettre en place et à enlever (rotation des cultures).

De ces deux expériences, j'en ai tenté une troisième avec plusieurs variantes.



Elles comportent toutes des piquets en châtaigner, qui sont chers mais esthétiques et sans traitement, et du fil Deltex, en nylon, solide et extensible, utilisé pour le palissage des vignes.

Un piquet tous les 5m, soit 7 piquets par ligne. J'avais compté 6 , j'ai donc gagné un aller/retour supplémentaire à Aramon...

Premier essai : le Deltex est passé sur les piquets tous les 20cm à partir du sol et on fait passer les plants en quinconce, au fur et à mesure de leur croissance. -comme la méthode des ficelles

Deuxième essai : le Deltex est doublé tous les 20cm et les plants sont comme emprisonnés (donc maintenus) dans le fil. -comme la méthode du grillage

Troisième essai : 2 piquets avec un fil qui les relie et de la ficelle de chanvre. Échec.

Pour les tomates cerises, l'essai numéro 2 est clairement le plus efficace. Il maintient les plants, permet un nettoyage facile de la base et un « rangement » plus aisé des nouvelles branches.

Pour les tomates normales, l'essai numéro 1 n'est pas très concluant. Il fonctionne mais ça ne me plaît pas trop. Je vais essayer l'essai numéro 2 sur l'ensemble des cultures l'année prochaine.

Dans notre région très ventée, le tuteurage vertical de plein champ est compliqué : la prise au vent importante crée une forte pression sur le fil supérieur qui retient toutes les ficelles et celui-ci se courbe, voire se casse.

Le tuteurage horizontal permet de fixer les piquets entre eux pour un meilleur maintien et une plus grande souplesse pour la plante.





Champ / Contre-champ

## LES OUTILS

<u>Le morceau de bambou</u> : il est en premier pour ne surtout pas l'oublier ! Il ne coûte rien et permet de réaliser des cordeaux, des plantoirs et des gabarits pour les plantations.

<u>La caisse de marché pliante</u> : outil ultra-polyvalent qui peut servir de caisse à semis, caisse de récolte, support d'une autre caisse, protection anti-pluie... Bref, hyper pratique!

<u>La planche à semis</u>: une planche aux dimensions de la caisse, 96 clous et le tour est joué! Plus besoin de compter le nombre de graines, plus besoin de mottes.



<u>Le semoir manuel</u> (et ses disques) : très pratique, il nous fait gagner un temps infini sur les semis en pleine terre.

<u>La houe</u> : c'était LE *must* de ma première année en stage, au point que je **m'en suis inspiré** pour le logo de la ferme.

Il se trouve que depuis que je suis autonome, je ne l'utilise plus car c'est un outil qui casse le dos et qui n'est finalement pas si central si on prépare bien le terrain.

<u>La cisaille</u>: puisque je vous parle du Must, le voici! Malheureusement découvert en fin de saison, le taillehaie manuel nous a fait gagner un temps fou et ce, grâce à une simple observation.

Avant, nous désherbions les lignes à la main. 10 lignes de 30m prenaient environ une semaine. C'était beau, c'était propre, la terre à nue. Sauf que l'humidité restait beaucoup plus là où il y avait des mauvaises herbes car elles protégeaient la terre du soleil et leurs racines



maintenaient l'eau. J'ai donc fait l'essai de la cisaille. 10 lignes de 30m nettoyées en 3h et des racines humides, LA découverte adaptée à notre système!



<u>La grelinette</u> (ou fourche-bêche) : superbe outil très pratique à utiliser régulièrement. L'outil ultime pour récolter les pommes de terre et les carottes à la main. Attention, ayant une terre compacte, je dois y aller doucement.

<u>Le tracteur</u> (et ses outils) : Utilisé uniquement pour préparer la terre au premier passage, puis pour l'aérer, la butter et

récolter les pommes de terre. Autant vous dire qu'il ne tourne pas souvent. Le tracteur est utilisé quand la force humaine n'est pas suffisante mais son principal inconvénient est le bruit. Impossible de discuter avec son collègue et de profiter des bruits de la nature.

Ses outils sont : sous-soleuse, griffes, Rotavator, girobroyeur, bennette, attache caravane, transpal.

Achats de l'année prochaine : une houe maraîchère et un petit motoculteur avec leurs différents outils adaptés.



Passage du Rotavator



détail d'une ligne de culture

#### LA COMMERCIALISATION

Je ne suis pas un adepte des paniers.

En tant que consommateur, les horaires très courts sont contraignants (je me suis souvent retrouvé à aller chercher les paniers des copains) et la variété très limitée. Comme le disait une amie, « les topinambours, une fois tous les 6 ans ça va, chaque semaine c'est dur ». Produire pour le compost n'a que peu d'intérêt...

En tant que producteur, ça aide au lancement de l'affaire et à sa stabilité mais quelle pression sur la réussite des cultures ! L'échec est interdit ou il doit être tout de suite compensé. Enfin, récolter 5 ou 10 paniers prend le même temps de travail.

J'ai fait le choix de ce métier pour sortir de la productivité à tout prix et du mode de vie intensif alors le panier ne collait pas à mes aspirations.

Je me suis donc tourné vers la vente aux magasins BIO locaux. J'ai principalement travaillé avec Satoriz Avignon (Les Angles-30) qui m'a pris la quasi-totalité de ma production. Certes, je perds un peu de marge (et encore...) mais je ne travaille plus la commercialisation et c'est du temps de vie gagné!

Et la vente à la ferme bien sûr, c'est un incontournable.

Mais, pour ne pas faire comme tout le monde et pallier un manque dans le coin, j'ai mis en place un libre-service à la ferme dénommé « O'Kilo ». Le champ est là, à disposition, les gens viennent cueillir les légumes qu'ils souhaitent, quand ils le souhaitent (horaires du soleil). Ensuite, ils pèsent et payent en toute autonomie. Le tout à un prix au kilo de 4€, quelle que soit la composition de leur récolte.



Travail au pochoir d'Anna



Travail graphique de Justine

#### L'AUTONOMIE

La ferme souhaite devenir un modèle en termes d'autonomie alimentaire, énergétique et financière. Nous avons donc adopté quelques gestes et fonctionnements alternatifs.

#### L'habitat

Une caravane de 1982 qui mesure 5,30m de long pour moi et une minicaravane de 3m pour Valentin. Cette dernière est totalement équipée et fonctionnelle avec branchement gaz.

La mienne est plus *roots* et il faudrait que je m'y penche sérieusement pendant l'hiver pour l'améliorer.

#### L'électricité

Un système photovoltaïque comprenant :

- 1 panneau 200W
- 1 régulateur de charge MPPT 10A
- 1 batterie 150Ah
- 1 transformateur 300W

C'est léger pour le printemps et l'automne mais largement suffisant pour l'été.

Pour information, j'ai fait une demande de raccordement à Enedis qui m'a proposé un devis à 15 000€, le prix d'une sacrée installation solaire...



#### La douche



- 2 cuves de 1000L l'une sur l'autre pour la douche
- 1 cuve de 1000L pour la réserve d'eau
- 1 pompe 12V
- 1 batterie de voiture pour alimenter la pompe
- 1 chauffe-eau instantané sans veilleuse
- 1 bouteille de gaz propane

C'est l'installation qui m'a demandé le plus de temps, de réflexion et d'achats mais le résultat est là. Je ne voulais pas arriver sur le site avant de pouvoir me doucher avec de l'eau chaude.

#### Les toilettes

Sèches bien sûr, fabriquées maison avec une palette EPAL, des planches de coffrage et une super cloueuse pneumatique. Ça fonctionne très bien. Elles sont situées près du compost pour une évacuation rapide des effluents. Une petite pissotière sèche est située à côté. Un bidon alimentaire rempli de paille.



En conclusion, l'idée d'autonomie à la ferme n'est pas de remplacer l'électricité par le gaz mais j'ai fait ce choix pour aller plus vite et parce que le ratio rendement/inertie entre le gaz et l'eau est très bon. Je vais maintenant me tourner vers le chauffe-eau, le four et la pompe solaires. Le low-tech m'intéresse aussi beaucoup, notamment pour la machine à laver.

Le soleil est une ressource inépuisable dans notre région alors autant en profiter!

# LES GALÈRES

Il faut s'attendre au pire, comme ça vous ne serez pas déçu... C'est simple, tout peut arriver et quand ça ne vient pas d'un endroit, c'est de l'autre. Le paysan est un plombier de la galère qui passe son temps à colmater les fuites de problèmes.

Cette partie ne me change pas trop de ma vie passée!

Pas besoin d'être un spécialiste dans tel ou tel domaine puisqu'en un an, vous serez au parfum et maîtriserez l'ensemble des corps de métier. Paysan, bien sûr et heureusement, mais aussi plombier justement (le vrai), menuisier, ferronnier, mécanicien, météorologue. C'est simple, quand on **n'**a pas le sou, on se débrouille! Et quand c'est avec de la récup, c'est encore mieux...

J'ai personnellement vécu 2 grosses galères :

#### Une pompe d'irrigation

défectueuse suite à une mauvaise manipulation. J'ai perdu un bon mois de travail entre le temps passé à localiser la panne (une fuite d'air), casser un autre élément (l'oreille de serrage du presse-étoupe) et la réparation finale.

J'ai passé au bas mot 70h sur cette pompe, en pleine *cagne* de juillet, du cambouis jusqu'aux



coudes. Je n'étais pas technicien hydraulique, je le suis devenu... J'en avais les larmes aux yeux quand on me demandait si tout se passait bien. Surtout que juillet est un mois important pour moi avec le Festival d'Avignon, raté! Heureusement qu'il y avait une deuxième pompe pour prendre le relais mais la sollicitation supplémentaire, additionnée à la chaleur, a également entrainé des dysfonctions importantes.

Bref, en permaculture, on dit que c'est le paysan qui est au cœur du système, je peux affirmer que sur ma parcelle, ce n'est pas le cas. C'est l'accès à l'eau. Si je suis malade et qu'on peut arroser, ça marche. Si je vais très bien mais que les 2 pompes sont mortes, en plein été, le champ a une semaine de survie maximum.

<u>Les aléas climatiques</u> ont été nombreux cette saison. Plusieurs alertes au vent en mai (150 km/h le 5 – 140 km/h le 11) au cœur d'un mois entièrement venteux. En sachant que j'avais tout planté le 2 mai, ce fût épique. Je répétais sans cesse à Quentin que si nous redressions la barre, nous serions de vrais maraîchers. Le miracle de la nature a opéré, tous les plants morts sont repartis et la production a été bonne.

Les canicules, ensuite. Nous avons eu la malchance d'en subir 2 cette saison. Celle de fin juin a fait beaucoup de mal car les tomates étaient quasi mûres et elles se sont mises en protection, ce qui a retardé la vente car sans tomate, pas **d'ouverture**. Il y a eu une absence totale de pluie, enfin, entre le 12 juillet et le 12 septembre. Le pire, c'est que ce n'est que le début du dérèglement et qu'il va falloir, non plus se préparer, mais s'adapter au pire maintenant.



Chute de la yourte après des rafales de vent à 150km/h



Incendie électrique à cause du vent, quelques jours plus tard

#### LES ERREURS

J'ai commis 2 erreurs principales:

# 1/ <u>le séchage des pommes de terre au soleil</u>

Comme je vous le disais, je viens du Nord de la France et le premier conseil, qu'il faut absolument suivre là-bas, est de laisser sécher ses pommes de terre sur le champ avant de les entreposer. Très bien.

À ne surtout pas faire dans le Sud-Est, surtout en période de canicule. D'une part, ça ne sert à rien, les pommes de terre sèchent quasi-instantanément une fois sorties de terre. D'autre part, elles peuvent prendre un coup de soleil. Vous ne connaissez pas ? Eh bien moi non plus, enfin, pas avant ce tragique épisode...

Le jour de la récolte, nous prélevons 5 lignes d'Agata dans la matinée, soit environ 150kg. Nous laissons les caisses à l'air libre comme conseillé. 1 heure plus tard, je passe devant les caisses et je me rends compte que les pommes de terre transpirent. Elles ne sont pas encore tâchées, ça ne viendra que le lendemain matin. Nous les mettons à l'ombre immédiatement et les stockons dans la soirée. Le lendemain donc, une tâche apparaît sur chaque pomme de terre ayant été en contact avec le soleil. Cette tâche pourrit en 24h. C'est l'hécatombe. J'ai perdu 60% de la récolte et mes premiers clients...

La leçon de cette histoire est la suivante : heureusement que je suis en maraîchage diversifié sur petite surface. Si j'avais tout récolté, ça aurait été une catastrophe alors que là, j'ai perdu 60% de seulement 20% de mes plantations. L'erreur et la perte sont donc minimisées.

# 2/ les mauvaises herbes sur le champ de courges

Je ne sais pas pourquoi m'est venue cette idée mais je me suis mis dans la peau d'un agent de la DDE qui effectue des fauchages tardifs sur les bords des routes. « Et si on faisait un fauchage tardif autour des courges puisqu'elles aiment l'ombre, les mauvaises herbes ne devraient pas les gêner ? » Quentin ne le sentait pas trop mais il n'a pas insisté. Très mauvaise idée!

Dans les mauvaises herbes, il y avait du sorgo, du chardon, du datura, rien de grave. Mais il y avait surtout du trèfle qui fait de grandes et belles touffes de fleurs pour les pollinisateurs. Du coup, ils ne sont pas fous, ils vont sur ces touffes plutôt que sur les fleurs de courges qui sont, elles, au ras du sol. Surtout que, ne l'oublions pas, il y avait des tournesols en association avec les courges. Bref, pas besoin d'aller au sol puisque nous avons tout dans les airs. Résultat : beaucoup de fleurs, tout allait très bien de ce côté-là, mais très peu de fruits. Opération commando pendant une semaine avec Quentin à la machette et au taille-haie pour libérer nos petites fleurs. Je n'ai jamais eu aussi chaud de toute ma vie. Je pense que ça a été, avec le repiquage des poireaux, l'opération la plus difficile de la saison.

Bref, ne laissez jamais les mauvaises herbes vous dépasser. Depuis, je me suis fixé la règle du genou (au grand maximum).



Juillet 2019 - Valentin est submergé

#### LES MALADIES ET RAVAGEURS

Très peu de maladies à déplorer à part le cul-noir pour les tomates de la variété Striped. Ce n'est pas vraiment une maladie mais une carence en calcium due à un stress hydrique. Ayant la même méthode d'irrigation pour toutes les variétés, ça a été la seule touchée. Par contre, énormément de ravageurs :

<u>Doryphores</u>: c'est un insecte particulièrement invasif qui dévaste les cultures aériennes des pommes de terre. Les larves, très nombreuses, mangent de grosses quantités de feuilles pour se développer. Sans feuille, plus de développement des plants et tubercules. Il faut intervenir très rapidement à la main en écrasant les larves et en prélevant les adultes. J'avais réalisé une décoction homéopathique mais ne l'ai jamais pulvérisée... Les daturas attirent et tuent les doryphores mais dans le genre invasif, le datura est bien positionné...

<u>Campagnols</u>: une grosse souris des champs, ou un petit rat, comme vous préférez. Le campagnol adore creuser une galerie qui longe les tubercules de pommes de terre et les grignote, une à une. Certaines entièrement (il ne reste que la peau sous terre), d'autres juste pour goûter. Bien sûr invendables une fois croquées, ces patates



étaient pour notre consommation personnelle. Nous n'avons pas lutté, c'est le jeu et les pertes n'étaient finalement pas colossales. Il mange aussi le bulbe du poireau, on ne s'en rend compte que lorsqu'on le sort de terre...

<u>Punaises diaboliques</u>: alors ça c'est l'enfer, sans jeu de mot... Des millions de punaises bourdonnantes à l'automne (elles cherchent à hiverner) et au printemps (elles sortent). Sur la Barthelasse, c'est une invasion. C'est moche, ça pue, ça n'a pas beaucoup de prédateurs; bref, nous les chassons. En plus, elles ont la manie de se fixer sur les tomates et de les piquer, ce qui les rend invendables également.

<u>Sangliers</u>: grande découverte de cette année après l'ouverture de la chasse en septembre, notre champ de courges a été labouré par un ou plusieurs sangliers. Pertes importantes, terre retournée, tout le monde connaît. Je vais tenter une demande de dédommagement mais, connaissant les chasseurs du coin, je n'y crois pas trop.



Humains: voilà bien le grand gagnant des ravageurs de cette année et de loin. On commence par le chasseur qui tire à 10 mètres de la caravane en toute illégalité (règle des 150 mètres). Vouvoiement, rappel de la loi et respect ont obtenu en retour tutoiement, insultes et menaces, armes non cassées à la main. Pas de chance pour eux, je ne les crains pas. Ensuite, le voleur, qui vient piquer des roues de voiture, que j'attrape et qui avoue. En revanche, tout le reste, volé exactement au même moment (matériel et légumes), apparemment ce n'était pas lui... Beau geste! Enfin, l'emmerdeur, qui passe à la ferme en toute autonomie et toute confiance (le principe de « O'Kilo »), pèse tout de retour chez lui et annonce une différence de 40% sur les réseaux sociaux comme si ma balance était truquée. Merci la bienveillance! Après panique puis contrôle, il s'avère que c'était bien sûr faux et totalement gratuit. Je passe sur d'autres exemples, la liste est assez longue...

Je peux enfin vous citer deux colocataires clairement hostiles :

<u>Fourmis</u>: partout, tout le temps. Ne jamais rien laisser traîner sous peine d'une invasion immédiate, quand ce n'est pas l'installation tranquille de la fourmilière dans une des caravanes (idem pour les souris dans une bâche). Pas de produit chimique bien sûr, ça ne marche pas (oui j'ai déjà essayé), ça en tue quelques-unes et c'est toxique. La méthode la plus efficace, c'est le sel. Elles détestent ça et partent ailleurs.

Moustiques : partout, tout le temps. Ne jamais laisser une porte, une fenêtre ou une grille de ventilation ou un passage de câble ouvert sous peine d'une invasion immédiate. Il y aura invasion de toute façon donc moustiquaire réglementaire obligatoire ! Il n'est pas rare d'en tuer une cinquantaine par nuit sans moustiquaire. Et alors, tout ce qui est point d'eau à l'air libre, vous oubliez, sinon c'est l'enfer absolu. Heureusement, les moustiques sont moins actifs quand viennent les punaises...

Petit détail amusant, les moustiques sont les plus actifs à la tombée du jour mais dès la nuit venue, on peut profiter d'une heure au calme. C'est le moment du repas de leur prédateur principal, les chauves-souris, très nombreuses sur la Barthelasse.

Globalement, j'ai l'habitude de dire que sur le papier, le retour à la nature est joli. Mais dans la réalité, l'équilibre se fait comme dans toute chose et ses merveilles et son abondance sont clairement compensées par son hostilité. C'est pourquoi le plein champ est de plus en plus abandonné par les agriculteurs au profit des serres car tout peut se contrôler. Ce qui ne signifie pas que la culture soit plus facile, bien au contraire.

#### ET LA CULTURE ALORS ?

Le week-end d'ouverture était comme un mini-festival. Concerts, spectacles, conférences. Nous avons réuni plus de 1 000 personnes sur deux après-midi. Une chance avec le beau temps qui nous accompagnait en plein mois de mars ! Nous avons eu le plaisir d'accueillir *Poppy*, l'œuvre de *land art* de Simo Aagadi qui nous a accompagné toute la saison et a évolué au gré du climat, « la Compagnie Point C » et « la veille au soir » d'Avignon, les conférences de Marjorie du magasin Le Petit Pot sur le zéro-déchet et d'Anna sur le Parcours « Éco-paysan ». J'ai moi-même présenté la ferme et les outils qui m'ont permis de travailler la terre. Tout ça autour d'un bar, d'une crêpière et de la yourte, qui ne s'était pas encore envolée...

Ensuite, la partie agricole a pris beaucoup de place et il a fallu réagir vite et bien. Sans vouloir mettre de côté les évènements et animations, nous avons organisé de petites choses : conférence sur la terre végétale et l'électro-culture, pique-nique, balades sauvages et comestibles, couscous club, portes ouvertes, participation au pique-nique des chefs...

À raison de deux animations par mois minimum, ce n'était pas intense mais ça avait le mérite d'exister ; en sachant qu'en juillet et en août, la chaleur a rendu les choses très difficiles.

J'ai beaucoup misé sur l'animation « du champ bio à l'assiette » qui a bien fonctionné entre juillet et septembre. L'idée était de proposer à un groupe de personnes de vivre une matinée en notre compagnie. Nous commencions par discuter de la ferme et des notions d'autonomie, ensuite nous allions travailler la terre et récolter, nous cuisinions ensemble et nous partagions un repas végétarien, tout droit sorti du champ. C'était un vrai plaisir à vivre et à partager.





#### LES RESSOURCES HUMAINES

Même si cela m'est déjà arrivé lors de différentes activités, je n'ai jamais aimé travailler seul. Se lancer dans cette aventure agricole me semblait inconcevable à la force de mes seuls bras.

J'ai pu tout d'abord compter sur l'aide précieuse de Bernard, mon propriétaire et associé. En plus de la mise à disposition des terres et du matériel, ses conseils et son aide m'ont beaucoup aidé à la création de la ferme. Lorsque je l'ai raccompagné en Belgique, en mai, je me suis soudain senti seul responsable de l'exploitation et de sa conduite, une sensation étrange, mélange de peur et d'excitation.

Anna ensuite, mon amoureuse d'alors, qui a beaucoup œuvré à mes côtés pour le lancement de la ferme en m'accompagnant tant sur la réalisation, que sur la communication (elle est à l'origine du logo) et le suivi des jardins partagés.



Grâce à la structure associative, j'ai obtenu un agrément pour accueillir un jeune en service civique intitulé chargé de production agriculturel. Son objectif était de m'accompagner et de participer à l'ensemble des activités de la ferme, qu'elles soient agricoles ou culturelles. C'est Quentin qui a occupé

cette fonction de mai à septembre. Il venait au début 3 jours par semaine, puis tous les matins.

Des stagiaires et des *wwoofeurs* sont également venus renforcer l'équipe ponctuellement. Bien que ma première expérience ait été une réussite, j'ai ensuite connu pas mal de déconvenues avec le *wwoofing*. Notamment 2 départs prématurés... Et même si le volontaire n'est pas un salarié, il est inclus dans le programme d'activités et son départ nous met forcément en difficulté. Je n'ai personnellement pas envie de rentrer dans une démarche d'agent de tourisme alternatif qui me semble opposée à mon activité agricole. J'ai donc cessé de répondre aux sollicitations. À voir donc pour l'année prochaine.

Enfin, *last but not least*, mes amis, ma « team », qui est venue m'aider pendant les évènements, les animations et parfois plus ! Surtout celui qui se reconnaîtra qui n'y croyait pas du tout mais qui est vite revenu sur sa position...

Bernard, Anna, Quentin, Gaël, Anaïs, Ismaël, Cyrille, Sophie, Linda, Merci!! Et aux 40 volontaires d'Unis-Cité qui m'ont aidé à hiverner, un grand merci.

#### LA SAISON PROCHAINE

Le maître-mot de la saison prochaine est « Anticipation ». Cette année, lorsque j'ai accueilli Marie et Fabien de Satoriz, ils m'ont demandé mes disponibilités. D'une part, je ne connaissais pas ce terme (il s'agit des quantités disponibles à tel moment) mais surtout, je n'en avais aucune idée. Je savais ce que j'avais planté, mais je ne connaissais pas du tout le résultat.

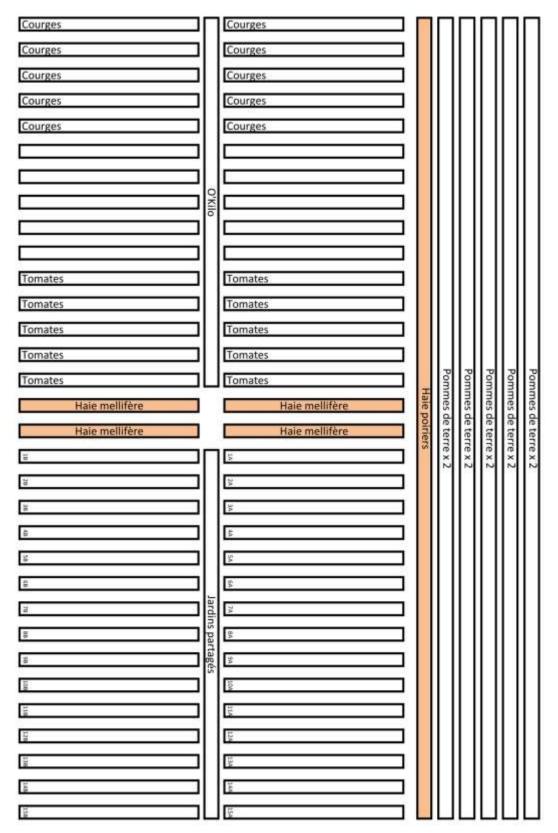
On peut dire que j'ai travaillé à vue, avec beaucoup d'énergie mais peu d'organisation, slalomant entre les découvertes, les erreurs, les galères, les cultures, les évènements... Ça ne tiendra pas dans le temps car ce n'est pas ma manière de fonctionner.

Par exemple, lorsque j'écris ces lignes, en novembre 2019, les pommes de terre sont d'ores et déjà commandées pour une livraison en février 2020, une plantation en mars et mon plan de culture est déjà bien avancé pour lancer les commandes. C'est plus rassurant et moins énergivore de travailler dans ce sens pour moi.

Avec des rétro-plannings, je vais organiser l'ensemble de la saison, incluant le calendrier de production, les évènements, les formations... Mon objectif est que tout soit terminé pour le 31 décembre 2019.

Je pense baisser le nombre de variétés de légumes. Faire de la quantité sur 2-3 produits phares (pommes de terre, courges et haricots beurre) et de la diversité pour « O'Kilo » principalement. Les deux champs seront d'ailleurs mutualisés car je pense diminuer la surface cultivée pour augmenter la productivité et faciliter le travail d'observation. Pour cela, rien de tel qu'un bon plan d'assolement.





Plan de culture prévisionnel : planches de 1000m²

#### **MANIFESTE**

Nous sommes le 26 octobre 2019. Aujourd'hui, je suis heureux car je viens de voir que les syndicats minoritaires se sont positionnés en marge des manifestations des agriculteurs conventionnels...

Une poignée d'entre eux ont défilé devant les préfectures, effectué des opérations escargot, déversé des tonnes de fruits et légumes, brûlé des pneus et des souches d'arbres dans les rues.

Ils dénoncent l'agri-bashing et demandent un soutien plus actif du Gouvernement français. Quelle drôle d'idée...

Je suis un « hors cadre familial », un « non issu » du milieu agricole, quand on me demande depuis combien de temps j'exerce, je réponds en mois et non en générations. Mon point de vue est donc très limité.

Mais ce que je vis et ressens au quotidien au contact des clients, c'est que l'agri-bashing n'existe pas, au contraire ! C'est une pure invention du syndicat majoritaire pour cacher les décennies d'horreurs qui remontent doucement à la surface.

Horreurs humaines : les suicides. Documentaires, articles, films, reportages, émissions, les éléments d'informations sont très nombreux aujourd'hui pour comprendre la situation des agriculteurs qui se suicident. La faute est à trouver du côté des banques, des assurances, des commerciaux, des fournisseurs d'engrais et de pesticides, etc. J'ai vu de mes propres yeux, autour de la table d'une maison modeste, un homme de 70 ans pleurer sur sa vie et ses erreurs. Il ne s'est pas suicidé mais il a le sentiment d'avoir été trahi toute sa vie par ses partenaires. Il a eu de grandes surfaces agricoles, il a beaucoup travaillé et aujourd'hui, il n'a plus rien. Enfin si, ses terres, qu'il vend à la découpe.

<u>Horreurs commerciales</u>: « Ton produit ne fonctionne plus, normal, je t'en mets le double ». C'est la même situation presque tous les ans pour l'agriculteur que j'ai interrogé. Le produit tue la terre et ses habitants, il n'est plus efficace alors on en met plus, toujours plus. Le coût final est donc de plus en plus élevé mais ce n'est pas grave, on peut mettre en place des facilités de paiement avec la banque...

<u>Horreurs financières</u>: un garçonnet de 22 ans, conseiller au Crédit Agricole, m'a indiqué au démarrage de notre rendez-vous que « [mon] seuil d'investissement n'était pas suffisant pour obtenir un crédit ». Temps perdu, soit. Mais quel est le fond de cette sentence ?

Vous DEVEZ vous endetter pour qu'on vous suive MAIS pas sur n'importe quoi. Sur du matériel, des choses qu'on peut vous prendre, ou plutôt vous voler, si vous échouez... L'irrigation est enterrée ? Elle ne compte pas, trop chère à venir récupérer.

- « Vous ne voulez pas un petit tracteur ? Allez, c'est si vite revendu...
- Pourquoi vous n'achetez pas la terre sur laquelle vous travaillez ? On pourrait ainsi, en cas d'échec, agrandir un peu plus notre patrimoine foncier qu'on se partage déjà grassement avec la Société Générale et Axa notamment. » Même les banques dites coopératives ou alternatives ne m'ont pas suivi car le milieu agricole est trop risqué pour elles. Aujourd'hui, presqu'un an plus tard, je peux affirmer que j'aurais largement pu honorer mes dettes, ils sont honteux.

Horreurs sanitaires : « celui-là est labélisé agriculture raisonnée, ne t'inquiète pas. Il est passé de 17 traitements à 7 dont beaucoup d'argile. » Ah ok, ça va alors. Mais pourquoi tousse-t-on au réveil quand il traite avant même d'avoir entendu son tracteur ? Pourquoi, si c'est ok, utilise-t-il une cabine confinée ? Si ce n'est pas dangereux, qu'il enlève toutes ses protections ! Personnellement, quand je pulvérise du purin d'orties, je ne porte ni gant, ni masque, ni combinaison. Et quand je présente mes cultures, je les mange sous les yeux des visiteurs, sans même les rincer parce qu'il n'y a rien dessus, RIEN.

Les pesticides sont un drame sanitaire et écologique. Ce constat est simplissime et se base sur ce qu'on appelle la chaîne alimentaire. Si vous tuez un insecte, qui possède son prédateur, ce dernier va mourir également et ainsi de suite. Quand il n'y a plus de prédateur, l'insecte prolifère et devient une calamité. On traite plus, on tue plus, il se développe, on traite plus... Et ainsi de suite. C'est SIMPLE!

J'ai totalement conscience qu'un agriculteur conventionnel qui récupère l'exploitation familiale ne peut pas tout changer du jour au lendemain car si ses cultures sont pérennes (arbres fruitiers), elles sont déjà foutues car sous perfusion depuis leur plus jeune âge. Si la perf s'arrête, l'arbre meurt. C'est automatique ou presque. Il faut ajouter à ça le poids de l'héritage familial, les « papy faisait comme ça et tu vois, tout va bien ». La transition ne doit pas être simple mais des cas existent et ils sont de plus en plus nombreux, même sur des grandes parcelles céréalières. Mais où donc est passé le bon sens paysan? Comment peut-on tuer la terre qu'on cultive et l'ensemble de ses habitants? Comment peut-on encore aujourd'hui passer la charrue alors qu'on sait que c'est mauvais? Comment? Pourquoi? Pourquoi? Comment? STOP!! Ça n'a aucun sens et je rage à chaque fois que je passe devant cette entreprise de travaux agricoles qui défonce tant d'hectares, au service des autres et de son profit mais certainement pas de la nature...

Horreurs de voisinage : j'ai de la chance, je m'entends bien avec mes voisins et il y a un îlot de BIO et de friche autour de ma micro-ferme. Mais le constat est assez frappant ailleurs.

Un exemple parlant et affolant : Jean-Luc achète des terres agricoles, il souhaite devenir cotisant solidaire et exploiter en micro-ferme BIO. Acte signé, validé par les notaires et la SAFER, avec un petit découpage de dernière minute. Avant qu'il ne m'en dise la raison, je la connaissais. Je vous laisse réfléchir et je continue l'histoire. Acte validé donc, son terrain a une contrainte majeure, il est enclavé. Pas de soucis, cette situation est interdite et un accès à son terrain est obligatoire. Celui-ci est même indiqué sur le plan de cadastre de l'acte notarié par un trait vert qui longe une haie. 5 mètres au bord d'une haie, ce n'est pas la mer à boire. Et bien non, le chemin a été labouré, tranquillement. D'un côté, puis de l'autre. Il n'a donc plus accès à son terrain...

Je récapitule donc : l'agriculteur n'a plus de sous  $\rightarrow$  il souhaite vendre un bout de terres agricoles  $\rightarrow$  il la propose à ses voisins agriculteurs  $\rightarrow$  ceux-ci la refusent  $\rightarrow$  ils refusent pourtant, tous ensemble, d'accueillir un voisin néopaysan... Bravo !

Le petit bout de terre enlevé *in extremis* contient le forage et l'arrivée électrique. Ok c'était facile.

Le métier d'agriculteur est difficile, c'est évident! Mais plutôt que de se charger, se différencier, se regarder en chiens de faïence, il serait peut-être temps de travailler ensemble et que les agriculteurs conventionnels répondent aux inquiétudes des consommateurs.

OUI, les consommateurs aiment venir dans les fermes et être au contact des artisans de la terre.

OUI, les consommateurs veulent savoir ce qu'ils mangent et ce qu'on met sur les produits.

OUI, les consommateurs en ont marre qu'on les prenne pour des jambons.

Déverser des tonnes de légumes sur le sol en tenue militaire et avec un air patibulaire, désolé les gars, mais ça ne vous aidera pas à vous faire apprécier des consommateurs.

#### **RESSOURCES**

### Prestataires:

- Producteur de plants BIO SCEA Les 2 platanes (Mallemort-84)
- Semencier вю Agrosemens (Rousset-13)
- Pommes de terre BIO Mille et Fils (Manosque-04)
- Certificateur BIO Alpes Contrôles (Annecy-74)
- Petit matériel JEEM (Aramon-30)
- Irrigation Distribution Provençale (Graveson-13)

# Producteurs BIO du coin qu'on aime bien (entre autres) :

- La Ferme aux Gus (Florent et Cloé)
- La Ferme des Part'âges (Sacha)
- La Durette
- Les jardins d'Ici et Maintenant (Luca)
- La Ferme à Foison (Alexia)
- La Coupe d'Or (Hélène)
- Olivier Bougé

### Livres de chevet et de travail :

- Produire des légumes biologiques, de l'ITAB T1&T2 (ma Bible)
- Le jardinier-maraîcher, de Jean-Martin Fortier
- La révolution d'un seul brin de paille, de Masanobu Fukuoka
- Jardiner avec la lune en biodynamie, de Laurent Dreyfus
- Rapports d'activité du « Champ d'à côté », de Stephan Campo
- L'agroforesterie à la « Ferme du colibri », de Nicolas Verzotti
- Créer une ferme pédagogique, de Marie-Sylvie Coquillaud

# <u>Les organismes et associations</u>:

- CFPPA de Carpentras-Serres
- ADEAR et Agribio 84
- PAI et CFE de la Chambre d'Agriculture
- Asso pour la Promotion de la Transition Energétique (APTE)
- Confédération Paysanne

Et tellement d'autres personnes à rencontrer, livres à lire, reportages et documentaires à visionner... On n'aura jamais assez d'une vie pour opérer la transition.

# **NOUS CONTACTER**



Nous visiter
Chemin de la projette
84000 Avignon

Nous écrire contact@surikat.co

*Nous appeler* 06 74 78 37 35

En savoir encore plus...
www.surikat.co
www.facebook.com/surikatproduction