



Feuille de chou
Spécial 10 ans - octobre 2019
www.amaplaneth.org

AMAP L'ANETH

Elle va bien !

fête ses 10 ans d'existence

En témoignent les chiffres : à sa création, AmapL'Aneth comptait 28 adhérents- contrats. En 2018, elle en compte 96 ! Sans compter les intermittents inscrits pour des paniers occasionnels.

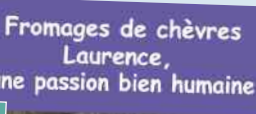
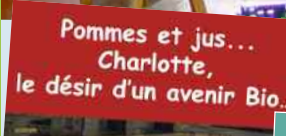
Nous pourrions reprendre mot pour mot ce que nous avons écrit en 2011...

"10 ans ! Il ya 10 ans naissait la première Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (page 3). Aujourd'hui plus de 200 en Ile de France, plus de 1000 dans tout le pays, se sont créées. C'est une idée simple – un contrat direct entre un producteur pay-

san et des consommateurs - mais une idée inventive qui donne une solution à une situation complexe - une agriculture industrielle et chimique de plus en plus « hors sol », une activité économique qui ne nourrit plus une grande partie de ses acteurs , des paysans en voie d'extinction, un environnement empoisonné, des produits sans gout et « mal sain » qui font de longs trajets, une biodiversité agricole qui se réduit, une biodiversité (tout court) en grand danger, des consommateurs « hors terre »- l'AMAP : « une solution locale à un désordre global » en quelque sorte.



- | | | | | |
|------------------|-------------------|-------------------|------------------|-------------|
| Fraises | Aneth | Chou Fleur | Ail | Artichauts |
| Aubergines | Pommes | Belleraves | Blettes | Fèves |
| Briques blanches | Carottes | Cerises | Chénopode | |
| Chou Fleur | Basilic | Chou Rave | Concombres | Chou Pointu |
| Mesclun Agnes | | | Croffins affinés | |
| Échalottes | Persil | | Épinards | Fraises |
| Fèves | Fenouil | | Melons | Menthe |
| Moutarde | Oseille | | Oignons | Navets |
| Oignon blanc | | | Palets cendres | |
| Petits Pois | Cresson | | Pastèque | Poivrons |
| Pommes de Terre | Persil | | Radis Noir | Rhubarbe |
| Salades | Batavia | Feuilles de chêne | Roquette | Tetragone |
| Thym | Tomates Anciennes | Tomates | Aubergines | |
| Basilic | Bûches affinées | Radis | Chou Pointu | Carottes |
| Coriandre | Estragon | Pousse d'épinards | | |
| Oignons rouges | Navet boule | Fenouil | Maïs | Pommes |



Distribution tous les samedis de 9h30 à 11 h
 Foyer municipal (salle du bas)
 156 av. de Fontainebleau
 Veneux-Les Sablons



L'engouement pour les produits bio et équitables, et pour une relation solidaire et confiante avec les producteurs agricoles, sans intermédiaire, et pour une convivialité associative porte le mouvement AMAP en lame de fond. Et le mot ET dit bien le lien que fait cette simple idée et sa force. "

Juste les chiffres à changer

En 2018 plus de 315 groupes en amap, soit plus de 15 000 familles d'amapien-ne-s en partenariat avec 200 fermes en Ile de France. Et au niveau national nous sommes à plus de 2000 ! une progression exponentielle...

La petite graine lancée en 2001 à Aubagne par un maraicher en refus de soumission à une industrie agro-industrielle et un groupe de consommateurs en rejet d'un monde de "mal-bouffe" a essaimé. La petite graine s'est multipliée partout, y compris dans le monde : Québec, Japon, Portugal, pays anglo-saxons regroupés...

Les contrats se sont ouverts à d'autres producteurs : volaille, œufs, fromages, agneau, fruits, miel, pain... Les fermes elles même, ont contractualisé avec plusieurs groupes.. Le mouvement s'est structuré en réseau régional et interrégional.

Le bio progresse partout en France. "Avec 5000 exploitations supplémentaires en 2018, on compte aujourd'hui un total de 41 600 fermes engagées en agriculture biologique, soit près de 9,5% des exploitations de notre pays. La production bio française a doublé en 5 ans : c'est la plus forte progression jamais enregistrée. .

Sur notre territoire

Le Réseau Amap Ile de France, "Terre de liens " qui porte une solution à l'accès très difficile à la terre et le Groupement de l'Agriculture Bio ont créé un pôle ABIOSOL en 2009 pour faciliter la formation de porteurs de projet agricole. Le " champ des possibles", une coopérative "couveuse " d'activités, issue de ce pôle, permet aux candidats de faire tester en grandeur réelle sur de 1 à 3 ans ; en 2017 : 18 installations.

A Écuelles, et bientôt à Varennes, avec l'aide de notre amap, s'expérimente « ma cantine en amap" (*voir p3*) une solution locale en perspective pour "passer au bio" en restauration collective.

Les producteurs en amap ne sont pas les seuls en "circuits courts" (20% des paysans aujourd'hui) ; il faut saluer les ventes à la ferme que pratiquent certains des nos paysans mais aussi d'autres comme le Jardin de Noisy près de Ville Saint Jacques, La ferme des Longs Sillons à Thomery...et d'autres ..

De quoi se réjouir !

Et pourtant, il y a bio et bio !

L'industrie agro-alimentaire a déjà investi un "marché" porteur, voulant faire du bio un nouveau "centre de profit", réservé à un "segment de consommateurs" de classe aisée, quitte à "alléger" le cahier des charges, et à aller chercher loin s'il le faut, des producteurs "compétitifs" spécialisés à grande échelle. Quitte à pousser à l'utilisation de "serres chaudes" (*voir p3*) en France pour des produits hors saison : une aberration écologique pour le bio (*voir p11 et 12*).

Et pourtant l'urgence climatique et écologique !

Maintenant évidente à tous (ou presque), avec les grèves mondiales pour le climat en 2018-2019, derrière la figure emblématique d'une jeune suédoise, Greta Thunberg, les

rapports du GIEC 2015 et 2019 et de l'ONU nous donnent la mesure de ce qu'il nous reste à atteindre dans les prochaines années qui viennent. Inciter tout le monde à

- Manger bio, local, de saison, avec moins de viande et de meilleure qualité,
- Modifier notre régime alimentaire en conséquence
- Viser le "zéro déchet" et la sobriété énergétique
- Soutenir une agriculture durable qui s'appuie sur les trois piliers de la durabilité : environnement, social et économie
- Soutenir les méthodes et les recherches alternatives inspirées de l'agroforesterie, soucieuse de la préservation de la qualité des sols et des produits, d'une gestion efficace de l'eau, et de la biodiversité.
- Contribuer à planter des arbres ou reboiser des haies
- Participer du mouvement citoyen pour exiger de l'Etat qu'il respecte ses engagements en matière de lutte pour limiter le réchauffement climatique à 1,5° C.

Faire du mouvement des AMAP un véritable mouvement politique

"Il s'agit de faire du mouvement des AMAP un véritable mouvement politique, au sens noble et non partisan du terme, qui se conçoit en tant qu'action collective pour changer la société. Les AMAP sont un mouvement citoyen, qui transcende les clivages partisans et portent une parole inclusive et émancipatrice" (*rapport d'orientation 2018 Réseau Ampa-IDF*).

Guy Blanès

Agriculture Biologique Solidaire











Le Pôle Abiosol est un partenariat de compétence entre quatre structures qui accompagnent des projets d'installation en agriculture biologique en Ile de France. : les Champs des Possibles, le Groupement des Agriculteurs Biologiques Idf, le Réseau AMAP Idf, et Terre de Liens Ile de France.

Pour en savoir plus sur chaque partenaire du Pôle Abiosol, cliquez sur les logos ou sur leur nom dans le texte ci-dessus.



Amap L'Aneth, l'histoire d'une réussite

En 2006, un couple d'Episy sensible à l'environnement organise des réunions pour expliquer le principe encore méconnu des AMAP (association pour le maintien de l'agriculture paysanne) Voir encadré*

Ainsi naît à Episy l'AMAP « Le jardin de Paul » avec 60 adhérents dont un tiers de Morétiens et Veneusiens. Chaque mercredi soir, on fait la navette jusqu'à Episy. On va à vélo, on co-voiture pour limiter son empreinte carbone. Deux ans plus tard, la nécessité de créer une AMAP à Veneux, s'impose. On propose aux élus locaux de soutenir cette innovation sociétale. La municipalité répond positivement dès 2008, en mettant à disposition gracieusement un local « 156 avenue de Fontainebleau » pour accueillir l'AMAP L'Aneth.

L'AMAP L'ANETH compte alors 4 producteurs (Paul Thierry maraicher Bio, Henri Doublié pomme et dérivé Bio, Laurence Nory fromage de chèvre, Jean Lacube miel).

L'AMAP L'Aneth fonctionne en cohérence avec les principes de gouvernance démocratique et prend ses décisions en collège. Chaque adhérent est invité à prendre part aux débats, voter les décisions engageant les intérêts de l'association, de ses adhérents et

surtout son l'objet. C'est-à-dire « le maintien et le développement de l'agriculture paysanne sur notre territoire »

Ce mode de fonctionnement collégiale nous a permis de prendre de bonnes décisions sur de nombreux sujets. Introduction de nouvelles productions- Dialogue avec les producteurs sur la quantité, qualité et stabilité des productions

Aujourd'hui nous avons atteint un rythme de croisière avec quatre-vingts adhérents et dix Producteurs

Dans une conjoncture agricole compliquée, toutes les exploitations précitées font face avec succès aux défis économiques. Création, embauche, session d'exploitations. Que des "success story." Alors bravo Bravo à ce mode économique spécifique liant un producteur à son consommateur sur une année. Bravo à cette forme de commerce solidaire. Nous avons pensé quelques années en arrière que le mouvement pouvait s'essouffler, il n'en est rien. Les intérêts et les valeurs des agriculteurs comme des consommateurs convergent. Seules les exploitations traditionnelles souvent familiales sont capables de relever ces défis et celui de l'urgence climatique en s'alliant à nouveau, aux lois ancestrales de la vie sur terre.

Nos nouveaux adhérents viennent parfois

d'autres amap. Ils apprécient la diversité de l'offre chez nous. Elle leur permet de repenser leur mode d'approvisionnement alimentaire en évitant l'hebdomadaire circuit par les hypermarchés. Peut-être l'amorce du retour au commerce de proximité s'il en reste ? Pour maintenir cet élan, l'AMAP L'Aneth aurait besoin d'un local mieux adapté. Un lieu sur Veneux de plain-pied, d'accès facile pour le public comme pour les producteurs avec leurs camions, plus grand, sain, compatible avec l'entrepôt de denrées alimentaires, (avis à la population). La mutualisation de ce local avec d'autres entités partageant nos valeurs serait d'excellente augure. Nous pensons à des associations amies : des mouvements populaires ou culturels, tel repair-café, épicerie solidaire, friperie, café-philos.... Mutualiser l'espace fait partie des moyens de lutte contre le réchauffement climatique donc de notre ADN ; et puis « tout seul c'est bien, ensemble c'est mieux ».

Nous remercions notre banque, l'agence locale du Crédit agricole de MLO qui nous a apporté cette année, une aide substantielle pour améliorer les conditions de nos activités pour l'achat de matériel (Balances professionnelles...)

Sebastien Michon Trésorier,
Agnes Ligot Présidente

Ma cantine en amap

Grâce à notre expertise alimentaire locale, certains membres de l'amap l'aneth siègent au groupe de pilotage d'une première en Seine et Marne sur Moret-Loing-et-Orvanne, l'approvisionnement en circuit-cours, Bio ou raisonné de restauration collective.

L'expérience est menée à la cantine d'Ecuelles sur l'initiative du réseau AMAP IDF depuis deux ans.



Serres chauffées : Le Bio et La bio

Le débat sur la production de fruits et légumes bio sous serres chauffées a été tranché le 11 juillet 2019, lors d'un vote du Comité national d'agriculture biologique (Cnab).

Il y avait d'un côté la filière « conventionnelle » favorable à cette pratique que nous nommerons "LE bio" et les « bio » historiques que nous nommerons "LA bio" qui demandaient son interdiction en bio (sauf pour la production de plants et la mise hors gel).

C'était avant la réunion ! Un compromis a été voté sous l'impulsion du ministre de l'Agriculture, Didier Guillaume. « Le chauffage des serres est autorisé, mais il n'y aura pas de commercialisation entre le 21 décembre et le 30 avril » de fruits et légumes bio produits en France. A partir de 2020, toutes les conversions de serres en bio devront utiliser des énergies renouvelables. Et à partir de 2025, le chauffage de toutes les serres en bio se fera « uniquement avec des énergies renouvelables ».

"Pour nous, il ne s'agit pas d'une victoire complète, puisque nous défendons le non-chauffage. Mais c'est tout de même un bon compromis, car c'est une véritable avancée par rapport à ce qui existait jusqu'ici, puisqu'il n'y avait aucun encadrement du chauffage des serres en bio." Jean-Paul Ga-

billard, secrétaire national à la Fédération nationale d'agriculture biologique en charge des légumes. (interview Par Coralie Schaub — 11 juillet 2019 / liberation.fr) Pour nous, il n'y a pas de serre chauffée chez Benoit, notre producteur ! Et la saison des tomates commence en juin-juillet.

https://www.liberation.fr/france/2019/07/11/serres-chauffees-en-bio-un-bon-compromis_1739437

Bilan carbone d'une tomate fraîche



Source FoodGES - Ademe

Benoît le bien-heureux un paysan bio enraciné



Comment s'est passée l'année écoulée ?

Le printemps est toujours structurellement difficile, particulièrement sec puis une longue période de chaleur avec des épisodes de canicule, très peu de pluie, quelques orages. J'ai mis en place des cultures avec l'idée qu'il

va pleuvoir. J'ai des schémas qui sont programmés là j'attends l'eau. Tout ce que les plantes réclament en eau a été fourni par l'irrigation, pas par la pluie. D'où la nécessité d'arroser en permanence. Je puise dans une nappe qui, pour l'instant, ne m'a pas fait défaut (un forage à 38m de profondeur).

Le jour où il pleut la pluie tourne à la grêle mais j'étais content (malgré la destruction d'une génération de courgettes) au moins le sol était humidifié ! On est dans une zone particulièrement sèche dans le sud de l'île de France : selon les relevés de pluviométrie (à peu près 600 mm d'eau par an et des précipitations de plus en plus irrégulières).

Dans les serres, l'excès de chaleur a fait « couler » les fleurs (tomates courgettes haricots) et on ne peut pas mettre en place les plants en pleine terre quand il fait trop chaud, donc on prend beaucoup de retard pour les plantations

Par ailleurs on subit un dérèglement de la faune comme l'invasion des altises (insectes coléoptères) qui attaquent les plantes crucifères (chou radis navet). Une vision catastrophique sur la parcelle : on aurait dit que le champ de choux avait brûlé... ! Les altises sont des ravageurs du colza et se font « désinguer » par les insecticides (mais suite à la sécheresse de l'automne 2018, peu de colza dans la plaine, les insectes, très invasifs, cherchent leur nourriture à proximité, c'est une explication probable). J'aurais pu voiler mais sans effet garanti. On n'aura pas de choux hormis quelques petits choux raves. Cette calamité est identique chez les maraîchers dans toute l'île de France.

Pour l'arrière-saison, le niveau de production apparaît correct : beaucoup d'épinards en place, les légumes racines sont beaux comme les autres cultures d'automne.

Le bilan de cette saison est globalement décevant, je ne me sens pas à l'aise et surtout pas satisfait de ce que j'ai pu proposer.

Comment envisager les saisons suivantes,

Je me fixe trois priorités à court terme :

1-Chercher de l'eau par tous les moyens. Actuellement je puise l'eau d'une nappe (forage à 38 m de profondeur).

2- Créer un bassin de rétention pour stocker de l'eau de pluie et de ruissellement. Ça a déjà été envisagé, c'est particulièrement intéressant quand il y a de grosses pluies.

3- J'ai récupéré une trentaine d'hectares de la ferme de mon oncle. L'essentiel de cette superficie pour cultiver du blé. Je vais semer du trèfle sur le blé, le botteler pour utiliser ce trèfle en paillage. Ce procédé limite l'évaporation et réduit le désherbage manuel. Sur le papier c'est assez séduisant mais cela nécessite toute une mise en œuvre avec des aléas

Dans mon ancien jardin, je vais pouvoir entreprendre des rotations de

légumes qui peu à peu partiront vers les nouvelles parcelles.

Je travaille actuellement avec deux personnes à temps complet et trois saisonniers. Quand un surcroît de travail se présente, je dois pallier, agir dans l'urgence, je sers de fusible. Aussi J'envisage d'embaucher une personne supplémentaire.

Face au réchauffement climatique

Déjà je ne sais pas avec quelle violence ça va nous arriver, mais c'est déjà très violent. Je vis au jour le jour avec ces prévisions météo. Actuellement j'ai le « nez dans le guidon ». Mais je vais me mettre en état de souplesse pour m'adapter, ne pas m'indurer pour ne pas rester sur des solutions qui sont aujourd'hui caduques.

Je sais d'expérience que pour toutes les nouveautés tentées il va y avoir un contournement (exemple : avec le paillage, les prédateurs, ravageurs, apparaissent) et ça va générer d'autres problèmes, ça je le sais.

La piste de l'agroforesterie mériterait d'être envisagée mais c'est d'une toute autre dimension et là j'aurai besoin d'un expert pour me conseiller. Planter des arbres ça apparaît très séduisant mais ce n'est pas sans conséquences (avec le risque principal d'assèchement des sols...). Un exemple concret cette année, j'avais laissé en place un rang de vieux cardons : ils ont « pompé » toute l'eau sur une largeur de 5 m !

Je suis bloqué sur un schéma à l'ancienne de production saisonnière et l'hiver, il fait froid !

Les expériences sur d'autres territoires nous seront utiles : on devra tenter de mettre en place des cultures méridionales pour essayer de faire la soudure de la production hiver-printemps. Penser à des cultures diverses qu'on ne faisait pas avant. Il faut réapprendre à cultiver des légumes moins exigeant en eau. Malgré tout, l'espoir demeure, et l'envie d'essayer demeure forte.

Réchauffement climatique

"Je ne sais pas avec quelle violence ça va nous arriver, mais c'est déjà très violent "

Relations producteur -AMAP

L'écoulement de la production dans les circuits AMAP est satisfaisant et nous conforte dans l'impression que nous sommes en paix avec nos partenaires.

J'observe beaucoup de patience de votre part, vous voyez quand ça ne va pas bien, on est très sensible au sentiment de bienveillance à notre endroit alors que nous ne sommes pas toujours en mesure de constituer les paniers comme nous l'avions prévu.

Je reste attentif à toutes vos remarques, et je veux que vous soyez satisfait de l'offre proposée. ■

• Dans le panier de Benoît •

Ail	Cresson	Oignons	Rhubarbe
Aneth	Échalottes	Oignons blancs	Salades :
Artichauts	Épinards	Oignons	Batavia
Aubergines	Pousse	rouges	Feuilles de
Basilic	d'épinards	Oseille	chêne
Betteraves	Estragon	Pastèque	Mesclun
Blettes	Fenouil	Persil	Roquette
Carottes	Fèves	Petits Pois	Thym
Champignons	Fraises	Poivrons	Tomates
Chou Fleur	Haricots verts	Pommes de	Anciennes
Chou Pointu	Mais	Terre	Tomates
Chou Rave	Melons	Potimarron	jaunes
Citrouille	Menthe	Pâtisson	Tomates noires
Concombres	Moutarde	Persil	Pâtes fraîches
Coriandre	Navet boule	Radis	Choucroute
Courges	Navets	Radis Noir	...



JB, 110% Bio

Ton bilan pour l'année 2019 ?

Pour mémoire : on fait l'intégralité des céréales et oléoprotéagineux pour fabriquer un les aliments pour nos volailles : on fait du maïs, de l'orge, du tritical*, du blé, ponctuellement du seigle, du pois, de la féverole, de la luzerne. On va refaire du soja certainement l'année prochaine. Ponctuellement du sarrasin et du tournesol. Donc on a onze cultures en rotation sur la ferme. La canicule fin juin nous a fait vraiment peur mais globalement on a quand même eu une belle récolte en quantité et en qualité, excepté pour les cultures d'été. Je pense au maïs. Et les luzernes en fin de cycle qui ont souffert énormément du sec. Enfin j'ai quand même vu qu'on est passé à deux doigts de la catastrophe. La canicule qu'on a eue fin juin. Des températures comme ça, si elles étaient arrivées ne serait-ce que 15 jours plus tôt, on perdait, je pense, à peu près 20 à 50 % de la récolte.

D'ailleurs ça a été le cas dans d'autres secteurs dans l'Yonne, sur des terres à cailloux, des coins un peu plus tardifs aussi. Il y a eu des impacts plus importants sur la récolte. Donc, je suis content de l'année, des résultats qu'on a eus, de notre travail. Mais j'ai bien conscience qu'il va falloir quand même à l'avenir se préserver au maximum des aléas climatiques.

Au niveau de l'élevage ça s'est plutôt très bien passé. On a bénéficié, sur l'élevage, des plantations qu'on a faites il y a presque 20 ans maintenant d'arbres et de haies qui font qu'il y a un ombrage suffisant.

Les volailles sont dehors et on n'a eu aucune perte liée directement à la canicule.

Donc on a des conditions de bien-être si on peut dire. Je me rappelle un jeudi où il a fait 43 degrés. Il ne faut quand même pas en demander beaucoup plus ni aux humains ni aux animaux.

Les cochons avaient un hectare de bois tt pendant les fortes chaleurs ils avaient le droit à une douche toutes les trois heures.

Le cochon régule très mal sa température. Donc s'il passe dans le rouge, ça peut s'emballer avec un arrêt cardiaque.

Tu n'as pas eu de problèmes d'eau ?

Tout l'élevage est alimenté sur un puits. Et le puits tient le coup.

Là, vu qu'on a eu un hiver globalement sec. je pense qu'on risque d'avoir des soucis en fin de saison. Il va se mettre, peut-être, j'espère quand même à pleuvoir au mois d'octobre. Et étonnamment c'est au mois de novembre-décembre

Toute ta production est pour ton élevage ?

On va auto consommer 60 % à peu près. Le reste étant vendu soit au fabricant d'aliments qui me fait la partie que je ne peux pas faire de l'aliment des volailles, une espèce d'échange ; soit on amène à un meunier local du blé et on récupère du son qu'on réintègre dans les rations. Ou alors à des huilliers, des petites huileries ; pareil, ils viennent chercher du colza ou du tournesol et nous, on récupère les tourteaux qui sont de très bonne protéines en échange

Alors c'est un échange ?

C'est un échange dans la logistique et dans nos approches. qui permet en plus de ne pas avoir des fluctuations de prix trop importantes. Ce sont des gens avec qui je travaille depuis longtemps.

C'est un très bon système. Mais il faut conserver la traçabilité

C'est ça. On a une obligation. Moi tout ce qui rentre sur la ferme, un big bag de son d'un meunier par exemple,, il faut que je sache d'où il vient. Quand j'ai un contrôle, je peux dire que ça vient de là,

que c'est bien certifié

Quel est ton bilan avec les Amap ?

On a eu au printemps quand même des volailles un peu plus petites mais vous ne l'avez peut-être pas forcément vu. Pour deux raisons. La première, j'ai plutôt tendance à mettre des plus petits poulets en magasin que je livre et les plus gros que je vous amène. Donc en fait le nivellement ne vous a pas sauté aux yeux. La deuxième, on a eu un décalage à cause d'un incendie début janvier. On a une poussinière qui a pris feu on a perdu des poussins. Le temps de remettre en route, trois semaines sans production. Alors on a réussi à jongler avec les canards, les canettes, les pintades et les poules pour pouvoir équilibrer. Du coup, je n'ai pas fait de livraison en magasin pendant une quinzaine de jours de manière à continuer mes distributions. Donc vous ne l'avez pas forcément ressenti.

En œufs, la saison se passe plutôt bien éton-

namment ! cet été quand il fait 40°, les poules pensent à autre chose qu'à pondre. Moi j'étais surpris. On a eu de la ponte cet été et là, par contre depuis une dizaine de jours, ça a quand même baissé.

Le début de la saison des œufs a été un peu perturbé

Oui, Je me souviens le début de ponte a été un peu long.

Il faut savoir que ce qu'il y a de plus dur, c'est la pondeuse. Il faut affiner vraiment au mieux. Autant des volailles de chair, au pire, il faudra quelques jours en plus, elles consommeront un peu plus, mais la pondeuses, dès qu'il leur manque la moindre chose dans l'aliment, ça peut décrocher. J'ai essayé un aliment que j'ai acheté à mon fabricant qui me l'avait proposé. On a fait un essai et c'est vrai qu'elles (les pondeuses) sont tout de suite remontées.

Comment tu vois à court terme le devenir de ta ferme ?

Moi j'ai encore plein d'idées, plein de choses à mener. Là on a construit notre maison ; autour on a un hectare et demi, donc on envisage de planter en fruitiers. Mais à petite échelle. Je ne sais même pas si un jour on envisagera un contrat ou une forme une commercialisation. C'est en réflexion tout ça.

Je reviens sur le problème du boisement.

Tu as évoqué le fait que depuis 20 ans tu as reboisé, créé des haies, planté des arbres. Est-ce que tu peux estimer la surface que tu as agrandie en bois si je puis dire ?

Alors ce n'est pas énorme finalement. Les parcours, c'est à peu près 5 hectares de parcours qui étaient des terres de culture. Donc c'est de l'herbe qu'on laisse, qu'on fauche éventuellement s'il y a des indésirables dedans, comme des chardons ou des rumex ; et on a planté à peu près 2 kilomètres de haies. Et puis deux cents arbres. En essayant de couper le vent

Ce qui a permis effectivement de protéger les volailles de la canicule ?

Ah oui, oui ! enfin ça a été assez long à démarrer, vu qu'en plus on a planté la même année où on a eu les premières volailles ; il y a eu du piétinement ; mais là déjà, au printemps c'est beau, tout le temps, c'est super agréable il y a des fleurs toute l'année. On a aussi 5 ruches sur l'élevage. Le copain apiculteur là me dit. « C'est génial : il y a à manger toute l'année ».

En ce moment, il n'y a plus rien nulle part et là, vu que dans les haies on a certaines espèces à floraison étalée, les abeilles ont toujours à manger. Et puis, on a quelques fruits

L'avenir de la ferme à court terme ?

"Moi j'ai encore plein d'idées, plein de choses à mener."

aussi et pour nous ce n'est pas mal.

Je voudrais justement te ramener à la question de l'urgence climatique et à la préparation effectivement aux chocs climatiques qui vont nous arriver puisque une des solutions c'est quand même de planter des arbres y compris dans les terres agricoles.

C'est une des solutions ; j'avoue que l'agroforesterie, c'est un principe intéressant. Mais je pense qu'on n'a pas encore assez de recul sur la pratique avec les années.

Comment tu envisage donc à plus long terme la question du changements climatiques ?

Déjà le fait d'être en d'être en bio, d'avoir une multiplicité de cultures, on a déjà des niveaux de rendements moindres par rapport à l'agriculture chimique ; ce qui fait que par exemple, si on fait du blé à 40 quintaux, il faut moitié moins d'eau pour faire du blé à 40 quintaux qu'à 80. Donc déjà on a résolu entre guillemets une partie du problème, pas tout. Et puis on s'est aussi créé d'autres contraintes par rapport aux prédateurs, aux maladies mais le fait d'avoir des objectifs de rendement moindre, on a des besoins et des exigences climatiques moindres également.

C'est particulièrement vrai pour le maïs.

C'est vrai pour tout. Quand on voit les densités du feuillage d'un blé en conventionnel avec les fongicides et autres, quand on rentre dans le champ, c'est plein, c'est noir. Un coup de sec là-dessus, ça fait beaucoup plus de dégâts que dans nos champs qui sont un

peu plus éclairci avec des variétés aussi un peu plus rustiques. Donc continuer à multiplier le nombre de cultures. Je pense que c'est important.

Les mélanges me paraissent aussi importants. Cultiver des céréales et des pois par exemple en mélange avec la fèverole avec de l'orge. Et ça, je le fais de plus en plus. L'association de culture permet le fait que quelle que soit l'année, on a une récolte. On sait ce que l'on sème. On ne sait pas forcément ce qu'on récolte mais on récolte quelque chose. Quand on valorise les céréales comme chez nous, après tout c'est un calcul de ration : on pensait avoir tant de poids ; mais 60 %, s'il n'y en a que 30, ce n'est pas grave, on réajuste et on fait un petit calcul. Globalement à l'échelle de la ferme, le fait de mettre un peu d'arbres et de faire des cochons, c'est bien. Je voudrais bien mettre des lapins aussi. Ça me plairait bien, depuis le temps que j'en ai envie...

À mon avis, il faut planter et puis après faire des petits parcs, pour que les lapins entretiennent le tout.

Justement, du point de vue de la production animale, la volaille avec le changement climatique il y aura des conséquences ? J'ai lu il y a quelques jours que dans les grands poulaillers industriels, la canicule a fait des dégâts.

Pas besoin d'une canicule pour aggraver les conditions de vie des poules. Malgré une technologie qui avance, qui coûte une fortune, on entend souvent une grosse attente du monde agricole sur la technologie. On l'entend en ce moment sur les zones non traitées. « On a des pulvérisations de plus en plus performantes alors on n'a pas besoin de zone non traitée ». Tout le monde sait que c'est faux mais c'est quand même l'argument qu'on entend fréquemment. Effectivement ces systèmes-là, à 22 poulets au mètre carré, quand il fait 45°, ça ne marche pas ça.

À la moindre coupure d'électricité dans ces bâtiments-là, vous avez 30000 poulets morts en deux heures. Et c'est inadmissible. En élevage, pour nous, je pense que l'impact va être moindre.

Dans le comportement en tant que tel des animaux je dirais que les animaux font comme nous : quand il fait 42°, ils ne vont pas courir en plein soleil. Et si on leur laisse un coin à l'ombre pour être tranquille à 6 heures le matin, ça marche quoi.

Et sur tes installations ? Par exemple l'isolation de tes bâtiments, il y a quelque chose à faire ou pas ?

Ce sont des bâtiments qui sont assez peu isolés, excepté dans les poussinières où là on a mis le paquet en isolation parce qu'on

doit avoir des températures élevées pour les poussins quand ils arrivent, de l'ordre de 34°. Donc là vu qu'il y a quasiment du gaz (???) neuf mois dans l'année, on a mis le paquet en isolation. Mes autres bâtiments sont assez peu isolés, suffisamment pour passer l'hiver jusqu'à moins 10°.

Et l'été, on gagne quelques degrés en plein après-midi. Il y a la moitié des volailles qui sont sous les haies et les autres qui rentrent au frais dans les cabanes, au frais, c'est un grand mot, mais parce qu'on gagne deux trois degrés.

Le bonheur est dans le pré

JOui, c'est ça ! Sinon je vais voir dans trois semaines l'installation d'un gars qui toast du soja. C'est un peu comme l'extrusion ; c'est à dire que ça enlève les facteurs anti nutritionnels du soja et ça permet d'utiliser du soja en aliment volaille. Et ils ont a priori des systèmes maintenant qui sont à l'échelle d'une ferme ou d'un groupement de fermes. Ça m'intéresse bien parce quand qu'on a fait ça, après on fait la totalité de l'aliment nous-mêmes. Partie protéines. Donc, du coup on pourrait remettre un peu de soja

Mais la culture du soja nécessite beaucoup d'eau, non ?

C'est une culture d'été le soja alors, on n'en fera jamais des quantités énormes. Oui le soja nécessite de l'eau mais surtout l'eau à la floraison. C'est un peu le coup de poker. C'est un peu comme le maïs.

Si on a une période très sèche, très chaude, sans pluie à la floraison, c'est pas terrible. Mais en même temps, on a des exigences moindres en rendement. Si c'est la dernière étape pour pouvoir faire tout l'aliment, ça vaut le coup quand même.

C'est sûr : il vaut mieux que tu le fabriques plutôt que de l'importer

C'est ça. Sachant qu'il y a quand même une structuration française. Le tourteau de soja qui est incorporé dans notre complémentaire, maintenant, on a une garantie française.

C'est produits sans OGM. Bien sûr, ça a toujours été français. Il y a 10 ans, ce n'était pas évident. Moi j'arrive à l'avoir parce que c'est d'une demande que j'avais mais globalement mais il y a beaucoup de tourteaux en bio qui venaient de Chine. Pas terrible ! des tourteaux de soja qui viennent de Chine avec entre autres des lots contaminés à la mélamine. Vous vous souvenez ? Ça a fait un peu de bruit quand même. Ne serait-ce que l'idée d'importer du tourteau de soja bio de Chine pour nourrir des volailles même bio, ça ne va pas.

Surtout que la traçabilité, on peut se poser des questions.

Oui, on peut s'en poser. Cela dit, je n'ai rien contre les Chinois. (rires) ■

Réchauffement climatique

"le fait d'avoir des objectifs de rendement moindre, on a des besoins et des exigences climatiques moindres également"



Adrien et les siens

C'est par une belle journée de juillet qu'Adrien et les siens nous ont donné rendez-vous.

Nichée à l'orée de NONVILLE, la ferme de Nozaie y est implantée depuis plusieurs générations et est l'une des trois fermes du village.

Entre les cultures diverses et l'élevage des poulets, moutons et cochons, le travail ne

manque pas.

Après l'obtention de son BTS agricole (option comptabilité) en 2015, il devient salarié de l'exploitation que tiennent ses parents.

En 2019 c'est au tour du « petit dernier » d'une fratrie de 3 garçons de travailler à la ferme.

Cette entreprise fait vivre les familles, à la plus grande joie des parents ; la relève est assurée ! C'est une vraie affaire de famille ! Chacun y a un rôle bien spécifique.

Si Adrien a une réelle appétence pour l'élevage des bêtes, son père Marc et son frère Romain l'ont pour la culture céréalière. La vente est du ressort de la matriarche Monique.

Depuis la suppression de l'usage des produits phytosanitaires, finis les pulvérisateurs et consorts, il a fallu investir dans du matériel approprié (acheté avec un voisin agriculteur) pour passer à une agriculture bio. Même, si le désherbage de la plupart des plantes se fait mécaniquement grâce à un semeur/bineuse équipé d'une caméra, le chardon et le rumex se font à la main.

LA TRANSITION ?

Son diplôme en poche et des idées plein la tête, Adrien commence à émettre l'hypothèse de passer au bio, même si il n'avait quasiment aucune connaissance sur le sujet. Une prise de conscience citoyenne responsable. Pour lui, le saut était évident ! Mais qu'en était-il pour la génération précédente ?

Tout a commencé par la visite d'une conseillère pour la conversion bio qui leur a présenté une étude économique et technique fin 2015. Une année de réflexion en 2016, puis la conversion en 2017.

Mais comme dit le vieil adage, seuls les imbéciles ne changent pas d'avis.

L'AVENIR

Une farouche volonté de convertir tous les animaux et être autosuffisant grâce aux grandes cultures, elles aussi bio.

Construire une boutique en bordure de route et proposer à la vente leurs produits et ceux des voisins qui s'inscrivent aussi dans le projet bio.

Adrien a aussi répondu à un appel à projet lancé par l'organisme certificateur ECO CERT pour financer des projets d'agro forestiers. Ceci consiste à planter des arbres au milieu des parcours de volailles leur procurant ainsi de l'ombre, retenir l'eau...

ET LA PLANETE ?

Ici, il y a une réelle réflexion sur leur rôle pour être écoresponsable. Essayer de trouver des cultures qui résisteraient mieux à la sécheresse, moins gourmandes en eau...

Essayer de produire au maximum sur place; se fournir plus près... Quel système d'irrigation pourrait être mieux contrôlé ; quand arrosé...

Vendre en circuit court, sur place, sont autant de questions que la famille se pose afin de contribuer, à leur modeste niveau, à réduire l'impact carbone et économiser les ressources naturelles.



MARC ET LE BIO

Comment avez-vous accueilli cette volonté d'Adrien de se convertir au bio ?

Je suis issue d'une génération qui devait mettre ce qu'il faut pour que ça pousse. Je suis un passionné et j'aime semer, voir les plantes s'épanouir et avoir du rendement. Mais notre travail devenait de plus en plus compliqué et l'image de la profession se

dégradait et nous nous faisons traiter de pollueurs.

D'un côté on nous demandait de produire en grande quantité mais en utilisant de moins en moins de produits « dopants » sur nos terres. Le système ne me convenait plus. Je commençais à perdre l'intérêt pour ce métier.

Le but d'Adrien était de passer en bio. Cette solution m'a paru être une solution pour me relancer et retrouver du plaisir dans ce que je sais faire : CULTIVER.

Quelles habitudes le bio a changé ?

Ça n'a pas été facile. C'est une autre façon de travailler. Les rendements pour les moissons sont plus faibles.

L'an dernier par exemple, après moisson on a travaillé le sol pour qu'il y ait des faux semis pour que ça pousse mais comme il a fait sec, rien n'a levé, on n'a pas pu labourer pour semer les blés, on a fait ça en direct et c'était vraiment "sale". Tout a levé en même temps.

Je trouve aussi que nos champs sont moins propres.

C'est-à-dire ?

Des plantes comme les chardons, folle avoine, rumex ont refait leur apparition et c'est inquiétant, il ne faut pas qu'il y en ait trop. Le temps et l'argent que nous ne dépensons pas en produits de traitements sont utilisés à un désherbage manuel pour ces espèces.

Mais c'est aussi vrai que le bio permet de retrouver une dynamique qui n'existe plus dans l'agriculture conventionnelle.

Comment cette conversion au bio est-elle perçue dans la profession et quelle est l'attitude des coopératives ?

Autant cette conversion est bien perçue par l'extérieur, autant pour ceux de l'intérieur, nous sommes passés de l'autre côté.

Ça change, certains agriculteurs se sont posé la question et ont franchi le pas.

A une certaine période, lors de réunion, j'en évitais certains qui n'avaient et n'ont toujours pas l'intention de passer au bio afin d'éviter d'avoir à me justifier de mes choix.

Reste le souci de la commercialisation.

Avant il y avait un silo à 500 m d'ici.

La coopérative, commence à se lancer la dedans et à assurer le ramassage, car il y a aussi plus d'exploitations bio.

Y va-t-il eu une incidence financière ?

La production est moindre et les deux premières années restent délicates. Mais c'est annoncé dès le départ et les banques jouent le jeu. D'autre part, la diversification des cultures permet de proposer plus de produits à la vente. Les rendements sont aussi inférieurs mais mieux vendus. Enfin, il n'y a plus d'achat de produits divers (engrais, pesticides ...) ce qui fait qu'au final, il n'y a pas de perte de marge. ■

L'avenir ?

"Une farouche volonté de convertir tous les animaux et être autosuffisant grâce aux grandes cultures bio. "



Brigitte paysanne affirmée



Bonjour Brigitte, première question où en est la ferme des petits bois. Tu peux nous faire un panorama de la situation cette année.

Cette année comme l'année dernière, on a subi la sécheresse. Il y a même eu un peu d'eau avant, et même un peu trop ; du coup on a fait les foins un peu plus tard que d'habitude et après on a eu la sécheresse. Ça veut dire qu'on a une coupe de luzerne en moins par rapport aux autres années qui vont bien. Donc au niveau du stock de foin et de fourrage, ça va aller mais on ne va pas être en excédent comme on pouvait l'être d'autres années.

Dans les prix c'est pareil, on est moins bien. Donc on a dû fourrager bien avant la date habituelle. Du coup, l'hiver, on donne du maïs à nos vaches.

Les vaches ont souffert aussi des deux épisodes de canicule durant l'été.

Il y a des périodes où elles dépensent beaucoup d'énergie et elles les subissent vraiment dans leur corps aussi bien au niveau de leur production qu'au niveau de la qualité du lait.

Ça descend beaucoup en matière grasse et en matière protéique. Mais les pluies ont tout de suite reverdi les prés. ça ne fait pas tout mais c'est déjà ça.

Est-ce que ça a des conséquences économiques pour vous. sur la qualité du lait mais aussi des conséquences sur vos clients ? Sur la vente à la ferme ? sur la vente aux amaps ?

Sur les ventes directes, je ne sais pas trop parce que ça reste toujours un peu aléatoire. Quand il fait très chaud, les gens ne viennent peut-être pas. C'est vrai qu'on a eu moins de clients à la boutique. Sur la qualité du lait, oui pour la partie qu'on vend en laiterie parce qu'on est payé aussi à la qualité, donc moins il y a de matière grasse et matière protéique, moins on est payé. À la fromagerie, le fait qu'il fasse chaud dans la pièce et que la matière grasse et la matière protéique soient un peu plus faibles, le rendement fromager est plus faible. Par exemple, en temps normal il faut entre 1 litre et 1,5 L pour faire un fromage, là on passe facilement à 2 litres. Et les vaches consomment aussi beaucoup beaucoup plus d'eau comme il fait très très chaud.

La ferme des petits bois sur le site est déclarée comme étant en agriculture raisonnée. Est ce que tu peux expliquer pourquoi ne pas passer au bio alors que vous êtes manifestement dans cette démarche bio ?

Il y a plusieurs raisons.

D'une part, on a 75 hectares, donc on a très peu de terre ; on a besoin d'une certaine quantité de paille par an pour nos vaches. Donc on a juste ce qu'il nous faut. On souhaite rester autonome, on ne veut pas acheter de la paille ailleurs. De toute façon en bio, on n'est pas obligé d'utiliser de la paille bio pour pailler les vaches. D'autre part, d'un point de vue de l'alimentation de nos vaches, on produit tout notre foin et notre fourrage de luzerne. Et là-dessus sur ces cultures-là, on ne met rien du tout.

Toutes nos prairies sont naturelles. Quant à la luzerne qui est en place, on ne met rien. Ni engrais ni désherbant.

On raisonne comme pour nous : on est autonome sur l'alimentation de nos vaches. Tout ce qu'elle mange, on sait que ça reste naturel. On achète une partie à l'extérieur : des granulés garantis sans OGM. Il y a du colza, du maïs, du soja et de l'orge surtout.

Tout ça, c'est pour équilibrer la ration.

Pour moi la clé, c'est vraiment que les vaches ne mangent que du naturel, que des bonnes choses

Le passage au bio, c'est surtout d'un point de vue économique. Pour passer en bio il faut déjà avoir une grosse trésorerie qu'on n'a pas parce qu'on a investi dans la fromagerie. C'est un gros investissement. C'est vrai aussi que dans la région, rien ne presse pour passer en bio réellement. Parce que pour l'instant la partie des céréales qui nous sert à faire la paille, on l'emmène au silo au moment de la moisson. La coopérative ne collecte pas du bio donc ça demanderait l'investissement d'un hangar avec un silo pour trier les grains, pour le ventiler et pour le stocker.

Et ça c'est un métier à part entière. On n'a pas le temps ni les moyens de construire ce hangar. Voilà donc c'est vraiment le contexte qui fait que ça ne nous pousse pas pour l'instant à passer en bio.

En plus, on est tout seul et tout petit et ce n'est pas nous qui feront changer les choses par ici.

Pour moi la clé, c'est vraiment que les vaches ne mangent que du naturel, que des bonnes choses ; on ne rajoute rien à leur alimentation. Tous nos produits que nous transformons, c'est sans poudre de lait, sans conservateurs, sans rien. Tout est naturel.

Dans le cas du passage au bio, face à tous ces investissements qui sont nécessaires, les prix de nos produits augmenteraient considérablement. Or, je souhaite conserver justement ces relations de vente directe puisqu'on vend à 90% toute notre production à la ferme et c'est ça qui est important. On a plein de gens différents qui nous achètent car nos produits sont accessibles à une grande partie de la population. Moi je crois aux produits naturels et à la transformation locale.

Pour terminer, le problème qui est posé à toute l'agriculture, à toutes les fermes, c'est en partie le réchauffement climatique et donc comment tu vois ça ? Comment éventuellement vous pensez que vous allez non seulement résister mais peut être participer de la lutte contre le réchauffement climatique ?

C'est sûr qu'on ne s'est pas exactement posé la question de savoir comment on allait pouvoir s'investir dedans ; mais on sait qu'il va falloir s'adapter parce qu'on voit bien au niveau des foins, des cultures de printemps ; pour qu'elles finissent leur cycle, c'est compliqué quand il y a une sécheresse ou des canicules. Rien que ça, c'est du stress pour les plantes et pour les animaux. C'est vrai qu'on voit bien qu'il va falloir adapter nos pratiques. On avait déjà pensé aux panneaux solaires au moment de la construction sur la fromagerie ; mais il fallait aller vite et c'est vrai qu'on n'était pas allé au bout de la réflexion.

Ça peut être des choses qui peuvent être mises en place après. On pensait aussi peut être que si on arrive à faire un forage pour l'eau, ça serait intéressant. Surtout pour les vaches, on en consomme quand même beaucoup pour ce qui est du nettoyage. ■



Rémi L'apiculture, une équation difficile

Quel bilan tires-tu de cette saison et quelles perspectives pour la suite ?

La saison est terminée avec un bilan défavorable pour l'apiculteur comme pour d'autres productions agricoles.

Le printemps précoce, les gelées tardives ont détruit une partie des floraisons.

Puis une bref période de mauvais temps, sans miellées, les essaims mourraient de faim, on a dû les nourrir en urgence.

Juste après, la canicule est arrivée et la sécheresse s'est installée.

Le résultat : de très petites récoltes. Au printemps, une partie de miel n'a pas pu être récoltée, car le miel a figé suite au coup de froid. Pour l'acacia, les bourgeons ont gelé, donc très peu de fleurs.. Avec un temps défavorable, quasiment pas de récoltes et pour les autres floraisons, il y a eu la canicule.

Comme la récolte 2018 était plutôt favorable, ce qui va permettre de sauver l'année en terme de volume, c'est que j'en avais gardé une partie, notamment pour l'acacia.

Il n'y aura pas de miel de sarrasin, il a fait trop sec mais il y aura un bon miel de ronce.

Pour les tarifs, ils restent identiques à ceux de 2018.

L'objectif est de réduire les déplacements pour minimiser les frais et préserver l'environnement.

En terme de revenu, cela correspond à une année blanche.

Tes relations avec les amap, dont la nôtre ?

C'est comme la saison précédente, je suis venu deux fois avec une petite activité au niveau de la demande, pour la saison à venir je continue avec vous comme Amap de proximité.

Tes réflexions sur l'apiculture face à l'urgence climatique ?

Pour l'urgence climatique, l'apiculture est liée directement à l'environnement et aux conditions climatiques ce qui influe sur la végéta-



l'apiculture est liée directement à l'environnement et aux conditions climatiques ce qui influe sur la végétation,

tion. Les consé-

quences peuvent être variables, on le voit cette année avec gel et la sécheresse.

L'apiculture est tributaire de ces variations, la seule adaptation possible dans le sens de la production serait de déplacer des ruches pour aller chercher des miellées plus lointaines que cela engendre un autre impact sur l'environnement : mobiliser du matériel pour déplacer les ruches, du carburant, du temps

et sans obligation de résultat garantie.

Autrement la logique serait de trouver des cultures mellifères bio adaptées au climat répondant à des besoins alimentaires. Il y a besoin d'une prise de conscience collective aussi bien des citoyens que des politiques pour réduire l'impact au maximum du changement climatique. ■



Tereza, artisane Crétoise productrice passionnée

interview recueillie par Alain



Le bilan de ta saison ?

Chaque année, la récolte varie en quantité : mais en moyenne, on produit annuellement 4 tonnes d'huile, excepté les années catastrophiques comme 2018 où la production a chuté à 2 tonnes à cause de son ennemi numéro 1, la mouche de l'olivier.

La qualité est pratiquement stable au regard des analyses d'acidité et autres facteurs chi-

miques, ainsi que les analyses sensorielles. C'est de l'huile qui reste bio, extra-vierge.

Les difficultés restent les mêmes : lots éparpillés, terrains dénivelés, main d'œuvre stable difficile à trouver, coût de la culture en bio non rentable car les huiles bio et non bio sont mélangées. Il faut ajouter à cela l'attitude dédaigneuse face aux femmes productrices...

Comment gères-tu tes relations avec les amaps ?

Je fournis cinq amap de la région parisienne et je prospecte de manière à pouvoir exporter la totalité de ma production. Je viens vous

voir une fois par an si je peux. Et sinon, les référents, comme toi, jouent très bien leurs rôles.

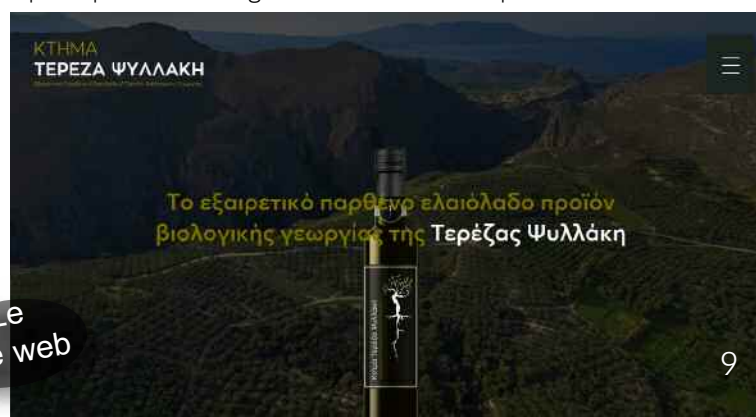
Comment vois-tu l'avenir ?

Actuellement, j'utilise des engrais bio, mais je souhaite me tourner vers l'hydroponie comme méthode de fertilisation. mais cela nécessite une approche scientifique et donc un investissement.

C'est en rapport avec l'urgence climatique ?

Oui, car c'est un ensemble de façons de travailler le sol qui économise l'eau, permet une croissance mieux contrôlée, et surtout moins d'attaques de nuisibles.

Je pense aussi ne plus utiliser d'engrais bio commercialisés mais passer par la plantation d'engrais verts comme les lupins ou le trèfle. ■



Le site web

Laurence, Une passion bien humaine



Comment va ta production ?

C'est dramatique ! c'est totalement dingue. On a des variations de température de 7° à 36°C. Plus de 22 degrés de différence entre le matin et l'après midi dans la bergerie... J'étais contente de ne pas perdre de chèvres pendant la canicule. Et là, en deux jours, j'ai perdu deux chèvres !

Aucune pluie. On n'a rien eu - tous les jours on attend - il pleut à Montereau, Sens, Egreville... mais ici rien. Trois mois qu'il n'a pas plu une goutte. C'était déjà comme ça l'année dernière, et cette année aussi...

On n'a pas eu de flotte du tout. Dans la prairie, il y a des crevasses. Du coup, les chèvres n'ont plus de matière grasse - que de la flotte dans le lait !

On est obligés de pailler beaucoup plus car les animaux sont tout le temps dedans.

Les incidences du climat

C'est incroyable mais on finira par travailler comme en Corse ! Bientôt on sera obligés de faire du lait d'hiver; faire des tomes d'hiver. On n'aura plus de lait d'été (à cause des sécheresses). Je ne suis pas seule avec les soucis de taux protéique dans le lait. On fait tous du caillé (tous les éleveurs du coin).

Les chèvres boivent beaucoup d'eau; allaitent et là, avec la chaleur, il n'y a rien à bouffer dehors - pas de matière grasse et de protéines dans leur lait. En plus on perd du lait. Moins 1 litre par chèvre et lactation. C'est énorme! Et encore, j'ai limité la casse car mon foin est très bon. Certains éleveurs du coin ont perdu près de la moitié de leur production.

Il a fait 47 °C au moment de la canicule !! J'ai cru qu'elles allaient crever. Les chèvres étaient couchées par terre et j'ai pris des bouteilles d'eau pour les arroser alors qu'elles détestent ça. Je les tirais à côté d'un minuscule courant d'air pour les rafraîchir - c'est trop dur. Je vais être obligée d'installer un système de brumisation et des ventilos.

Cette année c'est catastrophique.

Dans le coin, on a pour la première fois a des poux rouges ! On a aussi des cigales dans l'Yonne ! Des papillons que je n'ai jamais vus, des papillons du sud. C'est un changement énorme et à une vitesse énorme.

Les gens ne se rendent pas compte des changements que ça induit sur les

éleveurs, sur les animaux.

Au moment de la canicule, le contrôleur laitier [service professionnel de conseil et suivi des élevages laitier] ne savait plus quoi faire. Il est rentré chez un éleveur et a arrosé les vaches. Il a fait enlever les cloisons [pour aérer] car les vaches allaient crever. Cet hiver, il vont faire des sensibilisations là-dessus. Même au niveau des maladies et des parasites ça a changé. On a des parasites de zones de sèches - des oestres - des mouches qui attaquent les brebis et chèvres - et normalement ça n'existait pas ici!

Bientôt on sera obligé de faire du lait d'hiver; faire des tomes d'hiver. On n'aura plus de lait d'été (à cause des sécheresses)

Le bilan de ton année

La sécheresse entraine un souci majeur sur la composition du lait et la quantité de fromages.

Les fromages sèchent hyper vite - alors que d'habitude ils restent moelleux très longtemps. Là, en 15 jours, j'ai un fromage sec ; séchage express. Ca m'est jamais arrivé de ma vie - normalement avec mes fromages [avec fort taux protéique] j'avais un fromage

qui sèche en plus d'un mois, un mois et demi !

Moins de lait. Il faut racheter du foin (1/3 de plus par rapport à la normale) - elles ont mangé 3 mois de foin depuis juin [au lieu de pâturer]. J'aurais dû finir l'année avec ce que j'ai, mais là je vais devoir en recommander. Le cheptel s'est à peu près maintenu malgré le coup de bambou de ces derniers jours.

J'ai aussi mis beaucoup plus de temps à gérer ça et le stress surtout! Le stress permanent. Tu te demandes quand tu rentres dans le bâtiment si elles ne vont pas crever - tu surveilles en permanence - le stress d'une mort imminente.

Il y a eu aussi plein de choses qui ont lâché cette année : j'ai dû changer plein de trucs - la machine à traire (- la pompe de relevage); la clim de la fromagerie, le ballon d'eau chaude du bâtiment, la bagnole ... mais du coup on a géré tout ça en plus cette année - un gros budget.

Et l'avenir ?

Pour la suite il faut changer son son rythme de travail. Il faudra adapter les bâtiments : la brumisation + ventilos.

Je vais aussi essayer d'organiser des parcs pour qu'elles puissent tourner dans la prairie - notamment pour gérer le parasitisme - mais ce sont encore des investissements. J'ai aussi une facture EDF qui va augmenter singulièrement. Pour l'instant je vais surtout essayer de faire en sorte que les chèvres soient au frais. La flotte j'ai pas de puits et la possibilité d'arroser a priori.

A plus long terme, on devra sans doute changer nos saisons de production et toute la façon de travailler. ■



L'élevage



La chèvre (caprix, caprice) est une cueilleuse hédoniste, elle a développé de puissants muscles postérieurs pour grimper, faire plier les arbustes et atteindre les branches basses des arbres, elle met de l'ordre dans les prairies et dans les sous-bois et rend à la terre ce qu'elle lui a prêté, elle permet à l'homme d'ingérer le minéral et le terroir que le végétal a prêté et transformé et qui est vital pour l'équilibre de sa santé, elle sait puiser d'instinct dans la pharmacopée naturelle les éléments de son automédication, celle de M. Seguin a défilé et lutte obstinément jusqu'au bout contre le loup, quel tempérament !

Deuxième animal domestique dans l'histoire de l'homme, elle a conclu une alliance avec lui, qui en retour se doit de la comprendre, de la respecter, de l'humaniser, en un mot de l'élever.

La chèvre ne peut que se conformer aux lois naturelles universelles.

Le site web

Charlotte et Arnaud, en leur verger



Quel bilan fais-tu de l'année pour ta ferme ?

La saison passée (2018/2019) a été bonne, la récolte de pommes abondante, donc nous avons pu honorer tous nos contrats, et vendre à de nouveaux clients. Les céréales ont un peu manqué d'eau,

mais la moisson 2019 a plutôt été

bonne.

Comment envisages-tu l'année qui vient ou le court terme ?

Pour la saison qui commence (2019/2020), ce sera l'inverse : du fait des deux gelées tardives en avril, nous aurons très peu de pommes... Nous attendons donc mi/fin octobre pour nous prononcer sur les contrats « pommes à couteau ».

Pour le jus de pomme, nous avons trouvé des pommes à acheter (mêmes variétés que les nôtres) afin d'honorer les commandes.

Cela fait la 2ème fois sur 4 ans que nous subissons ces gelées.

A plus long terme, quelle(s) question(s), quelle(s) réflexion(s), quelle(s) solutions envisagerais-tu pour t'adapter au changement climatique ?

Nous avons déjà commencé à anticiper le problème en plantant des arbres plus tardifs, permettant d'assurer quelques pommes après les gelées printanières.

Nous attendons encore deux ou trois saisons pour voir si le phénomène se reproduit, auquel cas nous devrions nous équiper pour lutter contre le gel.

En ce qui concerne le manque d'eau l'été et les fortes chaleurs, après avoir passé quelques heures à arroser nos jeunes pommiers 1 par 1, nous pensons nous équiper en irrigation à court terme. ■



Le site web

Entretien d'Éric Tariant avec Philippe Baqué

Les dérives du bio business

De 1998 à 2008, la surface mondiale cultivée en agriculture bio labellisée a été multipliée par plus de 3. Aujourd'hui, une part importante de ces cultures bio se retrouve aux mains de grandes exploitations spécialisées dans des monocultures d'exportation. La Bio peut-elle se résumer à la distribution d'aliments sans pesticide pour consommateurs occidentaux soucieux de leur santé ? Ne doit-elle pas prendre en compte également des principes sociaux et environnementaux ? Le journaliste Philippe Baqué, qui a coordonné une grande enquête internationale* répond à nos questions.

Quel est l'origine, le point de départ de cette enquête collective portant sur les dérives industrielles de la Bio ?

J'ai réalisé, en 2000, un film intitulé l'Eldorado de plastique dans lequel je dénonçais la catastrophe écologique que représente, en Andalousie, cette culture intensive de produits agricoles, gorgés de pesticides, sous d'immenses serres. Je dévoilais aussi l'exploitation d'une main d'œuvre immigrée, corvéable à merci, permettant aux producteurs de gagner beaucoup d'argent. Je suis retourné en Andalousie, dix ans plus tard, à la demande d'une société de production afin de faire des repérages en vue de réaliser un documentaire sur l'agriculture bio. J'ai découvert chez ces producteurs bio espagnols les mêmes pratiques et les mêmes dérives que je dénonçais, dix ans auparavant, dans mon film. Ces agriculteurs produisaient des fraises, tomates et autres concombres avec des tech-

niques intensives identiques mais sans intrants chimiques. Cette agriculture industrielle se conjugait, ici aussi, avec l'exploitation d'une main d'œuvre immigrée corvéable à merci.

Quel accueil a reçu votre livre tant auprès des professionnels de la bio que des consommateurs ?

Depuis sa sortie, le livre n'a reçu que des réactions positives. Il suscite beaucoup de débats et de questionnements.

La bio plafonne en France autour de 3% de la surface agricole utile. D'où viennent donc les produits bio qui « alimentent » les grandes surfaces dans l'hexagone ?

Plus de 35% des produits labellisés bio consommés sur le territoire sont importés. La grande distribution qui a investi dans le marché de la bio a tout intérêt à encourager les importations qui lui permettent d'accroître ses bénéfices. Ce système est fondé sur la production, en grandes quantités et à coût réduits, de fruits et légumes labellisés bio, au Maroc, en Italie, en Espagne ou en Israël par exemple. Il repose sur des techniques de cultures industrielles, l'exploitation de la main d'œuvre et le pillage des ressources naturelles. Achetés à très bas prix par les intermédiaires ou les centrales d'achat, qui mettent les producteurs en concurrence, ces fruits et légumes procurent des marges confortables à la grande distribution. Celle-ci les vend sur ses linéaires deux ou trois fois plus chers que les fruits et légumes non bio. Ce système permet aussi à la grande distribution de maintenir une

pression constante sur les producteurs français. La bio chère aux Leclerc, Auchan et autres géants de la grande distribution fonctionne exactement comme l'agriculture conventionnelle. Il s'agit d'une agriculture bio intensive et productiviste n'ayant qu'un seul but : maximiser leurs profits. La réglementation européenne du label AB n'impose aucune limite à ces pratiques.

Quel rôle ont joué les Communautés européennes dans ce processus de dénaturation de la Bio ?

Dans les années 1970 et 80, il existait en France une quinzaine de cahiers des charges de l'agriculture dite biologique. Il fallait donc remettre de l'ordre dans ce maquis.

En 1986, le cahier des charges de Nature & Progrès, a été homologué. Puis, fin 1980, le ministère français de l'agriculture a décidé de priver du qualificatif « agriculture biologique » les acteurs de la Bio ne s'inscrivant pas dans un cahier des charges homologué. Les paysans se sont retrouvés ainsi de plus en plus écartés des structures d'homologation au profit d'organisations agricoles et agro-industrielles non bio. Désormais des technocrates de Bruxelles décident de cette réglementation sous la pression des lobbys. En 2007, la Commission européenne a nettement diminué les exigences du cahier des charges et interdit aux états membres de maintenir des cahiers plus rigoureux que le sien. Le cas des 0,9% de résidus d'OGM, désormais tolérés dans les produits bio, illustre parfaitement cette dérive.

Parallèlement au fleurissement d'une bio industrielle dans les pays du Sud, n'observe-t-on pas aussi en France une multiplication des conversions en bio ?

On a enregistré en effet un nombre croissant de conversions à l'agriculture Bio grâce à des acteurs comme ProNatura, Nature & Progrès et Demeter. D'autres conversions se sont opérées sous la houlette d'énormes coopératives agricoles s'appuyant sur des arguments essentiellement financiers. Cette agriculture-ci est de moins en moins paysanne. Par exemple, on peut élever, dans de tels élevages, jusqu'à 80 000 volailles par an. Les producteurs français, mis en concurrence avec leurs homologues étrangers, se retrouvent pieds et poings liés à la grande distribution.

Le capital de confiance attaché au label AB ne risque-t-il pas d'en pâtir ?

Les opérateurs géants de l'industrie agroalimentaire, qui exploitent le label AB comme ils exploitent les ressources naturelles, minent de plus en plus celui-ci, avec la complicité très active de l'appareil bureaucratique nationale et européen qui a compris que la Bio pouvait être un fabuleux outil marketing et un facteur de croissance. Les politiques qu'ils mettent en œuvre nient de plus en plus les principes originels de l'agriculture biologique qui avaient pour nom proximité, équité, solidarité, coopération et maintien d'une agriculture paysanne.

La bio se résume-t-elle à la seule certification, apanage d'organismes privés soumis à la concurrence et à la recherche du profit ? L'association Nature & Progrès, très critique sur la certification et le label AB européen, a mis en place des systèmes participatifs dans lesquelles siègent des producteurs et des consommateurs, basés sur la confiance et l'échange et non sur un simple tampon AB. Ces systèmes participatifs de garantie tendent à se développer sur toute la planète.

Dans ce contexte général, de quel projet de société l'agriculture bio peut-elle être porteuse ?

La bio ne se limite heureusement pas à une production industrielle d'aliments sans pesticides. En Colombie la coopérative Cosurka regroupe 1300

petits producteurs qui cultivent, chacun, 1 ou 2 hectares et commercialisent leur café avec la coopérative Andines. Ils défendent ensemble leurs terres, leurs semences et une agriculture agro-écologique diversifiée. En Andalousie, j'ai rencontré d'anciens journaliers de la période Franquiste. Ils gèrent leurs terres au sein d'une coopérative. Ce projet de société s'esquisse peu à peu au gré d'une myriade de mouvements sociaux, et de réflexions critiques portant sur la consommation et l'alimentation. On échappe ici au domaine de la bio certifiée. La charte adoptée en 1972 par la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique insiste sur le fait que l'agriculture biologique doit produire plus d'énergie qu'elle n'en consomme, respecter les spécificités des terroirs en favorisant l'expression des potentialités naturelles et humaines. Mais aussi favoriser la solidarité entre tous les membres de la filière bio. On observe, ici et ailleurs, un foisonnement de mouvements qui s'intéressent aux questions de la terre, des semences, de l'énergie, et à la résolution des problèmes sociaux et environnementaux. En Grèce, en cette période de crise, les populations se réapproprient peu à peu l'alimentation et les semences. Un mouvement très puissant de défense des semences réunit environ 10 000 personnes qui viennent de toute la Grèce pour se procurer et échanger des semences traditionnelles. Ici, tout le monde se met à cultiver. On voit des jardins collectifs jaillir de toute part. A Thessalonique, l'université a mis des terrains à disposition de 400 familles ; deux cent autres occupent des terres de l'armée. A Athènes, on voit des jardins fleurir dans des parcs, et sur des balcons et terrasses. On observe aussi de nombreux retours à la terre chez les jeunes qui réfléchissent à une agriculture à même de nourrir la population et cherchent d'autres modes de distribution qui se rapprochent de ceux des AMAP. De tels mouvements se retrouvent partout sur la planète. C'est bel et bien un projet de société qui est en gestation.

*La Bio entre business et projet de société, (Contre-Feux. Agone, 2012) ■

Dominique Laurette
avec Éric Tariant

Le cas de la farine

Dumping ? Vente à perte ? Monocultures bio intensives et productivistes ? Pourquoi la farine bio des grandes surfaces est-elle si peu chère ? Un citoyen Seine et Marnais a enquêté.

Comment les grandes enseignes parviennent-elles à vendre si peu cher leur farine bio (83 centimes d'euros le kilo chez Lidl pour ne pas la citer) ?

Gilles Derosin, paysan à Dormelles, en Sud Seine et Marne, à la tête d'une ferme familiale en polyculture et élevage, convertie à l'agriculture biologique en 2004, soutient, de son côté, qu'il ne peut pas descendre son prix de vente en grande quantité à moins de 1,50 euros, sous peine de perdre de l'argent. Pour dégager une marge et pouvoir vivre de son travail, il commercialise à 2 euros le sac de 1 kilo de farine bio.

Comment des prix aussi bas sont-ils possibles ?

« Si des grandes surfaces y parviennent, ne serait-ce pas qu'elles vendent un sous produit de extraction de germe de blé et non de la farine de blé qui contient aussi du germe écrasé ? », s'interroge Dominique Laurette, citoyen seine et marnais engagé et militant de longue date en faveur de l'agriculture biologique, qui

a enquêté sur le sujet.

Il a découvert que cette farine, commercialisée par des grandes surfaces, était en fait produite à l'aide du résidu de l'extraction de germes de blé bien mieux valorisés individuellement que la farine. Et que ce sous-produit, ce déchet, était retravaillé et vendu comme « farine de blé » !

Ces éléments lui ont été confirmés par Gilles Matignon, meunier à Château Landon, qui commercialise une large gamme de farines (blé, épeautre, seigle, avoine, maïs, petit épeautre, sarrasin) en bio et en agriculture conventionnelle. Les Matignon sont artisans meuniers en Sud Seine et Marne depuis quatre générations et Gilles Meunier le dernier artisan meunier en Ile-de-France.

Une bio industrielle

« Il est en effet tout à fait possible d'extraire le germe de blé pour obtenir de la farine à partir de ce résidu. Mais, c'est du vol, » s'insurge le meunier qui confirme que les prix très faibles pratiqués par ces enseignes ne peuvent s'expliquer que par de telles dérives. Le coût de fabrication de ses farines étant supérieur au prix de

vente de ces grandes enseignes, Gilles Matignon est lui aussi obligé de vendre nettement plus cher que ces dernières pour s'en sortir.

Le hic vient du fait que ces dérives restent conformes à la réglementation européenne du label AB qui n'impose pas de limite à de telles pratiques. Cette dénaturation de la bio a été rendue possible par les Communautés européennes qui ont fait évoluer la réglementation sous la pression des lobbyistes, dénonce Philippe Baqué. « En 2007, la Commission européenne a nettement diminué les exigences du cahier des charges et interdit aux états membres de maintenir des cahiers plus rigoureux que le sien. Le cas des 0,9% de résidus d'OGM, désormais tolérés dans les produits bio, illustre parfaitement cette dérive. Cette nouvelle réglementation se basant essentiellement sur des principes techniques a encouragé le développement tous azimuts d'une bio industrielle », raconte ce journaliste qui a coordonné une enquête internationale dont les résultats ont été publiés, en 2012, dans son livre « la Bio entre business et société ». ■

Sommaire ...

● Histoire de notre AMAP	Page 3
● Serres chauffées : le BIO et la bio	Page 3
● Ma cantine en amap	Page 3
● Benoît le bien-heureux	Page 4
● JB, 110% bio	Page 5-6
● Adrien et les siens	Page 7
● Brigitte, paysanne affirmée	Page 8
● Rémi, l'apiculture, une équation difficile	Page 9
● Tereza, artisanne crétoise passionnée	Page 9
● Laurence, une passion bien humaine	Page 10
● Charlotte et Arnaud, en leur verger	Page 11
● Les dérives du Bio business - Le cas de la farine	Page 11-12

Feuille de chou de l'AMAP

- Direction de la publication : Agnès Ligot
- Rédaction : Jacques Ballon - Guy Blanès - Alain Blant - Hervé Bonet - Dominique Laurette - Agnès Ligot - Philippe Paquereau - Sébastien Michon - Éric Tariant - Dikran Zakeossian
- Maquette : Isabelle Bardin et Alain Blant
- Crédit photo : I.B. /G.B./J.B./A.B.
<http://www.amaplaneth.org>