

Saveurs fermières

UNE AVENTURE COLLECTIVE

32 PAYSANS
TÉMOIGNENT DE
LEUR TRAVAIL EN
CIRCUIT COURT





**32 PAYSANS
TÉMOIGNENT DE
LEUR TRAVAIL EN
CIRCUIT COURT**

Ouvrage dirigé par Hélène Richard (Lénon)
Mise en page de Guillaume Heurtault
Relectures de Sophie Rétif et Jean-Baptiste Richard
Les aquarelles de couverture et de tête de chapitre sont d'Anja Maris.
Les photographies ont été prises par Lénon, Guillaume Heurtault et Anja Maris.

© Lénon & Kees Maris, 2014
Dépôt légal : juin 2014
ISBN : 978-2-35761-076-7

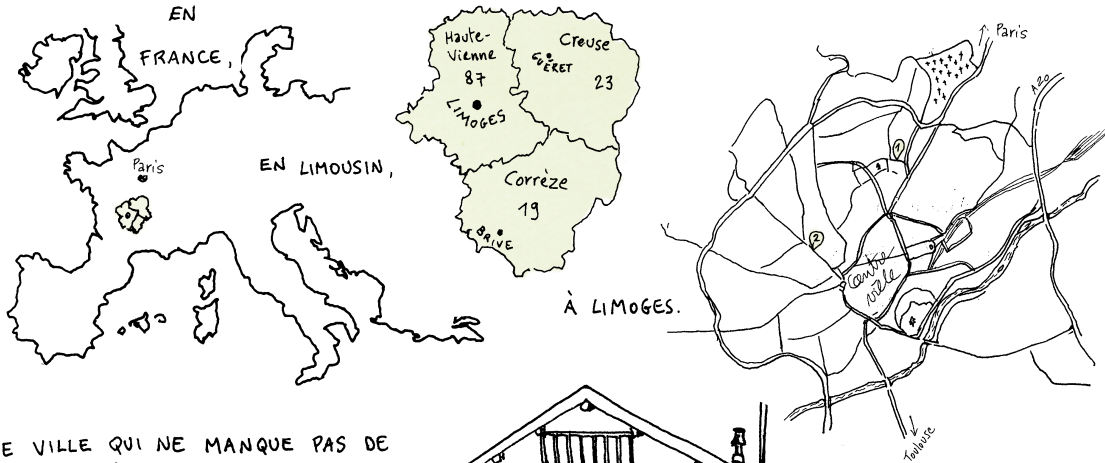
Un livre édité par Kees Maris
10, impasse du Buisson 87500 LADIGNAC-LE-LONG
maisonmaris@hotmail.fr

Lénon, Kees Maris

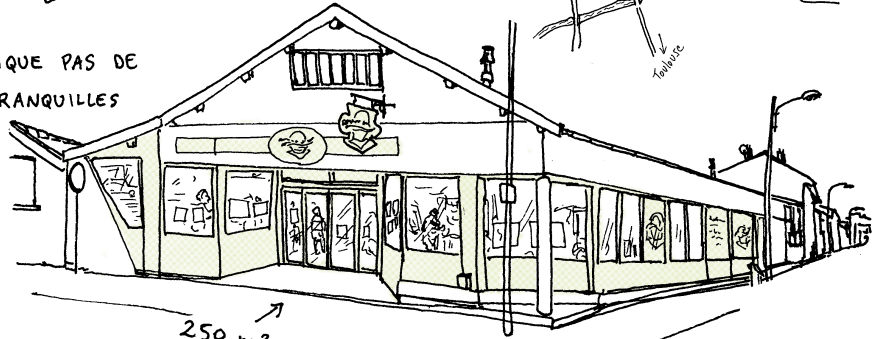
& LES PRODUCTEURS ASSOCIÉS DANS LE MAGASIN

**Saveurs
fermières,
une aventure
collective**

"SAVEURS" C'EST OÙ? C'EST QUOI?

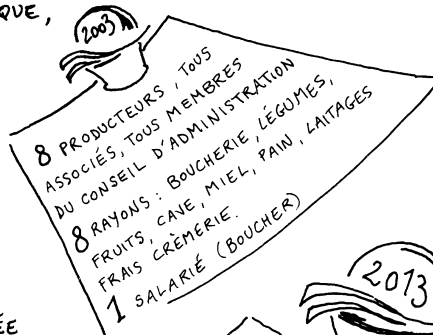


UNE VILLE QUI NE MANQUE PAS DE QUARTIERS À LA FOIS TRANQUILLES ET PASSANTS, OÙ LES COMMERCES VOISINENT AVEC LES BUREAUX ET LES IMMEUBLES DÉBUT DE SIÈCLE.

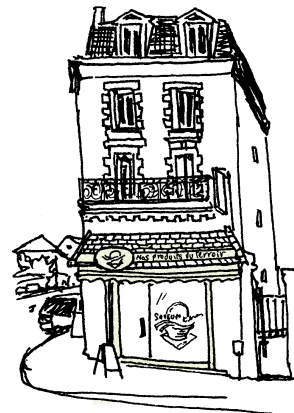
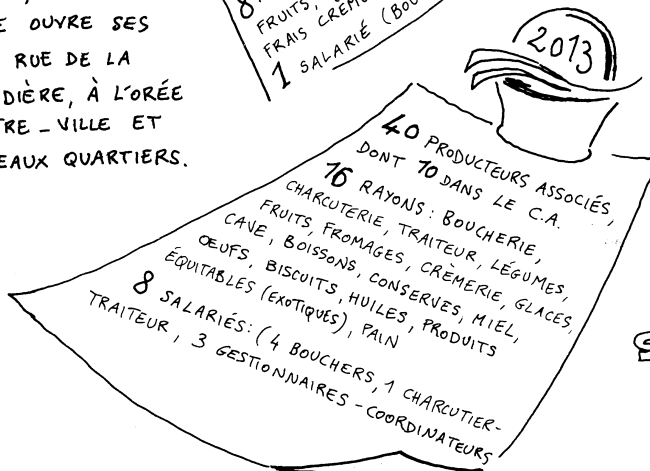


250 m², ouverts en 2003

QUARTIER DU MAS LOUBIER, RUE DE LA CÉRAMIQUE, UN VASTE MAGASIN JAUNE SE DRESSE SUR LA ROUTE DU PARC THUILLAT.



EN 2011, UNE ANNEXE OUVRE SES PORTES RUE DE LA MAUVENDIÈRE, À L'ORÉE DU CENTRE-VILLE ET DES BEAUX QUARTIERS.



LE LOGO, ÉLABORÉ AVEC UN TECHNICIEN DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE, N'A PAS CHANGÉ DEPUIS 2003.

C'EST COMMENT ?

SANEURS FERMIERES, C'EST LE NOM DE DEUX MAGASINS JAUNES ET LIMOUGEAUX, OÙ L'ON PEUT ACHETER DE QUOI SE NOURRIR, LOCALEMENT ET DE SAISON. CERTAINS VIENNENT DE LOIN

POUR LEUR RAYON BOUCHERIE : TOUT LE BOEUF EST DE RACE LIMOUSINE, ET, À LIMOGES, ON EST ASSEZ TATILLON SUR LA QUALITÉ DE LA VIANDE.

6



- Encore vous ! Nouvelle dans le quartier ?
- Pas du tout ! On habite à la campagne, du côté de Saint-Junien. Notre boucherie a fermé, des amis nous ont parlé de votre magasin. On est bien contents de vous avoir trouvés !

LA CLIENTÈLE EST FIDÈLE. ON Y DISCUTE COMME AU MARCHÉ.



Mmmh...
Vous n'avez plus de cuisses de poulet ?

Peut-être que si ...



Vous préférez laquelle : la gauche ? la droite ?

La gauche, celle du cœur ! Hi Hi !



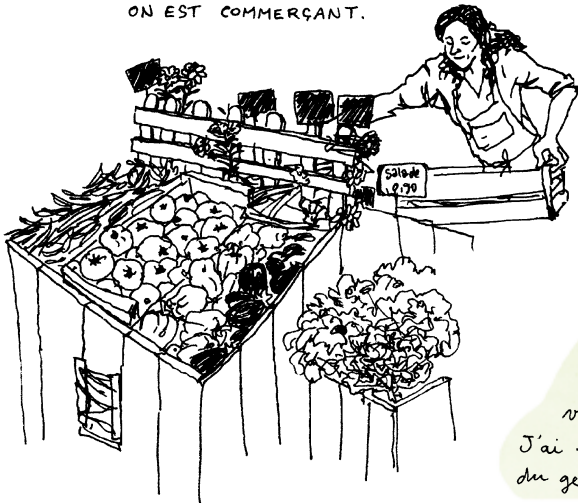
Comme ça, ça ira ? C'est bien la gauche, hein !

C'est un peu gros
Oh et puis, donnez-moi les deux !



À SANEURS COMME AILLEURS, ON EST COMMERÇANT.

LES LÉGUMES SONT ÉLÉGAMMENT DISPOSÉS À L'ENTRÉE, LA DÉCO EST SOIGNÉE, LES CLIENTS SONT CHOYÉS.



Je vous la prie aussi, la Salade, ou ça ira ?



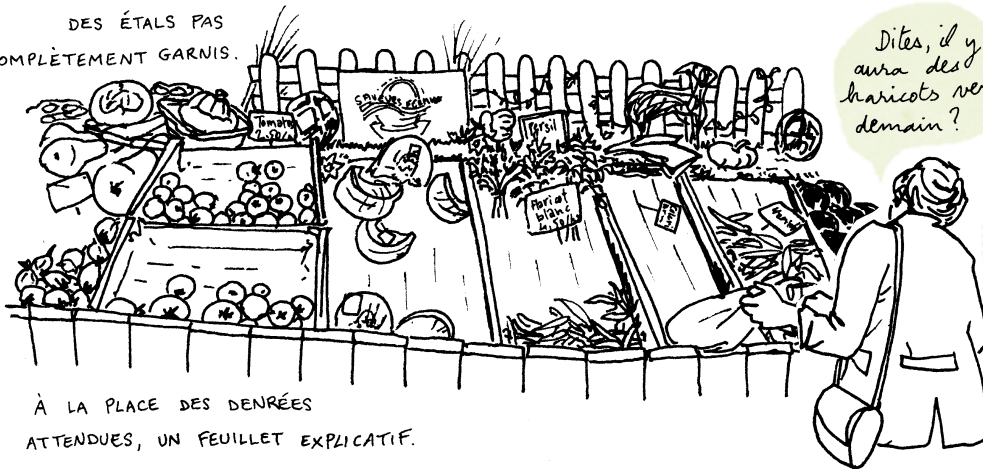
Ah, contente qu'elles vous plaisent.

Ça ira, merci. Dites, c'est bien vous qui faites les bonnes confitures de poivre ?

J'ai sauvé quelques poivres rescapés du gel pour en faire un peu cette année.

POURTANT, ON PEUT Y VOIR DES DÉTAILS ANTI-COMMERCIAUX AU POSSIBLE.

EN PREMIER LIEU:
DES ÉTALS PAS
COMPLÈTEMENT GARNIS.



Dites, il y
aura des
haricots verts,
demain?

Oui,
au moins
le matin.
Ça file
vite!

À LA PLACE DES DENRÉES
ATTENDUES, UN FEUILLET EXPLICATIF.



LÀ, PLUS MOYEN
D'IGNORER QUE TOUT
CE QUI EST VENDU LÀ
A GRANDI OU POUSSÉ
DANS LE COIN.

ET QUE LA PRODUCTION
AGRICOLE, MALGRÉ
D'INCESSANTS PROGRÈS
TECHNIQUES ET SCIENTIFIQUES,
RESTE SOUMISE AUX
ALÉAS CLIMATIQUES.

EN DEUXIÈME LIEU,
UN PERSONNEL PARFOIS BOURRU, PARFOIS BAVARD.



Pardonn?

LÀ, ON RÉALISE QUE
LES PAYSANS ASSOCIÉS DANS LE
MAGASIN ONT LE DEVOIR D'Y TENIR DES
PERMANENCES À TOUR DE RÔLE (ET AU
PRORATA DU CHIFFRE D'AFFAIRES QU'ILS Y FONT)

UN MAGASIN DE PRODUCTEURS, C'EST CRÉÉ PAR DES PAYSANS, GÉRÉ PAR DES PAYSANS,
DANS L'INTÉRÊT DES PAYSANS. ÇA A L'AIR SIMPLE? ÇA NE L'EST PAS TANT QUE ÇA.



Plantez - donc une
des graines de
celle-ci et vous verrez!
Bon, je vous dis ça, c'est
pas sympa pour
mes collègues
maraîchers, hein.



Sommaire

- 11 Les auteurs
- 12 Préface

1^{re} partie - La petite ceinture : à moins d'une demi-heure de Limoges

- 26 Bruno Gamond
LÉGUMES
- 28 Thierry Gamond
LÉGUMES, BŒUF & VEAU
- 30 GAEC des deux rivières
BŒUF, AGNEAUX, POMMES & JUS
- 32 Nicolas Desroches
LÉGUMES
- 34 Pascal Faucher
AGNEAUX, BŒUF & VEAU
- 36 Julien Dupont
AGNEAUX, PORC CUL NOIR
- 38 Julien Boutin
BŒUF & VEAU
- 40 «*Veaux et vaches à la trace*»
- 44 Germain Joncheray
FRAISES, PLANTES
- 46 Jean-Claude & Laurianne Celestin
PIGEONNEAUX
- 48 Martin François
FROMAGES DE VACHE
- 50 Magalie Faucher
BŒUF, VOLAILLES
- 52 «*Sécurité / traçabilité*»

2^{de} partie - Au sud de Limoges : Haute-Vienne, Corrèze & Dordogne

- 56 Éric Broussouloux
PORC
- 58 GAEC Maris
FROMAGES DE VACHE
- 60 GAEC Fusade
PORC, BŒUF & VEAU
- 62 «*Faire son herbe (et ses protéines)*»
- 66 Christophe & Lydie Goupillou
VOLAILLES
- 68 GAEC Quinsac
POMMES, CONFITURES & JUS
- 70 Sébastien Malouitre & Daniel Gueroult
FROMAGES DE CHÈVRE

- 72 Marjorie Heurkens
SAFRAN
- 74 Sandrine Commagnac
ESCARGOTS
- 76 Philippe & Rémi Revel
AGNEAUX, FROMAGES DE BREBIS
- 78 Cédric Aubeneau & Yoan Leclerc
LÉGUMES
- 80 «*Les circuits courts*»

3^e partie - Au nord de Limoges et à l'est vers le plateau de Millevaches

- 84 Louis Breuilh
POMMES DE TERRE, ŒUFS
- 86 «*Les races, les variétés, etc.*»
- 88 Aymeric & Marie Mercier
FROMAGES DE CHÈVRE
- 90 «*Hors cadre familial*»
- 92 Éric Dufour
MIEL
- 94 Loup & Nathalie Mas de Feix
FROMAGES DE VACHE
- 96 GAEC de chez Pré
ŒUFS, BŒUF
- 98 Myriam & Geoffroy Hatet
PORCS, SALAISONS & RILLETES
- 100 Louis des Monstiers
LÉGUMES
- 102 Marion Fournière
FROMAGES DE CHÈVRE
- 104 Christian Neuville
LAPINS
- 106 Nicolas Brillou
BIÈRES
- 108 «*Faire de la bière en 20 étapes*»
- 110 Michelle Mas de Feix
MYRTILLES & CONFITURES
- 112 «*Quel avenir pour quelle agriculture ?*»

Annexes

- 116 Ils font partie de l'aventure
- 118 Nouveaux venus, nouveaux partis
- 120 Avis de clients
- 124 Fruits et légumes de saisons
- 126 Glossaire*
- 128 Photographies



Les auteurs



Lénon (Hélène Richard) naît en 1978, grandit dans diverses préfectures, étudie la littérature et la philosophie à Limoges et à Rennes, travaille à Poitiers puis Paris, mais toujours dans les métiers du livre. Elle écrit et dessine des chroniques et des croquis depuis les années 2000, quand elle ne travaille pas à la promotion de l'édition indépendante. N'arrive pas à choisir la ville ou la campagne, vit donc entre la banlieue parisienne et le plateau de Millevaches.

Entraînée par Kees Maris dans un genre de marathon rural, elle visite une quarantaine de fermes limousines durant l'été 2012. Elle dessine, note, enregistre, pour fournir des portraits dessinés susceptibles d'aider d'autres citadins à parler le même langage que les paysans.



Kees Maris naît en 1956 aux Pays-Bas, et s'installe en Limousin en 1982, où il démarre avec 16 vaches sur une petite exploitation. Il y a maintenant 260 vaches et la transformation du lait en fromage, dans une ferme collective où 8 personnes travaillent (voir son portrait page 58).

Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de paysans, Kees a perpétué la tradition familiale de l'excellence laitière. Soucieux de productivité autant que de qualité, il s'intéresse à la biodynamie comme à la génétique. Kees échange d'autant plus volontiers des points de vue sur l'agriculture qu'il n'a jamais adhéré à aucun parti ni syndicat ni pris de responsabilité dans les institutions, préférant expérimenter ses idées au sein du GAEC, ou aider des projets à démarrer, en France et ailleurs. Il est assez fier que quatre de ses enfants soient aujourd'hui paysans. Membre fondateur de Saveurs fermières, il constate en 2012 qu'il est temps que chaque coopérateur sache un peu mieux ce qui se passe chez les autres, et propose de faire une tournée qui donnera lieu à un livre. Il donne sur chacun son point de vue de professionnel, avec le franc-parler et l'humour qui font son succès lorsqu'il vend le gouda au marché .

Une quarantaine de producteurs coopérateurs du magasin Saveurs fermières ont ouvert leurs portes à Kees Maris et Lénon (et parfois quelques autres visiteurs). 32 d'entre eux ont accepté de présenter par écrit leur exploitation, son histoire, son fonctionnement et ses perspectives. Leurs textes donnent la mesure de la polyphonie à l'œuvre dans cette aventure collective, mais aussi des convictions qui la portent .

Pourquoi un magasin, pourquoi ce livre ?

KEES MARIS, OCTOBRE 2012

Quand on demande aux producteurs pourquoi Saveurs fermières existe, les réponses sont en général : « pour être moins dépendants du marché, pour créer notre propre marché avec une valorisation plus juste de nos produits. » Réinstaller les relations avec les consommateurs, travailler en groupe, bien sûr, c'est pour ça que nous sommes dans le magasin. Mais pour décider de créer un magasin il en faut un peu plus : c'est la crise des vaches folles en 2002 qui a mis nos éleveurs de viande bovine le dos au mur. Un désastre économique, en plus d'un harcèlement médiatique, a déclenché le projet d'une manière de vente plus juste et plus sûre. Thierry Gamond et Philippe Babaudou ont pris l'initiative de monter ce magasin, ils ont trouvé six autres producteurs prêts à s'investir dans cette démarche, et prêts à élargir la gamme des produits.

2003 : ouverture du magasin de producteurs coopératif Saveurs fermières : le début d'une aventure. Le consommateur est au rendez-vous, la clientèle fidèle, contente, ne cesse pas d'augmenter.

Mais entre nous, les producteurs, c'était pas toujours facile : un groupe très hétérogène avec différents points de vue, des intérêts pas toujours bien équilibrés - il y en a qui s'investissent plus que d'autres. En plus, si on ajoute tous les défauts liés à l'être humain, on comprend combien ça a perturbé le fonctionnement de notre magasin. Et même, à certains moments, mis un doute sur sa continuité. Après une grosse crise, on a décidé de visiter tous les producteurs, et d'écrire ensemble un livre. Ensemble, ça veut dire un livre écrit par tous les producteurs. Un livre pour mieux informer les producteurs entre eux, qu'on soit au courant de ce qui se passe chez les autres, et pour qu'il y ait un peu plus de compréhension entre nous.

Et bien sûr nous sommes fiers d'informer notre clientèle, de dire de façon juste et exacte comment on travaille. Ce livre est une petite visite de toutes les exploitations, riches dans leur différences mais dans le même objectif : produire des bons produits. Avec ce livre on montre que nous, on donne un sens à l'agriculture : une agriculture où on essaye de trouver une rémunération correcte, de créer des emplois, avec le respect pour nos animaux et notre terre. Une relation directe avec le consommateur, un modèle d'économie plus créative, plus humaine qui valorise mieux notre travail et qui respecte le client.

N'oubliez pas, il y a un énorme travail derrière : quarante producteurs travaillent pour remplir nos étagères, des fois dans des conditions difficiles, huit salariés¹ font fonctionner notre magasin et de plus en plus de consommateurs soutiennent avec ce choix d'achat une agriculture et une économie plus justes .

1. En 2014, Saveurs fermières compte 50 producteurs et 10 salariés.



UN MAGASIN DE PRODUCTEURS : POURQUOI ÇA MARCHE ? D'OÙ ÇA VIENT ? QU'EST-CE QUE ÇA CHANGE ?

14

ILS ONT FAIT LEUR APPARITION DISCRÈTEMENT, EN FRANCE, IL Y A UNE TRENTAINE D'ANNÉES, EN RÉPONSE À L'INDUSTRIALISATION ET À LA MONDIALISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE. AUJOURD'HUI, LES MAGASINS DE PRODUCTEURS CONTRIBUENT À RELOCALISER L'ÉCONOMIE, MODIFIENT LES FAÇONS DE PRODUIRE ET LES PAYSAGES. ILS CASSENT DES IDÉES REÇUES ENTRE PAYSANS ET CONSOMMATEURS, MAIS AUSSI ENTRE PRODUCTEURS, QUI N'ONT PAS TOUS LES MÊMES MÉTHODES.

IL S'EN OUVRÉ UN PEU PARTOUT, LEUR CHIFFRE D'AFFAIRES GLOBAL PROGRESSE DE 3% PAR AN (EN 2011 D'APRÈS UNE ÉTUDE XERFI, IL REPRÉSENTAIT 2,5 MILLIONS D'EUROS. SOIT 1,5% DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE ...): UNE PROGRESSION MODESTE, MAIS UNE TENDANCE DE FOND.



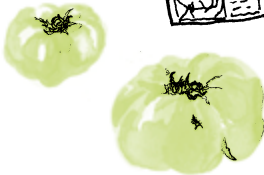
LES CONSOMMATEURS ONT REDÉCOUVERT LES CIRCUITS COURTS, ET LES PLÉBISCITENT.

POURQUOI ?



J'AI ENVIE DE RÉPONDRE AVEC UN EXEMPLE EN PASSE DE DEVENIR LE SYMBOLE DE LA PRISE DE CONSCIENCE DES CONSOMMATEURS AU SUJET DE LEUR ALIMENTATION : LA TOMATE.

LA TOMATE AUSSI, C'EST L'HISTOIRE D'UN SUCCÈS : ÇA NE FAIT QUE TROIS SIÈCLES QUE CE FRUIT CULTIVÉ PAR LES AZTÈQUES A ÉTÉ IMPORTÉ EN EUROPE ... ON EN CONSOMME TELLEMENT* QU'ON A TENDANCE À L'OUBLIER, ET PLUS ENCORE À OUBLIER QU'ELLE NE Pousse QU'À LA BELLE SAISON. DEPUIS MA PLUS TENDRE ENFANCE, J'AI TOUJOURS VU DES TOMATES TOUTE L'ANNÉE.



Au Supermarché

SI BIEN QUE, ÉTUDIANTE, À L'ORÉE DES ANNÉES 2000, JE CONTINUAIS DE CONSIDÉRER LA TOMATE À L'ÉGAL DU PAIN : UN ALIMENT DE BASE.



Au marché



À la cantine



au restaurant



Dans le potager de Mamie, l'été



Je rêve ! T'achètes des tomates en février ?
Ben quoi ?



Elles étaient à 5 francs !
Enfin : 0,8 Euro le kilo ...



Mais c'est pas la SAISON !
où crois-tu qu'elles ont poussé ?
Comment ?

* 13,3 kg / français / an (Agreste + Eurostat)



LES REMARQUES MORALISATRICES DE MON AMOUREUX DE L'ÉPOQUE M'ÉNERVAIENT D'AUTANT PLUS QUE JE NE POUVAIS LUI DONNER TORT.

MÊME SI LES TOMATES QUE J'ACHETAIS EN ÉTÉ N'AVAIENT GUÈRE PLUS DE GOÛT.

15

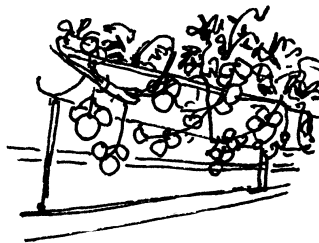
DES ANNÉES PLUS TARD, JE CROQUAIS DANS UNE VRAIE TOMATE DE PLEINE TERRE, CUEILLIE À MATURITÉ.



CETTE SAVEUR RETROUVÉE ME RAPPELAIT QUE L'ÉCONOMIE DE MARCHÉ MONDIALISÉE SE FAIT SENTIR AUSSI DANS NOS ASSIETTES. CELA M'AIDA GRANDEMENT À RECONSIDÉRER MES ACHATS, MÊME SI ÇA FAISAIT BELLE LURETTE QUE LES ENQUÊTES JOURNALISTIQUES M'AVAIENT OUVERT LES YEUX.



cultivée 11 mois sur 12 dans des serres chauffées



sur fibre de coco, sous perfusion d'engrais



Récoltée par des travailleurs précairisés et exploités...

PLUS MOYEN D'ÊTRE NAÏVE AU SUJET DES TOMATES.

COMME LES PURISTES, JE LAISSE DE CÔTÉ LA DÉCO D'ASSIETTE DES RESTAURANTS.
 HORS-SAISON, JE MANGE DES TOMATES EN BOCAL. Tsss... on est en mars!



JE SIGNE LES PÉTITIONS DE L'ASSOCIATION KOKOPELLI,
 QUI DÉFEND LE DROIT D'ÉCHANGER ET DE
 COMMERCIALISER DES VARIÉTÉS ANCIENNES.



16

Salards de
semenciers!



J'AI MÊME PLANTÉ MES PREMIERS PIEDS, FOURNIS PAR
 LES VOISINS ET LA BOURSE AUX PLANTS DU VILLAGE.



EN PLEIN AIR, SUR LE PLATEAU
 DE MILLEVACHES: AUTANT DIRE QUE
 ES QUELQUES KILOS RÉCOLTÉS N'ONT PAS
 SUFFI À PASSER L'ÉTÉ.



REUSEMENT IL Y A SAVEURS FERMIERES!

LÀ, PAS DE RISQUES
 D'ACHETER DES
 TOMATES EN HIVER.
 ELLES ONT POUSSÉ
 DANS LA TERRE
 (MÊME SI, VU LE CLIMAT
 LIMOUSIN, ELLES SONT
 SOUS SERRES FROIDES),
 ET MURI SUR PIEDS.

INFO CLIENTS
 C'est la fin de l'hiver,
 nos maraîchers n'ont
 plus beaucoup de
 légumes... dans
 quelques semaines les
 légumes de printemps
 feront leur apparition!
 soyez patients.
 Merci.

(gros vide)



Aaaaah, des
tomates, enfin!

Eeh oui!
 Avec le prin-
 temps qu'on a eu...
 Non mais,
 ce matin, il en restait
 à peine dix...
 Ce matin, Ghislain
 m'en a réclamé, alors
 j'ai cueilli celles-là...



BREF: ELLES ONT DU GOÛT, ET IL VAUT MIEUX, SINON ON INJECTIVERAIT LES PRODUCTEURS
 QUAND ILS VIENNENT FAIRE LEURS LIVRAISONS OU LEURS PERMANENCES À LA CAISSE.
 SI ON TROUVE ÇA TROP CHER, ON PEUT LE DIRE AUSSI: CE SONT EUX QUI FIXENT LEURS
 PRIX, COLLECTIVEMENT (PAR COMMISSIONS). ET QUI LES ARGUMENTENT (PAS MOYEN DE NÉGOCIER).

Pour les
pommes, rien
à dire, vous
êtes 1€ moins
chers que les
supermarchés!



Sur les fruits,
les G.M.S prennent
50% de marge,
on peut
s'aligner.



Mais la vente
directe a d'autres
contraintes.



on en fait,
des allers-
retours au
magasin!

ENFIN, CE SONT EUX QUI GÈRENT LE MAGASIN, QUI A LE STATUT DE COOPÉRATIVE AGRICOLE.
 ET ÇA NOUS PLAÎT, À NOUS CITADINS, D'ACHETER NOS PRODUITS DU TERROIR (APRÈS TROIS
 SIÈCLES, ON PEUT DIRE QUE LA TOMATE EST DU TERROIR) À DE VRAIS PAYSANS; (CAR IL FAUT
 COTISER À LA M.S.A. POUR INTÉGRER LA COOPÉRATIVE (ET AUSSI RESPECTER LA CHARTE DE
 QUALITÉ, ET ÊTRE ACCEPTÉ PAR L'ÉQUIPE).

DONC "SAVEURS"

ÇA MARCHE
PARCE QUE
1) C'EST BON



Ah, chapeur
recrue de la
tomatche!
2) C'EST
PAS
TROP
CHER



Si je trouve
moins cher
ailleurs,
vous faites
quoi?
- on t'invite à
la commission "prix"!

3) ON PRÉFÈRE
NOURRIR NOS
PAYSANS QUE
LES PDG.



c'est toujours
ça que
le client
n'aura pas!



Tiens! ça c'est pour la néo-consommatrice responsable ...



... qui fréquente encore allégrement les supermarchés!

J'allais y venir, à ces petites contradictions ...



LE SUCCÈS DES MAGASINS DE PRODUCTEURS DOIT BEAUCOUP À LA PRISE DE CONSCIENCE DE LA VRAIE TOMATE. NOUS NE SOMMES PLUS DES CONSOMMATEURS NAÏFS, ON NOUS RESPONSABILISE SUR NOTRE ACTE D'ACHAT, PARFOIS À GRAND RENFORT DE MARKETING.

NOUS Y SOMMES SENSIBLES, MAIS SANS DOUTE PLUS SENSIBLES ENCORE AUX PRIX CASSÉS QUE PROPOSE UNE INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE AU TOP DE L'OPTIMISATION DES COÛTS DE PRODUCTION.

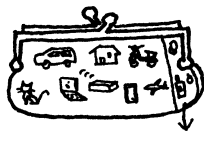
CAR LES FAITS SONT LÀ : EN FRANCE, LA PART DE L'ALIMENTATION DANS LES DÉPENSES DES MÉNAGES N'A CESSÉ DE BAISSER.



Le 2ème producteur français de tomates appose le portrait de ses paysans sur ses barquettes de supermarché.



1959 : 21,5%



2010 : 13,5%

T'as vu? Ya une appli qui localise les producteurs bio de tomates



Pas mal... mais ça mouline un peu.

Ouais, c'est mon smartphone, il est de l'an dernier, faut que j'en change...

ON A BEAU ÊTRE RESPONSABILISÉS, DANS UN COIN DE NOTRE TÊTE ON SAIT QU'IL EST POSSIBLE DE SE NOURRIR POUR QUELQUES EUROS. ET QUE, QUAND TOUT NOTRE BUDGET AURA ÉTÉ ASPIRÉ EN LOYERS, ASSURANCES, TRANSPORTS, ABONNEMENTS TÉLÉPHONIQUES ET AUTRES BIENS DE CONSOMMATION, IL RESTERA BIEN UNE BOÎTE DE RAVIOLIS POUR CALMER NOTRE FAIM. À SAVOURER AVEC UN PETIT PLAISIR COUPABLE NON DÉNUÉ D'HUMOUR.



Allez! Une soirée junk-food et télé!



LE PROBLÈME, AVEC LA JUNK-FOOD, C'EST SON CÔTÉ "JUNK".

CE QUI NOUS AMÈNE À UNE PRISE DE CONSCIENCE UN PEU PLUS DOULOUREUSE QUE CELLE DE LA TOMATE = CELLE DES LASAGNES.

ELLE A LIEU EN JANVIER - FÉVRIER 2013, LORSQUE DES TESTS RÉVÈLENT LA PRÉSENCE DE VIANDE DE CHEVAL DANS DIVERS PLATS CUISINÉS "PUR BOEUF".

18

IMAGINER QU'UNE VIANDE PUISSE ÊTRE, EN DOUCE, REMPLACÉE PAR UNE AUTRE SUFFIT À ME COUPER L'APPÉTIT. PAS DE RISQUE SANITAIRE, D'ACCORD, MAIS ENFIN, SI ON NE SAIT PLUS CE QU'ON INGÈRE ...



FINALEMENT, CHAQUE SCANDALE AGRO-ALIMENTAIRE CRÉE, EN RÉACTION, DE NOUVEAUX CLIENTS POUR LES MAGASINS DE PRODUCTEURS. PEUT ÊTRE MÊME QUE CES MAGASINS EXISTENT À CAUSE DE CES CRISES. EN TOUT CAS, POUR SAVEURS FERMIERES, LE DÉCLIC VINT DE LÀ.

D'OÙ ÇA VIENT ? DE LA VACHE FOLLE, MAIS PAS QUE.

LE PREMIER SCANDALE DE LA VACHE FOLLE ÉCLATE EN 1996, AVEC LE DÉCÈS DE DEUX JEUNES BRITANNIQUES, D'UNE MALADIE RESSEMBLANT AU SYNDROME DE CREUTZFELDT-JACOB (QUI TOUCHE HABITUELLEMENT DES PERSONNES ÂGÉES).



DEVANT LE RISQUE SANITAIRE (UNE ÉPIDÉMIE), DES TROUPEAUX ENTIERES SONT ABATTUS, ET UN EMBARGO DÉCRÉTÉ SUR LE BOEUF BRITANNIQUE.



POUR LES CONSOMMATEURS, LA TRAHISON EST DE TAILLE.

HABITUÉS À AVOIR DE LA VIANDE À BAS PRIX, NOUS NE SAVIONS PAS QUE C'ÉTAIT RENDU POSSIBLE PAR DES MÉTHODES INDUSTRIELLES RÉPUGNANTES. LE SCANDALE ÉCLATE, ÉNORME. DEVANT SON AMPLEUR, LES RISQUES SANITAIRES ET LA CRISE SOCIO-ÉCONOMIQUE QUI S'ANNONCE AVEC LA CHUTE DE LA CONSOMMATION DE BOEUF, PLUSIEURS PAYS, DONT LA FRANCE, PRENNENT DES MESURES FORTES: * EMBARGO SUR LA VIANDE BRITANNIQUE, ABATTAGE DU TROUPEAU SI ON Y DÉTECTE UN ANIMAL MALADE, AFFICHAGE DE L'ORIGINE DES VIANDES ...

IL FAUDRA DES ANNÉES AVANT QUE LA CONFIANCE NE REVienne.



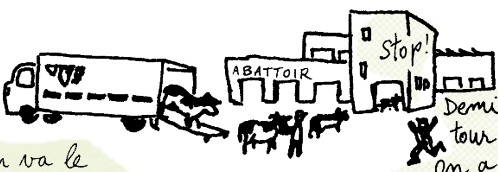
"V.F." ce sont aussi les initiales de "Vache Folle"

ET PATATRAS, EN 2000, LA CRISE REBONDIT.

Et voilà un test rapide pour savoir si un animal est atteint d'ESB!



on va le systématiser ...



Demi-tour! On a un animal suspect dans le lot!

Ah, dommage: on a déjà abattu et distribué la moitié de ce troupeau ...

CARREFOUR, APPLIQUANT LE PRINCIPE DE PRÉCAUTION, FAIT RAPATRIER SES LOTS SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DE LA VIANDE CONTAMINÉE. LES MÉDIAS EN PARLENT, ET UNE ÉTUDE BRITANNIQUE ANNONCE QUE PLUS DE 7000 BOVINS CONTAMINÉS AURAIENT ÉTÉ INTRODITS EN FRANCE. C'EST LA DEUXIÈME CRISE DE LA VACHE FOLLE, ET LÀ, ON NE PEUT PLUS DIRE QUE ÇA NE SE PASSE QU'EN GRANDE BRETAGNE.

POUR LES ÉLEVEURS LIMOUSINS, QUI ESPÉRAIENT S'EN TIRER GRÂCE À LEUR FILIÈRE QUALITÉ, L'INJUSTICE EST CRIANTE: LEURS BÊTES NE VALENT PAS PLUS QUÉ LES AUTRES, LA DÉFIANCE EST GÉNÉRALE, LES PRIX CHUTENT.

Mais enfin, du boeuf limousin à ce prix-là, c'est donné! Des vaches mées et élevées ici, nourries à l'herbe et aux céréales!



J'te l'avais dit, Philippe ...



Là, on s'est rendu compte qu'il y avait quelque chose de complètement cassé entre producteurs et consommateurs.

Philippe Babaudou, éleveur

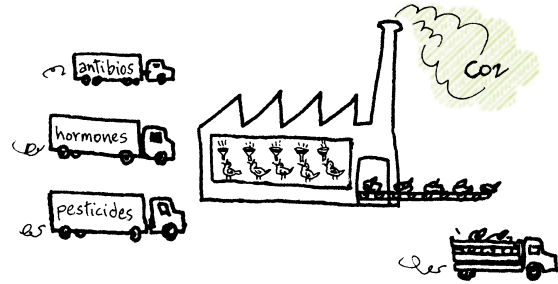
* Les farines animales sont interdites aux bovins par l'U.E. en 1994.



C'EST VRAI QUE DEPUIS CETTE HISTOIRE DE VACHE FOLLE, MA VISION DE L'AGRICULTURE OSCILLE ENTRE DEUX EXTRÊMES :

① COMME CHEZ MÉMÉ → bien

② LA PRODUCTION INDUSTRIELLE → mal



ET AU SUPERMARCHÉ, TOUT EST FAIT POUR ME RAPPELER CHEZ MÉMÉ, BIEN QUE LES GRANDES SURFACES DOIVENT LEUR SUCCÈS AUX ÉCONOMIES DE COÛT PERMISES PAR LE PROGRÈS TECHNIQUE ET L'INTENSIFICATION DE LA PRODUCTION.

ÇA NE LES EMPÊCHE PAS DE SE FOURNIR AUPRÈS DE PRODUCTEURS LOCAUX, BIEN MIS EN AVANT DANS LEUR COM', MAIS PAS TOUJOURS CORRECTEMENT RÉMUNÉRÉS.



Ce qui m'a fait arrêter les grandes surfaces, c'est qu'il y avait des marges arrières énormes: si tu voulais retravailler avec eux l'année d'après, fallait redonner 6,5% de ton chiffre d'affaires de l'année écoulée!

Depuis, il y a eu une loi qui les plafonne à 2,5%. Mais quand tu livres 5,6 palettes, faut toujours en mettre 2 gratuites!



DONC, EN 2001, LES ÉLECTIONS À LA CHAMBRE D'AGRICULTURE SE FONT DANS UN CONTEXTE PLUTÔT MOROSE. CE QUI N'EMPÊCHE PAS LES AGRICULTEURS DE DISCUTER ENTRE EUX.



ça va chez toi ?



Tu rigoles? C'est la merde, oui! Et chez toi?



C'est la merde.



Bon. on va boire un coup?



Il faut s'assurer d'être rémunérés correctement!

oui

mais ça n'ira pas assez vite si on ne compte que sur le syndicalisme.



Les centrales d'achat, la grande distribution, on peut s'en passer. À nous de vendre nos produits aux consommateurs.



Tu penses à un magasin de producteurs?



Exactement! on en est tout à fait capables.

LE PREMIER MAGASIN DE PRODUCTEURS DE FRANCE A OUVERT EN 1978, À LYON. À LIMOGES, "LA PETITE FERME" S'EST IMPLANTÉE, AVEC SUCCÈS, À CÔTÉ D'UN HYPERMARCHÉ, MAIS NE CHERCHE PAS D'AUTRES FOURNISSEURS NI ASSOCIÉS. L'IDÉE D'OUVRIR UN NOUVEAU MAGASIN CIRCULE AUPRÈS D'AMIS ET DE VOISINS DE THIERRY ET PHILIPPE.



... on ne va pas vendre que de la viande et des légumes... Il nous faut vos fromages de chèvre!

Ouais... et notre aide!



Tiens, Kees, il y a un projet de magasin, ça devrait vous intéresser, pour vos goudas...

ILS SERONT HUIT PRODUCTEURS À RETAPER (AVEC FAMILLE ET AMIS) UN ANCIEN GARAGE EN FACE DU CENTRE FINANCIER DE LA BANQUE POSTALE.



Pfff... il est 21h, la déchetterie est fermée...

T'inquiète, on passera ça en remblai...

L'OUVERTURE, LE 21 MAI 2003, EST PRESQUE PIRE QU'UN SUCCÈS ...



ÇA DÉMARRE TRÈS FORT, TROP FORT.



IL FAUT "RENTRE" VITE DE NOUVEAUX PRODUCTEURS, POUR POUVOIR FOURNIR. DANS LA PRÉCIPITATION, CERTAINS APPROVISIONNENT SANS QUE PERSONNE N'AIT VISITÉ LEUR FERME. CEUX QUI NE RESPECTENT PAS LA CHARTE DE QUALITÉ DOIVENT PARTIR.

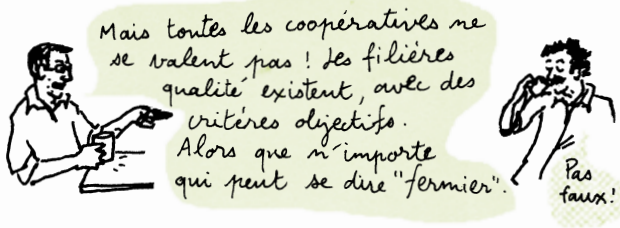
UN MAGASIN DE PRODUCTEURS, C'EST DIRIGÉ PAR DES PRODUCTEURS, ÉLUS AU CONSEIL D'ADMINISTRATION (C.A.). AU DÉBUT, LE C.A. REGROUPAIT TOUS LES ASSOCIÉS,



MAIS TRÈS VITE ILS SONT TROP NOMBREUX POUR TOUS SE MÊLER DE LA GESTION.

UN C.A., C'EST MIEUX QUAND ÇA SE MET D'ACCORD : POUR EMBAUCHER DES SALARIÉS, ACCUEILLIR DE NOUVEAUX PRODUCTEURS, DÉFINIR DES CRITÈRES DE QUALITÉ ET DES PRIX... OR, DÈS SA CRÉATION, SAVEURS A MÊLÉ DES PROFESSIONNELS AVEC DES CULTURES AGRICOLES DIFFÉRENTES. CERTAINS PRATIQUANT DÉJÀ LA VENTE DIRECTE, D'AUTRES LIVRANT EXCLUSIVEMENT DES COOPÉRATIVES...

Les producteurs fermiers nous reprochaient nos "labels qualité" qui ne veulent rien dire...



QU'EST-CE QUE ÇA CHANGE ?

DES PAYSANS DIFFÉRENTS EMBARQUÉS DANS UN PROJET COMMUN, ÇA FAIT DES ÉCHANGES, DES DÉBATS, ET ÇA MODIFIE LES FAÇONS DE FAIRE.

UNE AVENTURE COLLECTIVE, ÇA ÉVOLUE EN PERMANENCE. PLUTÔT QUE D'EN FAIRE L'HISTORIQUE, UNE PETITE VISITE CHEZ CEUX QUI LA FONT, À L'ÉTÉ 2012, EN DIT DÉJÀ BEAUCOUP SUR L'AGRICULTURE D'AUJOURD'HUI, SON ÉVOLUTION, ET LE GOÛT DE CE QUE NOUS MANGEONS.





1ÈRE PARTIE

La petite ceinture : à moins d'une demi-heure de Limoges

Bruno Gamond

LÉGUMES VARIÉS

26

- C'est quoi, comme variété ?

- De la "Zoom".

- Oh, c'est ancien !

Mon père cultivait
ça déjà ...

- Oui. Mon père
en faisait
aussi.



Après, si on compte
les heures, je suis
sûr qu'on m'y
gagne rien. Mais
ça fait tellement
plaisir d'en avoir ...

Et puis c'est une
rentree d'argent en hiver.
Et les gens, ils sont
super contents, aussi.

Bruno c'est un passionné des légumes, de son travail. Il est bien quand il est dans son jardin où il cultive un maximum de variétés de légumes. Tout est en vente directe. Il aime le marché, le contact avec les gens qui le font vivre de son bon travail.

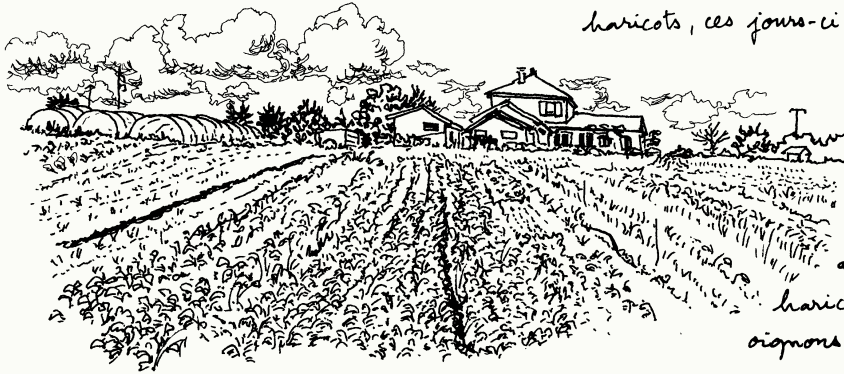
Je suis maraîcher et produis une grande diversité de légumes. J'ai repris l'exploitation de mes parents près de Limoges en janvier 1997 après avoir travaillé une dizaine d'années en tant qu'aide familial. J'exploite environ 2 ha de terrain sur les communes de Couzeix et Limoges-Landouge. Une partie est une exploitation de plein champ, l'autre est sous abri froid (tunnel, serres non chauffées).

Mes premiers débouchés ont été des épiciers des halles centrales et un grossiste. L'exigence des épiciers m'a appris à respecter la production et de toujours présenter de « beaux » légumes. C'est la raison pour laquelle je travaille de façon traditionnelle et essentiellement manuelle. Je respecte ainsi mes légumes, la nature et mes clients. Les années passant, souhaitant plus de contact avec le particulier, j'ai choisi l'option de la vente sur marché tout en conservant quelques épiciers des halles. Je prends beaucoup de plaisir à présenter les légumes sur un étal (marché ou magasin). J'ai été informé dès le départ du projet

du magasin Saveurs fermières par mon frère, lui-même maraîcher, qui en a été l'un des précurseurs et qui progressivement m'a sollicité pour l'aider à approvisionner le magasin en légumes. De fil en aiguille je suis passé du stade d'apporteur à coopérateur. Voilà près de 8 ans que l'aventure a débuté. Entre temps j'ai abandonné les épiciers des halles pour me consacrer uniquement à la vente directe. Une expérience que je ne regrette absolument pas.

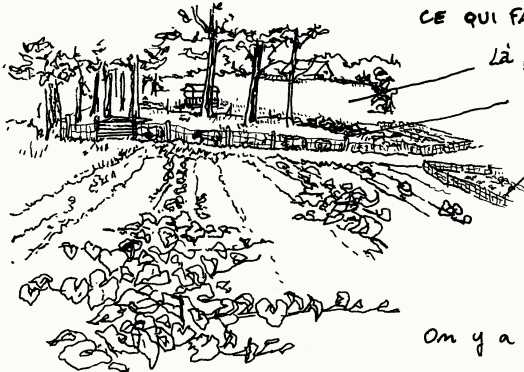
J'espère satisfaire la clientèle du mieux possible avec la qualité de mes produits et leur diversité. Mon principal objectif pour l'avenir est de toujours faire en sorte qu'il en soit ainsi. Mon métier n'est pas seulement un travail mais avant tout une passion car j'aime la nature même si elle n'est pas toujours tendre avec nous les agriculteurs.

SOUS LE MURMURE DES AVIONS (L'AÉROPORT EST PROCHE), EN CONTREBAS DE LA MAISON, DÉVALENT LES PLANTATIONS, EN RANGS VARIÉS.



Vous êtes dans les haricots, ces jours-ci ? Oh, pas uniquement. Aujourd'hui, avec Noël et Khadija, on a fait : salades, aubergines, haricots, chou-fleurs, oignons, poireaux ...

CES PARCELLES N'ÉTAIENT PAS PRÉVUES POUR DU MARAÎCHAGE. IL FAUT REMONTER TOUT LE TERRAIN, AU PROPRE ET AU FIGURÉ : LA TERRE EST LÉGÈRE, ELLE NÉCESSITE UN APPORT CONSÉQUENT EN MATIÈRES ORGANIQUES (EN COMPOST). LES LÉGUMES AIMENT LES TERRAINS NOURRISSANTS, MAIS AÉRÉS. ÇA OBLIGE À LABOURER UN MINIMUM, CE QUI FAIT ÉMERGER DES CAILLOUX À FOISON.



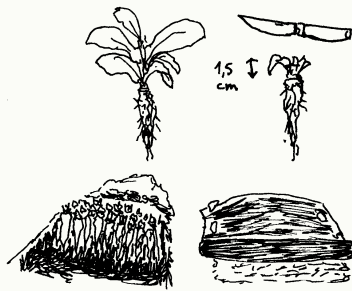
Là, le terrain et les vaches de Thierry
Ici, les moutons du voisin.
Et 500 m. de grillage électrifié, contre les lièvres, qui raffolent des haricots.
Chaque fois qu'on veut passer la bineuse, il faut tout enlever !

PUIS : LES ENDIVES.

On y a gratté pendant des heures et des heures.

ENTENDRE BRUNO PARLER DE SES ENDIVES DONNE UNE FURIEUSE ENVIE D'EN MANGER. MAIS CE N'EST PAS DU TOUT LA SAISON.

On va les récolter après les premières gelées, on garde que la racine.



on coupe au niveau du collet. Et je les plante à touche-touche dans une fosse, sous la serre.

Je les recouvre de terre, puis d'une bâche noire.

Après, y a le chicon qui pousse. On ne stocke pas : on ramasse tous les huit jours, à la main, avec la sous-soluse, en général dans la boue.



Y a pas de désherbant efficace pour l'endive, de toutes façons.

J'ai une mascotte, la bas.
Elle est d'une douceur... tu pourrais
la faire entrer dans ton salon.
c'est une vache qui finira ici.



Thierry Gamond

LÉGUMES, VEAUX & VACHES

28

Je n'ai pas fait l'école agricole pour apprendre mon métier. J'ai grandi dans une exploitation, aux portes de Limoges, partagée entre légumes et vaches limousines.

Après de brillantes études à Landouge et au collège de Mauroy, direction lycée professionnel section menuiserie. Passionnant, mais de toutes façons je veux être paysan. Malgré les découragements de mes parents, je deviens aide familial chez eux et j'y reste pendant 6 ans.

À 26 ans, je décide de quitter l'exploitation familiale pour m'installer agriculteur hors cadre familial et sans DJA* à Verneuil sur Vienne sur 26 hectares de terrain en location. Je crée une structure agricole consacrée pour partie au maraîchage et développe progressivement un élevage de bovins allaitants en achetant et louant des terres au fur et à mesure qu'elles se libèrent.

La commercialisation de mes produits s'effectue, pour les animaux, via un groupement, pour les légumes, via les marchés (Places Haute Vienne, des Carmes, et Marceau) et la grande distribution.

Les groupements et la grande distribution ne sont pas les amis des paysans. Les prix d'achat sont imposés sans tenir compte des coûts de production toujours plus élevés et bien sûr sans que cela soit répercuté dans le panier du consommateur.

Alors, il y a certainement quelque chose à faire. Les marchés effectués chaque samedi me le prouvent : si les circuits courts fonctionnent pour la vente de mes légumes, pourquoi pas sur la production viande bovine ! Se libérer à tout prix de l'emprise de la grande distribution (qui sait vous appâter en proposant au départ des prix convenables et puis qui peu à peu vous étouffe lorsqu'elle vous sait dépendant de son système de commercialisation) devient indispensable.

Thierry est le fondateur du magasin, c'est lui qui était président les 8 premières années. Il s'est investi à 200 pour cent. C'est en grande partie grâce son énergie, son ambition et la rigueur de son travail que le magasin est comme il est aujourd'hui.

Thierry va droit à son objectif. Quand il y a des obstacles, il les enlève. Ça ne plaît pas à tout le monde ; il s'est retiré niveau responsabilités, mais reste un producteur important dans le magasin. Avec quelques autres producteurs, il a ouvert un nouveau magasin à Limoges. Thierry, merci pour tout ce que tu as fait pour Saveurs fermières.

Développer les circuits courts s'impose. Mais difficile de convaincre mes copains paysans de mutualiser les moyens humains et techniques pour créer et développer par exemple un magasin de producteurs. Trop d'individualisme, et pour les mieux établis, finalement, le groupement plus les primes, c'est confort.

La rencontre avec Pascal, Philippe, Pierre, Jean-Claude (ah JC!!!), Eric, le beau Kees et surtout notre Marie Jo va être déterminant.

Après des mois de concertation, recherche de locaux, démarches administratives, études de faisabilité (le tout orchestré par Philippe Beaufort, technicien dans une chambre d'agriculture en Ariège), Saveurs fermières ouvre ses portes le 21 mai 2003. C'est un succès, une grande satisfaction, même si cela n'est pas toujours facile de gérer un groupe dont les motivations et les actions ne sont pas forcément en adéquation avec l'esprit coopératif.

Mais bon, si ça plombe d'un côté, ça permet aussi de mieux rebondir de l'autre.

Comprenne qui pourra !



20 ANS D'AGRICULTURE : 10 ANS AVEC LES GRANDES SURFACES, 10 ANS EN VENTE DIRECTE. ET LA VENTE DIRECTE, THIERRY CONTINUE, PLUTÔT DEUX FOIS QU'UNE.

Là, je plante 15 plateaux de 85 laitues tous les 15 jours. Quand je travaillais pour Cora et Leclerc, c'était 100 plateaux par semaine. On se levait aux aurores pour leur fournir la salade du jour. Et dans le camion, tu leur laissais deux palettes gratuites, sans ça ils te prenaient pas la suite.

29

LES CIRCUITS COURTS ÉLARGISSENT LA PRODUCTION À TOUS LES LÉGUMES DE SAISON. PARFOIS EN RETARD SUR LA SAISON.

Les tomates, il leur faut du soleil et de l'ombre : c'est toujours celles du bas qui mûrissent en premier. La brSCANANTE, ça donne 25 kg par pied. D'habitude, en cette saison, on récolte 500 kg par semaine. Et là : rien !

ICI, ON NE DÉSHERBE QUE TROIS CHOSES : CAROTTE, CÉLERI, POMME DE TERRE. Le reste : tout à la bineuse.

- Tu fais pas d'endives, toi ?
- Nooon. Y a que mon frère qui peut faire ça.



Nourrie au foin, et aux céréales cultivées sur 17 Ha : orge et triticale. Un peu d'épeautre aussi.

SUR LE DEUXIÈME SITE, LES VACHES "À L'ENGRAS" RESTENT À L'ÉTABLE, AVEC LEURS VEAUX. THIERRY A CHOISI SON TAUREAU EN FONCTION DE L'INDICE LAITIER :

Pour moi, une Limousine doit élever son veau jusqu'à la fin.

PAS COMME LES "VEAUX DE LAIT" QUI SONT NOURRIS AU LAIT EN POUDRE.

- Mon chiffre d'affaires, c'est 50% viande, 50% maraîchage.
- Mais t'es fou de continuer les légumes, parce que niveau fatigue, c'est pas moitié-moitié !
- Ah non : c'est 90/10 ! Mais ça, faut pas trop le dire ...



Philippe & Pascal Babaudou

BOEUF, AGNEAUX, POMMES & POIRES

30

Le GAEC des deux rivières est constitué de deux sites de production :

- La ferme du Bâtiment neuf est en polyculture élevage avec un parcellaire très regroupé. On y élève pour la viande des vaches Limousines (55) et des brebis (350) de races croisées Charolais et Suffolk sur une centaine d'hectares de prairies; on y cultive leur nourriture sur 20 à 25 ha de blé, orge, maïs.
- Les vergers de Taubregeas ont été mis en place dans les années 80. Il s'agit d'une plantation en haie fruitière de différentes variétés de pommes (Golden, Fuji, Sainte Germaine, etc.) et de poires (Conférence, Concorde, Williams) dont une partie est conduite en agriculture biologique (AB).

Le site consacré à l'élevage se situe dans la vallée de la Briance; Le GAEC* a été constitué en 1994 par le regroupement de l'exploitation de Jean Babaudou, de Philippe (installé en 1991) et de Pascal (installé en 1994). Après une phase de spécialisation dans la production ovine (années 70 à 80), la ferme s'est développée en se diversifiant : plantation des pommiers, création de l'atelier de production bovine.

Aujourd'hui Pascal s'occupe plus particulièrement des vergers et des brebis, Philippe des vaches et des cultures. Quant à Jean et Christiane (les parents) ils participent à quelques tâches quotidiennes. Nicolas Desroches et Philippe Piquet, salariés à mi-temps, interviennent sur la partie élevage pour Nicolas et arboricole pour Philippe. Depuis la création de Saveurs fermières, Sonia (l'épouse de Pascal) tient les permanences de ventes au magasin.

Le GAEC adhère à différentes démarches qualité : Label Rouge pour les bovins, Baronnet pour les ovins, AOC pommes du Limousin et AB pour une partie du verger. La commercialisation

GAEC de deux frères, quatre générations ont construit cette ferme typique de notre région : bovins, ovins, pommes. Un esprit très coopératif. Pascal et Philippe sont tous les deux installés dans plusieurs organismes agricoles (coopératives, syndicats) : c'est une tradition de famille aussi. C'est une chance énorme qu'on ait Philippe pour présider le magasin, avec son énergie et ses capacités à gérer une structure de cette taille-là, avec toutes ses complexités. Philippe y consacre énormément de temps, conforté par le fait que le travail au GAEC est aussi sous la responsabilité de Pascal. Philippe c'est énorme ce que tu fais, j'espère que tu restes président un bon moment.

s'effectue via les coopératives locales, et depuis 2003 ce sont toutes les vaches de boucherie, 150 agneaux et une dizaine de tonnes de pommes qui sont vendues en direct par Saveurs fermières.

Nous avons été, avec d'autres, à l'origine de la création de SF. Cela correspondait à la volonté de trouver une voie alternative à l'agrandissement qui est la démarche classique de développement des fermes. De plus la crise de la vache folle avait marqué les esprits et nous étions motivés par un lien plus direct avec les consommateurs.

À l'avenir, notre exploitation continuera en élevage et polyculture avec une recherche d'autonomie accrue pour l'alimentation des animaux. Le verger s'orientera vers la plantation de variétés plus résistantes aux parasites de manière à développer le plus possible une arboriculture biologique.

Relocaliser la production par rapport à la consommation, rechercher plus d'autonomie par rapport aux aléas économiques (marchés mondiaux spéculatifs et fluctuants) et écologiques (modifications climatiques). Mais nous sommes conscients que l'agriculture va se trouver à la croisée d'enjeux considérables : alimentaires, écologiques, énergétiques, etc. Saveurs fermières n'est malheureusement pas une assurance tous risques. Les orientations politiques, en particulier de la Politique Agricole Commune auront comme d'habitude des conséquences considérables sur les types d'agricultures qui se maintiendront à l'avenir.

GAEC DES DEUX RIVIÈRES, LE BÂTIMENT NEUF 87260 SAINT-GENEST-SUR-ROSELLE

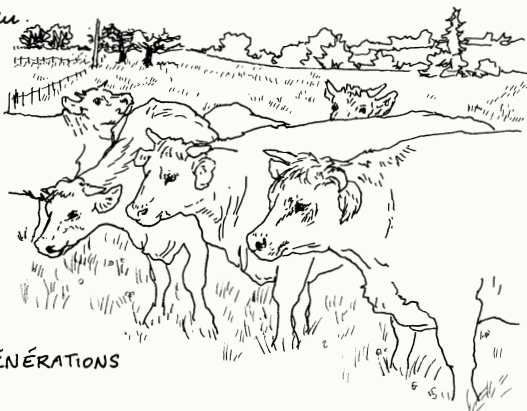
4 UTH – 142ha de surface d'exploitation – création du GAEC en 1994 – entrée dans la coopérative en 2003

ON M'A TOUJOURS APPRIS À ME MÉFIER DES LIMOUSINES, MOINS HABITUÉES AUX HUMAINS QUE LES VACHES À LAIT. JE M'ÉTAIS BIEN GARDÉE DE RENTRER DANS LEUR ENCLOS JUSQU'ICI.



Ah mais, je les dresse un peu. La première fois que tu mets les génisses dehors, au printemps, tu t'approches pas comme ça.

Donc je viens avec de la farine, je reste avec elles, je m'allonge par terre, là, je fais le veau mort; elles viennent me lécher les mains.



31

OK. IL FAUT ÊTRE PAYSAN DEPUIS COMBIEN DE GÉNÉRATIONS POUR OSER FAIRE ÇA?

LES ARRIÈRE-GRANDS-PARENTS DE PASCAL ET PHILIPPE ÉTAIENT MÉTAYERS. LA LOI SUR LE FERMAGE LEUR PERMET DE LOUER, PUIS RACHETER DES TERRES. DEPUIS, LES LIEUX ÉVOLUENT À CHAQUE GÉNÉRATION.

① La grange des aïeux, construite en trois fois (trois couleurs de mortier) sert de bergerie

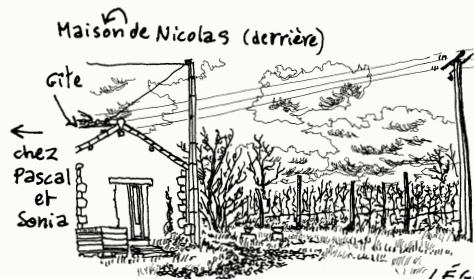
② La grange en chêne, édifée par Jean dans les années 70, abrite les taurillons à l'engraissement

③ Philippe et Pascal ont ajouté un stockage pour le matériel et les balles rondes



À TAUBREGEAS, LE GÎTE DES SAISONNIERS RESTERA VIDE CET ÉTÉ : PAS DE FRUITS, OU SI PEU. JEAN A CRÉÉ LE VERGER À UNE PÉRIODE OÙ LA VIANDE OVINE ÉTAIT EN CRISE.

CETTE ANNÉE, LE GEL A ANÉANTI LA RÉCOLTE : ON SAISIT LES AVANTAGES DE LA DIVERSIFICATION.



LA RÉSERVE D'EAU ALIMENTE UNE IRRIGATION AU GOUTTE À GOUTTE DANS LES VERGERS (ET AUSSI POUR LES



LÉGUMES DE NICOLAS, À CÔTÉ). C'EST

AUTOMATISÉ, ET AFFINÉ SELON L'ÉTAT ET LE POTENTIEL DES PARCELLES :

L'irrigation permet d'avoir des fruits moins stressés. Une pomme bien alimentée assimile mieux. Sur les plantations en bio, ça donne une sécurité.



Nicolas Desroches

POMMES DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON

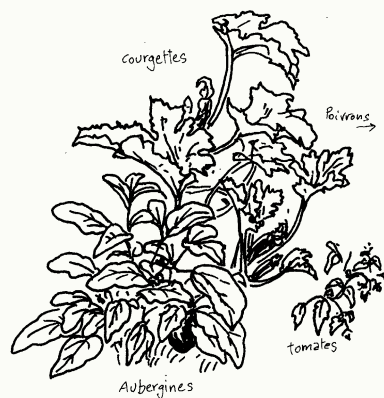
32

Je produis des légumes de saison sur une exploitation d'un hectare et demi répartie en deux parcelles, une de 1 ha 20 que je loue à la commune de La Geneytouse où je produis mes légumes de plein champ et l'autre de 3000 m² louée à M. Babaudou, où j'ai monté 1000 m² de serres froides et où se trouve un autre bâtiment qui me sert à ranger mon matériel.

Installé le 1er juillet 2011 hors cadre familial, je suis également salarié agricole au GAEC des Deux Rivières (Pascal et Philippe Babaudou) où je suis arrivé en septembre 2004 pour faire un Bac Pro responsable d'exploitation agricole pendant deux ans, à la suite de celui-ci, ils m'ont embauché en septembre 2006 avec une agricultrice de Saint-Paul. En 2009, n'étant pas pleinement satisfait de ma situation je me mets donc à réfléchir et parle d'un éventuel projet aux frères Babaudou qui approuvent ce dernier et m'accordent leur soutien. C'est de là que j'ai travaillé à mi-temps pendant un an et demi chez Thierry Gamond qui m'a transmis son savoir faire tout en continuant un mi-temps chez les frères Babaudou, en même temps j'ai monté mon projet et trouvé du terrain. Mes parcelles se trouvent non loin des pommiers du GAEC des Deux Rivières car ce sont eux qui me fournissent l'eau de leur étang pour l'irrigation de mes cultures. Mes légumes sont produits le plus sainement possible, l'usage de produits phytosanitaires est quasi inexistant, mes légumes n'en sont l'objet que si cela est vraiment nécessaire.

Mes légumes sont en partie commercialisés à Saveurs fermières mais aussi à la ferme, au restaurant et en Amap, la plus grosse partie est destinée à Saveurs fermières où je suis rentré suite à la proposition de Thierry Gamond car il cherchait un autre producteur en complément. J'ai accepté car c'est un mode de vente directe mais surtout une coopérative avec plusieurs producteurs qui marchent dans le même sens : produisent de manière raisonnée et qui se soutiennent pour un même but : vivre de leur métier.

Dans l'avenir si l'occasion se présente et si la conjoncture le permet toujours, je serais bien tenté de ne plus être salarié et de compléter mon activité avec un petit atelier ovin sur environ 30 ha maximum.



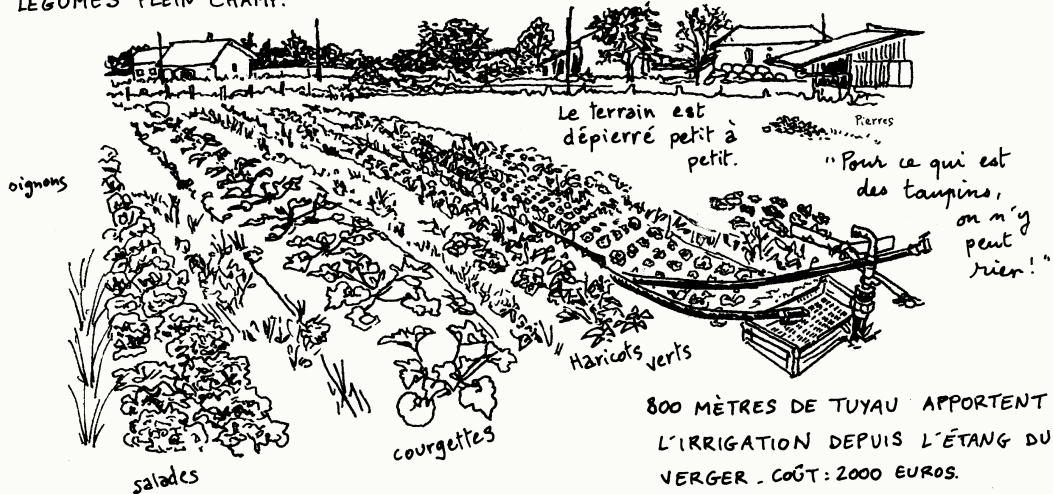
LES INGRÉDIENTS DE LA RATATOUILLE.
POUSSENT CÔTE À CÔTE.

Installé hors cadre familial, salarié à mi-temps chez Pascal et Philippe Babaudou et ayant appris le travail chez Thierry Gamond : Nicolas c'est un pur produit de Saveurs fermières. Jeune, courageux et bien accompagné par Philippe et Pascal : une construction exemplaire. C'est comme ça qu'il faut démarrer les générations qui suivent. Ça va marcher!

DES CULTURES AU MILIEU DES PAVILLONS : CE N'EST PAS UN JARDIN COLLECTIF, C'EST LA DEUXIÈME PARCELLE DE NICOLAS.

LA MAIRIE AYANT ACHETÉ LE TERRAIN POUR CONSTRUIRE UN LOTISSEMENT, LE PAYSAN VOISIN A AUSSITÔT BÂTI UNE ÉTABLE, POUR SES 10 VACHES ET SA TRANQUILLITÉ.

DANS LA "ZONE DE SÉCURITÉ" DEVENUE NON-CONSTRUCTIBLE, NICOLAS CULTIVE SES LÉGUMES PLEIN CHAMP.



UNE DÉPENSE QUI N'ÉTAIT PAS PRÉVUE DANS SON INSTALLATION, MAIS L'AGRICULTEUR QUI DEVAIT LUI LAISSER LA PARCELLE FACE AU VERGER S'EST RÉTRACTÉ AU DERNIER MOMENT. NICOLAS, AVEC SA CASQUETTE, RESSEMBLERAIT-IL À UN DANGEREUX "JEUNE DE BANLIEUE" ?



DE FAIT, NICOLAS A PASSÉ LES 11 PREMIÈRES ANNÉES DE SA VIE DANS LES QUARTIERS NORD. * MALGRÉ LES DISCOURS FATALISTES SUR CE MÉTIER SANS AVENIR, IL A CHOISI D'ÊTRE PAYSAN PLUTÔT QUE CONDUCTEUR D'ENGIN. IL PEUT AINSI TOUJOURS CONDUIRE DES GROSSES CYLINDRÉES, ET BÉNÉFICIER DU MATÉRIEL DU GAEC.

PENDANT SON QUART PUIS SON MI-TEMPS DE LIBRE, EN PLUS DES CULTURES, IL A CONSTRUIT LES 6 SERRES AINSI QUE L'ATELIER DE SEMIS, LAVAGE ET CONDITIONNEMENT. DES TÂCHES APPRISSES CHEZ THIERRY GAMOND, QUI EST DU GENRE À LAVER SANS GANTS EN PLEIN HIVER. MAIS ICI, L'ISOLATION S'IMPOSE : L'HIVER DERNIER, L'EAU A GELÉ DANS LES CONDUITS.



* DE LIMOGES.

Pascal Faucher

VEAUX, VACHES, AGNEAUX



LE MYSTÈRE DU PRINTEMPS : LES 10 PREMIÈRES
BREBIS ONT AGNÉLÉ DEHORS : ELLES ONT EU
DES AGNEAUX NOIRS.
LES 10 QUI ONT MIS BAS À LA BERGERIE
(À CAUSE DU TEMPS POURRI) ONT FAIT DES BLANCS.

34

Reprise de l'exploitation familiale agrandie en 1987, avec comme productions moutons depuis 1974, porcelets en post-sevrage depuis 1984 puis vaches allaitantes en 1988. Depuis 1994, baisse de l'effectif ovin, augmentation du cheptel bovin, et arrêt de l'atelier porcelets en 2006. Les animaux étaient nourris avec du foin produit sur l'exploitation et des granulés achetés auprès de fournisseurs régionaux. La vente de tous mes animaux se faisait auprès de coopératives et de marchand de bestiaux.

Depuis 2007, 90% des besoins sont produits sur l'exploitation : foin, blé, maïs grain et la commercialisation de mes animaux est assurée par les magasins « Saveurs fermières », à hauteur de 90% pour les agneaux, 50% pour les veaux et 90% pour les vaches.

Les vaches et les veaux pâturent d'avril à décembre, ils sont rentrés à l'étable de décembre à avril et les naissances se font de février à août. Les moutons pâturent de mars à décembre, les naissances se font de janvier à mai à l'intérieur d'un bâtiment. Les agneaux sont engraisés en bergerie avec mes céréales et ceux qui naissent après le 15 avril sont engraisés à l'herbe.

Les travaux de culture sont faits par le biais de matériels de la CUMA* : labour, semis, récolte de foin et de céréales, pour la main d'œuvre par des groupes d'entraide (5 voisins paysan). Après plusieurs tentatives infructueuses de regrouper des paysans dans un magasin de vente directe à St Maurice-les-Brousses, on m'a proposé d'intégrer la Coopérative Saveurs fermières.

Une ferme classique de notre région, une cinquantaine d'hectares de bovins et d'ovins. Mais Pascal essaye d'optimiser sa structure, baisser les coûts de production par l'entraide, le matériel en CUMA, et augmenter ses rendements par la vente directe. En plus Pascal aime le contact, la discussion, le travail en groupe. Il fait partie du bureau de Saveurs fermières, supervise les installations des frigos, fours, chambres froides, et si quelqu'un manque pour une permanence, c'est lui qu'on appelle... Et il est le spécialiste de la fête, des barbecues et de boire un coup ensemble.

Cela correspondait tout à fait à mes envies par rapport au travail et à la réflexion en groupe, au contact avec la clientèle, au circuit court et à la valeur ajoutée sur ma production.

Dans les années à venir, j'aimerais m'associer à un jeune qui pourrait s'installer en élevage ou en maraîchage ou autre et qui reprendrait mon exploitation quand je serai à la retraite. Le repreneur étant assuré d'un chiffre d'affaires à Saveurs fermières, il pourra débiter dans de bonnes conditions. Comme les DPU*, ces valeurs devront être gratuites!

En nous regroupant, nous sommes plus forts que le système individualiste. Nous avons tellement à partager qu'il faut en faire profiter un maximum de paysans et de consommateurs.

LES PETITES POUSSÉS 87800 SAINT-MAURICE-LES-BROUSSES

1 UTH – 57ha de surface d'exploitation – création en 1994 – entrée dans la coopérative en 2007

AVANT D'ÊTRE PAYSAN, PASCAL TRAVAILLAIT DANS L'INGÉNIERIE ÉLECTRIQUE (LE FROID ET CHAUD),
CE QUI EXIGEAIT AUTANT DE DISPONIBILITÉ QUE DE MOBILITÉ.



J'ai
décidé de
me poser.



34 vaches limousines,
120 moutons,
6 semaines de
vacances.

35

DES VACANCES ?? MAIS COMMENT FAIT-IL ?

LE CHOIX DE LA PRODUCTION, D'ABORD :
DE LA VIANDE, PAS DU LAIT QUI EXIGE
DE TRAIRE DEUX FOLS PAR JOUR.

LES VOISINS, ENSUITE.

Je préfère avoir
3 voisins de 50 Ha
qu'un seul de 300 !



C'EST UN DES CREDOS DE LA CONF',
MAIS C'EST AUSSI CE QUI LUI PERMET
D'AVOIR 90% DE SON MATÉRIEL EN CUMA.



Julien et
Julien, ils
habitent à
5 minutes,
là.

ÇA DEMANDE UN PEU D'ORGANISATION ... IL Y A BEAUCOUP D'ENGUEULADES ?



Nooon, jamais !
Bon, un peu,
pour le battage,
mais c'est
pas comme les
grosses CUMA où
c'est que le matériel que tu
viens chercher; nous, on peut
pas s'engueuler :
on travaille ensemble !

On fait tout à la suite,
c'est endainné, bottelé,
entubanné, mis entas, et le
soir on fait une réunion pour
décider chez qui on mange
le lendemain !



Julien Dupont

PORC CUL NOIR, AGNEAUX

36

J'ai repris une exploitation de 50 ha en novembre 2002, sur la commune du Vigen, à un exploitant qui partait à la retraite. Mes parents n'étant pas du milieu agricole, je m'installe « hors cadre familial ».

Je reprends donc l'exploitation et la moitié des brebis présentes (250) et je mets en place une production de porc cul noir avec transformation des produits. Je développe la vente directe dès mon installation, ayant le souci de bien valoriser ma production pour vivre sur une ferme à taille humaine.

Partant de rien, je dois aussi préciser que j'ai eu la chance de trouver une ferme proche de Limoges, en fermage avec bail de carrière*, et avec des voisins travaillant en CUMA, qui m'ont beaucoup aidé et beaucoup appris du métier. Cela m'a aussi permis de très peu investir, ayant très peu de matériel en propriété.

Au départ je commercialisais ma production de plusieurs façons : les agneaux, par une coopérative, en carcasses ; les porcs Cul Noir découpés au détail, en viande fraîche sous vide, et en conserves, à la ferme et sur des marchés. Soucieux de simplifier la commercialisation de mes produits, de mieux valoriser mes agneaux, et surtout convaincu de l'intérêt du « collectif » à tous les niveaux de notre métier, j'intègre Saveurs fermières en 2007. Au début je dépanne en agneaux, et mets en place un petit rayon de conserves de porcs Cul Noir. Cinq ans plus tard, je réalise 50% de mon chiffre d'affaires en magasin. Saveurs représente pour moi une belle aventure humaine, une belle réussite commerciale, il ne faut pas le cacher, et une nouvelle preuve qu'à plusieurs on est meilleurs.

Avec dix ans de recul, je pense pouvoir dire, sauf aléas de la vie, que grâce à la vente directe et au collectif, la pérennité de ma ferme est assurée. De plus en gardant une taille modeste elle sera facilement transmissible.

J'ai toujours dit préférer des collègues à du terrain, depuis que je suis responsable de CUMA, et je resterai toujours convaincu que plus nous (paysans) nous serons nombreux, plus nous deviendrons grands et heureux de notre métier.

C'est des cochons happy-sympas, pas du tout agressifs. Parce qu'il y a des verrats, tu rentrerais pas dans leur case, hein. Lui, là, tu le grattes ...



Vente directe, transformation, coopérative, matériel en CUMA : des évidences, pour Julien. Une production qui est cohérente avec cette philosophie : mouton et cochon cul noir, priorité pour la qualité avant la quantité. Après un démarrage difficile, ça marche maintenant, et c'est logique qu'il soit dans le magasin, auquel il consacre beaucoup de temps, parce que c'est son truc. Julien, chapeau !

EN ARRIVANT AUX PALENNES DE LIGOURE, JE CHERCHE À VOIR LES CULS-NOIRS,
ET J'APERÇOIS LES TÊTES NOIRES DES SUFFOLK (EST-CE QU'AVEC UNE TONTE
ARTISTIQUE ET AUDACIEUSE, ILS AURAIENT LE CUL NOIR?)

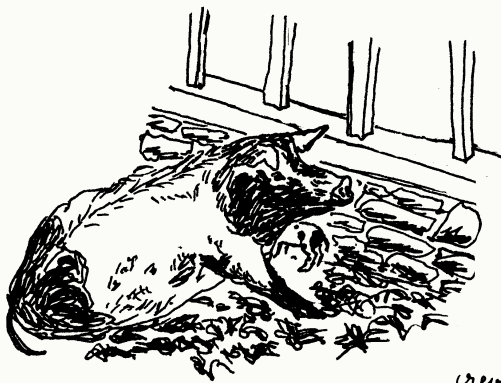


Y a une base de Texel hollandais au départ, mais j'en ai de moins en moins : c'est pas assez rustique. Mais ça fait de supers agneaux. Donc la mixité entre les deux, c'est pas mal.

37

QU'ILS SOIENT DE RACE ANGLAISE, HOLLANDAISE OU CROISÉE, LES AGNEAUX N'AIMENT PAS TROP CET ÉTÉ TROP HUMIDE : L'HERBE NE SUFFIT PLUS À LES ENGRAISSER : ILS AURONT DROIT À DES CÉRÉALES.

LES CULS-NOIRS LIMOUSINS, EUX, SONT NOURRIS AVEC UN MÉLANGE DE BLÉ ET DE POIS APLATIS, PRODUITS SUR LES BONNES TERRES DE LIGOURE. ILS BATIFOLENT EN PLEIN AIR, DANS D'ANTIENS PARCS À VOLAILLE. MOINS DE 50 CULS NOIRS PAR HECTARE, C'EST DANS LE CAHIER DES CHARGES DE LA RACE.



LA MISE-BAS, EN REVANCHE, SE FAIT À L'INTÉRIEUR : ON ÉVITE AINSI QUE LA TRUIE N'ÉCRASE SA PROGÉNITURE.

Ça m'est arrivé une fois, dehors, une qui avait fait douze porcelets, elle était couchée sur les douze !

celle-là en a fait sept hier soir. C'est crevette, hein ! Les premiers jours, tous les jours ça double de volume.

ILS SERONT SEVRÉS À DEUX MOIS ET DEMI ET ABATTUS À 16 MOIS (LES COCHONS ROSES, SEVRÉS À TROIS SEMAINES, VIVENT PILE DEUX FOIS MOINS LONGTEMPS).

ET c'est rustique, hein ! Les premières 48 heures, il faut faire gaffe, après : c'est bon ! Aucun vaccin ; on déparasite deux fois par an, point barre.



Julien Boutin

VEAUX & VACHES

38

Installé à Ligoure sur la commune du Vigen, à 15 km au sud de Limoges depuis mai 2008, j'ai eu l'opportunité de faire la reprise d'une ferme hors cadre familial grâce à la propriétaire du domaine de Ligoure et à mes prédécesseurs.

L'activité principale de la ferme repose sur la vente directe de viande rouge limousine et la vente de veaux « rosés » : veaux élevés sous leur mère et ayant également mangé de l'herbe et des céréales selon un cahier des charges défini par Saveurs fermières. Les vaches sont nourries essentiellement avec le fourrage et les céréales produits sur la ferme. Nous sommes très soucieux de la qualité des aliments distribués aux animaux, liée directement à la pratique d'une agriculture traditionnelle. Les terres produisant nos fourrages et aliments sont donc exploitées avec respect : rotation des terres, sans traitements agressifs permettant de conserver une bonne qualité des sols respectueuse de l'environnement.

L'EARL* exploite en fermage plus de 80 hectares de surfaces composées en majorité de terres d'élevage : pâtures et production de fourrage pour le troupeau. Environ dix pour cent des terres sont consacrées à la production de céréales toujours destinées au troupeau. Nous possédons plusieurs bâtiments d'élevage fonctionnels permettant de rentrer l'ensemble des animaux l'hiver (de novembre à début avril environ) et de procéder à une contention de qualité pour un suivi vétérinaire indispensable à la surveillance sanitaire du cheptel et au bien être des animaux. Notre troupeau est composé de 70 vaches mères et de deux taureaux de race Limousine. Chaque vache fait naître un veau tous les ans ce qui représente environ 65 veaux par an en comptant les pertes et les vaches qui

Jeune installé, jeune papa. Il ne vient pas d'une famille de paysans, pas d'études d'agriculture : un fou ? Pas du tout, simplement un éleveur dans l'âme. Avec une énorme passion et connaissance des chevaux : bien sûr il a la même passion pour son troupeau de limousines. En plus, au domaine de Ligoure, il est entouré par des collègues qui avancent ensemble. Julien a actuellement un lot de veaux avec une très belle conformation, un plaisir à voir, et ils sont destinés au magasin.

ne remplissent pas. Les veaux sont destinés à la vente et chaque année un lot d'environ quinze génisses est conservé afin d'assurer le renouvellement du troupeau. Les vêlages sont répartis en deux lots, la moitié des vaches vêlent à l'automne et l'autre moitié au printemps.

La ferme possède également un petit élevage de chevaux anglo-arabes composé à l'heure actuelle de deux juments poulinières et d'un hongre destiné à la promenade.

Au début de l'année 2012, l'EARL a rejoint la coopérative Saveurs fermières, dans le but de poursuivre le développement de la vente directe avec d'autres producteurs, permettant ainsi au consommateur d'avoir un large panel de produits de qualité, dont il connaît la provenance et le mode de production. Cette commercialisation en directe contribue également à la pérennité de nos exploitations souvent fragiles et à l'élargissement de nos activités.

Nos métiers évoluent, le monde bouge et nous devons changer avec lui. Aussi ne restons pas en autarcie, ouvrons nos fermes sur l'extérieur pour ne pas avoir peur de l'avenir.

EARL DES BEAUX JOURS, LIGOURE 87110 LE VIGEN

1 UTH – 80ha de surface d'exploitation – création en 2008 – entrée dans la coopérative en 2012

LIGURE, C'EST LE GENRE DE LIEU QUI PEUT DÉCIDER UN FILS DE VÉTÉRINAIRE À SE LANCER
TOUT DE GO DANS L'AGRICULTURE.

J'ai une formation en pharmacie,
mais travailler en costume,
ça ne me convenait pas.

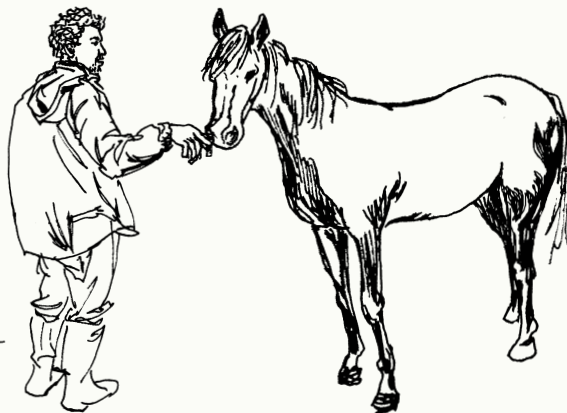
Alors j'ai passé trois ans
à Londres, pour devenir
osthéo-pathe équin.



- osthéo quoi? - équin: pour
les chevaux.



Ouah! Et si j'ai une vache
qui a mal au dos, tu
peux faire quelque chose?

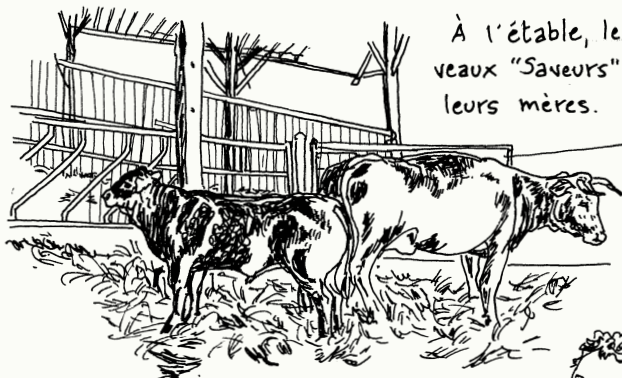


39

- Pourquoi pas... Je consulte encore, une fois par semaine. Mais ça
ne suffit pas pour vivre, c'est pour ça, et parce que j'ai
grandi avec des animaux, que j'ai cherché une ferme.

À LIGURE, L'E.A.R.L. PERMET DE DÉMARRER SANS GROS INVESTISSEMENT, MAIS EST À
REPRENDRE TOUT DE SUITE: PAS LE TEMPS POUR UN STAGE, DONC PAS D'AIDES "J.A."

J'étais novice, je me suis
lancé dans les circuits
classiques. Puis je me
suis mis à faire des
caissettes, du fait que
pas mal de voisins
pratiquaient la vente
directe. J'ai adhéré à la
CUMA de Saint-Yrieix, pour
le labo de découpe, et ça
a bien marché.



À l'étable, les
veaux "Saveurs" et
leurs mères.

Puis on m'a proposé de
fournir des veaux pour
Saveurs: c'est vrai que
ça les valorise mieux
que les broutards.



- Waouw, il est
superbe. Quel âge?

- 5 mois et demi.

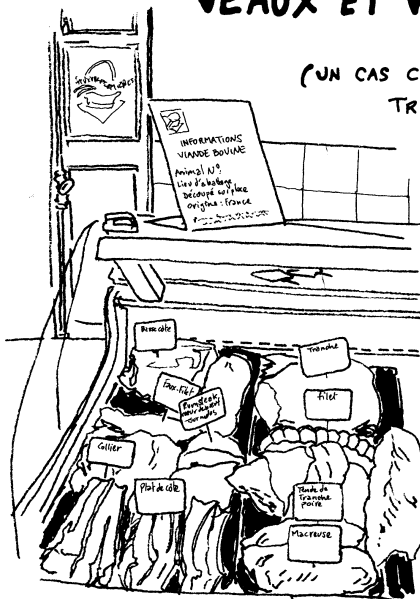
- Il mange quoi?

- Foin, céréales et granulés,
à volonté. À partir de trois mois,
fini l'herbe, sinon la viande serait
trop rouge pour le cahier des
charges "veau rosé".



VEAUX ET VACHES À LA TRACE

(UN CAS CONCRET DE
TRAÇABILITÉ LOCALE)



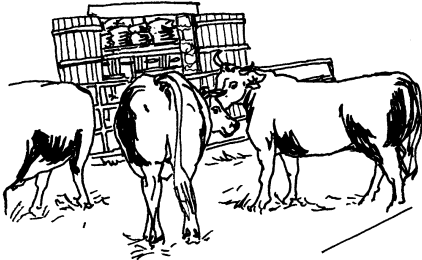
AU RAYON
BOUCHERIE,
UN PANNONCEAU
NOUS INDIQUE
À QUELLE VACHE
ON A AFFAIRE. IDEM POUR LES VEAUX.



QUE NOUS DIT CET AFFICHAGE OBLIGATOIRE ?
QUE LA VACHE 8753860594 VIENT DU GAEC FUSADE,
A ÉTÉ ABATTUE À THIVIERS, LIVRÉE INTÉGRALEMENT
À SAVEURS ET DÉCOUPÉE SUR PLACE.

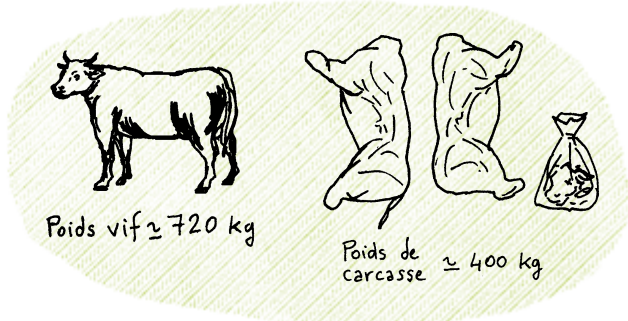
SOUS ENTENDU: SI JAMAIS UN CLIENT REMARQUAIT
UNE ANOMALIE DANS SON BIFTECK, ON RETROUVERAIT D'APRÈS LA DATE DE VENTE,
SANS MÊME LE TICKET DE CAISSE, ILlico LA VACHE EN QUESTION (ET, DANS SON
FICHER, DES ÉLÉMENTS DE SA VIE TELS QUE: GÉNÉTIQUE, VÊLAGES, MALADIES ET
TRAITEMENTS ÉVENTUELS).

COMMENT ÊTRE SÛR D'AVOIR AFFAIRE À LA VACHE
DE CHEZ FUSADE? SUIVONS-LA.



CETTE GÉNISSE A REÇU SON MATRICULE À SA
NAISSANCE, SOUS FORME DE BOUCLE. ELLE N'A PAS
DONNÉ DE NEAU CET ÉTÉ, PÈSE DANS LES 700 KILOS
À VUE D'OEIL, A UNE TRENTAINE DE MOIS (LE
CAHIER DES CHARGES ACCÉPTE DES GÉNISSES À
PARTIR DE 28 MOIS ET DES VACHES JUSQU'À 12 ANS):
ON LA DESTINE À L'ABATTOIR.

SON PASSEPORT L'Y ACCOMPAGNE :
SON NUMÉRO AINSI QUE LE POIDS "FISCAL"
FIGURENT SUR LE TICKET D'ABATTAGE.
LES FRAIS D'ABATTOIR SONT CALCULÉS
AU POIDS (0,62 € HT PAR KILO DE
CARCASSE, ENVIRON).
ET ATTENTION À NE PAS CONFONDRE
"POIDS VIF" ET "POIDS DE CARCASSE" ...

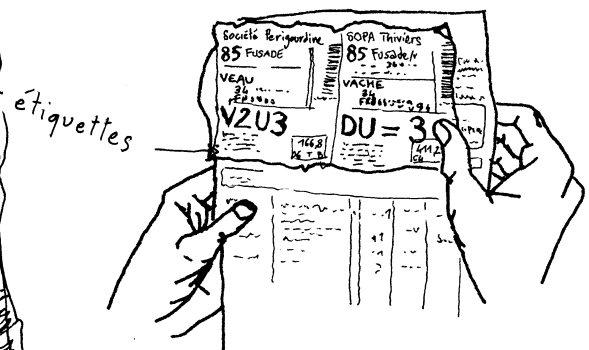




ELLE SORT DE L'ABATTOIR SOUS FORME DE CARCASSE, EN GÉNÉRAL COUPÉE EN DEUX LONGITUDINALEMENT, AVEC LES ABATS DANS UN SAC À PART. SON MATRICULE EST TATOUÉ SUR LES DEUX JARRETS, ET FIGURE SUR LES TROIS ÉTIQUETTES APPOSÉES PAR DEMI-CARCASSE.



LES BOUCHERS TRANSMETTENT LES ÉTIQUETTES À SOPHIE OU GHISLAIN QUI LES AGRAFENT AU BON DE LIVRAISON ET AU TICKET D'ABATTAGE, ET LES SAISISSENT DANS LE LOGICIEL AFIN D'ENTRER EN STOCK LA LIVRAISON. UNE AUTRE ÉTIQUETTE IRA SUR LA FACTURE, QUI SUIVRA SON COURS ADMINISTRATIF JUSQU'À ARCHIVAGE.



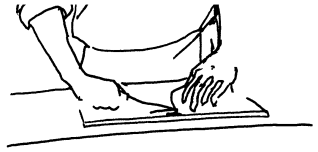
ENCORE DES KILOS EN MOINS !
ON CONSTATE TOUJOURS UNE DIFFÉRENCE ENTRE LE POIDS DE LA CARCASSE SUR LE TICKET D'ABATTAGE ET CELUI SUR LE BON DE LIVRAISON. C'EST LE RESSUAGE : LA CARCASSE PERD DE L'EAU, DONC DU POIDS, EN REFROIDISSANT APRÈS L'ABATTAGE. EN GÉNÉRAL, LE "POIDS FROID" REPRÉSENTE 98% DU "POIDS CHAUD" ?

SOPHIE M'APPREND QUE L'ON NE DÉGUSTE JAMAIS DE VIANDE ABATTUE DU JOUR, NI DE LA VEILLE.

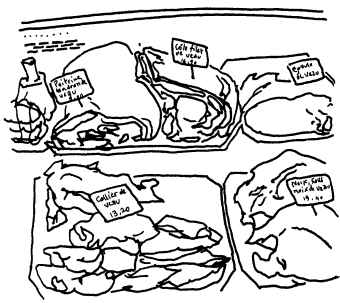


Il faut la laisser s'attendrir quelques jours, c'est bien meilleur. Le cahier des charges de Saveurs exige que l'abattoir conserve la viande au moins 8 jours en chambre froide, et qu'elle soit livrée à maturité.

PAS DE LIVRAISON DE VIANDE TOUTS LES JOURS, DONC, MAIS UNE CHAMBRE FROIDE BIEN REMPLIE, OÙ LES BOUCHERS PRÉLÈVENT DES CARCASSES À DÉBITER ET DÉOSSER DANS LEUR LABO.



APRÈS QUOI ILS METTENT LES MORCEAUX À L'ÉTAGE, ET L'AFFICHAGE OBLIGATOIRE À JOUR.



À QUEL RYTHME? CÉDRIC ME RENSEIGNE.

Les deux magasins écoulent entre deux vaches et deux vaches et demie par semaine, chaque semaine, c'est un producteur différent.

DONC UN SEUL BOVIN À L'ÉTAGE À LA FOIS?



EN GÉNÉRAL, MAIS IL ARRIVE QUE L'ON Y VOIE DEUX PANNEAUX (SI UN BOUT DE VACHE 87 53 86 0594 EST MIS EN VENTE EN MÊME TEMPS QUE LES DERNIERS MORCEAUX DE 87 59 77 0179, PAR EXEMPLE).



Johann découpe un jambon

CETTE TRACABILITÉ EST LA MÊME POUR LES AGNEAUX ET LES PORCS (IDENTIFIÉS PAR LOTS À L'ÉLEVAGE, INDIVIDUALISÉS À L'ABATTAGE) MAIS IL N'Y A PAS EU DE CRISE DE L'AGNEAU OU DU PORC FOU, DONC PAS D'AFFICHAGE POUR EUX (À LA FIN, ÇA SERAIT UN PEU ENCOMBRANT, NON?). POUR LES PIGEONS, LES POULETS ET LES LAPINS, ILS ONT CHACUN LEUR TATOUAGE, MAIS EN GÉNÉRAL LE CLIENT PREND LA BÊTE ENTIÈRE, CE QUI EST RAREMENT LE CAS AVEC LES BOVINS.



LES BOUCHERS S'ADRESSENT SANS ARRÊT DES TAQUINERIES.

PAR EXEMPLE, SI FRED APERÇOIT PHILIPPE AVEC DU PERSIL.



Oh! le beau bouquet de fleurs!

Ouais. C'est pour ta femme!

ON S'ENVOIE PAS MAL DE BLAGUES

À LA MINUTE, ICI. PLUS QUE DANS LA

GRANDE DISTRIBUTION, OÙ STÉPHANE TRAVAILLAIT, AVANT.

C'était pas mal payé, mais c'était pas mal de stress.

Ici, on fait tout de A à Z, tout ce qu'on a appris.

C'est le métier complet, quoi.



JE LUI DEMANDE S'ILS ARRIVENT À PERCEVOIR DES DIFFÉRENCES ENTRE LES VIANDES DES DIFFÉRENTS PRODUCTEURS.

Pas trop.

Y a que la souche génétique qui change: certains vont faire des petites vaches, comme Fusade. Sinon, comme ils ont un cahier des charges, le mode d'alimentation est le même pour tout le monde. Et puis, une vache qui mange de l'ensilage ou qui mange du foin, je mets au défi la personne qui déguste de sentir la différence.

entre une laitière et une race à viande, par contre, ça se voit.

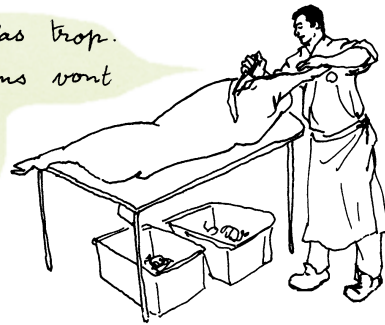
- On trouve des vaches laitières, en boucherie?

Ah non! Elles vont chez un grossiste qui fait de la pampine...

- de la?

vache à lait.

- c'est mignon comme nom...



Bof. C'est pas une bonne image de la boucherie. Elles finissent en steak haché, chez Charal ...

"Aaah... Charal!" (LES BOUCHERS REPRENENT EN CHŒUR)



KEES PRÉFÉRERAIT QUE SES VIEILLES VACHES FINISSENT À SAVEURS PLUTÔT QU'EN STEAK HACHÉ; IL FAIT PARFOIS CETTE PROPOSITION EN RÉUNION, HISTOIRE DE FAIRE UNE TAQUINERIE À CES BOUCHERS QUI NE JURENT QUE PAR LA LIMOUSINE.

ET PHILIPPE, IMPERTURBABLE, CONTINUE DE CUISINER SES TÊTES DE VEAU ET AUTRES PÂTÉS DE POMMES DE TERRE À LA VIANDE DE LUXE.



Germain Joncheray

PETITS FRUITS, PLANTS DE FLEURS & DE LÉGUMES

44

Installés depuis 2004, nous avons repris une exploitation horticole (production de plantes à massifs, géraniums, chrysanthèmes...) qui avait arrêtée sa production et vente depuis plus d'un an. Dès le début, toute la production était dirigée vers la vente directe. L'activité fonctionnait jusqu'au jour où une filiale Jardiland s'est installée à 5 minutes de chez nous... Comme toute période de crise, apportant une part de danger mais aussi d'opportunité, le moment exigeait réaction de notre part pour pouvoir continuer. Nous avions déjà un outil de production moderne mais il fallait rembourser les emprunts et ne pas s'endetter davantage : produire des fraises permettait un changement sans devoir beaucoup investir à nouveau.

Ainsi, nous nous sommes diversifiés vers la production de fraises en suspensions produites sans aucun pesticide. Notre exploitation est avant tout un lieu de vie : nous habitons sur place, nos enfants jouent dans la serre... Donc pas question de mettre des produits nocifs.

C'est à ce moment que nous sommes entrés dans la Coopérative Saveurs fermières. L'année d'après nous avons réinvesti dans des serres et du matériel pour cultiver plus de fraises et moins de fleurs. On sentait qu'il y avait une ouverture dans la production de fraises, mais aussi nous avons plantés des framboisiers et myrtilliers pour compléter la production. Voici donc en détail notre activité aujourd'hui :

- Fraises en suspension dans du terreau bio et sans aucun pesticide. Variétés : Ciflorette (précoce) d'avril à juin, Charlotte (remontante) pour avoir un peu des fruits pendant l'été. Ventes : Saveurs 40%, détail et marché 40%, GMS* 20%, et très peu de variété remontante.



Germain est installé en 2004 dans l'horticulture : enthousiaste, courageux, mais un démarrage difficile avec la vente des fleurs qui stagne, plus un Jardiland qui s'ouvre juste à côté. En 2007 il lance la production de fraises, et ça marche mieux, à présent la fraise c'est la production principale. Toujours enthousiaste et courageux, jeune papa de 4 enfants, il y a de l'avenir. Magnifique!

- Framboises certifiés bio (Ecocert). Variétés : Tulameen (précoce) et Polka (remontante) que nous vendons de juillet à septembre au détail principalement 70% et puis à Saveurs 15% et GMS 15%.
- Plants de fleurs : plantes à massifs, et chrysanthèmes pour la vente au détail et très peu à Saveurs.
- Notre production de plants de légumes certifiés bio croit tous les ans avec vente au détail et à Saveurs.
- Et enfin nous avons décidé de produire de la myrtille (dans un endroit de la serre où nous ne produisons plus de fleurs) afin de compléter notre gamme de fruits rouges. Les myrtilles sont vendues uniquement au détail.

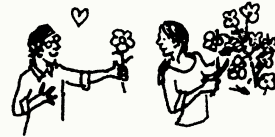
Dans l'avenir, nous espérons consolider notre système de production afin de pouvoir en vivre correctement. Le but étant d'optimiser la production sans augmenter la surface, en respectant les hommes et la nature afin d'avoir un impact positif sur la santé et la biodiversité. Toute la production est cueillie à maturité idéale et vendue au plus près du consommateur qui a lui aussi son rôle à jouer : privilégier et faire valoir les produits de son terroir.

GERMAIN A GRANDI AU MILIEU
DES VACHES LIMOUSINES, ET
A COMMENCÉ PAR ÉTUDIER
L'ÉLEVAGE À L'UNIVERSITÉ ET DANS
LES RANCHS DU MINNESOTA.



Tiens ! Si j'apprenais
plutôt l'horticulture ?

ENTRE LES VACHES
ET LES FLEURS, SON CŒUR BALANCE.
IL PART AU BRÉSIL. SON CŒUR BAT.



DE RETOUR EN FRANCE AVEC ANICLÈGE, IL OPTÉ POUR L'HORTICULTURE ET TROUVE DU
MATÉRIEL À VENDRE À CONDAT. LÀ, ILS VOIENT LE POTENTIEL COMMERCIAL DE CETTE PROCHE
BANLIEUE DE LIMOGES, ET DÉCIDENT DE REPRENDRE TOUTE L'EXPLOITATION.



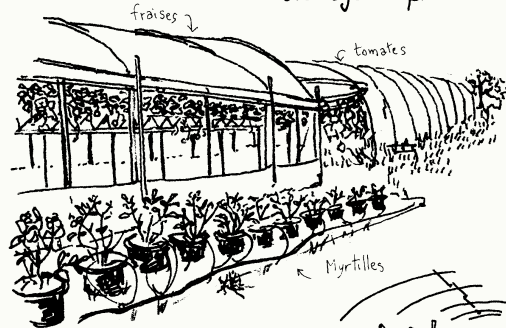
PROBLÈME : JARDILAND A
AUSSI VU LE POTENTIEL.



Retenue d'eau :
drainage et pluies

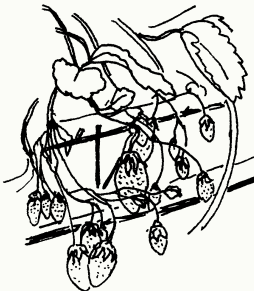


IL FAUT SE DIVERSIFIER.
GERMAIN PRODUIT 1000
CHRYSANTHÈMES PAR
AN (50 FOIS MOINS QUE
SES AMIS D'ANGERS), ET
MISE SUR LES PETITS
FRUITS, EN ÉTALANT LA
PRODUCTION D'AVRIL À AOÛT.



PAS DE FRIGO : AUSSITÔT
CUEILLI, AUSSITÔT LIVRÉ.
EN PLEINE SAISON, DEUX
LIVRAISONS PAR JOUR :
ÊTRE EN BANLIEUE A
SES AVANTAGES.

Les cifflorettes
pendent en
grappes, à
hauteur de main



Les framboisiers
s'étalent, le liseron aussi.

Jean-Claude & Laurianne Célestin

PIGEONNEAUX

46

Cette passion me vient de mon grand-père, qui possédait quelques couples de pigeons. Je devais avoir une quinzaine d'années quand j'ai commencé à monter mon premier pigeonnier. De fil en aiguille, aujourd'hui nous élevons, Laurianne et moi, environ deux cent couples et produisons une partie de leur alimentation (blé et maïs).

Un couple de pigeons peut produire entre quatorze et quinze pigeon-neaux par an. Le mâle et la femelle couvent les oeufs à tour de rôle. Ce sont les parents qui, pendant les quinze premiers jours, nourrissent leurs petits, ils fabriquent ce que l'on appelle le « lait de jabot » (céréales et eau).

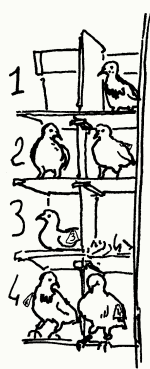
Entre l'éclosion et le moment où le pigeonneau « tombe du nid », il s'écoule vingt huit jours – âge idéal d'abattage ou de sevrage. Les pigeon-neaux sont abattus au sein de l'élevage, dans un abattoir agréé. Vous retrouverez une partie de notre production à Saveurs fermières dont nous faisons partie depuis maintenant cinq ans. Nous envisageons à l'avenir d'agrandir notre élevage et de pouvoir transmettre un jour le goût de cette passion à nos enfants.



Un amour du pigeon, de grand-père en père en fils. C'est pas facile de gagner sa vie avec la vente des pigeons, Jean-Claude et Laurianne travaillent tous les deux à l'extérieur, et consacrent tout leur temps libre à leur passion. Ils prennent deux jours de vacances par an, pour visiter un élevage de pigeons, chez qui ils se fournissent.

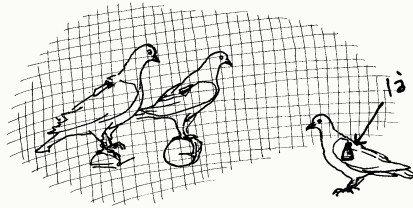
Je comprends tout à fait cet amour, c'est magnifique, et je pense que c'est un bonheur d'être infecté par ce virus d'amour : ça facilite énormément le travail, et les résultats au bout sont garantis.

LÀ, CHAQUE COUPLE A SON NID, QU'IL GARNIT DE PAILLE, ET OÙ LA FEMELLE PONDRA DEUX OU TROIS OEUFS. LES PETITS ÉCLOSENT ET SONT ÉLEVÉS LÀ. À UN MOIS, ILS DESCENDENT DU NID : SIGNE POUR LES ÉLEVEURS QU'ILS PEUVENT LES EMMENER SUR LE PREMIER SITE.

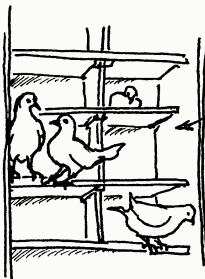


T'as vu ?
Y a même
mon on
le mur.

COMMENT DIFFÉRENCIER LES
PIGEONS AU PREMIER COUP D'ŒIL ?
LES NUMÉROS SUR LEURS BAGUES
SONT TROP PETITS ...
ALORS JEAN-CLAUDE LEUR EN AJOUTE
UN AUTRE, CLIPÉ SUR L'AILE.



CAR DANS LA
PREMIÈRE
VOLIÈRE,
ÇA DRAGUE SEC.



Potin!

ON DIRAIT BIEN
QUE CES
DEUX-LÀ SONT
ENSEMBLE !

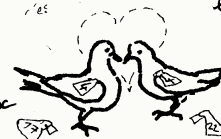


LES 200 COUPLES ET LEUR PROGÉNITURE
SONT RÉPARTIS EN DEUX SITES.

DERRIÈRE LES LAPINS DES PARENTS
DE JEAN-CLAUDE, LA VOLIÈRE OÙ LES
COUPLES SE FORMENT.

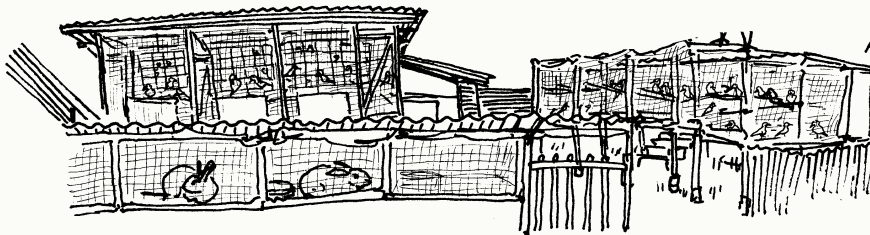
Quand je vois qu'il y en a
qui s'accouplent, je
relève les numéros
de leurs bagues. Et
quand je les installe,
je leur met un numéro
à l'aile : 4 rouge et
4 bleu, par exemple.
Ils tront dans
le nid "4".

47



C'est mieux
ainsi, chou.

Oui. Ça
officialise
un peu.



À DROITE, LES
PIGEONNEAUX SEVRÉS,
À L'ENGRaisseMENT.
L'ABATTOIR EST
À CÔTÉ.

ON A DONC LE DÉBUT ET LA FIN DU CYCLE. ET LE MILIEU ? C'EST DANS LE
NOUVEAU BÂTIMENT, À QUELQUES KILOMÈTRES, SUR LES TERRES FAMILIALES.

LES 10 NOUVELLES VOLIÈRES ONT VUE SUR
LES MOUTONS, ET SONT À DEUX PAS DES
PARCELLES DE BLÉ ET DE MAÏS.



Nous, on n'éleve pas les petits.
Ce sont les pigeons qui se débrouillent
à élever leurs petits.

JEAN-CLAUDE ET LAURIANNE NE S'OCCUPENT
"QUE" D'ÉLEVER 200 COUPLES.
UNE PASSION QUI OCCUPE TOUT LE TEMPS
QU'ILS NE CONSACRENT PAS À LEUR AUTRE
PROFESSION (DANS L'IMPRIMERIE, DANS
LA COIFFURE), ET À LEURS ENFANTS.

EN 2013, LAURIANNE ABANDONNE LA COIFFURE POUR SE CONSACRER AUX PIGEONS.

Martin François

LAIT DE VACHE, FROMAGES & YAOURTS

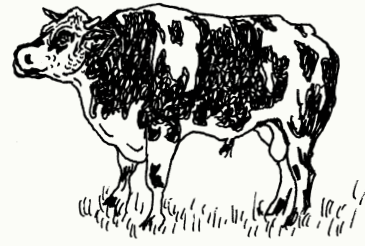
48

Je suis installé paysan depuis 1980 sur ma ferme. Nous y avons créé un élevage laitier avec une vingtaine de vaches au départ avec le désir d'aller vers une valorisation de la production de lait pour la transformation à la ferme et la vente directe localement, afin de garantir une meilleure utilisation du lait, donc une meilleure maîtrise du revenu dégagé par la ferme.

Dans le temps, ce choix m'a permis de retrouver plus d'autonomie dans mes choix de paysan, en privilégiant une démarche de qualité plutôt que de quantité, en redonnant de l'autonomie à ma ferme (renoncement à l'utilisation d'engrais chimiques et pesticides – fertilisation assurée par les fumiers compostés de la ferme – peu ou pas d'achats d'aliments pour les vaches).

Ainsi en 1992 j'ai engagé ma ferme en agriculture biologique afin d'apporter un maximum de garanties alimentaires à nos consommateurs. Il s'agit aussi d'aller vers une cohérence et un équilibre global de la ferme, du sol aux vaches, en en faisant profiter l'homme, consommateur et avec le moins d'impacts négatifs sur notre environnement.

Ma ferme : 46 ha de surface, principalement en prairies, luzerne, un peu de maïs, 4 ha de céréales pour les animaux. Une trentaine de vaches normandes et montbéliardes pour leur bon lait crémeux et fromager, quelques cochons qui se nourrissent du petit-lait des fromages. Deux salariés travaillent avec moi. La production de lait des vaches est transformée et commercialisée en lait cru, fromages et caillés frais, crèmes fraîches, yaourts... environ



LES MONTBÉLIARDES, C'EST UN SOUVENIR
LAISSÉ PAR D'EX-ASSOCIÉS JURASSIENS.

*Elles ont un peu plus de caractère
que les normandes, mais ça va bien.*

LE TAUREAU, PLACIDE MAIS IMPOSANT,
EST NORMAND.

100 000 litres par an, dont les trois quart distribués sur la petite région de Limoges.

Saveurs fermières c'est un espace vraiment dynamique qui permet ce rapprochement producteurs-consommateurs si important au soutien de nos fermes. C'est un lien direct et transparent entre nous. Chaque paysan détermine son juste prix de vente. C'est une démarche équitable qu'il faut développer pour qu'il y ait encore demain des paysans capables de fournir une alimentation de haute qualité.

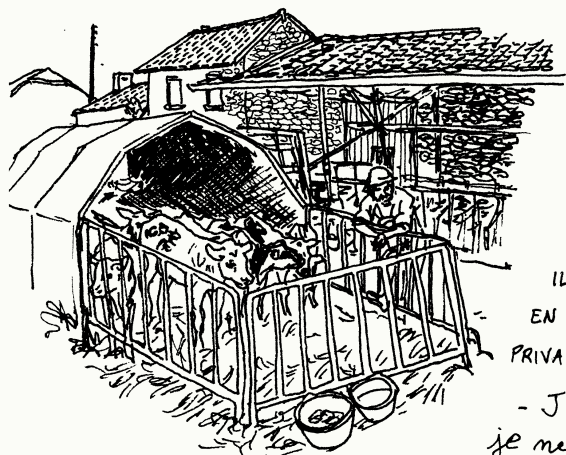
Saveurs fermières c'est comme une récompense, lorsque je suis de permanence et que l'on sent la satisfaction de nos clients et leurs compliments. C'est une démarche gratifiante pour nous, producteurs!

Mes souhaits pour l'avenir : faire évoluer ma production en espérant pouvoir continuer à répondre à la demande locale, et pérenniser cette production dans le temps avec un ou des associés.

Martin est né dans le lait, la transformation et la vente directe dans la Dordogne. Il a continué cette tradition mais sa ferme est à Flavignac. Bio depuis 1991, Martin s'investit énormément dans le développement de l'agriculture biologique de notre région. Il a créé une clientèle importante, on trouve ses yaourts dans beaucoup de points de vente et dans des cantines scolaires. Il espère vraiment trouver un repreneur pour continuer tout ce qu'il a construit.

FERME DE BUSSEROLES 87320 FLAVIGNAC

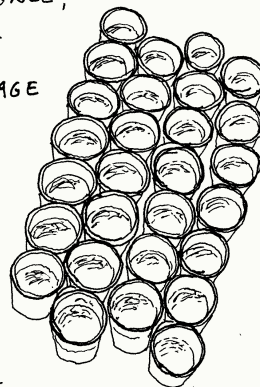
3 UTH – 50 ha de surface d'exploitation – création en 1980 – entrée dans la coopérative en ?



LES PARENTS DE MARTIN ONT QUITTÉ LA NORMANDIE POUR LE LIMOUSIN DANS LES ANNÉES SOIXANTE. ILS VENDAIENT LEUR LAIT EN PORTE-À-PORTE, AINSI QUE DES FROMAGES FRAIS INSPIRÉS DE RECETTES LOCALES. MARTIN A CONTINUÉ DANS LA LIGNÉE, EN CRÉANT SON PROPRE GAEC.

IL S'EST MIS À FAIRE DU FROMAGE EN 1983, LORSQU'UNE TEMPÊTE LES PRIVA DE COURANT QUELQUES JOURS.

- J'ai transformé le lait, je ne voulais pas le jeter au caniveau. J'ai commencé à vendre ces fromages, et c'était parti !



- Ah, 1983, je me souviens : j'avais 16 vaches, j'ai fait la traite à la main, et celle du voisin aussi : il ne maîtrisait pas trop, à la main...

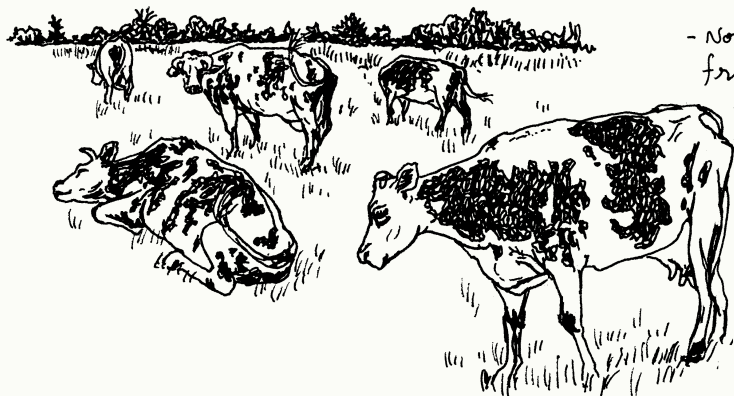


LES CUVES RÉFRIGÉRÉES RECUEILLENENT LE LAIT QUI SERA TRANSFORMÉ EN CRÈME, EN CAILLÉ, OU ENSACHÉ EN LAIT CRU. LE RESTE EST EN CHAMBRE FROIDE, DANS DES CUVES EN PLASTIQUE. UN CAMION-FRIGO VIENDRA, POUR LES LIVRER À LA LAITERIE PÉCHALOU, QUI FAIT LES YAOURTS, EN DORDOGNE.



ÇA FAIT DU TRANSPORT, MAIS LES NORMES "CE" EXIGÉES POUR LA VENTE DE YAOURTS IMPLIQUAIENT DES INVESTISSEMENTS DISPROPORTIONNÉS POUR CES VIEUX BÂTIMENTS.

- Les vaches normandes, c'est par tradition familiale ?



- Non, j'ai commencé avec de pures frisonnes ! Mais petit à petit, elles se sont holsteinisées, avec l'insémination. Ça ne convenait pas trop à mon système d'alimentation très "herbe". J'ai réintroduit des normandes petit à petit : une vache de réforme qui fait des gémesses, qu'on élève derrière.

- C'est courageux, ce que tu fais.

- Quand ça plaît, ma foi,
on peut relever tous
les défis qu'on a
devant nous !



Magalie Faucher

VOLAILLES

50

Je suis en GAEC avec mon mari, mon beau père et depuis peu mon beau frère. Nous sommes naisseurs et engraisseurs de bovins qui sont livrés au GLBV*, nous produisons toutes nos céréales. J'ai mis en place les volailles (poulets, pintades, canettes, oies, chapons et dindes) en entrant dans le GAEC le premier avril 2010.

Les volailles sont achetées à l'âge de 4 semaines et sont élevées pendant 8 semaines avec les céréales de l'exploitation et un complément de 30% sans OGM*.

Elles sont tuées sur l'exploitation et sont commercialisées en vente directe sur le marché de Limoges place Haute-Vienne, à la ferme et aux deux magasins Saveurs fermières. Le GAEC est agréé à « Bienvenue à la ferme »*.

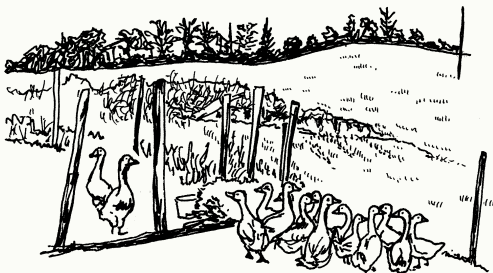
Je gère les volailles du début à la fin, je les sors tous les jours dans leurs parcs, je distribue leur nourriture à la main, je les rentre le soir. Je m'occupe de l'abattage et de la commercialisation.

Les autres associés gèrent les bovins et donnent un coup de main en cas de coup de bourre. L'exploitation est dans la famille Faucher depuis quatre générations.

Je suis coopératrice à Saveurs fermières car je suis pour le regroupement des produits de qualité pour que les clients fassent le plus facile en faisant leurs courses à un seul point. Et pour pouvoir échanger avec des clients et des collègues.

Ces magasins représentent une sécurité, et surtout une qualité de vente. Je compte bien faire toute ma carrière d'agricultrice avec Saveurs fermières.

Le couple d'oies, c'est pour
m'amuser aussi.



Pour les attraper, je me suis fait
une canne, avec une barre en ferraille,
tordue comme une canne à mouton.
Ça y va bien.

Magalie a créé sa propre activité sur l'exploitation de son mari et de son beau-père, une activité de volailles dans une ancienne étable.

Pour l'instant, tout est manuel, mais Magalie n'a pas peur du travail. Elle a juste pris un jour de congé maternité après son accouchement.

Un problème de permis de construire pour son abattoir ? Elle a décidé d'acheter un ancien camion-frigo de Leclerc, pour créer son labo aux normes dans la remorque. Un abattoir aux normes, un travail hors normes. Magalie a 21 ans : incroyable. C'est des fois difficile, Magalie, mais Edouard il a commencé pareil que toi.

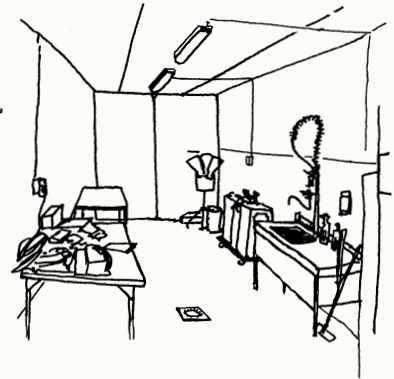
DES ROULOTTES? NON : DEUX BÉTAILLÈRES À L'ANCIENNE, QUI ACCUEILLENENT DES POULETS RENTRÉS TOUTS LES SOIRS, SORTIS TOUTS LES MATINS. MAGALIE A INVESTI DANS CES ABRIS ROULANTS AFIN DE GAGNER DU TEMPS EN NETTOYAGE :

Comme ça j'y attelle mon tracteur, et je vais direct au tas de fumier. Je fais pas ça à la broquette, comme à côté.

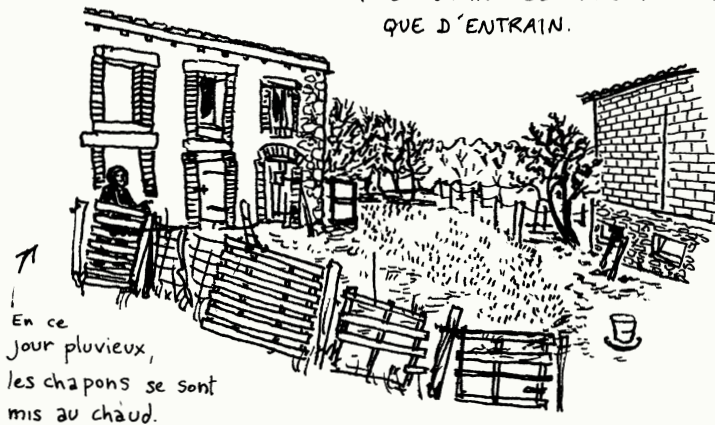


VU LA TAILLE DES BÂTIMENTS, L'EXPLOITATION EST LIMITÉE À 500 VOLAILLES. ELLES SONT RÉPARTIES EN QUATRE BANDES DE 130 ENVIRON, RENOUVELÉES TOUTS LES MOIS (AU RYTHME DE CE QUE MAGALIE ÉCOULE, TOUJOURS EN DIRECT, MOINS CE QUE PRÉLÈVE LE RENARD, À LA SOURCE.)

LES PARENTS DE MAGALIE NE SONT PAS PAYSANS, MAIS LEURS VOISINS, SI. À 14 ANS, ELLE OPTÉ POUR L'AGRICULTURE, VIA L'APPRENTISSAGE. SIX ANS PLUS TARD, ELLE INTÈGRE LE GAEC DE SON MARI, INSTALLE SES VOLAILLES PARTOUT OÙ IL N'Y A PAS DÉJÀ DES VACHES, ET MÈNE SON AFFAIRE AVEC AUTANT DE PRAGMATISME QUE D'ENTRAIN.

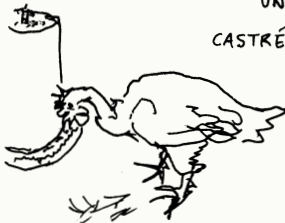


LES VOLAILLES APPRÉCIENT LE PLEIN AIR, MAIS ELLES AIMENT SURTOUT ENTRER ET SORTIR, SELON LA MÉTÉO. LES PARCS SONT AMÉNAGÉS EN CONSÉQUENCE.

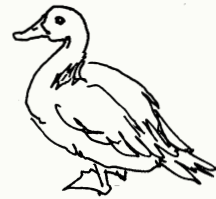


En ce jour pluvieux, les chapons se sont mis au chaud.

UN CHAPON, C'EST UN POULET QUI A ÉTÉ CASTRÉ À UNE SEMAINE, CAR LA TESTOSTÉRONE CHANGE LA QUALITÉ DE LA VIANDE.



UNE SEMAINE AVANT ABATTAGE, ILS SONT NOURRIS AU MAÏS GRAIN ET AU LAIT EN POUDRE POUR AGNEAUX, BIEN RICHE EN PROTÉINES.



Magalie a conservé la cane de la grand-mère. C'est la seule qui pond, et c'est la doyenne des volailles.

Sécurité / traçabilité

52

Il n'y a pas un sujet plus sensible que notre sécurité alimentaire : c'est un sujet manipulé par les médias qui nous harcèlent avec, un argument politique qui nous conforte dans notre bien-être (par la peur), des affaires lucratives pour nos avocats qui aiment beaucoup les affaires de sécurité.

À cause de ça nous avons installé un système de contrôle lourd, complexe et très administratif. Ça a quelle conséquence sur notre sécurité de nourriture, sur notre mode de production et sur le consommateur? Bien sûr notre sécurité de nourriture doit être bonne, bien sûr il faut des contrôles, mais des contrôles qui respectent la vraie hiérarchie des dangers et pas des contrôles troublés par des intérêts, des pouvoirs ou des règles économiques.

Car cette sécurité est un frein énorme pour les petits producteurs, pour l'agriculture durable, pour les circuits courts. Il faut des frais supplémentaires pour respecter les normes, sacrifier beaucoup de temps à des obligations administratives, et surtout la peur de ne pas être à la hauteur des attentes des contrôles.

La grosse boîte recrute des professionnels pour résoudre les problèmes de contrôle et de sécurité. Ils couvrent leurs risques avec une administration parfaite, exactement celle que notre système de contrôle demande.

Et vous, les consommateurs, vous êtes les plus gros perdants : une grande partie de ces contrôles, vous ne les avez pas demandés. Vous n'en voulez même pas. La sécurité, ça veut dire : plus de conservateurs dans les aliments, votre petit boulanger avec son pain de qualité sera fermé, les fermes et les petits magasins qui ne répondent pas aux nouvelles normes sont fermés. Oui, c'est ça la sécurité.

C'est trop injuste, bien sûr les circuits courts y a pas mieux au niveau traçabilité et sécurité, la vente directe au client nous oblige à vendre un produit de qualité, le consommateur a cent pour cent confiance en nous.

C'est à cause des circuits longs que nous avons installé des règles de contrôles d'hygiène et de traçabilité. Apparemment, vu le nombre de scandales, ça a pas toujours marché. On demande des systèmes de contrôles bien adaptés à notre production, pas un système qui freine les petits producteurs. Le circuit court c'est juste notre mode de travail, le plus respectueux pour le consommateur et l'environnement.





2ÈME PARTIE

Au sud de Limoges : Haute-Vienne, Corrèze & Dordogne

Éric Broussouloux

PORCS

56



En prenant ce terrain, on veut arriver à avoir l'autonomie totale pour les céréales.

Pour reprendre l'histoire la plus récente du parcours de mon installation, je me suis installé au 1er janvier 2010 en double activité. Pour la partie principale, chauffeur poids lourd, que j'exerce déjà depuis 10 ans. Pour l'autre partie, j'ai repris l'exploitation de mon oncle pour une surface de 18 ha + 7 ha en location, en production de broutards, plus une production ovine de 40 mères.

En juin 2011, j'ai repris 7 ha en herbe pour la production ovine. Au 1er janvier 2012, suite à la prise de retraite de ma mère, la production ovine est montée à 250 mères pour une surface de 85 ha. Celle-ci devrait se développer par électronisation du cheptel, pour un meilleur suivi et une facilité de travail.

La production se fait en agneaux de viande et brebis de réforme engraisées et vendues à un groupement. Une production de porcs engraisés en plein air a été mise en place suite à l'entrée au magasin Saveurs fermières. Ceci pour une production d'environ 100 cochons par an, élevés en plein air toute l'année et nourris avec un mélange fermier (mélange de céréales et de minéraux moulus).

Les porcelets sont achetés pour une majeure partie dans une exploitation corrézienne, à un poids de 35-40 kg, et élevés entre 5 et 6 mois sur les parcs de l'exploitation. L'élevage de cochons en plein air permet d'avoir un investissement moindre, car je n'ai pas de bâtiments, seulement des cabanes conçues pour l'élevage plein air, mais cela procure des contraintes non négligeables pour l'alimentation, surtout en hiver avec les problèmes d'abreuvement (gel), le gaspillage de la farine (sol boueux), et de plus le délai de finition des cochons est plus long en fonction des températures : un animal profite bien autour d'une température de 15°C. Sachant que les porcs ne sont engraisés qu'au mélange fermier, ceci entraîne des calculs de coûts de production précis, car les marges sont de plus en plus réduites, à cause de l'augmentation du coût de production des matières premières (céréales et soja non OGM).

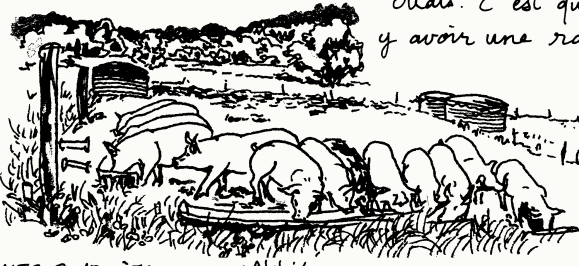
Je suis également naisseur, avec quatre truies et verrats. Pour les perspectives d'avenir, les coûts de production de chaque production sont très différents et fluctuants, ceci entraînant des choix à faire, ou de modification de ration, ou de suppression de certaines productions.

Et vive le métier d'agriculteur!

Un petit élevage de porcs en plein air sur un endroit très beau, mais Éric se pose beaucoup de questions : la ferme a doublé de surface maintenant, c'est difficile de s'organiser. Pour Éric, la vente directe demande trop de temps. Il se pose la question de savoir comment il va continuer.

LES CABANES ONT DES AIRS DE YOURTES, MAIS ON N'EST PAS CHEZ LES HIPPIES, ICI.
C'EST BEAU DE VOIR LES COCHONS DANS LA VERDURE. C'EST PAS SOUVENT.

CETTE BANDE-LÀ
VIENT DE CORRÈZE,
ETA PASSÉ PRESQUE
6 MOIS ICI.



Ouais. C'est qu'il doit bien
y avoir une raison!

Ceux-là sont
nés ici.

"J'ai rien fait
dessus, ils sont
solides".

C'EST DES COCHONS FAITS POUR ÊTRE
EN BÂTIMENT. DEHORS, ILS TOUSSENT.

Atchi! :-

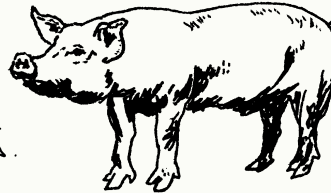
À 8 MOIS, ILS PARTIRONT POUR
L'ABATTOIR : 2 MOIS DE VIE DE PLUS
QUE LES PORCS DE BATTERIE.

Le plein air, c'est bien l'été.
Le problème, c'est l'hiver.

EN GÉNÉRAL, LE COCHON MANGE 3,5 Kg DE
NOURRITURE POUR FAIRE 1 Kg DE VIANDE.

Moi, je suis à 4 kg. Et en hiver :
encore plus.

- Ils sont sevrés à 6 semaines?
- Non, à 10. C'est pas bonculé chez nous, hein.

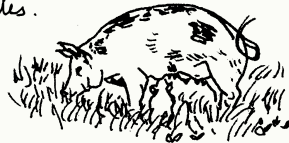


Joseph, le
verrat.
"Il est fou
comme
un lapin!"

CELLE-CI A
DONNÉ 6 PETITS
C'est une
femelle que j'ai
gardée, mais
ça vaut pas
bien cher...
Faut que je
rachète des
cochettes.



CELLE-LÀ
EN A EU 12.

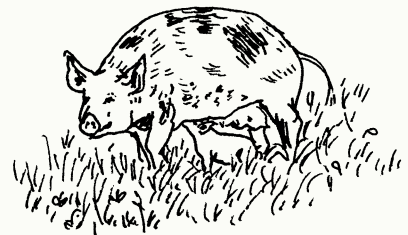


LES TRUIES ONT
ENTRE 10 ET 14
MAMELONS.

ELLE PEUT AVOIR PLUS DE
PETITS QUE DE MAMELLES
ALORS?

OU INVERSEMENT, ET MÉRITER
D'UN PETIT DE LA VOISINE.

ERIC POURRAIT LIVRER D'AVANTAGE AU MAGASIN, MAIS
CELA LUI RAJOUTERAIT DES PERMANENCES À FAIRE.
Ma femme s'occupe des veaux et des agneaux
en rentrant du travail. Mes parents sont en
retraite, ils aident, mais je peux pas faire plus.
L'abattoir est à 50 km d'ici, le magasin,
pareil. ET ERIC N'A PAS ABANDONNÉ SON MÉTIER DE
CHAUFFEUR POUR PASSER SON TEMPS SUR LA ROUTE.



GAEC Maris

FROMAGES DE VACHE, BEURRE & FROMAGE BLANC

58

Nous avons quitté la Hollande en 1982 pour nous installer dans le Limousin. Nous avons trouvé une petite ferme de 30 ha à louer à Ladignac-le-long. Nous y avons amené nos seize vaches laitières, des génisses et quelques cochons. Notre objectif était de créer une ferme familiale avec un troupeau de 70 vaches, mais en 1984 l'Europe décide de limiter nos surproductions par le quota laitier. Notre référence-quota de 1983 étant de 85 000 litres, nous avons démarré le fromage par nécessité, pour survivre. Peu à peu, la ferme s'est agrandie, le fromage marche bien, et nous trouvons à gauche à droite un peu de terrain.

Actuellement la ferme fait 260 ha avec 260 vaches laitières, et 10 personnes travaillent sur l'exploitation : un travail collectif! Pour nous le travail collectif est au niveau social, économique et écologique plus avantageux : on profite au maximum des qualités de chacun, on se complète.

Pour nous c'est important que la ferme ait des ouvertures vers la société. Nous avons souvent accueilli des enfants défavorisés et plusieurs jeunes ont démarré leur installation à partir d'ici. Dans cette philosophie pour nous la vente directe c'est plutôt un charme qu'une contrainte. Nous sommes fiers de vendre nos bons produits qui sont faits avec le lait d'un bon troupeau qui mange de la bonne nourriture produite sur place.

En plus le savoir-faire de nos fromages est là : le gouda est une tradition qu'on a amenée de notre Hollande, et le Saint Anja est une innovation, moelleux, savoureux, le top du top. Le fruit d'un excellent travail, un fromage qui porte le nom de sa créatrice, Anja.

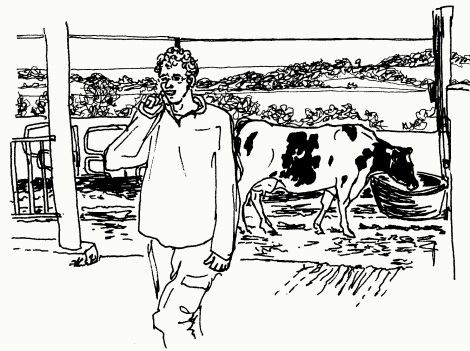
L'avenir pour notre GAEC franco-roumain-hollandais s'oriente vers plus de circuits courts. Nous ne voulons plus agrandir la taille de l'ex-

ploitation, mais plutôt transformer davantage : actuellement 10 % de notre lait est transformé, ça représente 25 % de notre chiffre d'affaires et 50 % de notre bénéfice.

Ça, c'est le côté économique. Mais sur le côté esprit, nous sommes beaucoup plus à l'aise dans le circuit court : le contact direct avec les clients nous oblige toujours à faire de très bons produits. Quand un client a payé un prix correct pour un produit correct je pense que c'est la simple solution pour beaucoup de problèmes dans l'agriculture actuelle.

Et bien sûr : le magasin de producteur. C'est collectif, et quand tout le monde met les épaules dessous c'est un outil qui peut conforter un grand nombre de fermes. Reprendre le destin dans notre main, moins dépendants des idioteries du marché mondial, une agriculture responsable pour notre âme de paysan. Une responsabilité naturelle, pas une «durabilité», ni une protection créée par des hommes qui n'ont jamais travaillé la terre.

Production, transformation, vente directe : le circuit court c'est la transparence, la communication directe, pleine responsabilité et juste prix pour que les producteurs et les consommateurs trouvent leur compte.



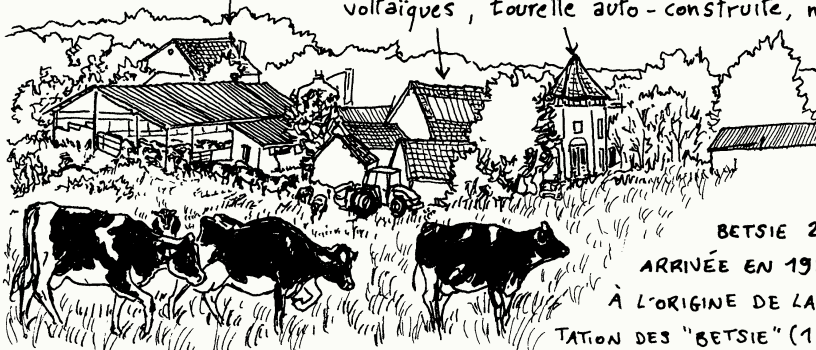
ALAIN A ÉTUDIÉ L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS UNE ÉCOLE HOLLANDAISE ; IL Y ÉTAIT UN DES RARES FILS D'AGRICULTEURS. DE RETOUR EN FRANCE, IL S'INSTALLE AU SEIN DU GAEC, MAIS LIVRE TOUT SON LAIT À LA LAITERIE ET SOUHAITE CONDUIRE SON ÉLEVAGE EN BIO.

LE BUISSON 87500 LADIGNAC-LE-LONG

9 UTH – 260ha de surface d'exploitation – création en 1982 – entrée dans la coopérative en 2003

SELON QUE L'ON ACHÈTE SON GOUDA AU MARCHÉ OU QUE L'ON REGARDE LES CHIFFRES DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE, ON PEUT CONSIDÉRER LE GAEC MARIS COMME UN REPAIRE DE BABA-COOLS OU UNE FERME INDUSTRIELLE. DE FAIT, C'EST UNE FERME ATYPIQUE ET PERFORMANTE.

Épis de faitage sculptés par Anja dans l'argile locale, panneaux photo-voltaïques, tourelle auto-construite, nombreuses chambres d'amis ...



et gros troupeau de Prim-Holstein hyper-productives, des hollandaises elles aussi bien acclimatées au Limousin.

59

BETSIE 273,
ARRIVÉE EN 1982, FUT
À L'ORIGINE DE LA RENUMÉRO-
TATION DES "BETSIE" (1,2,3...) D'ICI.



girouette
faite maison

BETSIE 144 DONNA PLUS DE 110 000 LITRES DE LAIT DANS SA VIE, AINSI QUE DES CARACTÉRISTIQUES GÉNÉTIQUES SOIGNEUSEMENT TRANSMISES ET MULTIPLIÉES.

ET QUE L'ON EST SOMMÉ D'ADMIRER PARI MI LA CENT-SOIXANTE-DIZAIN E DE VACHES REGAGNANT LA PRAIRIE AU COUCHER DU SOLEIL.

DIX PERSONNES TRAVAILLE NT ICI, PARFOIS À DES KILOMÈTRES DE DISTANCE, MAIS SE RETROUVENT CHAQUE MIDI À LA CANTINE, OÙ CHACUN CUISINE À SON TOUR. À TABLE, ÇA PARLE HOLLANDAIS, FRANÇAIS, ET ANGLAIS "ROMANIAN STYLE".



Florin
passe la
faneuse
sur la
troisième
coupe de
luzerne.



ALAIN ET BEVIN SAUTENT SOUVENT LEUR TOUR DE CANTINE. LEUR SITE DE 80 VACHES EST ASSEZ INDÉPENDANT, MAIS KEES CONCEDE: "Aider ses enfants à démarrer, c'est le but aussi."

ET PAS QUE SES ENFANTS...

Aaaallllleeez!
Aallleeez!

ON ENTEND INGE HÉLER LES DERNIÈRES VACHES À TRAIRE. CELA FAIT 17 ANS QU'ELLE S'OCCUPE DE LA CONDUITE DU TROUPEAU (ET SES DEUX HEURES TRENTE DE TRAITE DU SOIR).



Anja fait le fromage 3 fois par semaine, et transmet ses techniques à Anne, Pascal et Emilie.

LA TRAITE DU MATIN EST PARFOIS CONFIEE A ALEX, QUI PERPÉTUE, AVEC SES DREAMS, SON COMBI ET SA MUSIQUE, LE CÔTÉ HIPPIE DE CES GROS BOSSEURS BIGARRÉS.

GAEC Fusade

PORCS, BŒUFS & VEAUX

60

Daniel et Jacqueline, les parents de Christophe, se sont installés en 1977. En 2009, à la retraite de Daniel, Jacqueline a continué d'exploiter jusqu'à la création du GAEC. Suite au départ à la retraite de Mme Tallet le 1er novembre 2003 nous avons pu Christophe et moi nous installer à Laubanie.

À la naissance de nos garçons nous avons décidé de travailler ensemble, en 2007 je suis donc retournée sur les bancs de l'école pour passer un BPREA*. En 2008 je suis devenue conjoint collaborateur jusqu'à la création du GAEC en 2010.

Nous sommes rentrés à Saveurs fermières en 2008. Au début on s'était engagés pour y mettre des veaux et des vaches. Puis, suite au départ d'un producteur, il a manqué de porcs : comme on en a, on en a mis.

Christophe et Audrey sont en GAEC familial. Christophe, c'est un garçon pratique, il est beaucoup plus à l'aise avec une clé anglaise qu'avec un stylo. Malgré le fait qu'ils soient dans d'anciens bâtiments, le travail est bien fait. Et bien sûr, dans le magasin, c'est Audrey qui fait les permanences et Christophe qui fait les réparations, les constructions et le petit entretien. Il est notre dépanneur, et il fait aussi partie du CA.*

Dit comme ça on pourra penser que c'est facile mais cela nous a demandé des efforts car il a fallu modifier notre façon d'exploiter. Nous, on ne faisait pas du tout de marchés ou de vente à la ferme ; et donc on ne savait pas trop à quoi s'attendre.

Nous sommes entrés à Saveurs fermières pour pouvoir échanger avec les consommateurs, expliquer comment on travaille, et puis aussi pour pouvoir vivre mieux de notre travail car cela devient de plus en plus dur.

VOILÀ DES VIEILLES PIERRES COMME LES CITADINS LES AIMENT. JUSTEMENT, LA FERME APPARTIENT À DES PARISIENS, QUI LA LOVENT À AUDREY ET CHRISTOPHE, ET ONT UNE MAISON DE VACANCES À CÔTÉ.

On aime bien travailler avec la pelle, la brouette et le seau, nous !



TRADUCTION : C'EST BIEN BEAU, MAIS C'EST PAS FRANCHEMENT FONCTIONNEL, ICI.



On loue un Bobcat pour nettoyer, 3 ou 4 fois par an. Y a rien qui peut rentrer, là-dedans..

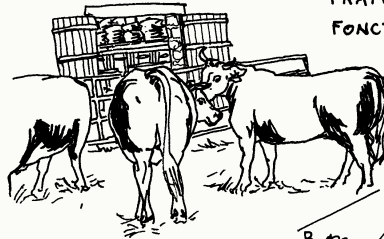
On est en CUMA à fond. On n'a en propriété que le matériel de fenaison.

LAUBANIE 87500 SAINT-YRIEIX-LA-PERCHE

3 UTH – 120 ha de surface d'exploitation – création du GAEC en 2010 – entrée dans la coopérative en 2008

BELLE BÂTISSE, BELLES BÊTES.

Les quatre jeunes, là, elles sont annoncées pour septembre. Elles ont pas beaucoup de croissance, mais elles ont de la viande.



TRAPUES ET DODUES :
FONCTIONNELLES !



Mmh, ils ont une belle souche, là. Elles sont jolies.

61

LES VACHES À L'ENGRaisseMENT
OU À LA TÂCHE, C'EST UNE AFFAIRE DE FEMMES.

Bon sang,
quel cul !

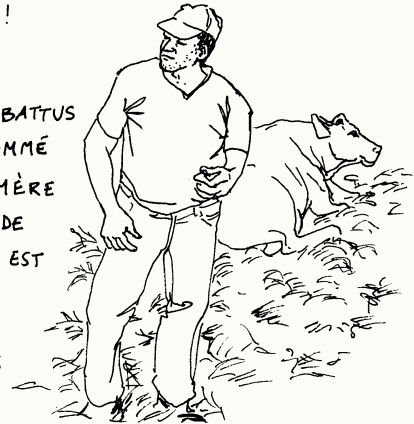


Jacqueline

Audrey

Hé, on travaille bien, hein !

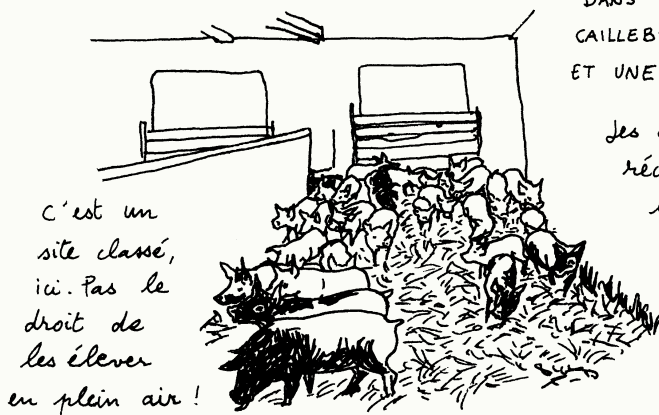
LES VEAUX "SAVEURS" SERONT ABATTUS
À HUIT MOIS, APRÈS AVOIR CONSOMMÉ
EXCLUSIVEMENT LE LAIT DE LEUR MÈRE
(OU D'UNE TANTE) ET UNE RATION DE
CÉRÉALES DONT LA MOITIÉ AU MOINS EST
PRODUITE SUR LA FERME.



C'est comme ça sur le cahier des charges, et c'est comme ça qu'on fait ! on a de l'orge, et on fait venir du colza produit sur le territoire. Et non-OGM, bien sûr.

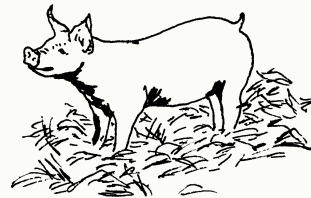
SUR L'AUTRE SITE, CHEZ LES PARENTS DE CHRISTOPHE, IL Y A LES COCHONS. UN ÉLEVAGE COMMENCÉ EN 1982 POUR L'ENGRaisseMENT, PUIS EN 1987 POUR LES NAISSSEURS.

DANS LE MÊME BÂTIMENT, DES COCHONS SUR
CAILLEBOTIS, QUI SERONT VENDUS À DES G.M.S.,
ET UNE MAJORITÉ SUR PAILLE, POUR SAVEURS.



C'est un site classé, ici. Pas le droit de les élever en plein air !

Les caillebotis, c'est pratique pour récupérer le lisier, qu'on met sur le ray-grass après, pour la deuxième coupe. Mais sur paille, c'est mieux pour eux.



FAIRE SON HERBE (ET SES PROTÉINES).



COMME BIEN DES CITADINS, J'AI TOUJOURS CONSIDÉRÉ QUE LA PLACE DES VACHES ET DES MOUTONS ÉTAIT DANS LES PRÉS. ET QUE PAR CONSÉQUENT, EN Y BROUANT DE L'HERBE, CES RUMINANTS TONDAIENT LES ESPACES VERTS TOUT EN SE NOURRISSANT POUR AINSI DIRE GRATUITEMENT.

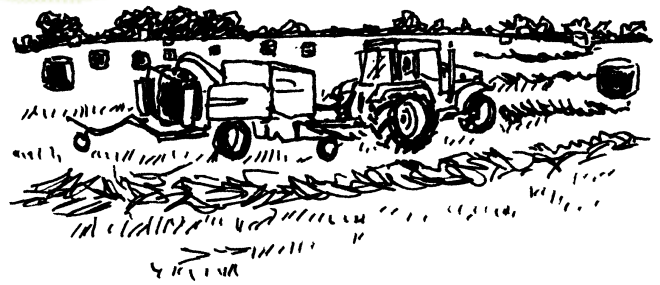
EN VISITANT DES EXPLOITATIONS, J'AI PU CONSTATER QUE FAIRE POUSSER DE L'HERBE N'EST PAS LA MOINDRE DES TÂCHES DE L'ÉLEVEUR.



NON SEULEMENT LES PRAIRIES SE PLANTENT ET SE REPLANTENT, MAIS LE TRAVAIL DU PAYSAN EST UNE PERPÉTUELLE QUÊTE DE PROTÉINES. ET L'HERBE EN POURVOIT UNE BONNE PARTIE, SOUS DIFFÉRENTES FORMES



Ainsi, on peut obtenir encore plus de protéines. Surtout avec la première coupe, très riche, très bonne. Mais qui sèche mal.





La protéine est dans la feuille. On fauche plus tôt pour avoir plus de feuille.

En juin-juillet, l'herbe va faire de la tige et du grain, pour se reproduire.

Donc: moins de protéines, mais plus de cellulose (qui est bonne pour la santé).

PÂTURER OU FAUCHER, C'EST UN CHOIX QUI SE FAIT AUSSI EN FONCTION DE LA MÉTÉO, ET QUI A SON INFLUENCE SUR LE RENDEMENT AGRICOLE.

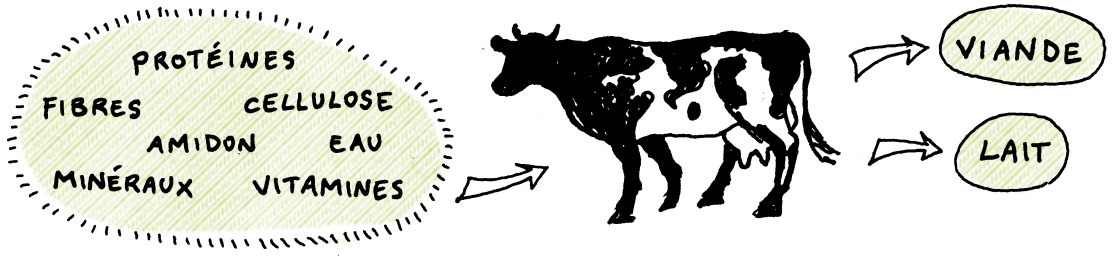
UNE HERBE TROP HAUTE, ET C'EST DU GASPILLAGE DE PÂTURER: LES BÊTES EN COUCHERONT UNE PARTIE QUI NE SERA PAS MANGÉE.



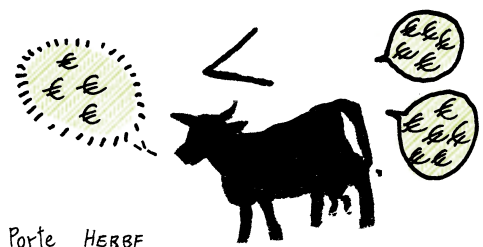
Ah? À quoi tu vois ça?

Tu aimes avoir du sable dans ta salade, toi? Il racle le sol, avec son truc, et il a fait sec...

FAIRE POUSSER DU MAÏS, TOUT LE MONDE Y ARRIVE, MAIS IL EST PLUS DIFFICILE D'OBTENIR DU BON FOIN. C'EST SANS DOUTE AUSSI POUR ÇA QUE LES ÉLEVAGES "100% HERBE" SONT PLUTÔT L'EXCEPTION QUE LA RÈGLE.* IL FAUT ÊTRE TRÈS POINTU POUR TIRER DE L'HERBE TOUS LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS NÉCESSAIRES À LA RATION D'UNE VACHE LAITIÈRE, PAR EXEMPLE.



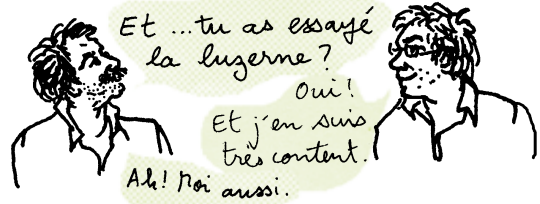
LES PAYSANS, SI PHILOSOPHES SOIENT-ILS, NE VIVANT PAS QUE D'AMOUR ET D'EAU FRAÎCHE, DOIVENT VEILLER À RESPECTER UNE BALANCE SIMPLE:



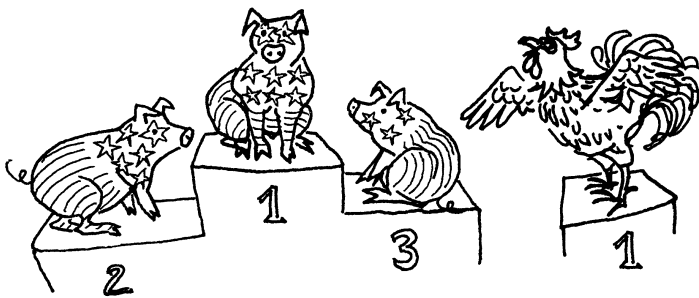
* Voir le documentaire de Mathieu Lervain et Olivier Porte, HERBE.

LES FAÇONS DE BOOSTER LA PRODUCTION EN INTRODUISANT DIFFÉRENTES SOURCES DE PROTÉINES DANS LES RATIONS SONT SOURCE INTARISSABLE DE DISCUSSIONS.

64



L'ÉLEVAGE A AUSSI SES MODES, QUI VONT PARFOIS À REBOURS DES PRESSIONS COMMERCIALES ÉRIGÉES EN MODÈLE DOMINANT. PAR EXEMPLE LA SUPRÉMATIE DE L'ALIMENTATION BASÉE SUR UNE RATION MAÏS - SOJA DOIT BEAUCOUP AU FAIT QUE LES ESPÈCES LES PLUS PRODUCTIVES ET LES PLUS RÉPANDUES SONT DE SOUCHE ÉTATS-UNIENNE.

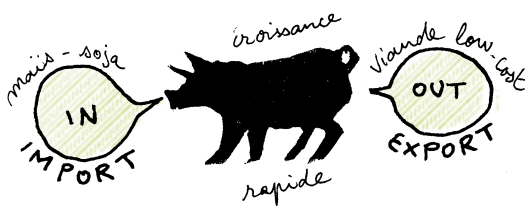


Ils sont forts les américains... Ils grossissent vite...

C'est pour ça que le monde entier adopte leurs races... et importe leur soja!



LE SOJA Pousse PLUTÔT BIEN SUR LE CONTINENT AMÉRICAIN, PLUTÔT MOINS BIEN CHEZ NOUS. LA MONOCULTURE QUI S'EST DÉVELOPPÉE OUTRE-ATLANTIQUE ENCOURAGEAIT CERTES LA DÉFORESTATION, MAIS OFFRAIT DES PRIX BAS... QUITTE À RENDRE LES AGRICULTEURS DÉPENDANTS DE LEUR FOURNISSEUR ET DE RACES STANDARDISÉES, NE TIRANT PAS PROFIT DE LEUR ENVIRONNEMENT IMMÉDIAT, ET NE RÉPONDANT PAS FORCÉMENT AU GOÛT DE LA POPULATION LOCALE.



MAIS BIEN DES PAYSANS ONT ADAPTÉ LES PERFORMANCES U.S. À LEUR TERRAIN, POUR UN RÉSULTAT DE QUALITÉ. MAIS GOURMAND EN PROTÉINES ET EN AMIDON (IL FAUT 7 KILOS DE CÉRÉALES POUR PRODUIRE 1 KILO DE BOEUF, 4 POUR 1 KILO DE PORC, 2 POUR 1 KILO DE POULET)*

ET TOUT LE MONDE N'A PAS DES HECTARES DE SURFACE AGRICOLE UTILE.



Eric Broussouloux, éleveur

Le soja est à 500€ la tonne, c'est plus possible! Nos coûts de production dépendent beaucoup des protéines, le cours des protéines dépend du marché mondial, lequel est influencé par la spéculation sur les terres arables et la fin du pétrole...

* source : Le Monde diplomatique, avril 2013, et 12 FAO.



UN TIERS DU MAÏS PRODUIT AUX ETATS-UNIS PART EN AGRO-CARBURANTS : FORCÉMENT, CELA FAIT GRIMPER LE PRIX DU MAÏS. ET PAR CONTRECROU, CELUI DES CÉRÉALES DE SUBSTITUTION. ON COMPREND MIEUX L'ENJEU, POUR LES PAYSANS, DE PRODUIRE EUX-MÊMES LEURS PROTÉINES ET DE SE PASSER D'OGM DANS L'ALIMENTATION DES BÊTES, POUR RETROUVER UN MINIMUM D'AUTONOMIE. L'ABSENCE D'OGM DANS L'ALIMENTATION FIGURE D'AILLEURS DANS LES CAHIERS DES CHARGES DE SAVEURS FERRIÈRES.

AU PASSAGE, NE LES CONFONDONS PAS AVEC LE CAHIER DES CHARGES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (MÊME SI 6 AGRICULTEURS, SUR LES 50 COOPÉRATEURS, SONT BIO, SOIT PLUS DE 10%, ALORS QU'ILS REPRÉSENTENT MOINS DE 5% DES EXPLOITATIONS, EN FRANCE).

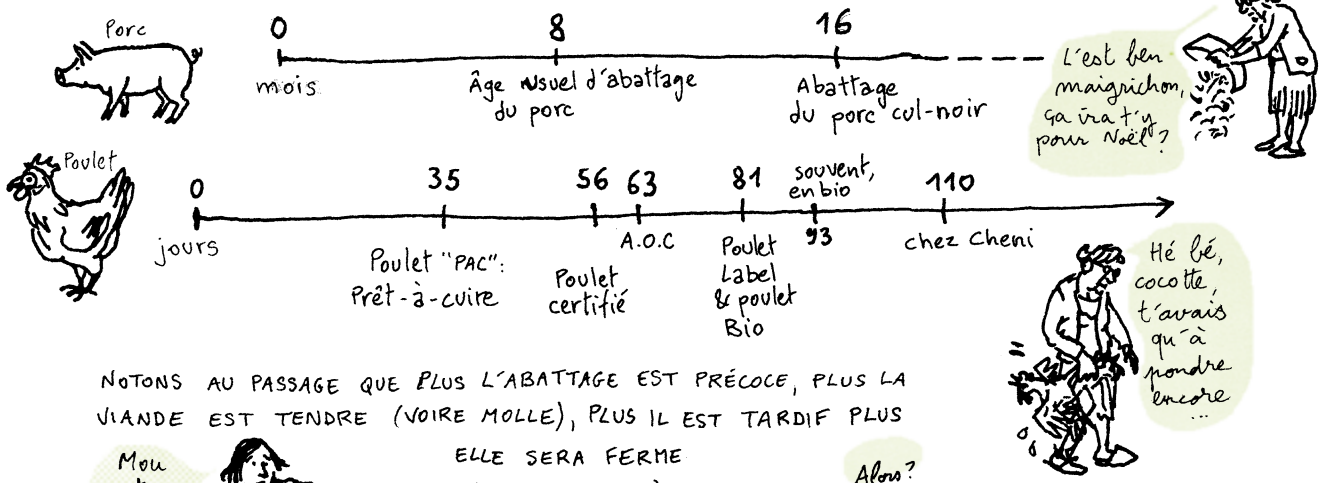
- L'exploitation doit se situer dans la région Limousin ou ses départements limitrophes,
- Alimentation exclusivement végétale issue de filières tracées et contenant moins de 0,9% d'OGM*, etc.



- Interdiction d'utiliser des produits de synthèse (engrais, pesticides)
- Rotation des cultures
- Lutte biologique
- Moins de 0,9% d'OGM* ... etc, etc.

* TRACES D'OGM TOLÉRÉES PAR L'UNION EUROPÉENNE

COMME LE DÉLAI D'ENGRASSEMENT DÉPEND À LA FOIS DU TAUX DE PROTÉINES DE LA RATION ET DES CARACTÉRISTIQUES GÉNÉTIQUES DE L'ANIMAL, LA LOGIQUE PRODUCTIVISTE ENCOURAGE LA SÉLECTION DE RACES (VOIRE DE SOUCHES GÉNÉTIQUES) À CROISSANCE RAPIDE : EN ABATTANT DES VOLAILLES PLUS JEUNES, ON A MOINS DE JOURS À LES NOURRIR ... LA LÉGISLATION FIXE PARFOIS UN ÂGE MINIMUM D'ABATTAGE, MAIS EN GÉNÉRAL CELUI-CI EST LE FAIT DE CAHIERS DES CHARGES SPÉCIFIQUES AUX FILIÈRES "QUALITÉ". VOILÀ QUI PEUT DONNER COMME UN CURSEUR ENTRE "L'USINE" ET "CHEZ MÉMÉ" ?



NOTONS AU PASSAGE QUE PLUS L'ABATTAGE EST PRÉCOCE, PLUS LA VIANDE EST TENDRE (VOIRE MOLLE), PLUS IL EST TARDIF PLUS ELLE SERA FERME (VOIRE CORIACE).



C'EST POURQUOI LES CAHIERS DES CHARGES MENTIONNENT AUSSI DES ÂGES MAXIMUM.

Christophe & Lydie Goupillou

VOLAILLES

66

L'exploitation familiale a été créée en 1950 par les grands-parents Coudoin en élevage bovin traditionnel. En 1980, leur fils Serge et sa femme (les parents de Lydie) la convertissent en élevage de volailles en intégration au sein d'un groupement, par manque de surface agricole.

Nous nous installons en 1995 en canard prêts à gaver (pour un autre groupement). L'année 1997 a été un tournant important pour notre exploitation, car à la dissolution d'un des groupements « poulets » nous nous sommes dirigés vers la vente directe de volailles vivantes (poulets, canards prêts à gaver) et nous avons investi sur une fabrique d'aliments à la ferme pour nous démarquer de la concurrence.

Afin de satisfaire la clientèle, nous avons abandonné tout groupement pour nous consacrer exclusivement à la vente directe de tous nos produits. Nous élevons un lot par mois de poulets, pintades, canettes, cailles, et toutes nos volailles festives, ainsi que les canards pour foie gras.

Nous nous partageons tous les jours les soins des animaux (paillage, alimentation), l'ouverture et la fermeture des volailles dans leur parcours. Le nettoyage et l'entretien des bâtiments ainsi que la fabrication des aliments sont assurés par Christophe (aidé par Serge, désormais retraité). Lydie s'occupe de l'administratif, ainsi que de la gestion des plannings, de la clientèle et des marchés.

Suite à la demande de nos clients en volailles prêtes à cuire, nous avons créé un abattoir en 2000, pour développer quelques marchés ainsi que la livraison de boucheries et écoles.

Christophe et Lydie se sont installés sur l'entreprise agricole des parents de Lydie, qui travaillaient sur une structure importante, avec un outil très performant, efficace, rentable. Christophe et Lydie ont continué dans le même trajet. Ils ont construit un abattoir très moderne pour leurs volailles. Avec de bonnes conditions de travail, un ensemble très solide qui offre beaucoup de perspectives pour l'avenir.

*Les cailles, on les reçoit à 28 jours : l'âge où elles sont à l'abattoir, normalement !
Mais on les garde un mois de plus, parce qu'on les fait pondeuse (et grossir !).*



Afin d'assurer l'abattage et la vente, nous avons embauché Marie-Jeanne en 2004, et étant contactés par l'équipe de Saveurs fermières nous avons adhéré à la coopérative en 2005. Suite à l'ampleur prise par les volailles prêtes à cuire, nous avons créé un abattoir plus performant, et embauché une autre salariée, Chantal.

Dans un souci d'environnement, nous avons créé une station de compostage afin que notre fumier devienne un produit « validé écocert » (fertilisation pour l'agriculture biologique).

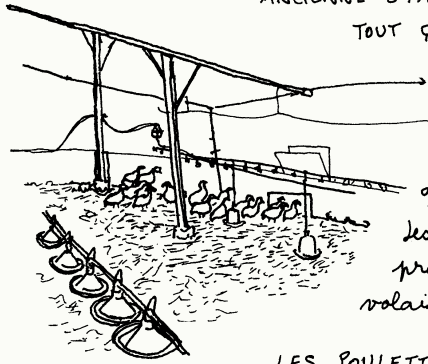
Aujourd'hui, notre point négatif est d'être trop dépendants du prix d'achat des céréales (petite exploitation). Franck, notre fils, souhaite s'installer et développer la culture de céréales, ce qui nous permettrait d'avoir une maîtrise complète de notre production et ainsi une traçabilité totale.

Soyons clairs : on a monté la structure grâce à l'élevage industriel, parce que quand on faisait du palmipède on bossait comme des ânes, mais on gagnait bien notre vie ; on a payé l'équipement comme ça.

IL Y A QUINZE JOURS, MILLE PINTADES DE 8 SEMAINES SONT ARRIVÉES DANS CETTE ANCIENNE STABILATION... ET SA PRAIRIE ATTENANTE.

TOUT ÇA CAQUÈTE BRUYAMMENT. ET, SUBITEMENT: LE SILENCE.

67



- c'est qu'y a un oiseau qui est passé. Les buses nous prennent une volaille par jour.

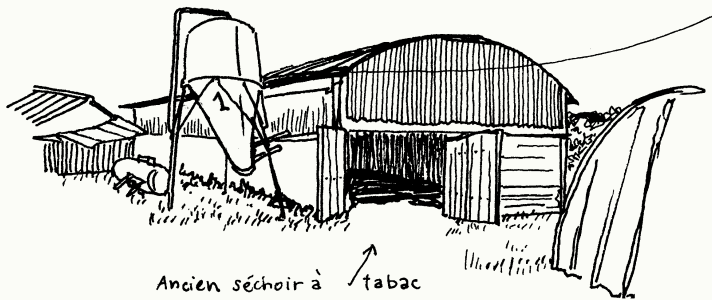
- Qu'est-ce qui leur prend ?



LES POULETTES, ELLES, ARRIVENT

À UN JOUR (EN POUSSIN). ON LEUR AMÉNAGE UN COIN SOUS LES RADIANTS, OÙ IL FAIT 33°, COMME SOUS UNE POULE.

CHAQUE BANDE A DROIT À UN TAPIS DE PAILLE BROYÉE. Les palmipèdes, c'est litière tous les matins. Les poulets, quand on paille bien au départ, on recommence pas!



Ancien séchoir à tabac

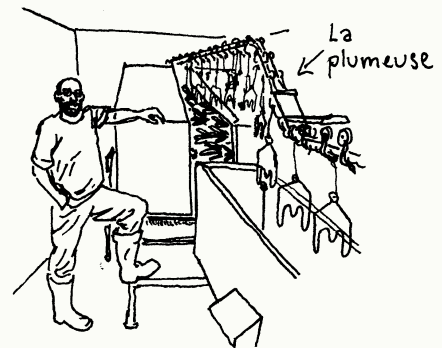
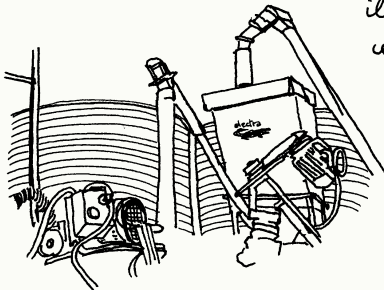
FORCÉMENT: ELLES PASSENT LEURS JOURNÉES DEHORS, LES POULETTES! APRÈS L'ABATTAGE; LE BÂTIMENT EST DÉSINFECTÉ ET RESTE 4 SEMAINES EN VIDE SANITAIRE (AVEC 14 TUNNELS, ILS PEUVENT SE PERMETTRE CE LUXUEUX DÉLAI).

LA FABRIQUE D'ALIMENTS MAISON MÉLANGE DU MAÏS, DU BLÉ, DU SOJA ET DES MINÉRAUX AVEC UN PEU D'HUILE VÉGÉTALE POUR HOMOGENÉISER LE TOUT.

Mais à partir de 12 semaines, ils n'ont plus que des céréales, ça fait une meilleure finition.

(UN POULET "INDUSTRIEL" EST ABATTU À 6 SEMAINES) - LE POULET FERMIER DEMANDE DU TEMPS, MAIS L'ABATTOIR PERMET D'EN GAGNER.

La pintade, ça va pas très vite; mais en poulet, à quatre, on en fait 200 à l'heure!



GAEC Quinsac

**CHÂTAIGNES, POMMES, POIRES,
CONFITURES & JUS DE FRUITS,
CHAMPIGNONS SHIITAKÉ**

68



Ferme familiale depuis les années 1880 (aussi loin que les archives remontent) d'abord orientée en polyculture élevage puis en arboriculture : avec des pommiers puis viendront des poiriers et enfin des châtaigniers. Le GAEC a été créé en 1977 entre Jacqueline Ferand et son fils Bruno. Hervé, le fils de Bruno, prendra la succession de sa grand-mère en 1997 puis viendra Murielle la femme d'Hervé.

Producteurs indépendants installés sur 41 ha (dont 5 ha de pommiers, 1 ha de poiriers et 35 ha réservés à la production de châtaignes et quelques mètres de champignons shiitakés), notre exploitation a souhaité développer son activité de vente directe afin de valoriser économiquement ses productions. Nous vendons donc à la ferme, sur des marchés ponctuellement (marchés festifs, marché de producteurs de pays), à des commerçants et à des grossistes. Les tâches de chacun sont bien définies : Bruno s'occupe des châtaigniers (taille, greffage, entretien), Hervé des poiriers et des pommiers (taille, traitement, entretien) ainsi que des livraisons et Murielle de la transformation des fruits (mise en plateau, fabrication des confitures) et de la commercialisation.

Nous sommes en conversion biologique pour la production de poires (William et Conférence), de pommes (Elstar, Gala, Delbard Estivale, Golden, Belchard, Gold rush, Pinova, Sainte Germaine, Belle de Nantes, Idared, Reinette grise du Canada) et de châtaignes (Précoce migoule, Bouche de Bétizac), ainsi que pour la transformation des fruits de la ferme.

Wouh. Ferme innovante, diversifiée, bio, produit d'une super qualité, beau, et un bon accueil par Muriel. Des variétés de pommes qu'on ne trouve plus nulle part, 25 différentes confitures et gelées, des jus de fruits, des champignons et la production principale : les châtaignes. Le tout, dans une conduite très personnalisée par Bruno, le papa, le fondateur, et Hervé et Murielle qui travaillent dans la même philosophie.

C'est énorme ce que vous faites, quelle promotion pour l'agriculture ! Bruno, le jour où tu inventes un petit camping naturel au centre de votre paradis je viens passer mes vacances chez vous.

Adhérer à Saveurs fermières nous a permis d'élargir notre gamme de produits transformés à base de fruits : jus de pommes, confitures et de créer un atelier de productions de champignons. Ainsi Murielle a pu intégrer le GAEC et rester travailler dans un cadre familial.

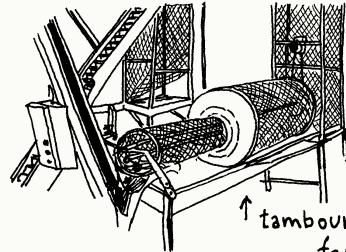
Il est très intéressant de rencontrer les clients à Saveurs car contrairement aux clients de la ferme, ce sont des citoyens qui ne connaissent pas le métier d'arboriculteur, ni les contraintes de l'agriculture, voire la saisonnalité des récoltes. Cet échange permet de s'enrichir mutuellement car quelques clientes sont riches d'invention pour les recettes de confitures...

Nous pensons qu'il est important de développer ce contact entre consommateurs et producteurs pour éviter que toute l'agriculture européenne ne dérive vers l'industrialisation. Il faut maintenir une agriculture et une production de qualité qui évite de détruire tout notre environnement et qui permette aux fermiers de dégager un salaire de leur métier.

EN 1977, BRUNO A EU LA BONNE IDÉE DE PLANTER UNE DES PREMIÈRES CHÂTAIGNERAIES DU LIMOUSIN. IL A CONSTRUIT LA MACHINE POUR RAMASSER LES MARRONS, ET A ÉLABORÉ UN SYSTÈME DE TRI ET DE CALIBRAGE POUR FOURNIR DIFFÉRENTS GROSSISTES EN MARRONS BIO DE PREMIER CHOIX. AUJOURD'HUI ENCORE, C'EST LA PRINCIPALE PRODUCTION DU GAEC.



Les abeilles pollinisent, l'apiculteur aura son miel de châtaigner.



↑ tambour-laveur fait maison!

L'irrigation est pompée sur l'étang où les grands-parents de Bruno faisaient crouper le chanvre avant de le filer.

SOUS LA PLANTATION HISTORIQUE (35 ANS!) LE GAZON EST À L'ANGLAISE : ÇA FACILITE LE RAMASSAGE. SOUS LES POMMIERS, C'EST L'INVERSE.

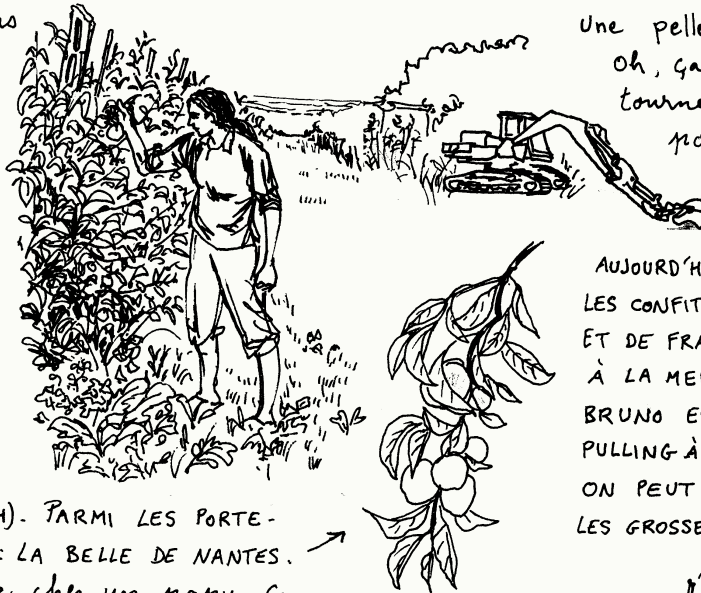
On ne tond pas dans le verger, pour aider les auxiliaires pendant la floraison. Les producteurs classiques trouvent que ça fait crade, mais au moins, ça pollinise!

On ne met pas d'éclaircissant chimique, on a beaucoup de fleurs. Dans le lot, il y en a qui sont restées, après le gel.*

ICI, LES POMMES SE CUEILLENENT DE MI-JUILLET (POUR LES PRÉCOCES) À DÉCEMBRE

(POUR LES GOLDRUSH). PARMI LES PORTE-GREFFES MAISON : LA BELLE DE NANTES.

On l'a trouvée chez un papy. Ça existe pas dans le commerce. En parlant avec les gens, on arrive à trouver des variétés intéressantes.



Une pelleuse?

Oh, ça, c'est pour tourner le compost, pour l'aérer.

AUJOURD'HUI, MURIELLE FAIT LES CONFITURES DE PRUNES ET DE FRAISES, HERVÉ EST À LA MER AVEC LES FILLES, BRUNO EST AU TRACTEUR-PULLING À LUBERSAC. ON PEUT ÊTRE BIO ET AIMER LES GROSSES CYLINDRÉES!



* du 17 avril 2012, qui a décimé 90% de la récolte en Limousin

Daniel Gueroult & Sébastien Malouitre

FROMAGES DE CHÈVRE

70



En septembre 2005, lassés par nos professions qui ne nous apportent plus la satisfaction espérée, nous décidons de changer de vie et de tenter une reconversion totale. Daniel, agent général d'assurances voudrait créer des chambres d'hôtes et Sébastien, facteur, souhaite devenir chevrier, un voeu de jeunesse contrarié par ses parents agriculteurs. Nous cherchons donc une exploitation qui pourrait convenir à nos désirs.

En février 2006, nous trouvons une ferme à Lubersac qui correspond à nos besoins : chèvrerie existante mais animaux mal soignés, fromagerie aux normes et habitation avec un potentiel pour créer les chambres d'hôtes. En août 2006 nous signons l'achat, nous commençons la production de fromages avec un nouveau troupeau et le chantier d'aménagement des chambres d'hôtes est engagé.

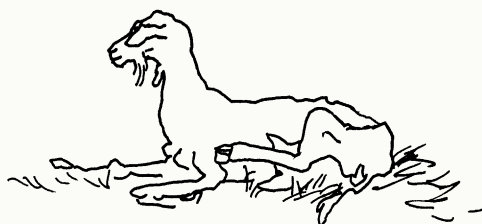
Depuis nous transformons chaque jour la totalité du lait produit par les chèvres. Sans être bio, nous travaillons le plus naturellement possible : respect de l'animal, respect de son cycle naturel. Les chèvres pâturent dans nos herbages qui reçoivent pour seul engrais le fumier de la chèvrerie. Les céréales données en complément de fourrage sont sans OGM.

Nous fabriquons une gamme variée de fromages à différents stades d'affinage : faisselles, Cabecous, Lubersacois, Feuilles du Limousin, pyramides cendrées, coeurs parfumés ail et fines herbes, poivron et échalote, tommes lactiques et tommes pâte pressée. Nous sommes adhérents aux associations de la Feuille du Limousin et de la Tomme du Limousin.

Nous vendons toute notre production en vente directe à la ferme, sur les marchés locaux et marchés de pays et dans divers magasins de producteurs.

Quant à l'avenir, Daniel est maintenant retraité, la ferme est en vente et nous espérons que les éventuels repreneurs continueront cette entreprise.

Tout est beau quand tu arrives : des fleurs, de belles chèvres et un accueil chaleureux de la part de Sébastien. Daniel et Sébastien ont laissé tomber leur sécurité pour commencer cette aventure. Bien sûr, c'est pas facile, mais j'ai beaucoup de respect pour ceux qui prennent leur destin en main.



LA PANETTERIE 19210 LUBERSAC

2 UTH – 22ha de surface d'exploitation – création en 2006 – entrée dans la coopérative en 2009

QUAND ON ARRIVE À LA PANETTERIE, SÉBASTIEN FINIT DE TRAIRE LES 54 CHÈVRES.
CELA LUI PREND UNE HEURE, MATIN ET SOIR.



HUIT MANGEOIRES SUR LE PONT, POUR QUATRE POSTES DE
TRAITE. ELLES DONNENT CHACUNE 750 KG DE LAIT PAR AN.

EN MOYENNE, CAR LES BELLES
ANGLO-NUBIENNES, RECON-
NAISSABLES À LEURS
OREILLES TOMBANTES ET À
LEUR ÉLÉGANTE ROBE MARRON,
SONT MOINS PRODUCTIVES
QUE LES SAANEN.

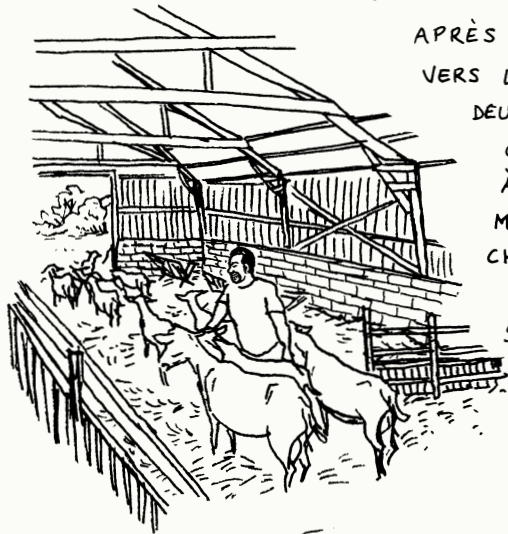


- Et tu as une chèvre
préférée? - Euh, oui.

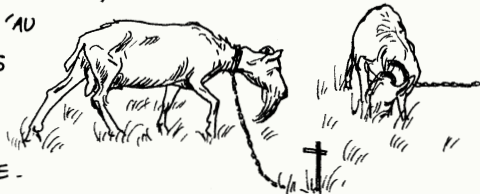
- Ah, je l'ai
vue, tu l'as caressée.



- Oui. Mais c'est toujours elle qui vient vers moi. Elle m'a choisi.



APRÈS LA TRAITE, SÉBASTIEN RELÂCHE LES CHÈVRES
VERS LEURS PÂTURAGES. ELLES VOISINENT AVEC LES
DEUX BOUCS REPRODUCTEURS, CERTIFIÉS AU
CONTRÔLE LAITIER, QUI NE SE MÊLERONT
À ELLES QU'AU
MOMENT DES
CHALEURS,
DÉBUT
SEPTEMBRE.



ON S'EXTASIE SUR LA BEAUTÉ
DES CHEVRETTES. ILS EN
GARDERONT UNE QUINZAINE,
POUR RENOUVELER LE CHEPTEL.



EN ÉTÉ, À L'ACTIVITÉ FROMAGÈRE S'AJOUTENT
L'ACCUEIL AU GÎTE ET À LA TABLE D'HÔTES, ET
LES MARCHÉS ESTIVAUX SE MULTIPLIENT.
POURTANT LA FERME RESTE IMPECCABLEMENT
TENUE, ASSURANT À LEURS VISITEURS UN CADRE
IDYLLIQUE ET NE LAISSANT RIEN PARAÎTRE DE
L'HYPERACTIVITÉ DES FERMERS.

Marjorie Heurkens

SAFRAN, CONFITURES, SIROPS & COULIS

72

Je produis du safran, des petits fruits rouges, des fruits du verger et quelques légumes en agriculture biologique. Je prépare aussi divers produits transformés aromatisés ou non au safran.

J'ai fait le choix de mettre en place une « chaîne complète » car ce qui m'intéressait était de produire ce que j'allais ensuite travailler en transformation. Les différentes tâches sur la ferme sont donc les cueillettes de fruits, la récolte du safran, l'entretien suivi de ces plantations (semis, plantations, taille, désherbage...), la transformation en confitures, sirops, coulis... et la commercialisation des produits finis.

Je suis installée depuis février 2009 sur une ferme de famille à Vigeois (19). J'ai grandi sur cette ferme, j'y avais donc des attaches personnelles. J'ai pu m'installer et développer mon activité en louant 1ha de terre pour mes cultures (1000 m² de safran, 5000 m² de fruits et légumes, le reste en prairies pour les rotations) et un petit bâtiment que j'ai aménagé pour pouvoir préparer les divers produits transformés. Je travaille seule, c'est pourquoi la taille de ma structure est très réduite.

Je pratique essentiellement la vente directe : sur les marchés ou directement à la ferme, auprès d'une clientèle de particuliers et de professionnels. Je travaille également avec quelques boutiques qui distribuent mes produits. Un site Internet me permet en plus de faire connaître l'activité au-delà du département.

Je suis à Saveurs fermières depuis peu. Un début en dépôt-vente a permis de faire connaître mes produits. Voyant que les ventes augmentaient petit à petit, j'ai pu ensuite passer coopératrice en début d'année. Ceci est intéressant car nous prenons vraiment part au fonctionnement général de la coopérative. Les permanences nous permettent en plus une rencontre et un échange direct avec la clientèle. C'est une proximité producteur/consommateur qui me semble essentielle pour chacun.

Marjorie, tu vis sur un demi-hectare. Comment tu fais ? Bien sûr, le safran, c'est un produit très intensif et chic. Tu le fais très bien : la salle d'accueil, le jardin bien soigné, le laboratoire impeccable, les emballages, la décoration vraiment jolie. C'est très cohérent, c'est vraiment ton choix.

Je me sens un peu brute à côté de toi. Mais je sais aussi que dans la journée tu es très souvent à genoux dans le jardin, qu'il n'y a pas toujours du beau temps, que le travail est très physique et pas toujours chic. Et en plus tu es bientôt maman, c'est magnifique.



UNE DES PLUS PETITES SURFACES D'EXPLOITATION (1 HECTARE!) POUR UN TRAVAIL MÉTICULEUX : IL EST VRAI QU'EN VOYANT MARJORIE, ON L'IMAGINE MAL PLANTER DES ARBRES EN LIGNE LE LONG DES AUTOROUTES (ELLE L'A FAIT POURTANT ! LA LICENCE PRO "AMÉNAGEMENT DU PAYSAGE ET GESTION FORESTIÈRE" MÈNE AUSSI À ÇA ... AVANT DE SE LANCER).

Le labo
et la salle
de vente



LE SAFRAN EST UN CROCUS QUI TOURNE À L'ENVERS : IL EST EN FEUILLES TOUT L'HIVER, FANE EN MAI ET RESTE AU REPOS TOUT L'ÉTÉ SOUS TERRE.

73

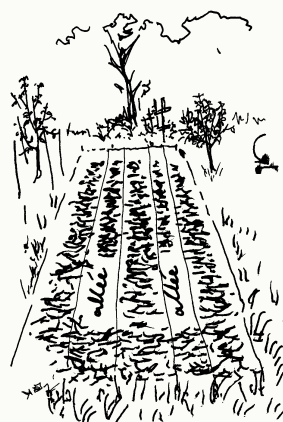
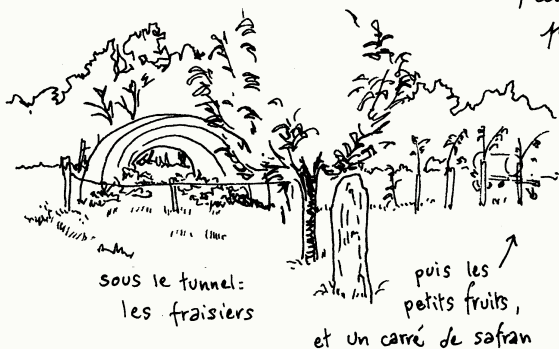
LA FLEUR FANE EN 24 H = IL NE FAUT PAS LA RATER.

Je cueille le matin, puis il faut émonder : couper le pistil et le faire sécher aussitôt (au four) pour conserver ses arômes et ses vertus.

LA FLORAISON DURE 6 SEMAINES. Au début, il y a 100 à 200 fleurs par jour, puis : des milliers!

Là, il faut appeler la famille à la rescousse.

ON EST FIN SEPTEMBRE, ET ON NE VOIT RIEN DU SAFRAN, SI CE N'EST LE PAILLAGE, ET LES FICELLES QUI DÉLIMITENT ICI 2 ALLÉES ENTRE 3 PLANCHES.



CE BULBE - TÉMOIN INFORME SUR CE QUI DOIT ÊTRE EN TRAIN DE SE PASSER SOUS LE PAILLAGE : LES POUSSÉS SE POINTENT !



Il a besoin d'humidité pour démarrer. Le safran aime les saisons marquées : été chaud et sec, hiver froid et précipitations en septembre et au printemps.

IL RÉSISTE AU GEL JUSQU'À -13°C. BON, CET HIVER, IL A FAIT -15°C, MAIS PAS TROP LONGTEMPS, ÇA DEVRAIT

INSTALLÉE COMME "JEUNE AGRICULTRICE", MARJORIE VIT DE L'ACTIVITÉ QU'ELLE A DIMENSIONNÉE POUR ELLE.

Mais il faut bien avoir l'épice ET les produits transformés, qui sont importants; c'est une manière de diversifier la clientèle.



Sandrine Commagnac

ESCARGOTS EN CONSERVE OU EN COQUILLE

74

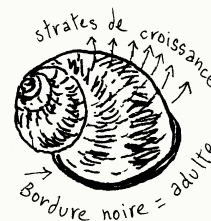
Avant, j'étais commerciale. Mais j'en avais marre d'avoir un patron sur le dos, j'ai eu envie de me mettre à mon compte. Mes parents étaient agriculteurs ici, sur cette ferme. Quand j'ai lancé mon exploitation, ils avaient arrêté depuis dix ans, leurs terrains étaient déjà loués à de jeunes agriculteurs. Je cherchais un élevage qui ne soit pas dangereux, compatible avec une petite surface, et qui permette de travailler sans intermédiaire, en vente directe. Certains éleveurs d'escargots vendent à des industriels, des conserveurs, mais il faut une surface beaucoup plus importante. Moi, je cuisine tout et j'aime ça.

J'ai un peu plus de 400 planches, réparties en 4 parcs. Je reçois les escargots en mai, quelques jours après leur naissance, en Charente Maritime (quelques-uns naissent aussi ici, mais en règle générale, la reproduction demande trop de soins). Fin août, début septembre, je fais un premier passage dans chaque parc, et commence à ramasser ceux qui sont adultes. La récolte se fait au fur et à mesure, à l'automne, avec des saisonniers : on récolte dans les 3 tonnes, en tout, à la main ! Fin novembre, je fais un dernier passage, où je trie ceux qui ont fini de grossir de ceux qui ne sont pas encore adultes. Ceux-là, je les mets en hibernation dans un parc spécifique, et je les ressortirai au mois d'avril, pour une récolte mi-juin ou mi-juillet (ils grossissent plus ou moins vite selon la météo).

Une fois ramassés, ils sont mis à sécher 10 à 15 jours : ils jeûnent. Je les re-trie, les mets en chambre froide (à 5°) et je commence à tuer (en ébouillantant) ceux qui me serviront à faire les préparations pour Noël. Là, on les décoquille, on enlève leur petit boyau (l'hématode), on les fait baver, on rince plusieurs fois. Ensuite, je surgèle

Sandrine aime les gens et aime le contact. Elle a arrêté son travail de commerciale pour démarrer son projet d'escargots sur l'exploitation de ses parents. Bien sûr, en vente directe, avec beaucoup de marchés et de petits magasins. Elle consacre beaucoup de temps à la transformation et à la vente. En définitive, elle travaille dans le commerce, mais pour elle-même.

ON REPÈRE L'ESCARGOT
ADULTE AU BORD DE SA
COQUILLE, OMBRÉ DE NOIR.
ET AU FAIT QU'IL COMMENCE
À SE REPRODUIRE.



les chairs, que j'utiliserai au fur et à mesure que je cuisinerai les diverses préparations, conserves ou frais. Mais après le second choc thermique, les clients peuvent encore les congeler ensuite, ça ne pose pas de problème.

Je garde les coquilles, je les lave, et je les réutiliserai pour ré-encoquiller les escargots préparés. Après la récolte, je ramasse tout, les 400 planches sont empilées, et je recommence à travailler le terrain. Je chaulc, et je resème des choses qu'ils aiment bien : lupin, navet fourrager, trèfle, moutarde... Ils auront aussi un complément de céréales et de calcium (pour qu'ils aient des coquilles plus dures).

L'escargot, c'est un mets très culturel : dans le Nord-Est de l'Europe, c'est presque tabou d'en consommer. Au sud, au contraire, c'est très apprécié, surtout en Espagne, où plusieurs villes lui consacrent des fêtes, des jours durant. En France, il n'y a que trois écoles pour apprendre à élever des escargots. J'ai appris à celle de Montluçon.

Comme c'est une production assez spécifique, il faut diversifier la clientèle : mon principal débouché reste les marchés (réguliers et festifs, en Limousin et ailleurs), puis à la ferme, les restaurateurs, les magasins de producteurs et magasins régionaux.

L' ESCARGOT VIGEOYEUX, MEYVIALLE 19410 VIGEOIS

1 UTH – 1200m² de surface d'exploitation – création en 2009 – entrée dans la coopérative en 2012

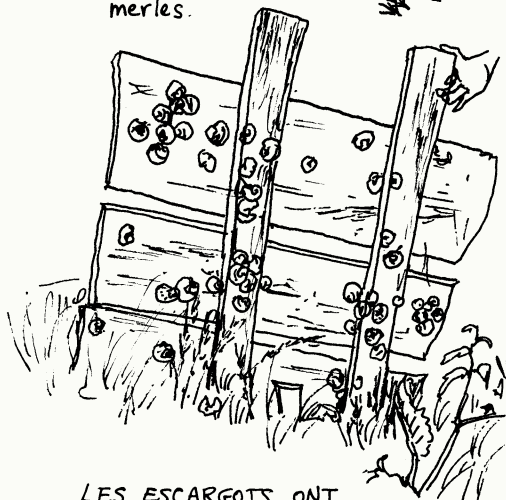
EN CET ÉTÉ LUXURIANT, ON PEUT SE CROIRE DANS UN POTAGER EN FRICHE :
LA FIENTE D'ESCARGOT FAIT UN EXCELLENT ENGRAIS AZOTÉ, ÇA Pousse VITE, ICI.



On croirait aussi un poulailler, à cause des clôtures et des fils électrifiés qui les dissuadent de s'échapper des parcs... et tentent de repousser les assauts des merles.



quelqu'un a un cure-dent?



LES ESCARGOTS ONT LA SAVEUR DE LEUR TERROIR, C'EST AUSSI CE QUI FORGE L'IDENTITÉ DE L'ÉLEVAGE.

LES PARCS N'ONT PAS L'AIR D'UN JARDIN À LA FRANÇAISE, MAIS IL FAUT IMPÉRATIVEMENT RESPECTER LES ALLÉES, ET REGARDER OÙ L'ON MET LES PIEDS.



ON DISCERNE CEPENDANT UN GENRE DE PARCOURS CHEMIN EN CAILLEBOTTIS. À MOINS QUE CE NE SOIENT DES PALETTES, OU DU LAND-ART. MAIS PAS UN SEUL ESCARGOT. PLANQUÉS SOUS LEURS PLANCHES, ILS NE SORTIRONT QU'À LA NUIT TOMBÉE (OU AVANT, S'IL SE MET À PLEUVOIR).

ILS AIMENT L'HUMIDITÉ ET LA CHALEUR.

EN HIVER, ILS HIBERNENT, ET L'ÉTÉ, S'IL FAIT TROP SEC, ILS ESTIVENT, CE QUI REVIENT AU MÊME : ILS SE FERMENT AVEC UN PETIT OPERCULE ET NE SE NOURRISSENT PLUS TANT QUE LA MÉTÉO NE CONVIENT PAS. OR ILS SONT LÀ POUR ENGRAISSER!

opercule protecteur



CE QUE JE PRENAIS POUR DES HERBES FOLLES A ÉTÉ PLANTÉ PAR SANDRINE = MOUTARDE, RADIS, NAVET FOURRAGER... DES PLANTES QU'ILS AIMENT, ET QUI LEUR DONNERONT DU GOÛT.

Et tu as combien de bêtes à cornes, ici?



Philippe & Rémi Revel

FROMAGES DE BREBIS, AGNEAUX

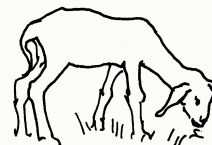
76

La ferme existe depuis 1980 et se situe sur les plateaux proches de la Haute Dordogne à 600m d'altitude en Corrèze.

Elle n'est pas d'origine familiale et fut créée au départ par l'installation de Philippe en production essentiellement d'agneaux. En 1987 Bruno, son frère, le rejoint et à partir de là se met en place une production de fromage de brebis avec vente sur les marchés, ou commerce local et par expédition sur les grandes villes (Paris, Toulouse, Nantes, etc.) En 2012 Rémi, le fils de Philippe, prend la succession de Bruno.

La ferme s'est orientée vers la vente directe dès 1987 pour faire face au manque de fonciers et à la crise existante dans la production ovine. Nous faisons partie de Saveurs fermières depuis 8 ans, pour répondre à un souhait de vente de proximité, les marchés ayant été abandonnés à cause de la situation géographique de l'exploitation (faible population). Aujourd'hui, l'implication dans l'outil coopératif qu'est Saveurs permet d'être décideur et de vendre une partie de la production agneaux et fromages sans chercher à s'agrandir mais au contraire de bien valoriser notre travail.

Pas d'ensilage : le petit ruminant est très sensible à la Lysteria, qui se développe entre autres dans les fourrages fermentés. Donc elles sont nourries essentiellement à l'herbe, avec rotation des pâturages, mais aussi au foin et aux céréales avec un complémentaire agoté



Philippe est en GAEC avec son fils Rémi. La ferme : brebis laitières avec transformation et brebis en production viande. Philippe, militant à la Confédération paysanne, a transformé son lait depuis le début. Une conduite assez extensive : uniquement en prairies naturelles, une traite par jour, et les brebis en production viande restent toute l'année dehors. Une bonne valorisation par la transformation et la vente directe crée une possibilité de faire vivre deux familles sur une structure de taille moyenne.

Ici, c'est boisé à 75%... la population, elle est ailleurs. On a créé un GIE avec des copains qui font du fromage de chèvre ; ça nous permet d'exporter dans toute la France. Mais ce qui est pénalisant, c'est le transport.



GAEC DE LA BOURGEADE, LA BOURGEADE 19550 SAINT-HILAIRE-FOISSAC

2 UTH – 70ha de surface d'exploitation – création en 1980 – entrée dans la coopérative en 2005



Les brebis nourrissent leur petit 4 à 6 semaines - sans ça, elles se tarissent - et sont traitées chaque matin.

LES LIMOUSINES, BREBIS OU VACHES, SUPPORTENT AISÉMENT LE GRAND AIR, LA FORTE HYDROMÉTRIE ET LES HIVERS RIGoureux, MAIS PAS LA PEINE D'ESPÉRER LES TRAIRE. POUR DU FROMAGE, IL FAUT LA FORMULE 1 DE LA BREBIS LAITIÈRE : LA LACAUNE (CELLE DU ROQUEFORT). MAIS SA PETITE CARCASSE N'INTÉRESSE QUE LES BRICOLEURS DE MÉCHOUIS PAS CHERS. D'OÙ UN TROUPEAU MIXTE : 150 LACAUNES, 250 LIMOUSINES.

COMMENT RENDRE LES DÉLICATES LACAUNES RÉSISTANTES AU PLEIN AIR? AVEC LE TEMPS, EN ÉLEVANT LES AGNELLES NÉES SUR PLACE.

POUR LES DISCIPLINER, PAR CONTRE, C'EST PLUS DUR :

- Si tu les rentres en ligne, la première se calera au premier poste, et bloquera les suivantes.
- Elles n'apprennent pas à se pousser?
- Non. Il n'y a pas d'individualité en brebis. Ça se travaille en troupeau.



On fait un agnelage tous les trois mois, pour avoir un lait homogène. En fin de lactation, c'est quasiment du beurre.



LES AVEYRONNAIS ONT MIS AU POINT LE SYSTÈME "TACS" QUI RECULE LES BREBIS VERS LES 6 POSTES DE TRAITE.

Elles montent par douze sur le pont, en vrac. Elles vont se côtoier dans le cornac, et tac! ça recule en ligne.

BEAUCOUP DE MANIPULATION POUR PEU DE LAIT : À PEINE UN LITRE PAR BREBIS ET PAR JOUR.



HEUREUSEMENT, C'EST UN LAIT RICHE = IL NE FAUT QUE 5 LITRES POUR UN KILO DE FROMAGE (EN JACHE, C'EST DEUX FOIS PLUS). Et on travaille le lait tous les jours.



Cédric Aubeneau & Yoan Leclerc

PLANTS & LÉGUMES DE SAISON

78

Des années passées à sillonner la France pour travailler au rythme des saisons, dans des fermes en production de fruits et légumes, font germer l'idée de créer une ferme biologique en adéquation avec notre mode de vie et de pensée.

Le projet a mûri dans nos têtes et se concrétise... Une formation complémentaire à notre expérience a permis d'acquérir le diplôme agricole professionnel (BPREA : Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) nécessaire à une installation en tant que chef d'exploitation.

Deux années passent à la recherche de la ferme idéale pour faire vivre notre rêve. Coup de foudre : nous posons donc finalement nos valises dans le Limousin, en Haute-Vienne. La ferme est à l'abandon depuis sept ans mais le charme opère et nous n'avons aucun mal à imaginer notre avenir sur cette terre.

L'été 2011 fut un été de défrichage d'une partie des 7,4 hectares colonisés par les arbustes et ronciers géants chargés cependant de belles et grosses mûres prometteuses!

À présent, nous cultivons sur 1,2 ha de légumes de plein champ et 800m² de serres froides. Nous vendons en circuit court : paniers à la ferme, vente à la ferme le vendredi soir et marché le samedi à Rochechouart, restos gastros (Comodoliac à Saint-Junien et Parquei Pai à Rochechouart), ponctuellement le magasin bio et la biocoop de Saint-Junien, la cantine scolaire de Rochechouart et de Vayres et bien sûr Saveurs fermières.

Nous travaillons en traction animale avec deux ânes normands (Tempo et Sakazic). Les principales tâches sont la préparation du terrain (avec le tracteur cette fois-ci), les semis, préparation des buttes avec les ânes, la plantation, le désher-

bage (avec les ânes et à la main), les récoltes et la vente bien sûr! C'est un choix personnel de produire en bio pour respecter notre sol et parce que ça se fait très bien comme ça sans balancer des produits chimiques divers et variés.

Nous avons commencé à construire la ferme suite à l'achat du terrain en juillet 2011 puis nous avons défriché la parcelle (beaucoup de boulot!) et préparé les terres pour 2012. Nous l'avons fait ici car la friche nous permettait de démarrer en bio direct, sans phase de conversion des terres.

Les moyens que nous avons c'est un vieux tracteur Mac Cormick de 40cv, un cultivateur, un vibroculteur, un girobroyeur, un camion de livraison, et un gros système tout neuf d'irrigation qui pompe l'eau dans notre étang. En ce moment nous construisons notre bâtiment agricole.

Par la suite, on pense développer les petits fruits en plantant des framboisiers, des myrtiliers, des cassissiers et mettre en place un petit poulailler avec des poules de race limousine (coq de pêche) pour participer à la conservation de cette poule locale.

Pour ce qui est de l'avenir : on veut en vivre et dégager un salaire au plus vite!

Yoan, Tempo, Cédric et Sakazic se sont installés en 2011. Yoan et Cédric ont fait leur formation agricole/maraîchage en Normandie. Beaucoup de leur savoir-faire et du matériel d'occasion viennent de leur pays d'origine. Tempo et Sakazic ont pris leur formation sur la ferme de leurs parents. Une installation bien préparée, le matériel à leur mesure, des serres et une irrigation performante; le reste du matériel est sobre, mais ça marche!

Pour la commercialisation des légumes et des plants, ils sont obligés de s'investir beaucoup, trouver une clientèle pour faire assez de volume pour payer les frais et vivre correctement. Ça ne se fait pas en une année, je pense que le fait d'entrer à Saveurs fermières donne un peu d'oxygène à votre jardin.

Bon courage!



Yoan était
en fac d'éco...

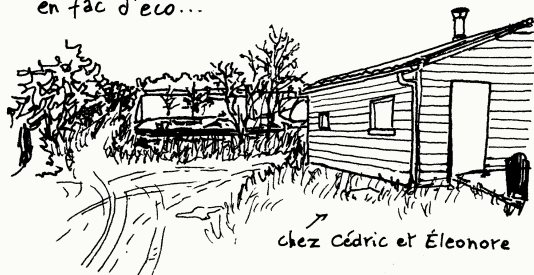
DEUX JEUNES ENCAPUCHONNÉS, DEUX ÂNES, UN JEU DE MOT DANS
LE NOM DU GAEC, ÇA RESSEMBLE À UNE BLAGUE D'ÉTUDIANTS.

On s'est rencontrés à la fac de Caen. La fac, ça
ouvre l'esprit, un peu. On part vers un métier,
puis on se dit qu'on a d'autres choix possibles...

FAIRE LES SAISONS LEUR DONNE ENVIE D'ÊTRE LEURS PROPRES
PATRONS, ET DE SE FORMER À L'AGRICULTURE, EN SPÉCIALITÉ
BIO ET TRACTION ANIMALE, À COUTANCES.



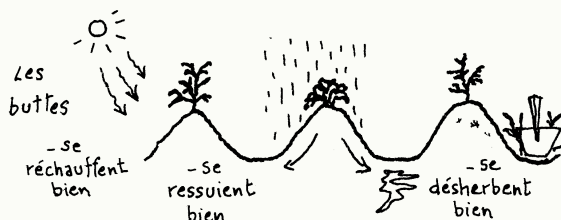
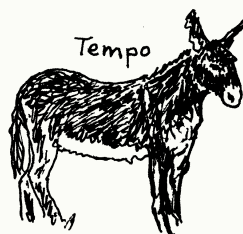
Cédric, en géo.



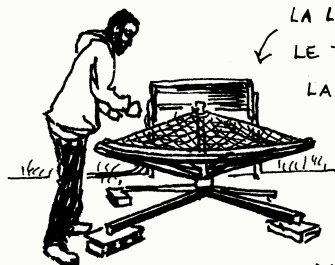
chez Cédric et Éléonore

EN LIMOUSIN, LA TERRE N'EST PAS CHÈRE, MAIS ON
SE MÉFIE UN PEU DES ÉCOLOS QUI DÉBARQUENT.
CEUX-LÀ SE METTENT À RETAPER LES LIEUX ET À
DÉMARCHER POUR VENDRE LOCALEMENT LEURS PLANTS
ET LEURS LÉGUMES. ALORS ON GOÛTE, ON TROUVE ÇA
BON, ET L'ANNÉE D'APRÈS ON S'ABONNE AUX PANIERS!

LES ÂNES TRACTENT LA BUTTEUSE, LA BINEUSE OU LA
SOUS-SOLEUSE. ILS PÈSENT MOINS LOURD QUE LE TRACTEUR
QUI LEUR PRÉPARE LE TERRAIN: ON PEUT PASSER ET REPASSER
PARTOUT, MÊME SOUS LES TUNNELS, SANS TASSER LA TERRE.
LA CULTURE EN BUTTES, C'EST FAIT POUR EUX.

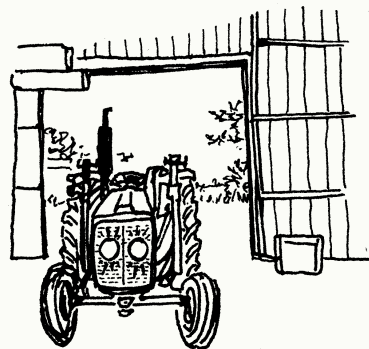


Ils nous ont aussi appris
le métier!



LA LAVEUSE À LÉGUMES EN TOURNIQUET,
LE TAMBOUR (POUR LES LÉGUMES RACINES),
LA MOTTEUSE (POUR FAIRE LES PLANTS):
C'EST DE L'OCCASION, DU RÉPARABLE,
DU SOLIDE. LA CHAMBRE D'AGRI
AURAIT PRÉFÉRÉ DES INVESTISSEMENTS
PLUS CONSÉQUENTS (ON LEUR FILE UNE
DJA POUR ÇA), MAIS CES FORTS OIGNONS

SONT BRICOLEURS ET VEULENT REMBOURSER LES EMPRUNTS AU
PLUS VITE. ET FINIR LE BÂTIMENT EN BOIS QUI ACCUEILLERA LA
CHAMBRE FROIDE, LE LABO ET UN POINT DE VENTE DE PRODUITS LOCAUX,
EN RÉSEAU AVEC DES PRODUCTEURS VOISINS. L'UNION DE L'OIGNON FAIT LA FORCE!



Les circuits courts

80

Une mode ? Bien sûr que non ! Depuis que notre planète existe, on a des circuits courts.

D'abord, on va poser la question : pourquoi les circuits courts ont presque disparu ?

Après la deuxième guerre mondiale, grâce à une révolution technique, il y a eu une forte demande de biens de consommation – une partie pour nos besoins, une partie pour notre confort.

Un marché créé par l'industrie ; ce changement a bouleversé notre façon de produire et de vendre. Efficacité, volume et prix de revient sont les mots-clés de cette nouvelle économie. Il n'y a plus de place pour la ferme traditionnelle, la petite laiterie, la coopérative de village, c'est la grande surface qui dicte sa loi.

Bien sûr, on profite tous les jours de ce système, à un niveau tel qu'on a du mal à s'imaginer vivre sans notre confort imposé. Mais en même temps on réalise que ce système est au bout du rouleau, trop gourmand en énergie, trop polluant.

En plus ce circuit long a des effets secondaires très destructeurs : un système qui déshumanise notre travail, on perd une partie de nos responsabilités, notre motivation, notre plaisir, notre fierté dans le travail. Bref les sentiments de base pour bien fonctionner.

L'agriculture s'est industrialisée, on a eu une dégradation dans la qualité de nos produits, dans le bien-être de nos animaux et dans la qualité de notre travail.

Dans le système long il y a plusieurs étapes de transport, beaucoup d'intermédiaires : ça provoque souvent des courts-circuits. Pour garantir une qualité à nos consommateurs, nous avons installé un système de contrôle, de traçabilité. Beaucoup de paperasses, un système lourd et peu efficace.

Quelle erreur.

Ce n'est ni une loi, ni un contrôleur, ni une punition qui peut redresser le système. C'est la responsabilité, c'est la motivation, c'est l'envie de faire un bon produit qui donne le bon sens à notre métier.

Le circuit court c'est beaucoup plus que d'acheter le fromage chez nous. C'est un vrai changement dans notre système de société : une économie où la valeur de base, le plaisir du travail, le travail bien fait, la qualité reprend sa place.

Pour moi c'est pas la politique ni le foot qui peut changer notre société, leurs intérêts sont trop liés à ce système. Partager dans le circuit court c'est un acte qui contribue à une société où beaucoup plus de monde trouve son compte. Même le monde.





3ÈME PARTIE

Au nord de Limoges, et à l'est, vers le plateau de Millevaches

Louis Breuilh

OEUFS, POMMES DE TERRE, PLANTS DE TOMATES DE COLLECTION

84

Je me suis installé à Saint Pardoux sur un coup de coeur. J'étais photographe, c'était la passion de ma vie, j'ai très vite compris qu'il me faudrait faire un choix entre la photo et ma maison parce que le marché de la photo est peu développé en Limousin.

J'ai commencé à produire des légumes avec un fort intérêt pour les tomates de collection. De ce fait, je suis obligé de produire mes plants, c'est beaucoup de travail à une période où les légumes nécessitent un très gros travail. J'ai donc un peu développé ma production d'oeufs pour quasiment arrêter les légumes.

Je produis aussi des pommes de terre que je vends sous forme de frites sur les marchés nocturnes. Les principales contraintes que je rencontre sont des contraintes de main d'oeuvre : je n'ai pas d'associé, je suis obligé de faire des choix, pour ne pas trop m'éparpiller face à tout ce qu'il y a à faire. J'ai peu de bâtiments ; mais j'ai le projet d'en construire un cette année.

Je suis rentré à Saveurs fermières parce que je tiens à rester en vente directe et que je ne veux pas aller au marché à cause des marchés nocturnes que je fais en été. De plus le fait qu'on soit nombreux et que la gamme de produits soit assez étendue permet à chacun de vendre plus, et ça demande moins de temps que d'aller au marché. Le contact proche que l'on a avec la clientèle nous oblige à surveiller notre production pour en maintenir la qualité, et la fraîcheur. Je suis très content d'être à Saveurs fermières parce que, au niveau du consommateur ça représente une image importante. De plus, le groupe nous

- Tant que je suis sur ce marché, pas question que vous vendiez des frites congelées. Je fournirai les patates.

- On les épluchera pas
- Je le ferai
- On les coupera pas
- Se le ferai.



permet de construire et développer un outil qu'aucun d'entre nous ne pourrait avoir.

Nous avons tous les mêmes contraintes, et ça permet une plus grande souplesse, et une plus grande tolérance : par exemple, si je livrais en supermarché, ils ne toléreraient rien, aucun écart de production, aucune interruption dans la livraison... alors qu'à Saveurs, il y a une compréhension, je ne vais pas me faire virer parce que je n'ai pas livré suffisamment d'oeufs.

Connaissant les contraintes de main d'oeuvre, dans l'avenir, je ne vais pas chercher à produire plus, mais à mieux valoriser les productions. Je pense sincèrement que des structures comme Saveurs fermières sont indispensables au maintien de l'agriculture, que l'avenir de l'agriculture passe par une meilleure qualité et plus de communication auprès des consommateurs. Je suis content de ma reconversion, j'ai laissé une passion pour en trouver une autre.

Louis vit tout seul en pleine nature avec ses quatre cents poules pondeuses, ses plants de tomates et un hectare de pommes de terre pour faire ses frites. Un tout petit revenu, et une toute petite consommation : Louis n'entre pas pour tout le monde dans le code de comportement de notre société, ça dérange certaines personnes. C'est dommage.

J'ai beaucoup d'estime pour toi, Louis.

LA TOUR 87250 SAINT-PARDOUX

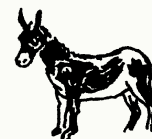
1 UTH – 16 ha de surface d'exploitation – création en 2003 – entrée dans la coopérative en 2010

LOUIS EST TOMBÉ AMOUREUX D'UNE MAISON. ÇA L'A RENDU PLUS BRICOLEUR QUE CHÂTELAIN.



LES ÂNES SE BALADENT DANS LE CORPS DE FERME ET

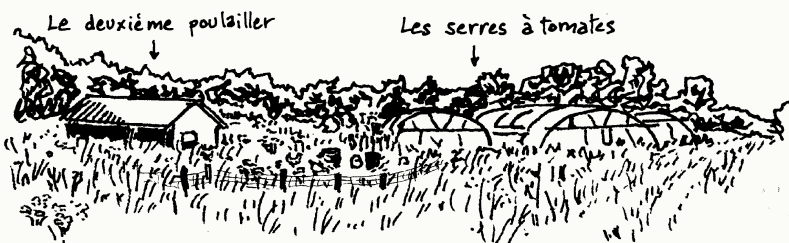
LES RUINES DE L'IMMENSE GRANGE. LOUIS HABITE LA PETITE MAISON DERRIÈRE LE PIGEONNIER, AVEC PRESQUE TOUT LE CONFORT, ET MÊME UN FOUR À PAIN. MAIS PLUTÔT QUE DE CUIRE DU PAIN, LOUIS A CHOISI DE PRODUIRE DES TOMATES, DES PATATES ET DES ŒUFS.



À un moment, les poules étaient mieux logées que moi.

400 POULES, NOURRIES AU GRAIN BIO, FONT ENTRE 200 ET 300 ŒUFS PAR JOUR.

ELLES ONT 2 ANS ET DEMI, IL EST TEMPS DE RENOUELER LA MOITIÉ DU CHEPTEL. ET DE PASSER LE GIRO-BROYEUR.



LES HERBES SONT TROP HAUTES POUR QUE LA CLÔTURE SOIT ENCORE ÉLECTRIFIÉE.

Mais c'est rachement efficace, parce que le renard, par exemple, il se rappelle que c'est électrifié.



LOUIS EST TRÈS SCRUPULEUX SUR SES PLANTS DE TOMATES: IL SÉLECTIONNE LES SEMENCES AU BOUT DU MONDE S'IL LE FAUT, GRÂCE À INTERNET, ET RESÈME CHAQUE ANNÉE POUR CONSERVER LA VARIÉTÉ PURE À LA BASE - CAR IL FAUT DES CONDITIONS DRASTIQUES POUR S'ASSURER QU'IL N'Y AIT PAS DE MÉTISSAGE LORS DE LA POLLINISATION.

Les races, les variétés, etc.

86

Dans l'agriculture traditionnelle, le choix des races, des espèces, des variétés de nos produits est dicté par l'économie et par les organismes qui achètent nos produits. L'économie, ça veut dire : comme les producteurs touchent une faible marge quand ils vendent leur produit, toutes les races pas assez productives sont éliminées car elles ne permettent plus au producteur de toucher la moindre marge ; elles ne sont plus rentables, elles sont éliminées. Les critères imposés par les organismes qui achètent sont : un produit uniforme, régulier, homogène, résistant au transport, de bel aspect. Les races et variétés qui ne répondent pas à ces critères sont sortis de la production.

Dans le circuit court, les critères sont très différents, la qualité gustative est bien sûr le critère number one. On aime bien une certaine originalité, un peu d'innovation pour se différencier des autres, attirer un public qui cherche un produit original pour une petite aventure culinaire. Voilà ça ouvre les portes à nos races et variétés traditionnelles. Sans le faire exprès, nous sommes les gardiens vivants de goûts et saveurs d'autrefois.

C'est magnifique de voir et goûter toutes les races de prunes chez Stéphane, de myrtilles chez Michelle, de voir les culs-noirs chez Julien, les Simmental chez Anne et Aurélien, les normandes chez Martin, toutes les couleurs et races de chèvres et de moutons.

Outre les richesses de goût, de saveurs, de couleurs de toutes ces races, il y a aussi l'importance de conserver les races pour leurs qualités spécifiques. Les variétés dans les circuits classiques sont bien sûr très productives, mais souvent assez fragiles, ça demande souvent plus de traitement, plus d'engrais, des nourritures plus performantes (granulés, concentrés...). Des produits qui sont de plus en plus chers. À la maison je croise beaucoup de mes Prim'Holstein avec les Bruns suisses. C'est vrai je perds un peu de productivité, mais je gagne en rusticité et au total j'espère y gagner.

Travailler avec une seule espèce, c'est toujours un risque : une maladie, un risque climatique n'est jamais exclu. Cette année la gelée de printemps a détruit 90% de notre pomme golden limousine. Une catastrophe pour les producteurs et surtout pour les grosses coopératives. Chez Hervé et Murielle, avec toutes leurs variétés, les variétés tardives ne sont presque pas touchées, ils ont des pertes bien moindres.

Ça montre la fragilité de notre système. On sous-estime beaucoup toutes les qualités que nos anciennes races et variétés cachent.

Aymeric & Marie Mercier

FROMAGES DE CHÈVRE

88

Nous nous sommes installés en 2008. Aucun de nous deux n'avait de formation agricole ou de famille paysanne, mais on avait tous les deux l'expérience d'une ferme collective auto-gérée. On y a appris à mener un troupeau, faire du fromage. Au bout d'un moment, on a voulu construire notre propre projet, avec l'envie d'approfondir le travail de paysan. Aymeric est originaire du Limousin et Marie, ancienne Parisienne, a longtemps rêvé d'être fermière!

L'idée initiale était de construire une ferme la plus diversifiée et autonome possible pour pouvoir vivre d'un terrain de 4 ha prêté par le père d'Aymeric. Un projet de hippie, quoi! Nous sommes donc partis de zéro, pas de bâtiments, ni eau ni électricité, presque pas de terres, un vieux tracteur... mais avec heureusement une petite maison confortable à cinq kilomètres de là. Notre volonté était de commencer petit, libres et autonomes, afin de construire notre ferme petit à petit, sans grosse pression financière. Une ferme qui grandit avec ses paysans!

La première année, la ferme passe de 4 à 12 ha, nous construisons une petite chèvrerie et un fournil, élevons 12 chevrettes et 3 variétés anciennes de blé. Nous fabriquons nos premiers fromages de chèvre en 2009 dans une mini-fromagerie construite dans le garage de la maison que nous habitons et commençons à livrer notre pain à Saveurs fermières. Nous produisons du pain jusqu'en 2012 et, après une tentative d'association avec un ami, nous arrêtons cette activité par manque de bras et de moyens pour répondre à la demande. Nous décidons de nous concentrer et d'investir sur l'élevage.

Aujourd'hui, nous élevons 40 chèvres alpines et Massif Central en agriculture biologique, avec

un outil de travail fonctionnel (eau et électricité incluses), une maison sur place et, après cinq ans, nous pouvons dire que nous sommes enfin installés.

Le coopératif, c'est dans notre culture de départ. Saveurs fermières nous a permis de retrouver une dynamique de groupe, qu'on ne retrouve pas forcément quand on est tout seul sur sa ferme. Mais Saveurs c'est aussi un très bon débouché, qui nous a sérieusement aidés lors de notre démarrage et continue d'être indispensable à notre fonctionnement. Le magasin permet de faire de la vente directe sans être toujours présent dans le magasin, on peut se reposer sur les autres producteurs pour vendre nos produits, se représenter les uns les autres. On se sent solidaires avec les autres, chacun de nos produits enrichit l'offre du magasin et c'est le tout qui fait que ça marche.

On défend un double intérêt commun. D'abord celui de faire vivre des fermes à taille humaine, en leur assurant un revenu équitable. Ensuite de rester proches des consommateurs en les nourrissant avec des produits sains et de qualité.

Ce qui nous plait aussi, c'est de se retrouver et de travailler avec des paysans. On se sent collègues alors que nous ne vivons pas forcément les mêmes réalités, en fonction de la taille de nos exploitations et de notre expérience. On est dans le même bateau, qu'on soit des gros ou des petits, des bio ou des conventionnels, des éleveurs ou des cultivateurs.

C'est rare de rencontrer des gens dont la pensée est cohérente avec les façons de vivre et de travailler. Une structure avec des chèvres et de la transformation, à taille humaine. Sobre mais efficace. Ils sont en train de construire leur maison, pas de luxe, mais beaucoup de charme. Un choix très juste de vivre comme ça, avec le minimum de dépendance envers la société, mais dans un sens positif.

Aymeric, Marie, je me suis posé pas mal de questions sur ma façon de vivre et de travailler après ma visite chez vous. J'ai beaucoup de respect pour votre façon de travailler.

LA CHABRA NEGRA, LES SUCHAUDS 87300 BLANZAC

2 UTH – 12 ha de surface d'exploitation – création en 2008 – entrée dans la coopérative en 2009

À SA RETRAITE, LE PÈRE D'AMERIC, QUI A TOUJOURS RÊVÉ D'ÊTRE PAYSAN, S'EST ACHETÉ UN HECTARE. C'EST FINALEMENT SA BELLE-FILLE ET SON FILS QUI L'EXPLOITENT - ET DIRE QU'AMERIC A ÉTÉ INGÉNIEUR D'AFFAIRES À LA DÉFENSE, HUIT ANS À TRAVAILLER EN COSTUME !

REDEVENU ÉTUDIANT À LYON*, IL Y RENCONTRE MARIE, ALORS EN TRAIN DE MONTER UNE COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS ET DE CONSOMMATEURS (QUI EMPLOIE DÉSORMAIS HUIT PERSONNES)



On a appris l'élevage à Cravirola; et un peu désappris, ensuite! En collectif, c'est pas forcément le plus pro qui ressort...

LE TERRAIN N'EST PAS ENCORE RACCORDÉ À L'ÉLECTRICITÉ. JE CHERCHE LES PANNEAUX PHOTO-VOLTAÏQUES.. Eh non:

Une centrale solaire, ce serait moins fiable au niveau de la fromagerie. Le projet c'est pour que ça dure, alors... il y aura l'électricité en janvier!

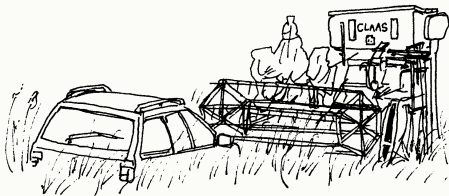


Aymeric remarque que là, elles boude! un peu.

Ce matin j'ai dû les mettre sur la jachère, j'ai rien planté ici. Je leur sortirai du foin - Les prairies qu'on a réussi à améliorer, quand on les met dedans, il y a 5 litres de lait de plus!



L'an dernier, pour la moisson, l'entrepreneur est venu en dernier (pour 2 Ha...) et il ne pouvait pas passer entre les arbres. Alors on a acheté cette moissonneuse de 1968, avec un voisin dans le même cas. 2,20 m, elle est classe, hein? On n'en trouve plus, des petites comme ça! On arrive à faire 3 Ha par jour avec...



* EN ÉTHIQUE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE, UN TROISIÈME CYCLE DE PHILO !

* UN ENTREPRENEUR FAIT DEUX HECTARES À L'HEURE... ET LES FACTURE 150€.

Hors cadre familial

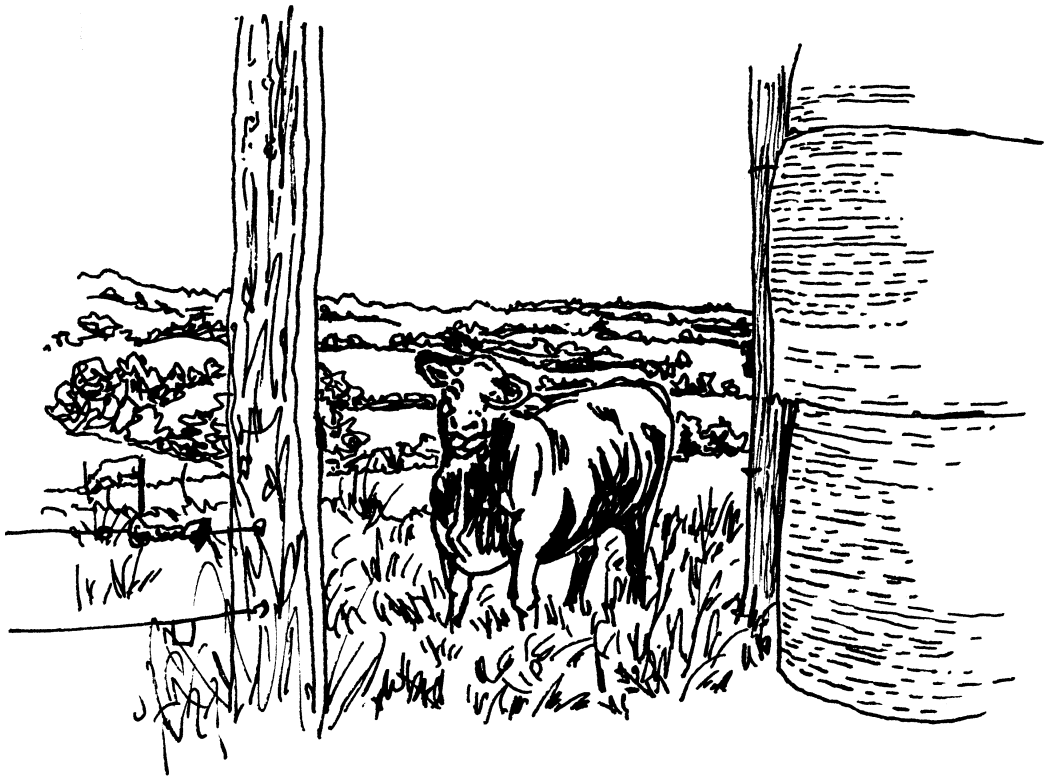
KEES MARIS

90

Les installations hors cadre familial sont des gens qui s'installent avec un passé non agricole. C'est un phénomène assez récent, avant c'était rare que des gens de l'extérieur entrent dans notre métier, qui est assez fermé. Les « hors cadre familial », on les appelle aussi les parisiens. Ils sont faciles à reconnaître : en général les garçons ont des barbes et les filles sont très belles ; ils s'occupent des chèvres ou cultivent des framboises, des productions pas très sérieuses. Et ils parlent comme des parisiens. Ces quinze dernières années, nous, paysans, avons découragé nos enfants de faire ce métier trop dur : pas de 35 heures, pas de vacances, un treizième mois, mais non payé. Une vie horrible. Alors nous leur avons conseillé de profiter de la vie, et ils sont tous partis à Paris.

Pendant ce temps, à Paris, les fonctionnaires pas toujours heureux dans leurs bureaux ont fait de beaux rêves : de travailler au soleil avec des chèvres, des framboises et la PAC* européenne qui tombe sur ton compte sans travailler. Voilà le paradis ! Ils ont encouragé leurs enfants à profiter de la vie, carpe diem, et donc ceux-ci s'installent à la campagne. C'est très beau, tout le monde est gagnant. Le phénomène prend des allures assez importantes, actuellement plus de la moitié des installations agricoles sont faites par des parisiens. Ils ont toujours des barbes, de très belles filles et des projets qui tiennent la route, et même plus.

Moi j'estime énormément ce courage. Ils sont obligés de créer une forte plus-value sur leurs produits pour compenser la position de concurrence déloyale que nous avons sur eux, nous, paysans de père en fils qui avons hérité de nos terres et des moyens de production .



Éric Dufour

MIEL, PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES & AU MIEL

92

Salarié dans les télécoms jusqu'en 2003, un plan social m'a amené à réfléchir sur ce que je voulais vraiment faire. Décidé à ne pas retravailler dans ce milieu qui ne me plaisait pas, je décidai de partir à la recherche d'un métier qui m'apporte d'autres satisfactions qu'un salaire à la fin du mois. Pour moi ce métier devait se trouver dans la nature et c'est en reprenant les six ruches de mon parrain trop âgé pour s'en occuper que la passion est née. J'ai passé les six années qui ont suivi à apprendre le métier en faisant des saisons dans diverses régions en France et, par goût du voyage, à l'étranger pendant la période hivernale.

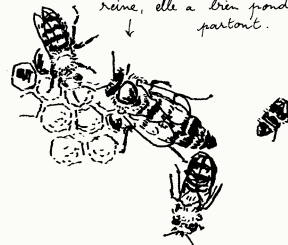
C'est en 2009 que j'ai décidé de poser mes valises dans les monts d'Ambazac pour m'installer avec mes 300 ruches sur la commune de Bersac-sur-Rivalier. Les monts d'Ambazac ont l'avantage d'offrir un environnement sauvage et préservé et une variation d'altitude allant de 300 à 700 mètres qui permet d'élargir la gamme de miels produits.

Une partie du cheptel est dédié à la production de miel et l'autre partie à la production d'essaims et de reines qui représente environ la moitié de mon activité. Ce choix a été fait pour diversifier la production mais aussi par goût personnel pour l'élevage et la production d'essaims.

Pour la production de miel les ruches sont réparties sur différents endroits des monts d'Ambazac et alentours et une partie du cheptel est transhumé en été dans la Vienne pour le miel de tournesol.

Le miel est vendu localement par le biais d'une AMAP* situé à Saint-Sulpice-Laurière et depuis cette année au magasin Saveurs fermières. Le reste de la production est vendu en gros à des coopératives ou des négociants.

ON JOUE À "OU EST CHARLIE." POUR TROUVER LA REINE.
Ce beau cadre de couvain,
c'est bon: là, il y a une bonne
reine, elle a bien pondue
partout.



Qu'est-ce que c'est beau l'apiculture. Passionnantes les abeilles, c'est une merveille leur organisation de travail, leur communication sans faille, leur courage, vraiment ils nous donnent une leçon. Les apiculteurs sont les paysans qui observent, qui connaissent la nature dans tous ses détails, ce sont les premiers qui signalent quand on fait une erreur dans notre système écologique.

J'ai appris beaucoup de choses chez toi Éric.

Mon choix à été pour les premières années d'installation de me concentrer sur la production et surtout de monter et maintenir mon cheptel pour faire face aux hivernages parfois difficiles ces dernières années. Je souhaite maintenant mieux valoriser mon miel par une vente directe et locale. Le magasin Saveurs fermières m'offre cette opportunité. D'autres parts l'idée d'une coopérative de producteurs m'intéresse plus qu'un simple magasin de dépôt.

Pour le client ce type de magasin est gage de qualité et de production locale et pour les producteurs cela nous permet d'aller au bout de la démarche de vente directe en ayant un contact avec la clientèle par le biais des permanences, tout en conservant une certaine liberté par rapport aux marchés.

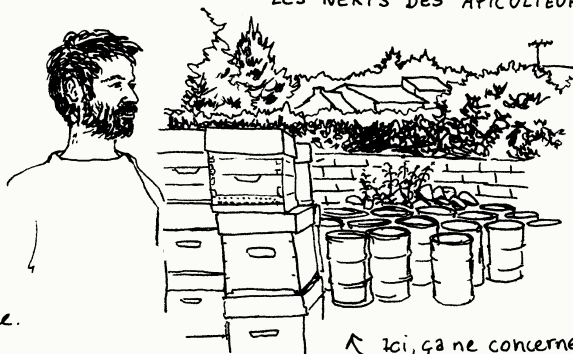
A l'avenir je souhaite continuer à développer la vente directe de miel et de produits transformés avec l'aide de ma compagne Vanina qui assure déjà des permanences à Saveurs fermières. Je souhaite aussi continuer la production d'essaims et de reines qui sont, je pense, indispensables au maintien du cheptel apicole à l'heure actuelle.

LA COURCELLE 87370 BERSAC-SUR-RIVALIER

1 UTH – 300 ruches – création en 2009 – entrée dans la coopérative en 2012

LE TRAVAIL, POUR LES ABEILLES, C'EST TOUTE LEUR VIE. MAIS, CONTRAIREMENT AUX PAYSANS, ELLES NE SORTENT PAS S'IL PLEUT OU S'IL FAIT FROID. LA MÉTÉO DE CET ÉTÉ N'A PAS MÉNAGÉ LES NERFS DES APICULTEURS.

Là, ça re-mièle. Mais c'était vraiment inespéré. Quand les chataigniers étaient bien en fleurs, il a plu. Il a fait froid longtemps... D'habitude, mi-juillet, c'est fini. Et là, ça mièle encore sur le chataignier. Sur les ronces aussi. C'est vraiment un été bizarre.

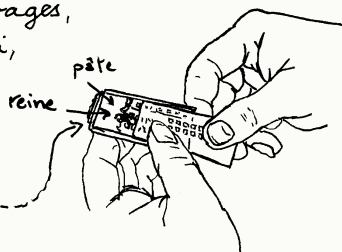


93

ERIC FAIT À LA FOIS DU MIEL ET DE LA REPRODUCTION. IL MULTIPLIE LES ESSAIMS ET LES REINES, EN TOUTE MODESTIE.

Toutes les abeilles sont sauvages, pour moi. Si elles veulent partir, elles partent.

OUI, ENFIN, SAUF PENDANT QU'ELLES TRANSITENT D'UN APICULTEUR À L'AUTRE DANS LEURS PETITES BOÎTES.



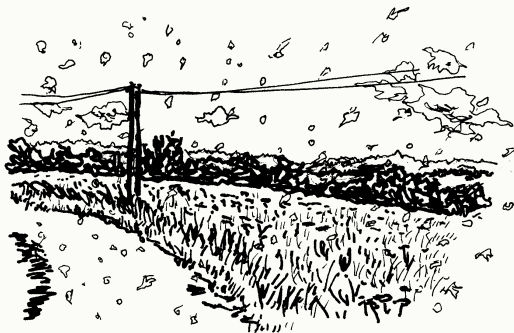
↳ Ici, ça ne concerne pas Saveurs fermières: les ruches ont servi à livrer des essaims, les fûts à fournir des grossistes.

Je travaille beaucoup avec les Buckfasts, à la fois pacifiques et travailleuses. Et avec les caucasiennes. Et les carnioliennes...



↳ Pas de miel ici, cette année: ce sont de jeunes colonies, pour renouveler le cheptel.

Mais là encore, je ne maîtrise pas tout. J'ai le côté mère, la souche. Mais les mâles, ils viennent d'ailleurs (l'accouplement se fait en vol). C'est bien, ça fait de la diversité.



ERIC A APPRIS LE MÉTIER EN FRANCE*, ET AUSSI AU CANADA, AU MEXIQUE, EN AUSTRALIE... ET IL BALLADE SES RUCHES SUR DES KILOMÈTRES, VERS LA BRUYÈRE, LA BOURDAINE, LES Tournesols... ET LOIN DES PESTICIDES.

* CHEZ THIERRY FEDON, PAS LOIN, QUI LUI PRÊTE SON MATÉRIEL D'EXTRACTION LE TEMPS QU'ERIC AMÉNAGE SA MIELLERIE DANS LA GRANGE.

Son pare-brise est une constellation: "Quand je les ai sorties hier, après la transhumance, le premier vol qu'elles ont fait, elles ont chié!"

Loup & Nathalie Mas de Feix

FROMAGES DE VACHE

94

Le «Joncheix» c'est d'abord une histoire de famille. Les Mas de Feix élevaient autrefois des vaches laitières pour en vendre le lait à domicile aux alentours de la Jonchère, dans les monts d'Ambazac. L'ainé de la famille, diplômé d'ingénieur agronome en poche, revient comme aide familial à la ferme de Vaux. Dans son bagage, la recette d'un fromage de pays des Pyrénées et l'idée de mieux sélectionner les vaches en fonction de leurs capacités laitières. Le Joncheix naît de cette recette et des tâtonnements d'Annick Mas de Feix, notre mère.

Petit à petit le fromage supplante le litre de lait. Le laboratoire s'étaye, se modernise, la cave se remplit d'étagères. En 1993, nous abandonnons les tournées, le Joncheix est lancé.

Entre-temps, début 1990, j'intègre l'exploitation comme aide familial, m'occupant de l'élevage et des cultures tandis qu'Annick s'active à la fromagerie et à la commercialisation.

En 2003, après une formation aux Vaseix, ma femme Nathalie s'installe avec moi et prend en charge la fabrication fromagère. Elle remet en route le caillou (fromage blanc fermier, genre faisselle) et donne un petit frère au fromage de la Jonchère : le loupiot.

En 2007, devant le succès du fromage, nous pensons utile de nous agrandir et d'augmenter notre litrage. Nous nous associons avec une de mes sœurs. Mais nous restons loin de nos objectifs et finalement en 2013 nous prenons la décision de nous séparer et de reprendre la production laitière sur le site «historique» de Vaux.

Aujourd'hui Nathalie et moi avons 18 vaches laitières dont 15 en lactation. Nous transformons toute la production. Nous exploitons une cinquantaine d'hectares sur lesquels nous récoltons foin,

céréales, maïs. Nos semences sont garanties sans OGM, ainsi que les compléments de production. Nous favorisons l'aromathérapie et l'homéopathie pour les soins véto. Nous avons fait un gros investissement sur une nouvelle fromagerie, plus grande, plus fonctionnelle, avec un vrai point d'accueil pour les clients. Nous ne le regrettons pas car cela a amené un vrai confort dans le travail.

N'ayant pas les moyens d'investir, nous avons choisi de faire faire les cultures par une entreprise et de faire le foin de moitié avec un voisin.

Nous vendons une grosse partie des fromages à la ferme. Un peu de vente à la supérette locale, et deux foires par mois à Ambazac. Le reste : via Saveurs fermières, dont nous sommes coopérateurs depuis 2004. Nous y sommes beaucoup investis puisque Nathalie en est trésorière depuis un an, mais bien avant cela nous avons aimé l'idée d'un point de vente collectif, l'échange, la notion aussi d'être plus fort à plusieurs et de prouver que l'on peut vivre de son travail pour peu que l'on supprime les intermédiaires, et que le consommateur s'y retrouve aussi. Bref, être à Saveurs Fermières c'est aussi être militant.

Aujourd'hui, difficile pour nous d'avoir assez de recul, mais nous pensons avoir fait le bon choix d'être en vente directe totale, avec une maîtrise de nos prix de vente et un retour direct de notre travail grâce à l'échange avec notre clientèle.

L'avenir? on en reparle dans 15 ans, à l'heure de la retraite et de la transmission...

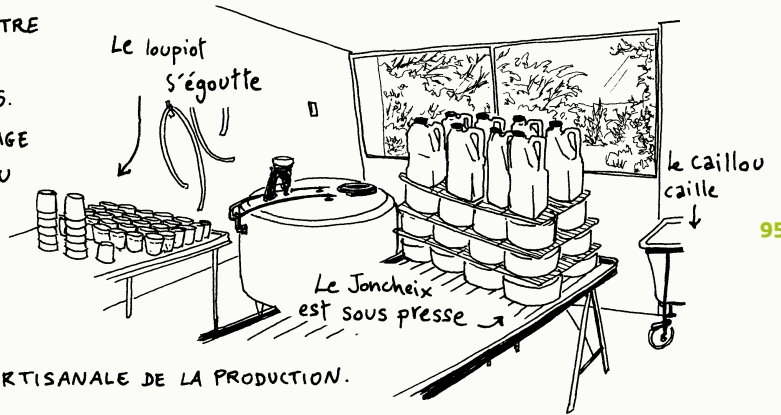
Un GAEC à trois militants cent pour cent Confédération paysanne. Une ferme familiale avec transformation du lait, vente directe. Un bon accueil à la ferme. Une ferme respectueuse au niveau environnement, ouverte pour tout le monde. Social. Quand on quitte la ferme après la visite, il y a quelques jeunes scouts devant la porte qui cherchent une place où dormir. Dans le village ils ont dit «il faut demander chez Nathalie et Loup»

GAEC MAS DE FEIX, 50 ROUTE DE LIMOGES 87340 LA-JONCHÈRE-SAINT-AURICE

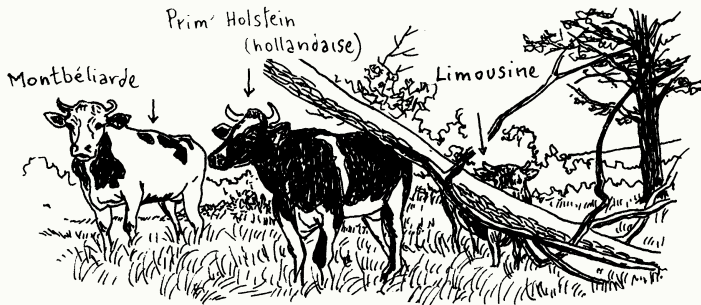
2 UTH – 50ha de surface d'exploitation – création en 1990 – entrée dans la coopérative en 2004

LES ÉLEVEURS LAITIERS ONT LE CHOIX ENTRE LIVRER LEUR LAIT À UNE LAITERIE, OU LE TRANSFORMER EUX-MÊMES EN FROMAGES. CERTAINS FONT LES DEUX. FAIRE SON FROMAGE PERMET DE S'EN SORTIR AVEC UN TROUPEAU PLUS MODESTE, MAIS CELA DEMANDE DU TRAVAIL ... ET DE L'INVESTISSEMENT.

À LA JONCHÈRE, LA NOUVELLE FROMAGERIE, IMPECCABLEMENT RANGÉE, TÉMOIGNE DE L'ACTIVITÉ DU MATIN ET DE L'ÉCHELLE ARTISANALE DE LA PRODUCTION.



95



LES MONTBÉLIARDES SONT RÉPUTÉES MEILLEURES FROMAGÈRES, MAIS ICI, LES FRISSONES ISSUES DES SÉLECTIONS FAMILIALES DONNENT D'AUSSEI BONS RÉSULTATS...TOUT EN RESTANT PLUS PRODUCTIVES. EN CET ÉTÉ 2012, CE TROUPEAU COMPTE ENCORE UNE DIZAINE DE MÈRES LIMOUSINES QUI ENTRETIENNENT LES PARCELLES ET FOURNISSENT UN PEU DE VIANDE.

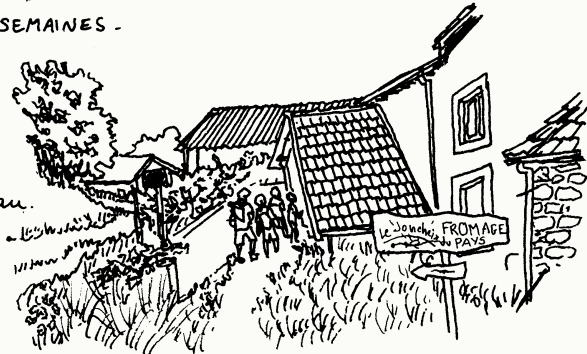
Avant, on traitait ici, mais on a dû agrandir la salle de traite quand on a augmenté le troupeau. Et le foncier disparaît ...

TROIS HECTARES QU'ILS LOUAIENT SONT DÉSORMAIS CONSTRUITS. LA SALLE DE TRAITE SE RETROUVE TROIS KILOMÈTRES À L'EST, LA FERME TROIS KILOMÈTRES À L'OUEST. AU MILIEU, DANS LE VILLAGE : LA FROMAGERIE, ET SA CAVE. C'EST AUSSI LA FLORE QUI S'Y DÉVELOPPE QUI FAIT LA CARACTÉRISTIQUE DU JONCHEIX. LES JEUNES TOMES, SALÉES AU GROS SEL, Y SONT RETOURNÉES CHAQUE JOUR, PUIS TOUTS LES DEUX JOURS APRÈS QUATRE SEMAINES.



Je rêve de réunir toutes les tomes du Limousin sur un même plateau.

Selon que c'est Nathalie ou moi, on ne fait pas le même Joncheix.



EN 2013, AVEC LA RESTRUCTURATION DU GAEC SUR DEUX SITES ET NON PLUS TROIS (À DEUX ET NON PLUS TROIS), NATHALIE REPREND LA MAIN SUR LE JONCHEIX.

GAEC chez Pré

VEAUX, VACHES & ŒUFS

96

Le groupement agricole d'exploitation en commun de chez Pré a été créé le 2 octobre 1986 par Jacques et Claude Desaint. Son activité principale est alors la production laitière et la production de bovins viande.

Le 1er janvier 1995, le GAEC s'agrandit avec la venue de Sylvain, frère de Jacques et Claude.

Le 25 février 2005, le GAEC compte deux nouveaux associés : Françoise, la femme de Jacques, et Carinne, leur fille. La production de lait est abandonnée pour se consacrer à la production de Limousines pour la viande et la reproduction.

Avec la rentrée de Carinne dans la société, Jacques prend sa retraite. Les associés décident de créer un atelier de poules Pondeuses. Production d'œufs Label Rouge, poules plein air, œufs pondus sur la paille en collaboration avec la marque Cocorette .

Deux fois par semaine Carinne livre les œufs à Saveurs fermières. De plus sont réguliè-

Grande structure familiale: Carinne, sa mère et deux oncles. Il y a une grande passion pour le métier. Les oncles soignent les 200 vaches limousines (très bon niveau génétique) et les 300 hectares. Carinne et sa mère sont responsables des poules pondeuses. On voit bien ici que quand tout le monde pousse la charrette dans le même sens, ça avance!

ment livrés des vaches et des veaux à l'abattoir de Limoges, où la société Covial se charge de la mise à disposition à la boucherie de Saveurs fermières .

Nous sommes dans la coopérative Saveurs fermières dans le but de fournir une partie de notre production en cycle court, l'autre partie de la production d'œufs est vendue en direct à la ferme, au marché une fois par semaine, en restaurant et en épicerie...

Le reste des bovins viande est commercialisé par la Coopérative des Éleveurs du Pays Vert .

Dans quelques années Françoise prend sa retraite ; un jeune pour la remplacer serait le bienvenu.

0 = BIO

1 = PLEIN AIR

2 = EN BÂTIMENT

3 = EN CAGES



RAMASSÉS À LA MAIN, LES ŒUFS SONT CALIBRÉS ET TAMPONNÉS PAR LA MACHINE. AVEC LE CODE "1" DU PLEIN AIR.

- Et le coq qu'on a vu dehors, il change quelque chose à la qualité des œufs?

- Ah ah! Normalement, y a pas de coq. Mais j'ai un coq main qui s'est échappé. Il chante, c'est tout ce qu'il fait. Au milieu de 3500 poules, il est heureux!



CHEZ PRÉ 87130 SAINT-HILAIRE-LA-TREILLE

4 UTH – 300ha de surface d'exploitation – création en 1986

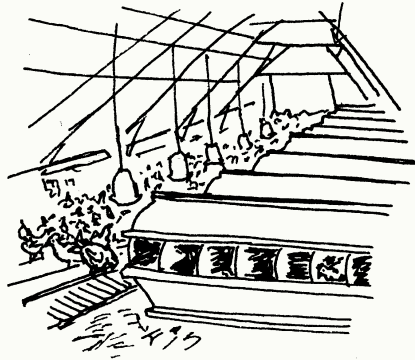
CHEZ PRÉ, IL N'Y AVAIT QUE DES VACHES, JUSQU'À CE QUE CARINNE QUITTE SON TRAVAIL À L'USINE DE PARFUM POUR SE LANCER DANS LES POULES PONDEUSES. ÇA COCOTTE DIFFÉREMMENT, ET ÇA LUI PLAÎT DAVANTAGE, À SA MÈRE AUSSI.



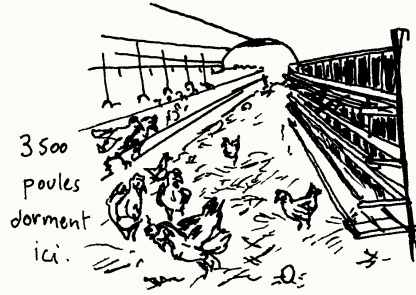
C'est moins contraignant, les poules : on ramasse deux fois par jour, mais si on n'est pas là un soir, ça sera pour le lendemain. Alors que la traite...



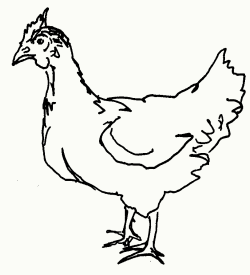
LES CONTRAINTES, CE SONT CELLES DU LABEL ROUGE : PARCOURS LIBRE, PERCHOIRS, RAMASSAGE MANUEL, NIDS PAILLÉS ... ET GRANULÉS "COCORETTE", UN MÉLANGE DE CÉRÉALES. ALORS QU'ILS EN PRODUISENT SUR LA FERME ! MAIS LE LABEL EST À CE PRIX ...



LES POULES, DES LOHMANN, ARRIVENT À 18 SEMAINES, ET RESTERONT UN AN.



APRÈS LEUR DÉPART : VIDE SANITAIRE, ALTERNATIVEMENT DANS L'ANCIEN ET LE NOUVEAU BÂTIMENT. BONNES PONDEUSES, MAIS PAS TRÈS FÛTÉES, LES LOHMANN NE SE POUSSENT PAS TOUJOURS DEVANT LE CHARIOT TIRÉ PAR LES FERMIERES, ET S'Y CASSENT LES AILES.

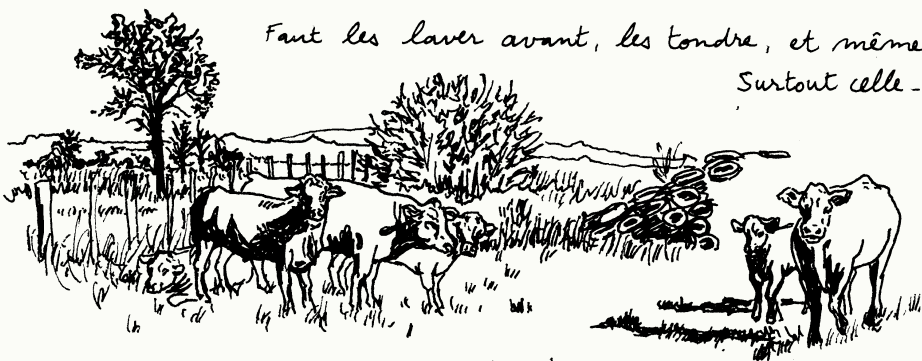


LES LIMOUSINES, ELLES, PROFITENT DES CÉRÉALES DE LA FERME (LES GARS MOISSONNENT EUX-MÊMES ; L'ENSILAGE, C'EST AVEC LA CUMA). CELLES-CI SONT À L'ERDBOOK, ET FONT MÊME LES CONCOURS.

Faut les laver avant, les tondre, et même les dresser!

Surtout celle-là, elle a un sale caractère.

Mais bon, ça aide à se faire connaître, quand on vend des reproducteurs.



Diva et son veau →

Myriam & Geoffroy Hatet

PORCS, CONSERVES & SALAISONS



98

Notre passion... le cochon. La ferme est située entre Poitiers et Limoges, au cœur du pays de la Basse Marche, à cinq minutes du Dorat. Une campagne verdoyante et bocagère dédiée à l'élevage de la vache Limousine et des moutons, où d'irréductibles agriculteurs ont implanté un élevage de porc au milieu des bêtes à cornes et à laine.

Cette ferme, à l'abandon pendant une dizaine d'années, a été reprise en 2001 avec la création d'un élevage de porc. Les porcelets arrivaient de Corrèze à 4 semaines d'âge. Dans un premier temps, il a fallu remettre en état le terrain pour pouvoir y cultiver les céréales nécessaires à l'alimentation des porcs charcutiers. Quelques brebis Charmoises sont venues s'ajouter au cheptel pour pâturer les prairies au bord de la rivière, la Brame.

Pour Noël 2004, sont arrivées les premières truies qui nous ont permis de faire naître les porcelets sur place. Actuellement environ 36 truies sont présentes et donnent naissance aux porcelets toutes les 5 semaines. Après être restés avec leur mère pendant 4 semaines, les porcelets sont sevrés et se trouvent alors logés sur paille en attendant d'être assez grands pour aller dehors se promener dans les parcs et déguster quelques racines et glands en plus de leur repas de céréales. À l'automne, les parcs étant bordés de chênes, il n'est pas rare de voir les cochons sous les arbres attendant que les glands tombent.

Après plus de 6 mois d'élevage les cochons sont abattus à l'abattoir de Confolens et reviennent ensuite sur l'exploitation pour y être découpés et transformés. Nous interve-

nons personnellement tout au long du processus qui nous mène de l'élevage au panier de la ménagère afin qu'à chaque étape la qualité du produit soit respectée :

- Conduite des animaux à l'abattoir.
- Retour des carcasses à la ferme
- Découpe de la viande dans notre atelier
- Fabrication des charcuteries et plats cuisinés
- Vente à la ferme, sur les marchés (Montmorillon, Bellac, Saint Jouvent, et marchés de producteurs du Dorat et Chaptelat) et livraison des conserves et salaisons à Saveurs fermières.

Notre objectif : proposer tous ce qu'il est possible de faire à partir du cochon en profitant du savoir-faire familial transmis par nos parents, grands-parents et arrière-grands-parents, qu'ils soient d'Auvergne, d'Alsace ou de Normandie. Notre particularité : nous n'utilisons aucun additif chimique qu'il soit de type conservateur, stabilisant, antioxydant ou épaississant... tout ceci est banni de notre démarche.

Pour faire découvrir notre métier, nous organisons des journées portes ouvertes à la ferme, tous les ans au mois d'avril, avec visite de l'élevage, marché fermier, repas fermier...

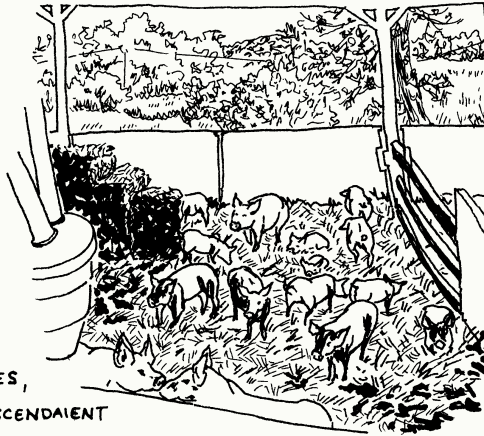
2001 un jeune couple parisien s'installe sur une ferme abandonnée. Onze ans plus tard, un bâtiment neuf pour les porcs, un labo neuf, et ils ont créé une grosse clientèle fidèle. Un peu d'inspiration, mais surtout beaucoup de transpiration. Au début un travail énorme, et maintenant : toujours du travail, mais le train roule et ça donne un peu de confort.

UN PARISIEN PASSÉ PAR LE LYCÉE AGRICOLE ET UNE RÉDACTRICE DE CRÉDIT CLERMontoISE
RÊVAIENT DE PETITS COCHONS... DEVENUS INGÉNIEURS EN TECHNIQUES AGRICOLES, ILS VOIENT
DANS UNE FERME LIMOUSINE DE QUOI FAIRE LEURS COCHONAILLES.

ÇA A COMMENCÉ
AVEC LES CABANES
ET LES PORCS DEHORS.

Mais le terrain
n'était pas
porteur.

FAÇON ÉLÉGANTE DE
PARLER DE LA BOUE,
QUI PASSAIT PARFOIS
PAR-DESSUS LES BOTTES,
L'HIVER, QUAND ILS DESCENDAIENT
DU TRACTEUR POUR NOURRIR LES BÊTES.



LE BÂTIMENT CONSTRUIT
EN 2004 PERMET DE VERSER
MATIN ET SOIR LA DOSE DE
CÉRÉALES EN APPUYANT SUR
UN BOUTON, TOUT EN LAISSANT
LES PORCS S'ABRITER OU
S'ÉGAYER DANS LES PARCS
À LEUR GUISE :
LE CONFORT, POUR LES
COCHONS COMME POUR
LES ÉLEVEURS.

99



LES TRUIES SEVRÉES
CE MATIN ONT FAIT
LEUR THALASSO DEHORS : ELLES REVIENDRONT À
L'ABRI APRÈS UNE NOUVELLE INSÉMINATION.



Le lisier est épandu dans les
champs de céréales, qui
donnent la nourriture ...

et la paille
pour les
litières.

LEURS PORCELETS SONT
ENCORE À LA MATERNITÉ
OÙ ILS ONT PASSÉ
LEUR PREMIER MOIS
(EN ALLAITEMENT):
ILS ATTENDENT
QUE GEOFFROY AIT
NETTOYÉ LEUR PARC.



Mais
non !

on attend
maman ...

AH... VOUS POUVEZ L'ATTENDRE
LONGTEMPS... ENFIN, 7 MOIS :
APRÈS, ON VOUS ZIGOUILLE.



AU LABO, IL N'Y A
QUE DES FILLES,
FORMÉES À LA
DÉCOUPE ET AUX
RECETTES MAISON
(LA CLIENTÈLE N'AIME
PAS LE MÊME BOUDIN
EN AUVERGNE ET
EN LIMOUSIN).

L'ÉTÉ, L'ÉQUIPE DOUBLE, POUR LA CHARCUTERIE,
LES SAUCISSES ET LES MARCHÉS.

ET LES CLIENTS PARISIENS EXULTENT :

"VOUS ÊTES BIEN ICI, VOUS ÊTES EN
VACANCES TOUTE L'ANNÉE."

Louis des Monstiers

LÉGUMES VARIÉS

100

Avec mon équipe (Jocelyne, Bruno, Simon, Vincent et Ludovic), nous produisons tous les légumes que veulent bien nous donner le terroir Limousin, le rythme des saisons, et les outils dont nous disposons. Par exemple, il nous est difficile de produire de l'ail, en raison de l'acidité de nos terres.

Au Potager, nous sommes tous des gourmets ! Quel bonheur de pouvoir, en bio, cueillir une tomate, une salade ou une boule de fenouil, et savourer dans l'instant ses douceurs. Notre aventure, encore récente, puise ses racines dans l'histoire familiale du Fraisse. Quand j'ai fondé le Potager, j'ai remis en culture l'antique jardin dans lequel je venais, enfant, croquer les trésors qui se retrouvaient sur la table de mes grands parents. Il m'a bien sûr fallu professionnaliser cet héritage.

La production maraîchère, au Fraisse, est maintenant un complément à l'élevage familial, lequel nourrit, sur l'un des plus vastes domaines bio de France, un beau troupeau de bovins limousins. Le Potager se veut aussi un écrin aux visites du Château du Fraisse, par ailleurs ouvert au public tous les jours de l'été.

J'ai voulu que nos légumes soient diffusés, en priorité, dans la région Limousin, afin que des vraies relations puissent exister entre nous-mêmes et ceux qui les dégustent. Il était donc tout naturel que j'intègre Saveurs fermières. Par ailleurs, le Potager du Fraisse peut se découvrir au marché, le samedi matin, sous les halles de Saint Junien. A Limoges enfin, nous diffusons notre production via plusieurs AMAP, et environ 150 paniers hebdomadaires.

Il faut venir visiter notre domaine ! Vous y verrez une belle serre, à la pointe, je pense, des techniques de ventilation, d'irrigation et de la récupération des eaux de pluie. Nous sommes

Un patrimoine impressionnant. Un beau château, 600 ha, un outil de travail de rêve. Il y a déjà un cheptel de 250 vaches limousines sur place, et il y a 4 ans Louis a créé une production de légumes bio. Un équipement performant, les idées sont là, la clientèle se développe vite, et maintenant Louis s'investit pour optimiser l'organisation du personnel pour augmenter l'efficacité, le rendement, la rentabilité. Un grand jardin en bio traditionnel, géré avec les possibilités d'aujourd'hui.

également bien équipés en matériel pour cultiver la terre même si, en bio, la main du jardinier sera toujours le plus précis des remèdes contre les herbes indésirables. « Anticipation » et « réflexion » sont toujours le préalable essentiel, car une fois l'herbe poussée, ou la maladie installée, il est très difficile de rattraper. Le métier doit encore rentrer, mais il est passionnant, même dans les échecs, d'apprendre à s'adapter aux caprices de Dame Nature.

Grâce à Saveurs fermières, je suis heureux de pouvoir partager joies et difficultés de ce métier si prenant, mais tellement passionnant. Heureux aussi, d'être au contact d'une clientèle à la fois exigeante et compréhensive. Car là réside la force et l'intérêt de cette formule : les « circuits courts » rapprochent, pour le bien de tout le monde.

Et ce n'est pas la vaste taille du Domaine du Fraisse qui me ferait voir autrement ! Si je pouvais cultiver tout ce dont ma famille a besoin pour se nourrir, et le commercialiser ici, dans la région, je serais un homme comblé ! Il est si important de pouvoir bien se nourrir ! Je crois que notre société s'est trop longtemps détournée de cette évidence. Les choses changent heureusement, et c'est dans cette direction-là que je choisis d'aller toujours plus loin. Vive l'avenir, et vive l'agriculture de proximité, dont le développement, j'en suis convaincu, est assuré.

LE POTAGER DU FRAISSE, CHÂTEAU DU FRAISSE 87330 NOUIC

4 UTH – 5ha de surface d'exploitation – création en 2008 – entrée dans la coopérative en 2008

J'ai plus d'un ami qui m'a traité de fou... : LOUIS A QUITTÉ LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE POUR CULTIVER UN POTAGER AUTOUR DE LA MAISON DE SES PARENTS (QUI SE TROUVE ÊTRE UN CHÂTEAU DE FAMILLE, DEPUIS 1220).

Une partie de mon métier consistait à soutenir les filières agricoles locales.

J'ai été amené à rencontrer des agriculteurs, qui m'ont bien parlé de ce qu'ils faisaient :

ça m'a donné envie de faire ça.

ÇA : DU MARAÎCHAGE, ET BIOLOGIQUE. AU VU DU DOMAINE, PAS QUESTION DE

FAIRE LES CHOSSES À MOITIÉ : DEVENU FERMIER ET GÉRANT DE SCEA, LOUIS EMBAUCHE ET INVESTIT. L'ÉLEVAGE DE BROUARDIS INITIÉ PAR SON PÈRE EST EN CONVERSION BIO, ET FOURNIT UN EXCELLENT COMPOST. LES TERRAINS SONT LIMONEUX CE QU'IL FAUT, MAIS INSUFFISAMMENT IRRIGUÉS : POURQUOI NE PAS PROFITER DE LA PLUIE DRAINÉE PAR CETTE IMPRESSIONNANTE TOITURE ? BUSÉE, ELLE REJOINT L'EAU DE SOURCE ET DES GOUTTIÈRES DE LA SERRE DANS UNE RÉSERVE DE 4000 M³.

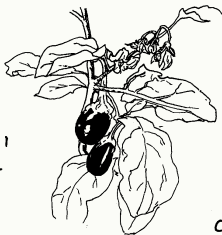
Depuis cet hiver, il y a un système de pilotage électrique et de goutte à goutte sur toutes les solanacées qui sont là-bas. On en mesure déjà les performances.



DANS LA CANTINE, DES TABLEAUX RÉCAPITULENT, POUR CHAQUE SEMAINE, LES SEMIS, PLANTATIONS, RÉCOLTES... EN FONCTION DE L'ASSOLEMENT.



Le matin, on fait le point, tous, à 7 heures, pour voir ce que chacun a à faire.



J'en apprends tous les jours.

LE MÉTIER DE PAYSAN, COMME LA NOBLESSE, NE S'ACHÈTE PAS : IL SE FORGE.



Marion Fournière

FROMAGES DE CHÈVRE, CHEVREAUX

102

La chèvrerie du Ménérol existe depuis 30 ans. À l'origine : deux parisiens dans les années 80, qui avaient des envies de campagne, de naturel, de simplicité... À cette période tout le monde, enfin surtout les jeunes hippies, disait « Je veux aller en Ardèche et élever des chèvres ». Eux se sont arrêtés en Limousin ! Ils ont commencé avec quelques chèvres, puis suite au succès des petits fromages, à la naissance d'un petit garçon, des besoins financiers et les encouragements d'un couple de voisins, ils ont créé la ferme.

À cette période là, ils louaient une maison au lieu-dit Le Ménérol, où il construisirent une fromagerie (toute petite) et un bâtiment attenant à la maison, en tôle (autant vous dire la beauté du lieu !). Il me semble qu'au début les chèvres pâturaient autour de la ferme sur les petit bouts de terrain qu'ils possédaient. Puis les chèvres sont restées en hors sol. La clientèle s'est faite petit à petit. Les marchés ont commencé à prendre place dans le planning de la semaine. 7 ans plus tard est née une petite fille : moi !

Quelques années plus tard, le propriétaire, qui a dû prendre peur devant l'ampleur de la ferme et l'état de sa maison, annonça à mes parents qu'ils devaient partir car il voulait vendre. Sur cette nouvelle, Patrick et Marie (mes parents) ont choisi d'acheter un petit bout de bois juste à côté de la maison pour pouvoir construire un chalet. Après sept années et beaucoup de sueurs, un bâtiment et un magnifique chalet faits à la main, nous voici dans notre nouvelle ferme. Au plus grand de la ferme, il y eut 140 chèvres, des bovins et des porc... Mon père cultivait la terre pour le foin et l'ensilage de maïs.

Ma mère a fait partie du groupe initial de Saveurs fermières. Elle contribuait, en plus de

l'apport de ses produits, à la bonne humeur et à la bonne entente entre producteurs. Son opinion a toujours été considérée lors des réunions et des prises de décisions. Malheureusement, comme ont dit chez nous, ce sont les meilleurs qui partent en premier : elle nous a quittés en 2009 après s'être battue contre un cancer.

Mon frère et sa compagne ont pris la suite de l'activité, mais ils ont décidé d'arrêter au bout d'un an. Pour tout ce patrimoine familial, je ne pouvais laisser ce site à l'abandon. Après 4 années de cuisine en apprentissage, j'ai mis de côté les couteaux et les fourneaux pour chauffer les bottes et faire du fromage. Depuis ma reprise fin 2010, j'oriente l'élevage dans un cadre plus respectueux des animaux et de l'environnement. Pour cela je fais pâturer les biquettes dès la fin des mises bas jusqu'au mois d'octobre, et les aliments sont garantis sans OGM.

Pour la vente, je suis en vente directe entièrement : marchés, AMAP, restaurants locaux, Saveurs fermières et à la ferme. Par choix, je me limite aux 30 kilomètres environnants. Saveurs fermières permet d'avoir un lieu de vente quotidien sur Limoges, de se faire connaître, de partager avec les consommateurs (si l'affluence le permet) notre beau métier et de sortir de notre milieu isolé ! Mais à travers S.F, ce qui pour moi fait une énorme force, ce sont les échanges entre producteurs, le soutien, et les techniques de travail. On forme vraiment une belle équipe !

Ce point est très important pour moi car je voudrais créer des chambres d'hôtes et une ferme auberge, donc il faut que je crée un atelier maraîchage, porc et volaille. Autant de diversité qui amène beaucoup de travail et encore plus de contraintes... mais j'aime ça ! Sur du long terme et peut être quand mon compagnon et moi-même nous aurons des enfants, la ferme développera une activité camping à la ferme en yourte et en cabanes dans les arbres...

On a le droit de rêver !

LE MÉNÉROL 23430 SAINT-MARTIN-SAINTE-CATHERINE

1 UTH – 18ha de surface d'exploitation – création en 2010 – entrée dans la coopérative en 2010

EN ARRIVANT AU MÉNÉROL, ON REPÈRE D'ABORD LA VUE, PUIS LA GRANDE MAISON EN RONDINS, ENFIN LES CHEVRETTES NÉES CE PRINTEMPS, MAGNIFIQUES.

Je suis persuadée que c'est parce qu'elles sont dehors ! Elles gambadent, elles se défoulent, ça leur réussit !

ET ELLES GARDERONT LEURS CORNES, LEURS AÎNÉES ÉTANT PACIFIQUES. LEURS FRÈRES AUSSI, MAIS EUX PARTENT À L'ABATTOIR D'ICI PEU. QUAND ON NE FAIT PAS DE LAIT, ON FAIT DE LA VIANDE !

... OU DE LA REPRODUCTION : DEUX BOUCS SONT RENOUVELÉS TOUS LES DEUX ANS À CET USAGE.



103



ILS REJOINDRONT LES CHÈVRES D'ICI PEU, LES CHALEURS COMMENÇANT AVEC LES JOURS QUI RACCOURCISSENT.

PROCHAINS CHEVRAUX EN JANVIER !



LES POITEVINES,
AU POIL FONCÉ

LES BLANCHES
SAANENS



LES ALPINES, MARRON



QUELLE QUE SOIT LEUR RACE, LES CHÈVRES VEULENT CHAQUE JOUR DE L'HERBE NEUVE.

Elles te laissent pas le choix : le jour où tu les laisses dans leur parc deux jours de suite, elles ont érasé les clôtures, et elles sont sorties !



LA FUTURE FROMAGERIE NE SERA PLUS DANS LA MAISON, MAIS EN FACE.

EXTERIEUR BARDAGE ET BOIS CORDÉ,
INTÉRIEUR ISO 9002 : TRADITION HIPPIE
ET NORMES D'AUJOURD'HUI.

Marie-Jo, la mère de Marion, était une des fondatrices de notre magasin. Une femme disponible, tolérante, chaleureuse. Sans elle le magasin ne serait pas ce qu'il est; tout le monde la respectait, parce qu'elle respectait tout le monde.

En plus, tous les samedis matins, on faisait le marché ensemble. Marie-Jo c'était une amie. Elle est décédée beaucoup trop tôt, et Marion, très jeune,

pas tout à fait prête encore, a repris le travail de sa mère. Avec son compagnon Mike, ils font ça super bien, énergiques, beaucoup d'idées, beaucoup d'ambitions, beaucoup de couleurs.

Quand je suis arrivé à la ferme pour la visite, j'ai eu des émotions, quand on a quitté la ferme je me suis senti super bien, c'est très beau ce que tu fais Marion, je t'embrasse fort, à samedi au marché.

Christian Neuville

LAPINS, PÂTÉ, CONFITS & RILLETTES

104

J'ai débuté mon activité d'éleveur de lapins en production industrielle en 1999, et j'ai arrêté en 2004 pour des raisons financières et de respect des animaux, pour revenir à une production traditionnelle dans un bâtiment industriel.

Il n'y a qu'un seul aliment, sans antibiotiques, pour tout l'élevage, et les animaux ne sont pas vaccinés. La charge la plus lourde est le nettoyage et la désinfection : cela représente environ 80% du temps passé au bâtiment, mais cela est vital pour la pérennité de l'activité.

L'autre activité est l'abattage des lapins et la transformation, ce qui prend également beaucoup de temps mais c'est le résultat final de l'exploitation avec le plaisir du travail bien fait. Ma production est vendue sur l'exploitation et aux deux magasins Saveurs fermières.

L'avenir pour moi serait de construire un deuxième bâtiment pour produire plus qu'à l'heure actuelle (80 femelles). Mais en ces temps difficiles ce n'est pas évident.

Le fait d'être coopérateur à Saveurs fermières m'a permis de rencontrer tous les coopérateurs des différentes branches agricoles et surtout d'avoir le plaisir de rencontrer nos clients.

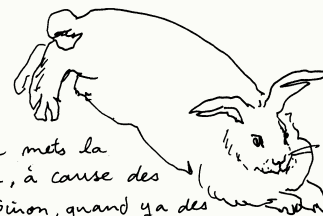
L'avenir de mon métier de cuniculiculteur est assez incertain car il n'y a aucune aide agricole et le risque constant des maladies. Mais étant motivé à 100% car mon travail est avant tout une énorme passion pour le lapin j'espère pouvoir me développer dans les années proches.

Christian a démarré les lapins par amour pour cet animal. Malgré tous les problèmes, mauvais contrat, maladies, redressement judiciaire, il travaille à plein temps comme maçon, et matin et soir il soigne ses lapins. Il va continuer les lapins parce qu'il aime. C'est fort!



On produisait pour "Doux". Il y avait 17 aliments différents, de la femelle aux petits. Plus les piqûres, l'insémination, l'antibio dans l'eau... je passais plus de temps une seringue à la main qu'à nettoyer!

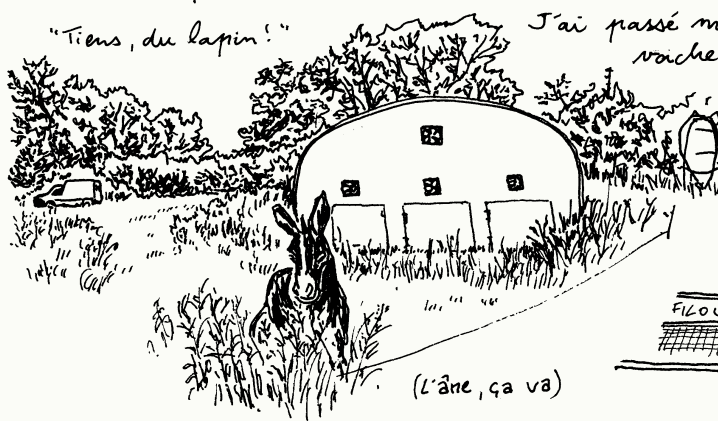
LAPINS COUCHÉS = NO STRESS!



Je leur mets la musique, à cause des avions. Sinon, quand ya des mirages qui passent, les femelles ça les rend folles. C'est France Bleu, ils aiment bien.

LE LAPIN INDUSTRIEL, CHRISTIAN CONNAÎT : QUAND ON DÉBUTE, C'EST LA VOIE TOUTE TRACÉE. IL Y AVAIT DE QUOI LE DÉGÔTER DE LA CUNICULICULTURE, MAIS NON : IL CONTINUE D'APPRENDRE, PAR UNE PRATIQUE ATTENTIVE, UN MÉTIER QUI LE PASSIONNE. IL FAIT VISITER SON ÉLEVAGE LE DIMANCHE, ET LES VÉTÉRINAIRES DU COIN RENVOIENT VERS LUI POUR TOUTE QUESTION SUR LE LAPIN.

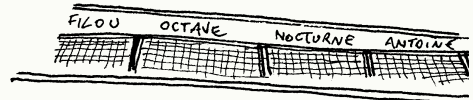
C'est vrai que c'est peu connu... Moi, ça m'est venu au supermarché :



"Tiens, du lapin !"

J'ai passé mon BPREA avec la vache et le mouton au Vaseix, et, pour les U.C. en Haute-Loire, avec les lapins. Les vaches, c'est pas mon truc.

(L'âne, ça va)



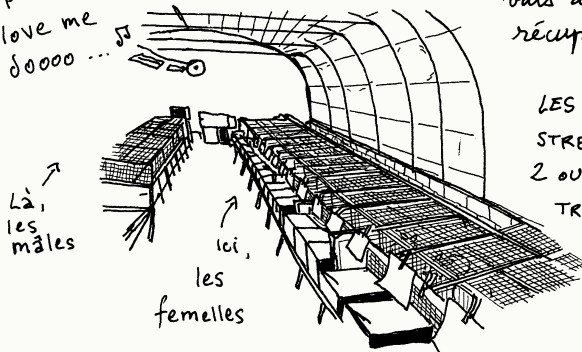
BALBOA

EN INDUSTRIEL, LES MÂLES REPRODUCTEURS SONT APPELÉS DES "MULTIPLICATEURS". ET ON NE LES STOCKE PAS SUR PLACE : ON REÇOIT DES PAILLETTES, POUR L'INSÉMINATION.

AUJOURD'HUI, CHRISTIAN A UNE QUINZAINE DE MÂLES, DONT IL NOTE LES NOMS POUR ÉVITER LA CONSANGUINITÉ. IL A BIEN RÉDUIT SON QUOTIENT MULTIPLICATEUR : DE 6000 LAPINS SUR LE SITE (DONT 450 FEMELLES) IL EST PASSÉ À 900 MAXI.

Là, c'est à l'aise : y a la place.

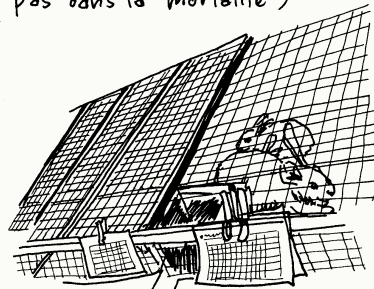
♫ ♪
ooh ♪
plee222 - e22 - e2 - e2se...
love me ♪
soooooo ...



Les cages, c'est hyper sain. Les crottes tombent dessous, j'y vais au Bobcat, et le voisin les récupère, pour son maïs.

LES LAPINS, C'EST TRÈS SENSIBLE AU STRESS ET AUX MALADIES. CHRISTIAN A 2 OU 3% DE TAUX DE MORTALITÉ, C'EST TRÈS PEU (Bien sûr l'abattage n'entre pas dans la "mortalité")

Je bosse avec les épingles à linge. une couleur par bande (les portées ont 42 jours d'écart) et une jaune, pour celles qui vont mettre bas.



Nicolas Brillou

BIÈRES

106

La ferme brasserie existe officiellement depuis juillet 2009, sur l'ancienne ferme familiale à l'arrêt depuis 1992, mais le début de la commercialisation date de juin 2010.

Je suis installé sur 7,5 hectares où je cultive tous les ans 2 hectares d'orge et 0,5 hectares de blé, ainsi qu'une soixantaine de plants de houblon. Le reste est mis en prairie pour la pâture des vaches d'un agriculteur voisin.

La production consiste à fabriquer de la bière à partir des matières premières cultivées sur la ferme. La bière est constituée d'eau, de malt, de houblon et de levure. Je dispose donc d'une malterie afin de transformer mes céréales en malt, et qui sert également à sécher les cônes de houblon que l'on récolte en septembre.

La brasserie me permet ensuite de fabriquer la bière à partir de recettes que j'ai élaborées. L'eau utilisée est de l'eau de source qui se trouve sur la ferme et qui est régulièrement analysée. Les levures sont achetées à l'extérieur. L'objectif étant à terme de pouvoir produire l'ensemble des matières premières dont j'ai besoin pour ma production. Je produis donc 5 types de bières: Blanche, Blonde, Rousse, Ambrée et Brune en

Les producteurs de bière qui cultivent leur orge, leur blé et même leur houblon, c'est très rare. Nicolas en fait partie. Un jour par semaine, il fabrique sa bière: blanche, blonde, brune,... Malgré la très bonne qualité, ce n'est pas évident de trouver la clientèle, il passe beaucoup de temps à chercher des marchés. Il est en train de se mettre en bio, et espère trouver un marché porteur dans ce circuit.

33 cl et 75 cl. La vente des bières se fait sur la ferme, sur les marchés événementiels, via des revendeurs de produits régionaux, et des petites et moyennes surfaces.

Je suis entré à Saveurs fermières il y a 3 ans, d'une part pour développer mon activité, et d'autre part, pour pouvoir faire partie d'une association de producteurs qui permet de mettre en avant le savoir faire de chacun et d'avoir une interactivité directement avec le consommateur. L'intérêt d'un magasin Saveurs fermières est primordial aujourd'hui: cela permet au consommateur de trouver des produits locaux et de saison de très bonne qualité, à des prix compétitifs, et au producteur d'écouler sa production à un prix de revient convenable.

Pour ma part, j'espère toujours faire partie de Saveurs fermières dans les années qui viennent, et souhaite développer mon activité avec la production de cidre ou de vinaigre de bière, et m'étendre hors Limousin à travers divers réseaux afin de pérenniser mon activité.

QU'EST-CE QUI FAIT LA SI GRANDE VARIÉTÉ DES BIÈRES ARTISANALES? TOUT: LE MATÉRIEL, LA QUALITÉ DU MALT, DU HOUBLON, DE L'EAU DE SOURCE, LES PALIERS DE CUISSON, LA TEMPÉRATURE EXTÉRIEURE...



Certains conseillent même d'embouteiller en fonction de la lune. Forcément, ça joue sur les fluides...

EARL FERME BRASSERIE DES MONTS ET BARRAGES, CHAULET 87120 SAINTE-ANNE-SAINTE-PRIEST

1 UTH – 7,5ha de surface d'exploitation – création en 2010 – entrée dans la coopérative en 2011

AU DÉTOUR D'UNE ROUTE SERPENTANT ENTRE MONTS ET BARRAGES, ON TOMBE SUR LE REPAIRE DE LA MAQUISARDE: UN HANGAR AU MILIEU DES PRAIRIES ET DES CHAMPS D'ORGE OU DE BLÉ.



Tous les ans on change de terrain: l'orge pompe pas mal la terre, il faut faire des rotations.

C'EST LE VOISIN QUI S'OCCUPE DE LA MOISSON, GARDE LA PAILLE ET PLANTE DU TRÈFLE POUR SES LIMOUSINES.



Et les champs de malt, ils sont où ?

LE MALT S'OBTIENT EN TORRÉFIANT DES CÉRÉALES GERMÉES. ON UTILISE SURTOUT L'ORGE, POUR LA BIÈRE. QUANT AU HOUBLON, NICOLAS A CHOISI DE NE CULTIVER QUE LA VARIÉTÉ LA PLUS AMÉRISANTE, ET LA PLUS AROMATIQUE.



La lupuline, doux nom du pollen du houblon, donne l'arôme.

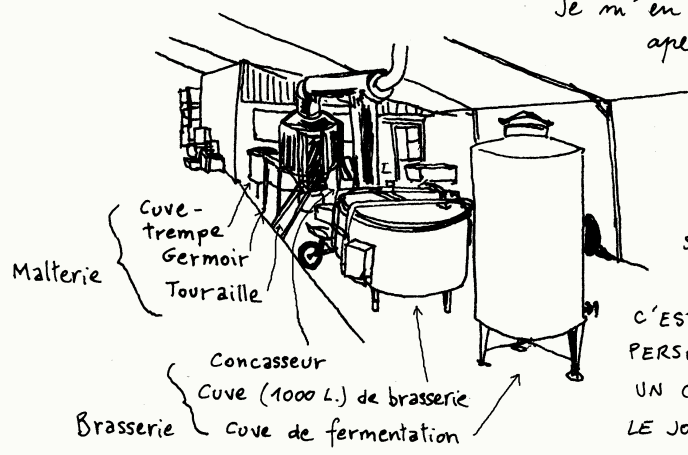
LE MALT DE FROMENT FAVORISE LA MOUSSE, MAIS LA MAQUISARDE N'EN MANQUE PAS. ELLE S'EST MÊME FAIT UNE RÉPUTATION ASSEZ EXPLOSIVE.

Oui, il y a deux ans, ma balance était mal tarée, je mettais trop de sucre, pour la fermentation en bouteille.



Je m'en suis aperçu tard.

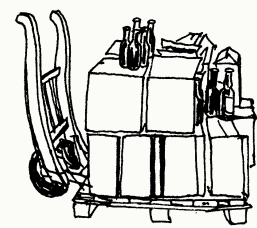
Ça moussait brin.



LA MALTERIE PERMET DE PRODUIRE DU MALT PÂLE, MAIS PAS LES MALTS SPÉCIAUX, D'AVANTAGE TORRÉFIÉS, QUI SONT UTILISÉS POUR LES BIÈRES BRUNES.

C'EST DU TRAVAIL À LA CHAÎNE, MAIS POUR UNE PERSONNE. PARFOIS SON PÈRE VIENT DONNER UN COUP DE MAIN, COMME LE JOUR OÙ LE MOTEUR DE LA CUVE EST TOMBÉ EN PANNE.

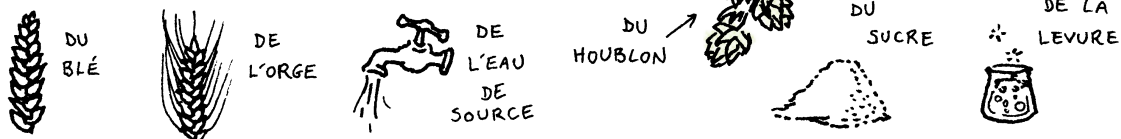
UN BRASSEUR INDÉPENDANT DOIT ÊTRE AUSSI COMMERÇANT: IL PASSE LA MOITIÉ DE SON TEMPS À VENDRE SES BIÈRES. ET SI PEU À LES BOIRE !



FAIRE DE LA BIÈRE EN 20 ÉTAPES



 AVEC :



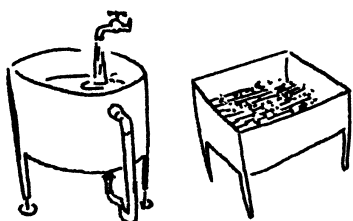
1. MOISSON DES CÉRÉALES



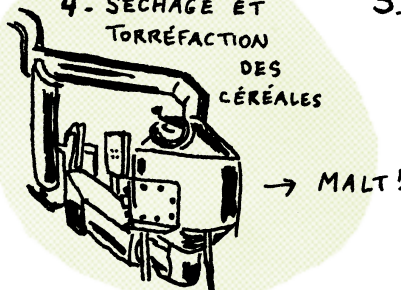
2. RÉCOLTE DU HOUBLON PUIS SÉCHAGE



3. TREMPAGE ET GERMINATION DES CÉRÉALES



4. SÉCHAGE ET TORRÉFACTION DES CÉRÉALES



5. ON ÔTE LES RADICELLES DU MALT



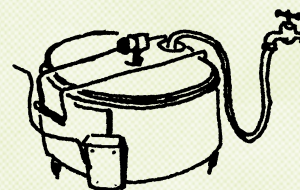
6. ENSACHAGE



7. CONCASSAGE DU MALT



8. CUISSON DU MALT CONCASSÉ



EN 4 OU 5 ÉTAPES

9. FILTRAGE



DU MALT

10. AJOUT DE HOUBLON



11. RE-CUISSON (ÉBULLITION)



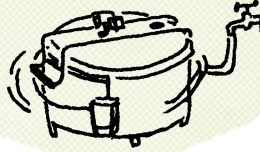
2 FOIS

12. FILTRAGE

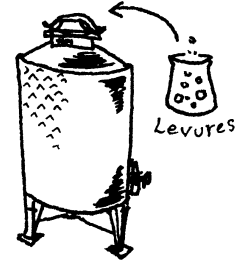


DU HOUBLON

13. REFROIDISSEMENT À 20°C.



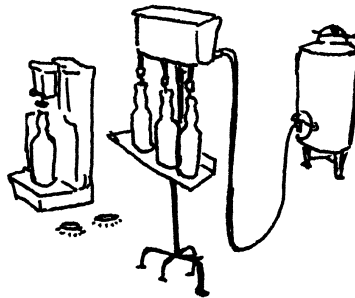
14. FERMENTATION



15. ADJONCTION DE SUCRE DE CANNE



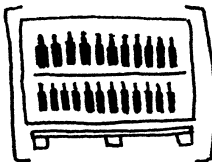
16. EMBOUTEILLAGE



17. ETIQUETAGE

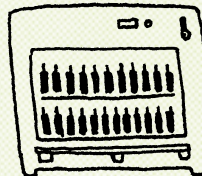


18. RE-FERMENTATION EN CHAMBRE CHAUDE (20°C)



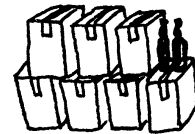
1 SEMAINE

19... ET EN CHAMBRE FROIDE (5°C) → CLARIFICATION



3 SEMAINES

20. STOCKAGE À L'AIR AMBIANT



3 À 4 SEMAINES



Michelle Mas de Feix

PETITS FRUITS FRAIS & TRANSFORMÉS

110

Je suis arrivée en Creuse avec mon mari, conseiller agricole, en 1985. Pour moi, munie de mon diplôme de biologie végétale, difficile de trouver un emploi. A l'époque, c'était les grands débuts de la culture de la myrtille en France et plus particulièrement dans le Limousin, avec l'aide à la diversification pour les éleveurs. Alors pourquoi pas moi ? Il m'a fallu passer un diplôme agricole (BTA* en gestion des exploitations agricoles), et trouver un terrain adapté à cette production. Quelques hectares étaient disponibles à Saint Marc à Loubaud, petite commune accueillante du sud de la Creuse, sur le Plateau de Millevaches.

En 1989, après défriche, désouchage et labour, le 1er ha de myrtilles était planté. J'ai appris sur le tas, au fil des années et grâce aux liens existant entre les producteurs des différentes régions de France, les besoins de cette plante : taille, irrigation, désherbage, fertilisation, problèmes phytosanitaires...

Au départ, le seul débouché envisagé était la vente en gros à la coopérative créée à Ussel, depuis 3 ou 4 ans, au moment de la création des nombreux petits vergers. Il est très vite apparu qu'elle avait des difficultés à commercialiser tous les fruits livrés à un prix correct et rémunérateur pour le producteur, compte tenu des charges, notamment les salariés indispensables pour la cueillette.

J'ai donc commencé à faire un peu de vente directe sur les marchés locaux... où on m'a réclamé d'autres fruits. Sont ainsi arrivés framboises, cassis, groseilles et un peu de rhubarbe. Il fallait également trouver un débouché pour les fruits moins beaux et les invendus des marchés : une petite pièce de la maison se transforme alors en labo pour la fabrication de confitures et gelées.

En 2000, les premiers locaux d'exploitation se révélant vraiment trop petits, nous avons construit un hangar en bois d'environ 120 m², avec pièce de conditionnement des fruits, labo plus performant et congélateur pour stocker les fruits avant transformation. C'est là également que se faisait l'accueil des clients. Situation 2012 : le verger fait maintenant 2 ha, avec toujours une dominante de myrtilles. Le matériel indispensable à la culture est assez peu important. Mon 'luxe' est d'avoir investi dans du matériel de protection antigel pour le printemps : une serre sur 300 pieds de myrtilles et 3 aérothermes, ainsi qu'une couverture anti-pluie sur les framboisiers.

La vente directe a grandement pris le pas sur les ventes en gros : le marché de Felletin, les marchés de Bienvenue à la ferme, la vente sur place, 2 ou 3 revendeurs, et 2 magasins coopératifs de producteurs : La Coop des Champs à Guéret depuis 2001 et Saveurs fermières à Limoges depuis 2010.

Ce dernier type de commercialisation m'a tentée pour plusieurs raisons : débouché sur un secteur où je ne serais sans doute pas allée; ventes toute la semaine sans avoir besoin d'être présente; maintien du contact avec les clients lors des permanences, possibilité d'expliquer mon travail; échanges avec d'autres producteurs, qu'ils aient une activité proche de la mienne ou non; prouver que les agriculteurs sont capables de se prendre en main et de vivre de leur travail sans tout attendre des pouvoirs publics, reproche qui leur est souvent fait.

Je crois réellement au développement de la vente directe et je tends à aller de plus en plus vers ce système pour 100% de ma production. Cependant, il est difficile d'être toujours performant, de satisfaire les clients qui voudraient parfois le beurre et l'argent du beurre. Comment faire comprendre que la production agricole est souvent saisonnière, qu'elle peut être soumise à des problèmes non maîtrisables et que la qualité au meilleur prix (enfin, celui qu'ils pensent être le meilleur) est parfois difficile à proposer? À nous aussi de nous remettre en question régulièrement. Pas de lauriers systématiques pour les agriculteurs !



J'ADMIRE LES RELIEFS DU PLATEAU DE MILLEVACHES, SES TOURBIÈRES, SES COULEURS, SES ROUTES SINUEUSES. C'EST BEAU. KEES POSE LE PIED À TERRE, ET CONSTATE :

Ouh, le sol est pauvre, par ici.

MICHELLE PRÉCISERA :

Le terrain est très acide (pH de 4,5 à 5), et très riche en matières organiques.

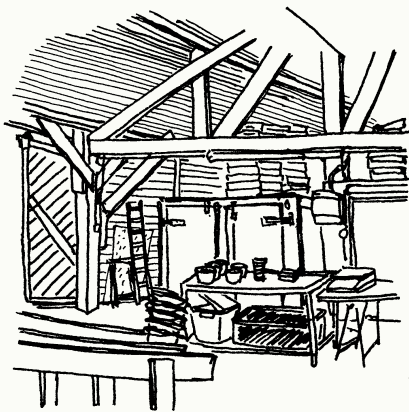
INDICE AU SOL: LES FLEURS VIOLETTES DU THYM SERPOLET. HEUREUSEMENT LA MYRTILLE EST UN FRUIT RUSTIQUE.



111

Il paraît qu'ici, on a un peu le même climat que dans la région des Grands Lacs.

TOUTES LES VARIÉTÉS CULTIVÉES EN FRANCE (ICI : UNE QUINZAINE) VIENNENT D'AMÉRIQUE DU NORD.



ICI, LES SOUFFLEURS À AIR CHAUD ONT TOURNÉ LA FAMEUSE NUIT DU 16 AVRIL, QUI DÉCIMA LA PLUPART DES VERGERS LIMOUSINS (L'AN DERNIER, 80% DE LA RÉCOLTE A GELÉ LE 28 MAI). EN CETTE FIN JUILLET, LES MYRTILLES ONT JUSTE UN PEU DE RETARD.

MICHELLE ET SA FAMILLE ONT RÉCOLTÉ QUELQUES BLUETTA, ET, SOUS LA SERRE, LES TARDIVES DARROW S'ANNONCENT DANS LES TEMPS.



LES TOURISTES VENUS CUEILLIR EN LIBRE-SERVICE VOIENT LEUR PROJET REPORTÉ À LA SEMAINE SUIVANTE. EN ATTENDANT, ILS SONT INVITÉS, COMME NOUS, À PROFITER SUR PLACE DES PREMIERS FRUITS MÛRS DES DIFFÉRENTES VARIÉTÉS.

ON ADMIRE LA CONFIANCE QUE MICHELLE ENTRETIENT AVEC SA CLIENTÈLE.

Bah, ils m'en mangeront toujours moins que les merles!

Mmh!
Cette petite
Paty est
savoureuse!



Miam!
Attends ...
La grosse
Ivanhoé
est encore
meilleure!



Michelle cultive ses myrtilles et en transforme une partie en confitures, jus, nectars, pâtes de fruits, compotes... Avec son mari ils ont construit deux beaux bâtiments pour le stockage, la transformation et l'accueil des clients – et des saisonniers; Les clients peuvent cueillir leurs fruits eux-mêmes et goûter les différences entre toutes les variétés. Michelle fait son travail avec beaucoup d'enthousiasme et avec peu de surface elle peut faire un petit revenu.

Quel avenir pour quelle agriculture?

112

Circuit court, circuit long? Agriculture productiviste, agriculture diversifiée? Intensif ou extensif? Raisonnable ou durable? À mon avis il y a une place pour tout le monde, ou plutôt, tout le monde a sa place. Et je pense qu'il faut tout faire pour que notre agriculture garde cette place et reste en France. Bien sûr c'est facile d'acheter des produits dans les pays où les coûts de production sont moins élevés, c'est du profit à court terme. L'agriculture est créatrice d'emplois, a un poids important dans la viabilité de nos campagnes, et surtout les producteurs de notre nourriture on ne peut pas délocaliser ça, c'est impossible. Oui mais pour certains produits, on l'a déjà fait : les fraises d'Espagne, les moutons de Nouvelle Zélande, le boeuf argentin.... Alors pour garder nos paysans on donne une aide directe. Merci beaucoup! Ce système d'aides a créé une administration importante avec beaucoup de commissions qui décident qui, comment et combien pour Pierre, Paul ou Marie. Pas toujours très objectif, pas toujours très juste, un système rigide et lourd à gérer mais surtout un système qui freine les initiatives, les innovations et les adaptations. En plus cette aide ne me rend pas très fier. Je trouve méprisant qu'on ne puisse pas gagner notre pain avec notre travail. Il faut des aides pour vivre? Non non, pas ça!

Pour redynamiser l'agriculture, pour relancer des initiatives, pour que les paysans soient fiers d'être paysans il faut que le consommateur paye le juste prix pour un produit juste.

Il faut que la grande surface paye un prix correct au producteur. Le meilleur moyen c'est de le faire par la négociation, sinon il faut installer quelque règle dans le jeu. Ce système

n'est pas plus cher pour le consommateur que le système actuel : le surplus, il le paye actuellement par les taxes et les impôts. J'ai déjà dit : des négociations, des règles, c'est réalisable, le Canada et la Suisse ont choisi ce système, actuellement l'Allemagne opte pour des accords de prix rémunérateurs par tables rondes avec les grandes surfaces. Mais l'outil le plus facile à réaliser c'est l'économie plus équitable. C'est le consommateur, son choix d'achat qui va déterminer le sens de notre agriculture. Quand nous sommes au rendez-vous prêts à développer une agriculture vivante, diversifiée et propre, ça donne de l'oxygène à nos campagnes, et une économie où l'humain reste humain.

Cette nouvelle économie c'est de l'idéalisme? Arrêtez, c'est du réalisme. Une espérance de croissance, une politique d'austérité, ça c'est du non-réalisme, de continuer une chose qui ne fonctionne pas, c'est la peur, c'est le conservatisme.

Reprendre l'initiative, créer, inventer, raccourcir tous les circuits : les circuits de décision, des marchandises, de l'argent. C'est simple, efficace et motivant.

Nous, les 32 producteurs qui avons témoigné ici, tous on croit dans cette agriculture avec cet esprit. On donne un sens à notre production, une responsabilité naturelle, le respect entre nous et surtout le plaisir de se raconter, discuter un peu, un petit sourire.

Merci.





ANNEXES

Ils font aussi partie de l'aventure

116

Cécile Robert

Ferme de la Noaille 19510 SALON-LA-TOUR

Cécile a découvert l'élevage et le gavage des canards avec son ex-belle famille, à Salon-la-Tour. En 2006, elle quitte son travail à la Poste pour s'y consacrer. Désormais seule à diriger son exploitation, elle reçoit entre 40 et 90 canards gras prêts à gaver par semaine. Ils sont gavés exclusivement au maïs grain (produit par un agriculteur voisin), abattus et transformés sur place. Une semaine sur deux, Cécile livre ses canards frais au rayon boucherie, ainsi que des conserves (rillettes, foies gras, confits...) et des plats cuisinés sous vide (cuisses cuites...). Toute sa production est distribuée en vente directe, à Saveurs fermières, à la ferme ainsi qu'au marché d'Objat le dimanche.

Aline Mayeul & Benoît Cid

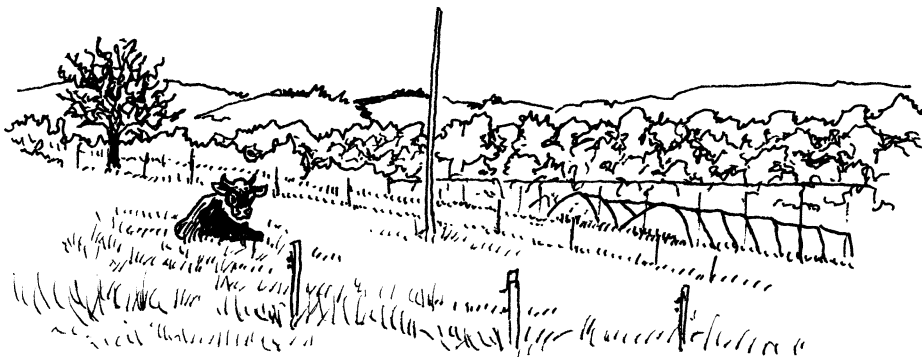
19210 QUEYSSAC-LES-VIGNES

Aline et Benoit sont installés en EARL depuis 2007 à Mirande sur la commune de Queyssac les vignes. Ils possèdent 80 hectares dont 4 sont consacrés aux asperges et 8 aux noyers issus de l'agriculture biologique; 50 ares sont couverts de vignes et le reste est en prairie ou en céréales pour les 40 mères vaches allaitantes. Les asperges sont produites avec très peu de traitement et principalement de la fumure issue de l'agriculture biologique. La récolte s'étale de fin mars à début juin, pour une consommation en mai et juin. Outre ces diverses productions, Aline et Benoît proposent aux vacanciers des randonnées en ânes bâtés

Noël Domingie

Les Barouillettes 24540 BIRON

La famille Domingie produit depuis cinq générations des pruneaux, des figes, des coings, des noix et des châtaignes à Biron, en Dordogne. Les parcelles de fruitiers sont cultivées en suivant des méthodes de protection intégrée : elles restent enherbées, fertilisées avec des engrais organiques et sont protégées avec des traitements naturels. Contrairement à la grande majorité des produits que l'on rencontre habituellement, les pruneaux de Noël sont produits selon la technique du mi-cuit (aucune réhydratation après cuisson) : cette technique permet de préserver leurs vitamines ainsi que leur qualité gustative.



Émilie Bouan

Ferme des parettes 19230 ARNAC-POMPADOUR

Avant d'arriver aux Parettes, la campagne est blanchie par les filets anti-grêle d'innombrables vergers de pommes. Ça et là, quelques vaches limousines, puis un taureau jersiais à l'air doux et des serres de petits fruits apportent un peu de variété au paysage. Émilie a planté ses framboisiers sur un ancien verger de pommes, puis des fraisiers en plein champ, mais malgré ses efforts le terrain ne permettait pas de fournir régulièrement de beaux fruits de bouche. Sous les serres protégées par un brise-vent, la production désormais hors-sol est bien plus abondante et permet de se passer totalement de traitement. Un peu plus loin, les serres des Mara des bois sont sur le terrain d'un ancien camping. Un petit élevage de vaches jersaises fournit un lait idéalement crémeux pour confectionner à la ferme des crèmes glacées incomparables, avec une partie des petits fruits produits sur place - et quelques autres pour étoffer la carte. Difficile de raccourcir davantage le circuit de production, à moins de parvenir à faire pousser de la vanille et du cacao sur les collines des Parettes...

Stéphane Santos

Chouzenoux 19300 OBJAT

Dans le verger, ça sent la citronnelle (elle a poussé là par hasard), les pruniers ont de l'espace et se côtoient sans se ressembler : Bella mira serbo-allemande, Obilnaya et Black amber américano-japonaises, Vars (reine-claude corrézienne)... vingt variétés sur trois hectares et demi. Une diversité qui permet d'avoir des prunes de début juillet à fin octobre, en plusieurs passages, car certaines mûrissent au compte-goutte. Stéphane en récolte 10 tonnes par hectare. Alors que pour les pommes, il y en a qui montent à 80! Mais avec combien de traitements... La prune, c'est plus rustique. Ici on ne traite qu'une fois la fleur, et qu'une fois le fruit, contre le carpocaps. Sous les serres, ça n'est pas plus uniforme : tomates Cœur de boeuf, Portugaise, Cornue des Andes, poivrons Gros rouge ou Petit marseillais... Stéphane fait ses semis lui-même. Et pas de conservateur : il préfère récolter et vendre rapidement. Les boîtes « tempo », sous vide d'air, permettent de conserver fruits et légumes trois semaines en chambre froide, c'est suffisant.

Nouveaux venus

118

Chabot Émilie

7 Le Peyrat 87440 SAINT-MATHIEU
VOLAILLES

Ludovic Lacombe

Ferme Lacombe, Chagnac 24270 PAYZAC
CHARCUTERIE & JAMBON SEC

Agnès Dignac

EARL Dignac, Ferme de Fachervière 19460 NAVES
CANARDS GRAS

Armand Laplaud

17 chemin des écoles 87110 LE-VIGEN
LÉGUMES DE SAISON

Alexandre Lemesle

14 route de la Boige 87500 LADIGNAC-LE-LONG
SAUCISSONS

Henri Mazaud

La ferme des reserves 87800 NEXON
HUILE DE TOURNESOL & DE COLZA,
CONSERVES DE PIGEON

Émilie Pellenard

16 Le mas de Lesterps 87520 CIEUX
VOLAILLES

Benoît Roussely

Les serres de Benoît, 19310 BRIGNAC-LA-PLAINE
PLANTS DE LÉGUMES, FRAISES, FRAMBOISES

Philippe Vareille

Distillerie des sources
rue des ateliers 23500 FELLETTIN
EAUX DE VIE, GNÔLE

Christophe Vergneau

Chateau Rudelle 24240 PUYGUILHEM
VIN ROUGE, ROSÉ, BLANC

Camille Carmier & Julien Sirieix

GAEC de la Falgoune, 19400 HAUTEFAGE
PORC

Frédéric Laval

EARL du lait aux noix, Dougnou 24590 PAULIN
NOIX, HUILE DE NOIX

Jean-Pierre & Josette Neyrat

Moulin du Janicot 24590 BORREZE
CONSERVES D'OIE

Edouard Rouillet

Les eaux de l'Inval, Le Carloux 24590 BORREZE
PISCICULTURE



Sans compter tous les «apporteurs», qui livrent leur production à Saveurs fermières sans être associés au magasin (les statuts d'une coopérative agricole tolèrent 20% de fournisseurs non associés et qui n'ont pas forcément le statut de paysan)

Nouveaux partis

(APRÈS NOTRE VISITE EN ÉTÉ 2012)

119



Nelly & Cyril Vaslin

EARL Le Grand Brugeron,
Le Grand Brugeron 19410 VIGEOIS
CANARD GRAS



Laurence & Jean-Louis Chapeyroux

Lingringeau 24800 SARRAZAC
BOEUF, NOIX, BISCUITS



Jean-François Jouffre

Le Chapial 24800 SAINT-SULPICE-D'EXCIDEUIL
PORC, JUS DE POMMES



Anne & Aurélien Noël

GAEC Des Sources, Bournazeau
23250 SAINT-GEORGES-LA-POUZE
FROMAGES DE VACHE



François Tassie

La Petite Renaudie 87620 SEREILHAC
MIEL

Avis de clients

120

coco

Pourquoi acheter chez le producteur ?

Oui, pourquoi ? Au fond, je ne me suis jamais posé la question. C'est une évidence ; je trouve que c'est évident de bien manger et de bien nourrir ceux qui me sont chers. Et « bien manger » ne signifie pas « manger beaucoup », mais « manger de bonnes choses et en profiter ».

Je trouve aussi très important que ces « bonnes choses » ne soient pas uniquement « bonnes » au goût mais également pour la santé. Et dans ce cas, qui est le plus à même de me fournir un produit de qualité si ce n'est celui (ou celle) qui l'a fabriqué, cultivé, préparé ? Je ne dirai pas « chéri », même si parfois on n'en est pas loin.

Accessoirement, je pense qu'il ne faut pas non plus négliger l'aspect écologique (je n'aime pas gaspiller et je fais attention à l'environnement, nous n'avons qu'une planète...) : acheter chez le producteur implique que les produits n'ont pas beaucoup voyagé et que nous ne polluons pas trop.

Autre avantage : si je veux des renseignements sur un produit, si j'ai des questions à poser, je sais à qui je peux m'adresser. Un producteur sait ce qu'il vend dans le magasin et, le cas échéant, il connaît souvent d'autres personnes susceptibles de le renseigner si la réponse ne coule pas de source, même pour lui...

Finalement je trouve intéressant de discuter avec les différents producteurs. J'habite en ville et j'aime bien être confrontée à d'autres réalités que les miennes. Nous échangeons des idées, des points de vue dans de nombreux domaines et, pour moi, ces rencontres sont très enrichissantes.

Ainsi les produits que j'achète ne sont plus « anonymes », mais ont toute une histoire et sont donc d'autant plus savoureux.

LUC FLORENTIN

Si j'avais mauvais esprit, je dirais que si j'aime privilégier le circuit court c'est parce que je répugne à l'idée d'engraisser des intermédiaires dont l'utilité est au mieux exorbitante et au pire inutile, donc encore plus exorbitante. Mais, fort heureusement, je n'ai pas mauvais esprit. En fait, c'est surtout pour avoir l'assurance d'obtenir un produit de qualité et encore mieux de rencontrer celle ou celui qui a planté l'animal, traité le légume, vendangé le fromage voire élevé le breuvage. C'est alors un réel plaisir d'échanger, avec une personne mi-humaine mi-agriculteur ou éleveur ou maraîcher ou viticulteur, bien sûr autour de ses produits mais aussi de citoyen (hyène) à citoyen (hyène) par rapport à la marche du monde dans lequel nous batifolons.

DANIÈLE & GÉRARD WERMELINGER

Nous apprécions depuis longtemps les produits du terroir du Limousin que nous pouvons nous procurer aux « Saveurs fermières ». Les fruits et légumes fraîchement cueillis à maturité, odoriférants et goûteux à souhait ravissent nos papilles. Et manger plus de produits de saison dans ces conditions est un juste retour au plus positif du passé.

Si nous devons signaler un coup de cœur particulier, ce serait pour le pain artisanal si bien travaillé; nous votons pour la « festive » ! La recherche de convivialité et de création d'ambiance frappe d'entrée avec l'espace enfants avec jeux et sièges adaptés.

Le nombre de personnes âgées qui s'approvisionnent confirme l'importance du commerce de proximité pour la qualité de vie dans ce quartier vieillissant; et la diversité de l'offre qui va jusqu'aux plats cuisinés est aussi un facteur de réussite.

Nous qui habitons à deux pas depuis plusieurs dizaines d'années ne pouvons pas mieux rêver pour nos vieux jours, c'est pourquoi, nous souhaitons longue vie aux « Saveurs fermières ».



JEAN PIERRE JUILLARD

La rue de la céramique, qui traverse un quartier autrefois dédié à l'industrie et à la mécanique, n'avait pas vocation à accueillir une entreprise très originale liée à la paysannerie limousine et à la vente de produits à offrir à une clientèle citadine. Une enseigne « Saveurs fermières » installée dans un espace intelligemment repensé venait de naître. Très vite, l'esprit convivial entre les clients et les producteurs de légumes et viandes frappait dès l'entrée.

Il me semble que cette expérience où l'acheteur et le vendeur se comprennent mutuellement permet d'espérer un monde autre... une petite lueur d'espoir dans notre environnement si menaçant. « Saveur » vient de savoir, ou plutôt, savoir vient de saveur!... Tout un programme grâce à la démarche des « Saveurs fermières ». Merci d'être dans notre quartier!

Fruits et légumes de saisons

124

Hiver

JANVIER

kiwi, poire



citrouille, courge, potimarron, betterave, endive, panais, céleri branche, céleri rave, épinard, mâche, navet, rutabaga

FÉVRIER

kiwi, poire



betterave, endive, panais, céleri branche, céleri rave, épinard, mâche, navet, rutabaga

MARS

kiwi, poire



céleri branche, céleri rave, épinard, mâche, navet, rutabaga, ciboulette, radis rose, persil, roquette

Printemps

AVRIL

rhubarbe



ciboulette, radis rose, persil, roquette, asperge

MAI

rhubarbe, cerise, fraise, framboise



radis rose, roquette, asperge, courgette, chou fleur, oignon blanc, petits pois, chou pointu

JUIN

cerise, fraise, framboise, groseille, cassis



radis rose, roquette, asperge, courgette, chou fleur, oignon blanc, petits pois, chou pointu, chou romanesco, concombre, fenouil

Toute l'année : pomme, pruneau, noix,
carotte, oignon jaune, poireau, pomme de terre, salade

Été

125

JUILLET

cerise, fraise, framboise,
groseille, cassis, figue,
nectarine, melon,
pêche, prune

radis rose, courgette,
chou fleur, oignon blanc,
petits pois, chou romanesco,
concombre, fenouil,
chou rouge, haricots verts,
pâtisson, aubergine,
poivron, tomate

AOÛT

poire, cassis, figue, nectarine,
melon, pêche, prune, myrtille

betterave, radis rose,
courgette, chou fleur,
oignon blanc,
chou romanesco, concombre,
fenouil, chou rouge,
haricots verts, pâtisson,
aubergine, poivron, tomate,
haricots blancs, chou vert

SEPTEMBRE

poire, melon, pêche, prune,
myrtille, châtaigne, raisin

citrouille, courge,
potimarron, betterave,
céleri branche, rutabaga,
radis rose, courgette,
chou fleur, oignon blanc,
chou romanesco, concombre,
fenouil, chou rouge,
haricots verts, pâtisson,
aubergine, poivron,
tomate, haricots blancs,
chou vert, côte de bette,
chou de Bruxelles, chou rave,
topinambours

Automne

OCTOBRE

poire, châtaigne, raisin, coing

citrouille, courge, potimarron,
betterave, céleri branche,
céleri rave, épinard, mâche,
rutabaga, radis rose,
aubergine, poivron,
tomate, haricots blancs,
chou vert, côte de bette,
chou de Bruxelles, chou rave,
topinambours

NOVEMBRE

kiwi, poire, châtaigne,
raisin, coing

citrouille, courge,
potimarron, betterave,
céleri branche, céleri rave,
épinard, mâche, rutabaga,
chou vert, côte de bette,
chou de Bruxelles, chou rave,
topinambours

DÉCEMBRE

kiwi, poire, châtaigne, raisin

citrouille, courge, potimarron,
betterave, endive,
céleri branche, céleri rave,
épinard, mâche, rutabaga,
côte de bette, chou rave,
topinambours

Glossaire

126

AMAP Association pour le maintien d'une agriculture paysanne. Association mettant directement en relation producteurs et consommateurs, qui établissent un contrat afin que ces derniers commandent à rythme régulier (souvent pour une livraison hebdomadaire) une quantité prédéfinie de la production, en en payant une partie d'avance et en partageant les risques avec le paysan. Comme leur nom l'indique, les Amap concernent des agriculteurs qui produisent dans le respect de l'agriculture paysanne (et souvent biologique, mais pas toujours certifiée par le label AB).

Amérisante Qui donne de l'amertume. Le houblon a des vertus amérisantes, dans la fabrication de la bière notamment.

Andainner Faire des andains : aligner en rangées les céréales ou l'herbe fauchée pour que tout cela sèche au soleil. On peut passer la faneuse pour que ça aille mieux.

Andains Rangées de foin ou de céréales fauchées alignées dans les champs pour qu'ils sèchent au soleil.

Bienvenue à la ferme Marque commerciale créée en 1988 par les chambres d'agriculture, principal réseau d'accueil à la ferme et de produits fermiers (revendiquant plus de 6500 adhérents en France). Bienvenue à la ferme est associé depuis 2012 au réseau des marchés de producteurs de pays.

Biner Piocher la terre pour l'ameublir et la désherber.

Binette Outil à biner.

Bineuse Machine à biner.

BPREA Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole. Le BPREA prépare à l'installation en agriculture et aux métiers de responsable d'élevage ou de culture. Cette formation professionnelle est validée par un diplôme de niveau IV (Bac professionnel) délivré par

le ministère de l'Agriculture après validation des Unités Capitalisables (UC) qui composent l'enseignement (et donnent lieu à examen ou notation). Il faut avoir un CAP ou un BEP pour pouvoir s'inscrire au BPREA. La formation dure 1200 heures, réparties en général sur 9 ou 10 mois. Ensuite, il y a plein de spécialisations selon le projet agricole. Et toujours des stages.

Broutard Jeune bovin mâle, plutôt de race à viande, non castré, qui se nourrit de lait maternel et d'herbe, jusqu'à son sevrage (moment où il peut subvenir lui-même à ses besoins alimentaires), vers l'âge de 7 ou 8 mois. À partir de 12 mois, on parle de « jeune bovin ». Souvent, les broutards élevés en Limousin sont destinés à l'exportation, et finissent d'être engraisés en Italie ou dans d'autres pays, où ils seront ensuite abattus et commercialisés (et, parfois, ré-importés en France sous forme transformée).

BTA Brevet de Technicien Agricole. Formation de niveau IV, peu à peu remplacée par les bac professionnels agricoles, le BTA est accessible aux titulaires de BEP, BEPA, CAP et CAPA. Il prépare à la conduite d'exploitation ou aux métiers de techniciens agricoles.

Conformation Aspect extérieur souhaité pour un animal (souvent, pour les vaches à viande : un gros cul, et pour les vaches laitières : un cul de chèvre)

CUMA Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole. Société coopérative agricole permettant à ses adhérents d'acquérir et d'utiliser du matériel agricole en commun. Les Cuma sont apparues au lendemain de la Seconde Guerre mondiale (il en existait un peu avant aussi), et sont organisées dans un réseau national.

DJA Dotation Jeune Agriculteur. En général, quand un agriculteur évoque la DJA, il s'agit de cette aide (dotation en capital, entre 8000 et 22400 €) délivrée par le ministère de l'Agriculture pour aider les jeunes agriculteurs à s'installer sur une exploitation. Soumise à conditions (diplôme de niveau IV, plan de pro-

fessionnalisation validé par le préfet...), la DJA est souvent décisive pour les projets. L'autre DJA, c'est la Dose Journalière Admissible (en anglais : Acceptable Daily Intake), une notion forgée par le Docteur Truhaut dans les années soixante pour évoquer la dose quotidienne d'un produit qu'un adulte de 60 kg peut ingérer sans risque pour sa santé. On l'évoque beaucoup plus pour les additifs que, par exemple, pour les résidus de pesticides, que l'on n'est pas censés ingérer (mais bien souvent... si, et dont on est en droit de se demander quelle dose journalière est admissible par un adulte de 60kg).

DPU Droits à Paiement Unique. Critère administratif ouvrant droit à des versements. Les DPU sont issus de la réforme de la PAC, qui « découple » les aides de la production de l'agriculteur. Suite à la réforme, le « premier pilier » de la PAC prend en compte le nombre d'hectares exploités : un droit à paiement unique par hectare. D'autres aides directes constituent, elles, le « deuxième pilier » qui concerne le « développement rural » et visent à la fois à améliorer la compétitivité de l'agriculture et à protéger l'environnement (on appelle ça le développement durable). L'agriculteur peut être propriétaire ou détenteur de DPU, dans le cas où il bénéficie de DPU liés à la location de terrain à un tiers (qui possédait les DPU y afférant).

Drêche Résidu de céréales (blé, orge, maïs ou autre) après pressage et soutirage du moût (pour la brasserie ou la production d'agrocarburants comme le bioéthanol). Les sous-produits d'industrie (drêche de blé, pulpe de betterave, tourteaux de soja...) sont utilisés comme nourriture du bétail depuis qu'ils existent.

EARL Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée. Société civile à objet agricole. L'EARL peut concerner une seule personne (comme une EURL) ou en associer jusqu'à 10. En 2009 il y avait en France 68200 EARL.

Engraisseur Éleveur non naisseur, qui n'assure pas lui-même la reproduction de son cheptel, mais reçoit des animaux nés autre part afin de les engraisser (et, parfois, les abattre et les commercialiser, comme c'est souvent le cas pour les volailles de fête : oies et canards gras...). La plupart des élevages de volailles ne sont pas naisseurs, ils reçoivent des poussins de 1 jour.

Enrubannage Fait de conserver du fourrage vert sans oxygène : en général de l'herbe pressée en balles rondes ou carrées enrobées de plusieurs épaisseurs de plastique opaque, ce qui donne lieu à la fermentation des sucres par des bactéries, lesquelles participent à la production de ferments lactiques, qui inhibe tout autre développement bactérien (ça ne moisit donc pas). Un stockage « humide » par opposition au stockage « sec » du foin.

Ensilage Fait de conserver du fourrage sans oxygène (en général du fourrage vert finement haché, sous bâche plastique ou dans un silo), ce qui donne lieu à de la fermentation. Bref l'ensilage permet de stocker de la nourriture. Un stockage humide donc.

FI Première génération d'un croisement entre deux races pures (homozygotes). Un FI est donc forcément hybride, mais le premier stade des hybrides. Et en général, on fait en sorte que les hybrides FI aient aussi un petit côté Formule 1.

Faner Retourner à plusieurs reprises l'herbe ou les céréales fauchées (et en général mises en andains) afin que cela s'aère et sèche plus vite.

Faneuse Machine à faner.

Fourrage Plantes servant à l'alimentation du bétail. Le fourrage peut être sec (foin) ou non (pâturage, ensilage, enrubannage...)

GAEC Groupement Agricole d'Exploitation en Commun. Société civile agricole de personnes permettant à des agriculteurs associés la réalisation d'un travail en commun dans des conditions comparables à celles existant dans les exploi-

tations de caractère familial. Créé par la loi du 8 août 1962. En 2009 il existait en France environ 38000 GAEC en activité.

GLBV Groupement Limousin Bétail et Viande. Coopérative agricole créée en 1969 par des éleveurs soucieux de regrouper, d'identifier et de valoriser leur production bovine limousine, le GLBV regroupe actuellement environ 550 producteurs.

GMS Grandes et moyennes surfaces.

Herd-book Terme anglais (herd : troupeau ; book : livre) pour désigner le registre généalogique des espèces bovines. Un animal inscrit (et immatriculé) à l'herd-book justifie de son pedigree, de son appartenance à une race (Limousine, Charolaise, ...).

Indice laitier Production laitière annuelle d'une femelle, l'indice laitier est souvent un critère de sélection dans les élevages (pas seulement de vache à lait) si l'éleveur souhaite tirer parti de ce mode d'alimentation pour les jeunes. On regarde ainsi l'indice laitier des mâles reproducteurs (en réalité, celui des femelles de sa lignée).

MSA Mutualité Sociale Agricole : organisme de protection sociale des salariés et exploitants du secteur agricole, et deuxième régime de protection sociale en France. La MSA a en charge les prestations sociales (santé, famille, logement, retraites), la formation professionnelle, la solidarité et l'insertion (c'est aussi elle qui verse le RSA) et la prévention des risques.

Naisseur Éleveur reproducteur, qui assure lui-même le renouvellement de son cheptel, voire commercialise des jeunes bêtes.

OGM Organisme génétiquement modifié. À ne pas confondre avec les variétés hybrides, obtenues par croisement et sélection d'espèces, mais sans qu'on tripatouille directement dans leur génome.

PAC Politique Agricole Commune : politique engagée par l'Union européenne et ratifiée par l'Allemagne, la France, l'Italie, le Luxembourg, la Belgique et les

Pays-Bas dans le traité de Rome en 1957. La PAC a été appliquée à partir de 1962, d'abord dans une visée productiviste et protectionniste. Elle a connu bien des remaniements depuis, dont en 2014.

Pampine Terme péjoratif dans le jargon de la boucherie : vache à lait qui finit à l'abattoir, vache de réforme.

Remonter le terrain En langage agricole, ça n'est pas gravir un chemin pentu, mais bien enrichir la terre en matières organiques (avec de l'engrais, de la fumure, du compost)

Rey-grass Plante herbacée de la famille des poacées, cultivée majoritairement dans les prairies, mais aussi comme gazon pour les terrains de foot (rey-grass anglais). Autre nom de l'ivraie.

SCEA Société Civile d'Exploitation Agricole. Société Civile qui ne doit pas avoir d'objet commercial. Elle permet d'associer différentes personnes dans la gestion d'une ou plusieurs exploitations agricoles. Elle doit associer deux personnes au minimum, sans maximum.

Solanacées Famille de plantes phanérogames angiospermes (et gamopétales), herbes annuelles ou vivaces telles que la tomate, la pomme de terre, la belladonne, le tabac, le piment, l'aubergine...

Taupins Insecte coléoptère sauteur de la famille des élatéridés. Son ver fait des dégâts chez les maraîchers, qui l'honnissent.

Touraille Étuve dans laquelle on sèche l'orge germé pour stopper sa germination.

Triticale Graminée hybride de blé et d'orge, utilisé depuis les années soixante comme céréale fourragère.

UC Unité de Capitalisation : module d'enseignement faisant partie du cursus d'un BPREA.

UTH Unité de Travail Humain. On dit aussi UTA : unité de travail annuel. Unité de mesure de la main d'œuvre, ou quantité de travail humain fournie sur une exploitation agricole. Elle équivaut au travail d'une personne travaillant à temps plein sur l'exploitation.

Photographies

128













60



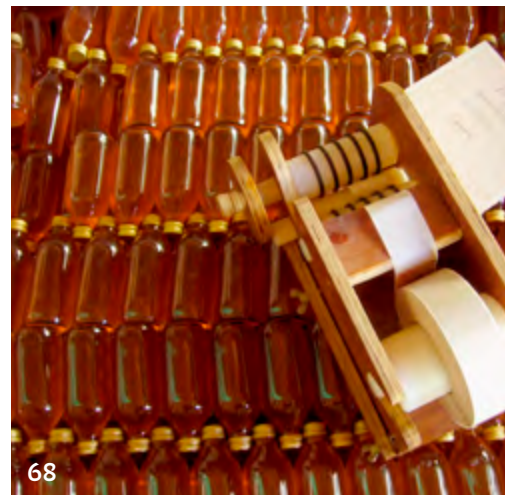
36



98



56









L'intensification et la mondialisation de l'agriculture se combinent en une logique perfide qui se fait sentir dans le contenu de nos assiettes et détériore la qualité des sols, et qui est rendue possible par le fossé qui sépare désormais les producteurs des consommateurs. À rebours de cette tendance, et en réaction, une multitude d'initiatives en circuits courts voient le jour. Saveurs fermières en est une : un magasin de producteurs ouvert à Limoges par huit paysans en 2003. Dix ans plus tard, il en fédère une quarantaine, emploie dix salariés et connaît une progression à deux chiffres... Une aventure construite avec des personnalités et des façons de faire presque aussi diverses que l'agriculture d'aujourd'hui.

Ce livre est né de la nécessité que les agriculteurs engagés dans cette coopérative se connaissent mieux. Un des membres fondateurs, Kees Maris, convaincu que les circuits courts évitent les courts-circuits, a souhaité visiter toutes les fermes, et a demandé à chacun de décrire son travail et ses aspirations. Il a entraîné avec lui Lénon, qui complète leurs témoignages par des portraits dessinés. Dans le but que consommateurs et paysans parlent le même langage, afin que l'on choisisse ensemble l'économie, la nourriture et l'environnement que l'on préfère.

Un livre réalisé en circuit court, à moitié par des paysans, imprimé localement et distribué en vente directe.