

Lauriane et Charles Durant

Préface de Kim Pasche

LA MICROFERME AGROÉCOLOGIQUE

Une agriculture circulaire où tout est valorisé
grâce à la permaculture



Sommaire

Préface	11
Introduction	17
PARTIE I : D'une vie à deux à notre rêve	21
Portraits.....	22
Comment tout a commencé.....	24
PARTIE II : Mise en place d'une microferme	29
Être paysan au XXI ^e siècle	30
Le temps de la réflexion	32
PARTIE III : La transformation	59
Faire la transformation soi-même	60
Production en commun.....	66
Travailler avec un prestataire.....	67
PARTIE IV : Vente	69
Vente directe	70
Vente avec intermédiaires.....	78
PARTIE V : Rien ne sert de courir sans une bonne communication	83
Pourquoi communiquer ?	84
Les circuits de communication.....	86
Communiquer sans se ruiner.....	93
PARTIE VI : Une fois installé, la réalité	97
Du rêve à la réalité.....	98
Le temps de travail.....	105
Achat/revente.....	106
Stagiaire, woofers, chantier participatif	107
Le financement participatif.....	112
Emprunter sur une plate-forme de financement participatif.....	113
Les aides sociales	114
Atteindre la rentabilité financière.....	114
Savoir prendre du recul et rebondir	120
Le meilleur et le pire	122



PARTIE VII : Les animaux à la ferme	127
Quand paysans et animaux deviennent paysagistes	128
Quels types d'animaux ?	133
Être naisseur ou acheter ?	136
Leur habitat.....	138
Leur nourriture.....	145
L'abattage.....	147
PARTIE VIII : Valoriser l'écosystème de la ferme	151
Quel écosystème a-t-on ?	152
Zone humide.....	156
Les arbres et les haies	165
La méthode OBREDIM	178
Une fois valorisé, comment en profiter ?	179
PARTIE IX : Développer la permaculture	181
Une démarche, une philosophie	182
L'élevage.....	188
Le verger	190
La forêt comestible ou jardin-forêt.....	197
Le maraîchage	207
Les abeilles	211
PARTIE X : L'autonomie	223
PARTIE XI : Ce qu'il reste à accomplir	227
À la ferme.....	228
Nos rêves pour l'avenir	230
PARTIE XII : Comptabilité d'avenir	233
Les résultats.....	235
Les perspectives.....	236
PARTIE XIII : De la ferme à...	237
La cuisine	239
L'éducation des enfants et la maison écologique	242
PARTIE XIV : Témoignages	249
Se lancer à deux puis être seule.....	250
La galère de l'installation.....	263
Travailler en famille	277

Conclusion	289
Annexes	291
L'administratif.....	291
Notion de coût de revient selon le type de vente	297
Le coût d'une bonne communication	304
Bibliographie.....	306
Lexique et sigles	308
Adresses.....	310
Formations, chantiers participatifs, stages et woofing.....	311
Notes personnelles	312

Lauriane et Charles auraient pu se contenter d'écrire un livre.
Mais non. C'était plus fort qu'eux. Ils en ont écrit trois.
Et vous les tenez là, réunis dans vos mains.

Le premier livre est celui d'une aventure personnelle.
Car Lauriane et Charles ont décidé de devenir paysans. Et ça, au XXI^e siècle,
c'est tout un roman !
Leurs questionnements, leurs rêves, leurs joies et leurs peines du quotidien :
ils écrivent tout, sans exhibitionnisme ni fausse pudeur, et pour le lecteur, ça
se dévore !

Le deuxième livre est un essai sur l'agriculture française.
Certains voudraient nous faire croire qu'elle est condamnée. D'autres nous
disent qu'elle doit s'industrialiser pour gagner la compétition mondiale.
Mais Lauriane et Charles explorent d'autres pistes, très prometteuses. Plutôt
que de travailler contre la nature, ils ont décidé de travailler avec elle. Leur
terrain est humide ? Très bien ! Ils creuseront des étangs ! Ils planteront des
arbres autour ! Ils élèveront des écrevisses dans l'eau, des abeilles et des porcs
en dehors... Ainsi, petit à petit, s'invente une agriculture nouvelle, écolo-
gique et très productive, qui tire le maximum d'un petit territoire sans jamais
l'épuiser.

Enfin, le troisième livre est un guide d'installation.
Tous les aspirants paysans, comme les simples curieux, trouveront dans
l'expérience de Lauriane et Charles une mine d'informations utiles. D'autant
qu'ils n'éludent pas les questions fondamentales. Combien ça coûte ? Comment
obtenir des aides ? Où se former ? Où vendre ? Comment s'organiser à
plusieurs ? Ils mettent les pieds dans le plat et ça fait du bien !
Finalement, Lauriane et Charles ont écrit un livre qui ressemble à leur ferme :
indéfinissable...
Pour comprendre l'un comme l'autre, le meilleur moyen, c'est encore d'aller
voir par vous-même !

Benjamin Stock
Illustre inconnu, mais ami cher

Préface

Nous avons rencontré Kim il y a quelques années, il animait un stage « immersion sauvage » avec son collectif *Gens des bois*. La sagesse qui émane de ce trentenaire et les discussions que nous avons pu avoir au coin du feu nous ont donné l'envie de lui laisser l'honneur d'ouvrir le bal. Pour nous, Kim détient quelque chose qu'une partie de l'humanité a perdu. Un pied dans la société de consommation et un autre dans l'ancien monde lui donnent cet équilibre tant recherché.



Au moment d'écrire ces quelques mots, je ne peux m'empêcher de sourire. Un sourire de reconnaissance tout d'abord. J'ai eu le plaisir de connaître Lauriane, Charles, puis leurs enfants, Achille et Marius, lors de séjours d'immersion sauvage que nous organisons avec un ami dans les Préalpes fribourgeoises, en Suisse romande.

Nous nous sommes liés d'amitié sans raison rationnelle, mais simplement par alchimie relationnelle. Leur engagement – que ce soit lors de ces immersions, à la ferme du Vieux-Poirier ou, plus généralement, dans la vie – m'a immédiatement laissé une impression particulière ; un sentiment que je n'arrive à qualifier qu'avec des mots habituellement adressés à la nature, d'ailleurs : un sentiment d'abondance, de vitalité et de luxuriance... C'est dire si cette famille est en phase avec son sujet de prédilection !

Un sourire de reconnaissance donc, pour des gens que je considère être des amis, mais que je ne côtoie pas à la hauteur de ce lien, malheureusement. Qu'ils aient pensé à moi pour « ouvrir le bal » de cet ouvrage plein de vigueur me va donc droit au cœur.

Mais ce sourire reconnaissant est également teinté d'une nuance narquoise. Car quiconque me connaît un peu ne pourra que rire de l'anecdote : le fait que Kim, l'anti-civilisation, en guerre ouverte avec l'agriculture qu'il considère être le berceau non pas de l'humanité mais des problèmes de notre société moderne, accepte de signer la préface d'un livre qui parle de la ferme (même micro !) est d'une ironie tout à fait délicieuse !

Leur requête souligne d'emblée une tendance qu'ont Lauriane et Charles et qui les démarque sans doute de bon nombre d'autres meneurs de projets similaires : ils savent laisser une place importante à l'intuition, pour peu qu'elle soit au service d'une intention claire et précise. Cette capacité de se tenir à la lisière entre contrôle et lâcher-prise est en effet omniprésente dans l'histoire et le vécu qu'ils déroulent pour nous dans ce livre.

Cette qualité n'est pas sans rappeler la **résilience**, une des clés du mode de vie ancestral des peuples-racines, dont nous sommes tous les héritiers, conscients ou non.

La résilience, c'est la capacité d'un organisme ou d'un système à s'adapter aux forces présentes sans toutefois perdre ce qui fait son intégrité. La résilience demande donc avant tout une capacité d'observation et de réaction qu'un aîné gwitchin du nord du Yukon m'a un jour résumée en ces termes, en parlant de la philosophie amérindienne : « On ne bouge pas les choses de ce monde, on laisse les choses de ce monde nous bouger. »

Cette capacité est loin d'être anodine : lorsqu'on observe l'histoire de l'humanité (que je préfère mettre au pluriel, personnellement), il est clair que c'est en grande partie la capacité d'empathie, de résilience et d'adaptation à leur milieu qui a permis aux humains d'être *façonnés par le vivant* et qui est à l'origine d'un véritable trésor aujourd'hui ignoré de notre monde moderne : le *patrimoine culturel des peuples-racines*.

Je me permets ici un aparté qui me semble important :

Il existe aujourd'hui sur Terre environ 6 000 cultures qui sont en continuité directe avec ce que nous nommons maladroitement la « préhistoire ». Ces cultures sont toutes héritières d'un monde au sein duquel les membres de la société ont une place au même titre que les autres membres du vivant, ni plus ni moins. Un monde où les hommes savent vivre non seulement de façon

pérenne, mais en faisant honneur et éloge à la création sous toutes ses formes (il suffit d'observer la richesse des langues non écrites, la diversité des traditions et des arts indigènes pour s'en rendre compte).

Chacune de ces cultures est ainsi porteuse d'une réponse qui lui est propre à la question : « Qu'est-ce qu'être humain sur cette Terre ? »

6 000 cultures traditionnelles... contre 200 nations qui s'acheminent toutes plus ou moins vite vers une monoculture néolibérale et capitaliste, et qui ont pour seules ambitions le progrès et la croissance.

Les hommes et femmes qui aujourd'hui portent ces 6 000 cultures représentent environ 300 millions d'individus selon l'ONU. Ainsi, ce qui fait la véritable richesse du patrimoine de l'humanité est aujourd'hui porté par celles et ceux que René Char nommait les « invisibles » : moins de 4 % de la population mondiale, disséminés aux quatre coins de la planète, le plus souvent retranchés dans les endroits les plus isolés et les plus hostiles par notre civilisation toujours plus gourmande en terres et ressources exploitables.

Cette diversité humaine, d'une valeur infiniment plus grande que tout ce qui peut bien être entassé dans nos serveurs et autres logiciels, est le résultat de millions d'années de sélection naturelle, et en aucun cas le résultat de lois ou de programmes. Et ainsi nous pouvons dire que la richesse et la diversité humaines sont ce qui arrive lorsque les humains *se laissent façonner par le vivant* et non l'inverse !

Observons les langues sifflées des îles Canaries, les villages perchés dans les arbres de Papouasie, les jardins suspendus des hautes montagnes de Nouvelle-Guinée, la pêche au cerf-volant en Indonésie ou encore l'élevage de rennes en Sibérie : voilà ce qui arrive lorsque les hommes se laissent façonner par le vivant.

Observons les zones industrielles des grandes villes, les monocultures des plaines américaines (où le bison courait encore il n'y a pas si longtemps), le continent de plastique qui se forme dans le Pacifique, ou encore le gris, couleur monolithique par excellence de toutes les mégapoles du monde : voilà ce qui arrive lorsque les hommes refusent de se laisser façonner par le vivant et décident plutôt de façonner ce qui les entoure. Peut-on vraiment parler de progrès ?

« Mais pourquoi nous raconter cela ? » me direz-vous.

Eh bien parce que le projet de la ferme du Vieux-Poirier me semble être bien plus que le projet d'un couple désireux de se rapprocher de leur terre et de ses traditions : il est une tentative de renverser la tendance actuelle qui met en péril la diversité et donc la pérennité de notre espèce, rien que cela !

S'il est un constat que l'on puisse faire aujourd'hui concernant notre grande civilisation moderne, c'est qu'elle détruit la diversité. Et pas seulement

la diversité biologique, malheureusement. La diversité humaine est tout autant en danger ! Nous perdons environ 140 langues chaque année sur cette planète et, avec elles, tout autant de cultures !

L'agriculture conventionnelle est à l'image de notre civilisation : toutes deux transforment la diversité en monoculture. Et chaque instant, chaque effort qui est fourni à cette fin est un effort qui va à l'encontre de la vie, car la vie cherche par nature à démultiplier et à diversifier.

Ce que font Lauriane et Charles est à mon avis sous-estimé. Dans leur quotidien, chaque effort vise précisément à faire honneur au vivant, en proposant, modestement, d'apporter une réponse de plus à cette si belle question aux choix infinis : « Qu'est-ce qu'être humain sur cette Terre ? » Ce faisant, ils contribuent à l'élan vital si cher aux femmes et hommes-racines, tout cela sur le sol de leurs ancêtres. Quel merveilleux exemple !

La microferme, telle qu'ils nous la présentent, c'est l'art de réensauvager notre rapport à l'agriculture et à l'élevage, en ouvrant la porte à l'inconnu. Cet inconnu qui n'a de cesse de nous informer sur ce que nous ne savons pas encore de nous-mêmes ! Se réensauvager, c'est s'ouvrir à un lien ancestral un peu rouillé chez nous autres Occidentaux. Un lien sous forme de dialogue avec notre terre. Ce dialogue qui permet d'être habité par le territoire avant d'habiter le territoire et de le ménager plutôt que de l'aménager... Se penser membre de notre écosystème, c'est retrouver sa place dans la grande communauté du vivant, et ce n'est pas rien !

Et puis, vous le verrez au fil des pages, le quotidien de nos amis ressemble finalement plus à celui de chasseurs-cueilleurs qu'à autre chose : sans filet, sans droit à l'erreur (ou presque !), ils doivent non seulement réécrire une histoire intime avec leur territoire, mais également trouver des moyens modernes de valoriser ce travail afin d'en tirer un revenu. Moi qui suis trappeur, j'ai maintes fois eu l'impression, en parcourant les diverses parties de ce livre, de me retrouver en train de traquer un animal particulièrement difficile à attraper !

Cet aspect très « terre à terre » – qui fait d'ailleurs l'une des originalités de ce livre – n'occulte cependant pas la part plus fondamentale du « pourquoi nous faisons les choses » et qui relève plus du relationnel que du rationnel. Leur démarche est teintée d'une aura un peu magique et espiègle que les réalités du quotidien n'ont pas su ternir. À ce titre, l'expérience de Lauriane et Charles n'est pas sans me rappeler ce qu'un ami agriculteur à la retraite m'a un jour dit : « Durant toute ma vie d'adulte, j'ai essayé de passer d'ingénieur agronome à paysan ingénieux. Aujourd'hui, j'essaye modestement de passer mon diplôme de paysan ingénu. »

À lire le témoignage et les ambitions de Lauriane et de Charles, je ne doute pas que leur ferme est en passe de devenir un haut lieu de la diversité – biologique, idéologique, agroécologique. Leur souhait de voir grandir une forêt nourricière qui réponde à leurs valeurs est en route et ce sera peut-être ainsi que la boucle, un jour, sera bouclée : lorsque nous aussi, hommes modernes, aurons appris à devenir des « invisibles » et que nos jardins et nos écuries ne seront autres que les forêts sauvages qui auront alors pris le dessus sur nos cités modernes, à l'image des cités mayas englouties par la forêt tropicale...

Ou comment apprendre à flotter plutôt que de nager...

Kim Pasche

Archéologue expérimental, trappeur, auteur, Kim Pasche préfère se voir avant tout comme un gardien des savoirs ancestraux. Il vit entre l'Europe et le Yukon, au nord-ouest du Canada, où il possède une concession isolée du monde moderne. Il est membre actif de l'École pratique de la nature et des savoirs, cofondateur, avec Michael Palma, de la plate-forme PACT et a rédigé plusieurs fiches pratiques pour Devenir autonome (éditions YpyPyp). Il est également coauteur du livre Arts de vie sauvage avec Bernard Bertrand (éditions de Terran, 2013).

Introduction

Lauriane – « Les manuels d'histoire nous apprennent que les premiers hommes étaient des chasseurs-cueilleurs. Peu nombreux et bien adaptés à leur environnement comme tous les enfants de la Terre, les humains prélevaient alors selon leurs besoins, directement dans les riches ressources naturelles sans les gaspiller. Le sang de ces lointains ancêtres demeure vivace, il traverse le temps, coule dans mes veines et me donne la certitude d'être des leurs, profondément. Ils sont mes racines.

Bien sûr, être chasseur-cueilleur aujourd'hui en Europe est une douce utopie. Qui voudrait vivre comme un nomade, et qui en serait encore capable ? Se déplacer au fil des saisons, chasser et récolter afin de se nourrir et de se soigner, savoir conserver toutes ses denrées sans congélateur ni autre conditionnement sophistiqué, trouver de l'eau potable pour s'en désaltérer, fabriquer ses outils et armes à partir de silex, de bois, d'os ou de corne, tanner les peaux pour se vêtir... Ne sommes-nous pas irrémédiablement possédés par nos conquêtes, la sédentarité, notre confort ? Qui donc pourrait, qui serait prêt à y renoncer ? Pourtant, certains d'entre nous, dont Charles et moi-même faisons partie, ne s'en contentent pas. Nous souhaitons nous réconcilier avec la nature sauvage. Pour revenir à nos commencements sans qu'ils soient une fin, nous participons à des stages pendant notre temps libre. Apprendre à connaître les plantes sauvages, faire de la vannerie, dormir simplement en pleine nature sont des activités que de plus en plus de personnes recherchent. Mais ce ne sont que de belles parenthèses dans le temps... puis nous revenons doucement mais sûrement à ce monde moderne plein d'avancées technologiques et de grandes idées qui auraient pour vocation de nous faciliter la vie, de la rendre meilleure. Mais est-ce le cas quand une simple panne de courant nous rend quasi impotents ?

Existe-t-il un chemin où communion avec la nature, respect du vivant et modernité se conjuguent au quotidien jusqu'à s'incarner dans le travail ? Est-il possible d'être sédentaire, de cultiver toujours le même lopin de terre sans épuiser les sols en produisant suffisamment pour tous nous nourrir, d'élever des animaux en les respectant plutôt que de chasser ?

Après les deux guerres mondiales, il a fallu rapidement nourrir toute une population à n'importe quel prix. La révolution agricole était déjà, depuis plusieurs années, entrée dans une logique de capitalisme où la mécanisation et l'épuisement de la terre étaient de mise. Mais ce qui a fait la différence, ce sont les énormes progrès de l'industrie chimique dont la première vocation a

été, faut-il le rappeler, d'exterminer le plus de personnes possibles. Nous le savons désormais, ce sont les surplus de la matière active chimique qui ont été la solution pour parer à l'urgence. La production d'ammoniaque, par exemple, a d'abord servi à la création d'explosifs pour finir dans nos champs comme engrais azoté. Le gaz moutarde, à la funeste réputation, s'est reconverti en pesticide pour combattre les nuisibles. Il est prouvé aujourd'hui qu'engrais et pesticides sont non seulement nocifs pour la nature mais aussi dangereux pour l'homme.

L'agriculture actuelle laisse le sentiment amer que l'homme s'est désolidarisé de son essence profonde, celle qui coule dans nos veines depuis l'origine. Nous nous battons aveuglément contre l'évidence, pourquoi et au nom de quoi déjà ? Pourtant, nous faisons partie d'un tout, de la Terre, de la nature, au même titre que les animaux, les végétaux, les minéraux.

Nous avons perturbé les cycles et les équilibres naturels pour avoir des fraises à Noël. Nous ne nous sommes, hélas, pas arrêtés là. Il a fallu que l'homme aille encore plus loin en créant des semences génétiquement modifiées. L'ouverture des marchés et la mondialisation ont fait que la nourriture est transportée à l'autre bout de la planète. Nos usines, couplées à l'agriculture intensive, polluent l'eau, les sols et l'air. Le summum : l'eau est mise en bouteille pour être vendue aux quatre coins du monde. Pourquoi dépenser toutes ces énergies ? Qui, finalement, paiera l'addition ?

Heureusement, comme le chante le poète Léo Ferré, "avec le temps va, tout s'en va" ; de prise de conscience en prise de conscience, l'agriculture vit un nouveau changement. Dans les années soixante, quand les méfaits de l'agriculture intensive ont commencé à se voir, une poignée de pionniers a su se battre pour que leurs terres ne soient plus vidées de toute substance. Ils se sont réapproprié des méthodes ancestrales, pour les expérimenter à nouveau et trouver une façon de faire qui leur soit propre. Depuis les années deux mille, ce mouvement s'est amplifié et c'est toute une nouvelle génération de paysans qui se lance dans l'agriculture dite "bio". Un nouveau courant de pensée s'amplifie : il réclame le respect de la nature, des animaux et de l'homme.

Notre famille adhère à ce mouvement et, chaque jour, nous sommes de plus en plus sollicités pour des visites de notre ferme, des stages et des conseils. Ce qui montre bien que cette société de capitalisme et d'industrialisation à outrance ne convient plus et que bon nombre de personnes aspirent à l'émergence et au respect de valeurs oubliées telles que l'authenticité et le travail en cocréation avec la nature et non plus contre elle. Le consommateur change aussi. Qu'il soit adepte du bio ou non, il a compris que sa nourriture doit être locale, que son acte d'achat n'est pas anodin.

Nous prenons conscience que cette Terre ne nous appartient pas, que nous devons la préserver pour les générations futures.



Il nous tenait à cœur d'exposer nos idées, nos rêves, raconter ce qui a déjà été mis en place sur la ferme et ce qu'il reste encore à accomplir pour aller au bout de notre objectif. Nous avons fait des choix pour tenir notre cap malgré les tempêtes traversées. Bien sûr, il existe d'autres alternatives, mais nous auraient-elles convenu ?

Loin d'être un manuel de solutions toutes prêtes, ce livre est un témoignage qui résulte du questionnement et de la mise en pratique d'une vie de paysan. Lorsque la décision est prise de s'engager dans une voie agricole, la vie qui en découle est faite d'interrogations perpétuelles. Il faut savoir résister à l'envie de dupliquer un modèle déjà établi qui ne mène qu'à une déception difficile à surmonter.

Notre expérience n'est pas à appliquer à la lettre : c'est une méthode, un récit d'expérimentations parmi tant d'autres, qui pour le moment nous convient et nous conforte chaque jour dans la voie que nous choisissons. L'essentiel réside dans l'observation de qui nous sommes, de ce que nous voulons, de notre environnement aussi bien familial que naturel. C'est avec cet ensemble de paramètres qu'il est possible de monter un projet, le plus cohérent et réalisable possible. »

Charles – « Je suis de l'avis de Lauriane, ce sont les valeurs que nous portons au quotidien, mais j'aimerais rajouter un mot sur quelque chose dont j'ai l'impression qu'elle passe au second plan face à la protection de la nature et des animaux. Pourtant, c'est tout aussi important, voire peut-être même plus : l'exploitation de l'homme par l'homme.

Cet esclavagisme moderne n'est pas si différent de celui pratiqué par nos ancêtres, c'est une pratique aussi vieille que le monde. Le confort de certains se fait au détriment d'autres humains. Chaque civilisation a eu des esclaves pour réaliser les tâches ingrates. Aujourd'hui, le terme d'esclave n'est plus utilisé mais il me semble que dans les faits les choses restent inchangées.

Les pays du Nord continuent à imposer un rapport de domination sur ceux du Sud. Nous vivons (encore) bien en Europe et souhaitons garder ce niveau de vie. Or, pour le moment, ce n'est possible que par une atteinte au principe d'égalité, d'équité voire même de dignité d'autres humains. Régulièrement dans divers médias, nous pouvons lire la situation désespérée des ouvriers chinois travaillant de longues heures pour fabriquer des produits qui nous sont destinés, dans des conditions inacceptables, sans couverture sociale, sans contrat de travail pour la plupart et le tout pour un salaire de misère. Et là, je ne vous parle même pas du travail des enfants, la chose la plus honteuse que l'Occident laisse faire.

Dans ce contexte économique mondial aux inégalités criantes, il est nécessaire de trouver des solutions et de faire face aux abus de nombreuses multinationales qui ne respectent pas la dignité humaine.

De cette idée est né le commerce équitable Nord/Sud, mais suffit-il à endiguer le problème ? Peut-être un peu. Peut-être aussi qu'il nous donne bonne conscience pour que nous puissions continuer à consommer de la même manière.

Il est temps de se réveiller en local afin de garder notre niveau de vie confortable sans que d'autres en pâtissent.

Le budget d'un foyer devrait être revu pour donner une part plus importante à l'alimentation locale, comme c'était le cas au début du siècle dernier, ce qui pour le coup laisserait moins de place aux choses futiles que nous faisons fabriquer dans les pays les plus pauvres. Un foyer de quatre personnes avec quatre téléphones portables, trois télévisions, plusieurs consoles de jeux, de la décoration intérieure qui finit par être un consommable comme de la vaisselle jetable, des vêtements nouveaux à chaque saison... Consommons moins tout simplement, choisissons d'acheter d'occasion ou de troquer plutôt que d'acquérir du neuf.

Moins de viande dans nos assiettes mais de meilleure qualité. Payons nos paysans à un juste prix pour qu'ils puissent vivre de leur travail et créer de l'emploi.

J'aime beaucoup cette phrase prononcée un jour par un vieux commerçant rencontré au gré du hasard : "Fais vivre ton voisin et il te fera vivre." Face à ce constat, je me pose la question du traitement des animaux. Le décret de l'abolition de l'esclavage en France date de 1848 ; effectivement, dans notre pays, la condition humaine est devenue meilleure mais nous exploitons toujours les pays pauvres. En 1976, l'article L214 du code rural est voté en France, les animaux y sont désignés en tant qu'êtres sensibles. "Tout animal étant un être sensible doit être placé par son propriétaire dans des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de son espèce." N'allons-nous pas exporter la majorité de nos élevages dans des pays où la ferme aux mille vaches est pratique courante ? Pour n'avoir plus que des petits élevages en plein air sur notre territoire dont la production ne représentera qu'un pourcentage infime de la consommation et sera de plus réservée aux plus favorisés. Faire faire ailleurs ce que nous ne voulons pas voir chez nous. »

Dans la suite de cet ouvrage, nous allons parler tour à tour, vous livrer nos expériences, nos impressions, nos joies, nos déceptions et tant d'autres choses encore.

Nous avons aussi invité des amis à témoigner. Le quotidien est parsemé de rencontres et de découvertes, et sans toutes ces personnes qui jalonnent notre chemin et nous inspirent, nous n'en serions très certainement pas là aujourd'hui. C'est un peu de leurs connaissances et de leurs expériences que nous avons envie de partager avec vous.

Partie I
D'une vie
à deux
à notre rêve

Portraits

Lauriane



Âge : 39 ans.

Origine : enfant de la ville, y a vécu jusqu'à ses 27 ans. Issue d'une famille d'entrepreneurs.

Études : bac littéraire, deux années de psychologie et maths à la fac, DUT gestion d'entreprise, BTS assistant de gestion PME-PMI en alternance. De 28 à 32 ans, s'est formée à la kinésiologie, au massage avec bol tibétain. Suit un enseignement chamanique et de passeuse d'âmes.

Jobs : prise de paris chez un bookmaker en Allemagne pendant ses études, assistante de gestion pendant six mois, gérante d'entreprise « grossiste en cosmétique » pendant huit ans, paysanne depuis 2012.

Signes particuliers : voit toujours le bon côté d'une galère, veut sauver le monde façon Wonder Woman alors ne peut pas s'empêcher d'accepter chaque nouveau défi, râle un peu trop, a un peu de mal à comprendre que tout le monde ne pense pas comme elle (étonnant !).

Anecdotes intéressantes et non des moindres pour la suite : petite, était fan de la série télévisée *La Petite Maison dans la prairie*. Quand on lui demandait quel métier elle souhaitait exercer, répondait « ermite » ou « grande oratrice pour rendre le monde meilleur ».

Aspire à : vivre plus en harmonie avec la nature.

Comment tout a commencé



Lauriane et Charles.

2004 est la date de leur rencontre. Elle a 25 ans, lui en a 17. Elle est chef d'entreprise, lui passe son bac. C'est d'abord la passion des deux-roues qui les rapproche : elle roule en moto, lui en scooter. Lors d'un dîner d'affaires, lorsque son client lui demande ce que fait son ami, elle rougit et répond qu'il fait des études en restant très vague. Lui est fier comme un coq quand cette femme vient le chercher à la sortie du lycée. Avec une once de magie, l'alchimie prend tout de suite. Ils ne se quitteront plus malgré les grands écarts du départ.

Lauriane – « Avant de connaître Charles, je n'ai pas le souvenir d'avoir entendu les mots "agriculture biologique". Je ne suis pas d'une génération où il était courant d'en parler tout autant que l'écologie. Les enfants qui étaient à l'école dans les années quatre-vingt et quatre-vingt-dix n'ont même jamais abordé le sujet du réchauffement climatique. Et c'était bien le dernier de mes soucis. Mais Charles était fils de paysans bio et ça a attisé ma curiosité. Je me suis donc renseignée, d'une part parce que je n'aime pas être totalement ignorante sur un sujet et d'autre part parce que cette agriculture bio était un concept plutôt attrayant et je sentais que mon cœur allait s'y plaire.

Au bout d'une année de relation, lorsque nous nous sommes installés ensemble, j'ai commencé à acheter notre nourriture avec le label bio. Bien sûr, ayant toujours vécu en ville, ne sachant même pas que le concept de vente directe



pouvait exister, je faisais mes courses dans le grand supermarché du coin, donc c'était du bio industriel.

Par la suite, nous sommes allés nous promener sur quelques marchés bio et voilà le début de ma vraie rencontre avec le monde paysan bio, celui de la vente directe. Adieu les grandes surfaces, vive la voiture pour courir la campagne afin de m'approvisionner chez chacun d'eux au gré de ma liste de courses et du menu prévu pour la semaine. »

Charles – « Pour moi c'est complètement différent, une grande partie de ce que nous mangions provenait de la ferme familiale : légumes, viande, fruits. Je me souviens, tout petit, j'avais hâte de devenir assez grand pour qu'on me laisse assommer le lapin avant que ma grand-mère le saigne. Alors, aller acheter de la viande en grande surface dans des barquettes, ça c'était la nouveauté ! »

En 2006, nous dénichons un vieux corps de ferme au centre d'un petit village avec un peu de terrain (vingt ares). Le reste des terres avait déjà été vendu ou loué. À ce moment-là, nous ne projetions pas de devenir paysans mais juste d'avoir ce qu'il faut pour tendre à une certaine autonomie au bout de quelques années : four à pain, fumoir, stock pour le bois, grange pour y installer des animaux, assez d'espace pour ces derniers et un potager.

Pour le plus grand bonheur de nos voisins, une dizaine de poules et deux cochons ont très vite rejoint nos deux ânes (faisant office de tondeuses à gazon), nos trois chèvres (pour débroussailler le terrain en friche depuis quelques années) et nos trois chiens.

Charles – « Lauriane, étant de la ville, avait une envie presque compulsive d'avoir des animaux autour d'elle maintenant qu'elle vivait à la campagne. »

Dans un joyeux désordre, chacun avait trouvé sa place et vivait tranquillement sur ce petit lopin de terre qu'était notre jardin.

Tout doucement, est venu le temps d'abattre les cochons pour qu'ils remplissent leur deuxième fonction : nous nourrir – la première étant de manger les restes de table. Nous avons trouvé un paysan-transformateur qui a bien voulu les tuer chez lui, les découper et faire la charcuterie.

Lauriane – « Je m'en souviens encore comme si c'était hier. Ça faisait un an que je les nourrissais. Bien évidemment, je m'étais interdit de leur donner des petits noms et de devenir trop proche de peur de ne pas réussir à les laisser partir. Mais ils devenaient de plus en plus gros et la place allait vite nous manquer. Charles m'a dit de rester à la maison, de ne pas venir avec lui chez le paysan, car il savait d'avance ce que j'allais ressentir. Je n'en avais pas envie :

Calcul rapide de la marge d'un cochon avec prestataire

Chiffre d'affaires pour un cochon	750,00 €	
Achat du porcelet	- 110,00 €	
Nourriture	- 200,00 €	
Eau (nous avons un puits)	0,00 €	
Paille	- 7,00 €	
Amortissement du bâtiment	- 125,00 €	
Amortissement de l'engin pour nettoyer	- 12,00 €	
Assurance de la ferme	- 13,00 €	
Salaire (base SMIC) : 5 h soins cochon + entretien ferme	- 38,30 €	
Charges sociales MSA	- 17,00 €	
Abattage + trajet	- 45,00 €	
Achat des épices + conditionnement	- 13,00 €	
Marge avant prestataire	169,70 €	
Transformation (viande + charcuterie + boyaux)	Au départ	Après quelques mois
	- 100 €	- 250 €
Marge finale	69,70 €	- 80,30 €

Attention avec certains prestataires, souvent déclarés en autoentrepreneurs : leurs tarifs sont bien moins élevés, mais peu sont en règle avec les agréments sanitaires. Vérifiez bien avant de vous lancer dans un partenariat qui pourrait mettre votre entreprise en péril. Un chef d'entreprise doit connaître la loi et, s'il y a un problème sanitaire, c'est à vous qu'incombera la responsabilité.

Lorsque la prestation devient trop chère, il faut réfléchir à transformer soi-même. C'est un nouveau métier qui prendra le pas sur celui de paysan. Il faut en être bien conscient. Ce choix, pour nous, a été vital, sinon nous aurions arrêté notre activité après deux ans seulement.



Les chiens de la ferme.

Le chien et le chat restent deux alliés très utiles. Le premier est le gardien de la ferme, alors autant le choisir imposant. Une ferme, surtout si elle est isolée, n'est pas à l'abri de visiteurs indésirables à deux ou quatre pattes. Le second sera un chasseur invétéré de rongeurs. Petit bémol avec le chat : il est un grand prédateur d'oiseaux, il faudra donc limiter la quantité de félins à la ferme et mettre en place des nichoirs non accessibles à ces derniers.

LES CONSEILS BIODIVERSITÉ D'ARTHUR KELLER (LPO ALSACE)

Au sujet du chat

« L'impact de la prédation des chats sur les oiseaux, mais également sur les autres petits animaux, est très important et souvent sous-estimé. Plus de cinquante espèces sont concernées, allant des mésanges (mangeuses de chenilles) aux musaraignes (croqueuses de larves et de vers) en passant par les lézards et les grenouilles (adeptes de limaces et autres insectes).

Une autre solution consiste à **favoriser la présence** d'une famille de **belettes** avec un pierrier et un tas de bois, ou d'un **couple d'effraies des clochers** ou de **faucons crécerelles** avec la pose de nichoirs et de perchoirs. Ces espèces sont de grandes consommatrices de rongeurs et offrent parfois de belles observations. »

