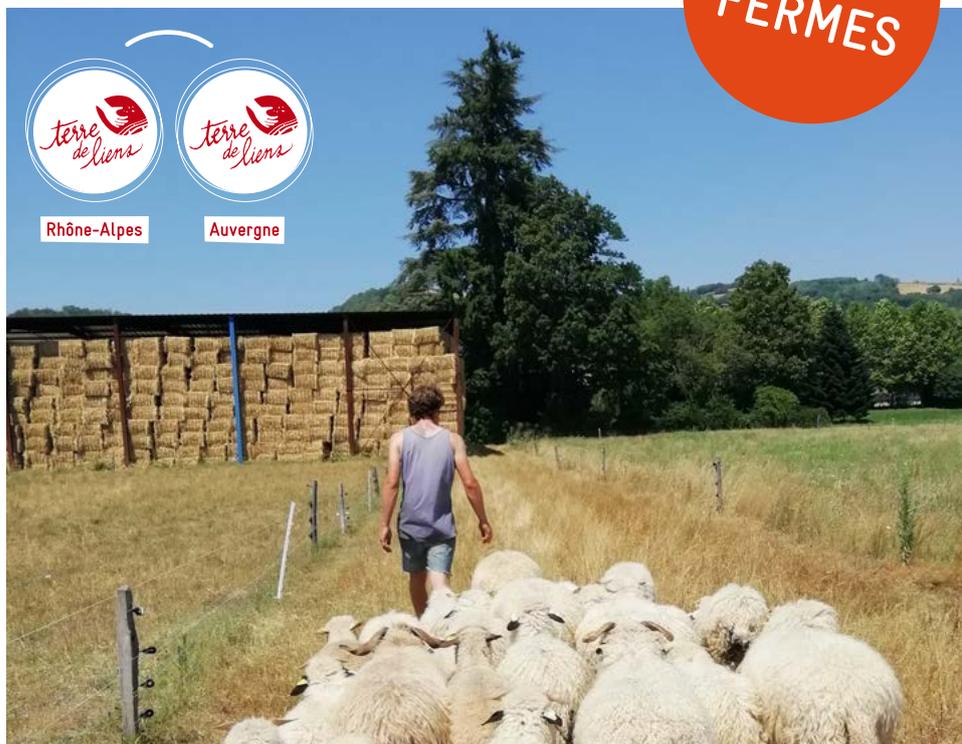


SPÉCIAL
FERMES

ÉDITORIAL

PRÉSERVER LA TERRE NOURRICIÈRE,
installer des paysannes et paysans

// Bruno Corbara, Président de Terre de Liens Auvergne
et Daniel More, Co-Président de Terre de Liens Rhône-Alpes

Cette année encore, les « Repor'Terre » ont parcouru la région Auvergne-Rhône-Alpes à la rencontre de nos fermières et fermiers. Ce sont les regards croisés de ces bénévoles et des fermières et fermiers, dans leurs diversités, qui vous sont donnés à lire dans les pages qui suivent. Au delà des éléments objectifs qui constituent une « exploitation agricole », transparait - à travers ces échanges et ces rencontres - ce qui au fond donne un sens à notre action : la vie d'un paysan ou d'une paysanne, avec ses joies, ses espoirs, ses difficultés, ses réussites, ses projets... bref, la vraie vie !

Chaque ferme Terre de Liens est unique, mais elle participe au développement d'un même projet : la préservation de la terre nourricière. Et si pour cela les gestes individuels sont nécessaires, c'est lorsqu'ils sont portés collectivement et solidairement qu'ils prennent toute leur force, c'est bien là tout l'enjeu de notre action.

Les deux associations de notre région ont depuis leur création à cœur de faire cohabiter cet idéal et le pragmatisme de la préservation et de l'installation. Acheter une ferme dans le cadre d'une appropriation collective par des centaines de citoyens reste un acte politique majeur dans notre société : il permet à un ou une jeune de mener à bien son projet de travailler la terre pour produire une alimentation saine et de qualité dans le respect de l'environnement.

Bonne lecture et encore un grand merci à toutes et tous.

SOMMAIRE

P.3 | COHABITER

... la terre en partage

À La Berthe (Savoie) // Aux Baraques (Savoie) // Aux Cheires (Puy de Dôme)

P.5 | MUTUALISER

... ses forces

Au Fressinet (Haute-Loire) // À la Plagne (Loire) // À La Fauchère (Drôme)

P.8 | TISSER

... des liens avec les citoyen-nes

À Pommiers (Isère) // Aux Herbes Folles (Loire) // À Coucourdon (Drôme)

P.10 | CHEMINER

... itinéraires de fermier-ères

À la Ferm'Avenir (Isère) // Aux Préaux (Allier) // Aux Raux (Puy-de-Dôme) // Aux Bergonnes (Ain) // Au Bial de Rossas (Drôme)

P.13 | SEMER

... pour demain

À La Girodière (Ain) // À Haut-Somont (Savoie) // À l'Hébergé (Drôme) // Aux Salles (Allier) // Aux Charmilles (Loire) // Aux Eygagayres (Haute-Loire) // À Pierre-Jeanne (Loire)

P.18 | RÉINVENTER

... son métier

À Chabrouillou (Cantal) // Au Perroux (Isère)

ET ENCORE...

P. 4 | Au Marais des Mûres (Rhône) // À la Fournachère (Rhône) // À Chalonne (Isère)

P. 7 | À Flacelayre (Haute-Loire) // À Versant de la Monne (Puy-de Dôme) // À la Baffour-Geb Nout (Haute-Loire)

P. 9 | Au Col de Rossas (Drôme) // Au Bas Marjon (Rhône) // Au Palais Sauvage (Drôme)

P. 17 | V. Mantel - M.P. Lenoir (Drôme) // À la Bergerie du Môle (Haute-Savoie) // Au Verger de l'Etoile (Puy-de-Dôme)

P. 19 | À Mare Caillat (Ain) // À la Molède (Cantal) // à Rochefort (Loire)

DÉCOUVREZ
LES FERMES
RHÔNE-ALPES &
AUVERGNE

-- LIMITES DES DÉPARTEMENTS



★ TERRE DE LIENS AUVERGNE
9 rue Sous les Augustins 63000 Clermont-Ferrand
09 70 20 31 06 | auvergne@terredeliens.org

POUR EN SAVOIR +
> WWW.TERREDELIENS.ORG/AUVERGNE

★ TERRE DE LIENS RHÔNE-ALPES
25 quai Reynier 26400 CREST
09 70 20 31 04 | ra@terredeliens.org

POUR EN SAVOIR +
> WWW.TERREDELIENS.ORG/RHONE-ALPES

1 Le nombre associé à la ferme indique le numéro de page où trouver l'article correspondant.

cohabiter ...la terre en partage

Travailler ensemble sur une ferme, qu'on pratique ou pas la même activité, c'est souvent un choix, et parfois une nécessité économique... Même si la richesse qui en résulte est loin de s'arrêter à la sphère financière !

À SAINT-FRANC (Savoie)

LE COLLECTIF FAIT SON CHEMIN

// Patricia Gentil et Bruno Rauber

Entre Lyon, Chambéry et Grenoble au bout de la route, des habitations, en dur, en toile, en bois, hébergent des amis d'enfance qui en 2011 se sont lancés dans une aventure collective, à la fois agricole et culturelle. Huit ans après, le projet reste plus vivant que jamais, alors que certains fondateurs sont sur le départ.

Le projet agricole et collectif, c'est entre **Frédéric Choffel** pour le maraîchage, **Caroline Melot** l'apicultrice, **Diane Fisher** et ses chèvres, une volonté de partage et d'entraide. Le fumier des chèvres pour le maraîchage, la vente des fromages par le maraîcher et des pots de miel sur l'étal au milieu des salades.

Il y a aussi le projet culturel, social et éducatif, porté par l'association La Mijote. C'est notre guide du jour, **Thomas Schamash**, qui nous l'explique. Il faut le suivre à travers ses récits d'expériences, l'organisation d'événements culturels, la réalisation de jus de pommes à partir du glanage, en attendant que ses arbres produisent, et ses projets passés et à venir. Par exemple : que faire des 850 000 skis jetés chaque année, comment faire d'un déchet une ressource ? Pourquoi pas du mobilier ou une structure de yourte ou encore des nichoirs à poule... Et que dire des projets de stage de plomberie, de construction bois/métal, pour encore et toujours transmettre, générer des liens, avec l'ambition de créer un lieu de référence pour

la réappropriation des savoir-faire dans la région. Et maintenant, à l'âge de l'adolescence du collectif, l'heure est aux premiers départs des fondateurs. Diane donne des cours de cirque et forme Lætitia la nouvelle chevrrière. Fred et Caro vont partir poursuivre leurs activités là où la vie leur a offert une opportunité de terrain doté d'une source. Il y a les crises, les doutes, les remises en question et au bout, pour faire vivre cet ambitieux projet, la nécessité de concilier la diversité des caractères et des aspirations de chacun avec l'unité du collectif. Ils n'ont « pas choisi des rythmes de vie faciles, mais une vie épanouissante ».

LA BERTHE

> Ferme Foncière (2012)

> Terres et bâtiments

15,5 ha terres, prés et forêt dont 8 acquis par TdL et un bâtiment agricole

> Productions

Légumes, petits fruits, miel et produits dérivés, fromages de chèvre, activités pédagogiques et artisanales



À CHALLES-LES-EAUX (Savoie)

APPRENTISSAGE ET PARTAGE AUX BARAQUES

// Marie-Claire Demongeot et Pascal Xavier

«Paysan-boulangier, un métier très complet où l'on essaie de partager ». C'est le quotidien de **Gilles Cicero** et **Edouard Bertran**, les deux associés de la ferme des Baraques où fourmille une multitude d'activités agricoles et éducatives.

«On est encore en expérimentation» confie Gilles, l'un des paysans boulangers. Pendant qu'il nous emmène devant un champ de blé, s'activent au moulin son associé Edouard Bertran et, au four, Sylvain (sur la photo) leur salarié à mi-temps. Il y a suffisamment de demandes pour projeter de compléter le mi-temps : 5 fournées par semaine, 450 kg de pains divers, 30 kg de brioches livrés à l'AMAP* de Challes-les-Eaux et deux magasins de producteurs à Pontcharra et La Ravoire. Gilles et Édouard, impliqués dans la vie locale, ont impulsé l'ouverture de ce dernier.

«Pour la boulange ça va, maintenant on doit se concentrer sur l'augmentation des rendements». Le blé, un mélange de variétés, est moissonné avec une machine appartenant à la ferme. Les autres graines utilisées, pavot, courge, tournesol et autres, sont achetées car elles nécessitent des outils spécifiques pour les décortiquer. Gilles prévoit de faire une formation pour mieux connaître la vie des sols et de nouvelles techniques. Il s'essaie à semer sans labour.



LES BARAQUES

> Ferme Foncière (2010)

> Terres et bâtiments

16 ha de terres et prairies dont 9 acquis par TdL, 2 logements, bâtiments d'élevage, meunerie et four à pain, locaux de vente

> Productions

Farines et pains

Mais là ne s'arrêtent pas les projets : culture de plantes aromatiques gérée par une association après le départ d'Emilia qui l'a initiée ; réappropriation du verger avec un possible pressoir ; semis de légumineuses pour avoir une meilleure rotation des cultures. Et pourquoi pas un poulailler ? « Notre éthique, optimiser les surfaces avec des activités diverses ». C'est l'originalité du lieu : on y trouve non seulement le blé, la vente du pain, mais aussi les aromatiques, l'atelier de traction animale de l'ancien propriétaire de la ferme, une école Steiner, et un collectif pour gérer le tout ! « Une vie d'apprentissage, c'est super intéressant ! » conclut Gilles.

* AMAP Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

UN VERGER POUR TESTER ET SE TESTER

// Lucie André

Premier verger test en France, le verger des Cheires est le résultat d'un partenariat entre de nombreux acteurs qui souhaitent conserver et développer l'arboriculture bio sur ce territoire. **Sonia Gaule** et **Benoît Fesneau** (sur la photo) y testent actuellement leur projet respectif d'installation.

Le verger des Cheires est un peu spécial puisque le fermier est l'association « Îlots Paysans » qui anime des espaces tests. L'idée est la suivante : vous avez pour projet de vous lancer dans une activité agricole, testez-vous en conditions réelles avant de vous installer durablement. Après un échange avec Amandine Conrard, de l'association Îlots Paysans qui m'a présenté son association, j'ai eu la chance de rencontrer Benoît, l'un des deux porteurs de projet en test sur ce verger de 6 hectares.

En cours de reconversion professionnelle, Benoît est dans sa première année de test. Il partage le verger avec Sonia qui est arrivée un an avant lui. Chacun dispose d'une partie du verger qui lui est attribuée à laquelle s'ajoute une petite partie en commun. Benoît m'explique que ce partage se fait en bonne intelligence. Pierre, installé sur le verger de l'Étoile, tout proche, vient leur donner des conseils techniques et la communauté de communes leur met à disposition un local.

Pour sa première année, Benoît n'a pas été chanceux, il a enchaîné gelées tardives, sécheresse, canicule et épisodes de



LES CHEIRES

- > Ferme Foncière (2017)
- > Terres et bâtiments
6 ha de vergers et terres
- > Productions
Pommes de différentes variétés

grêle. Mais c'est ça aussi le test. En effet, cette expérience lui a fait réaliser plusieurs choses. Tout d'abord, il n'aime pas appliquer des traitements sur les arbres, même si les doses sont bien en dessous des seuils fixés par Ecocert. Ensuite, il réfléchit beaucoup à intégrer à son projet les nouvelles contraintes provoquées par les changements climatiques. Malgré une récolte qui ne sera pas exceptionnelle cette année, il souhaite poursuivre son test afin de pouvoir affiner son projet. Il m'a confié que ce qui l'a séduit dans ce dispositif « c'est d'être en autonomie » et « d'avancer dans sa réflexion tout en se testant sur un projet ». On lui souhaite donc bonne chance pour la suite.

À BOURGOIN-JALLIEU

(Isère)

La clientèle a fortement augmenté ces derniers mois, ce qui permet à la ferme de bien tourner, dans une ambiance conviviale et solidaire. Anne Raboisson, la maraîchère du Marais-des-Mûres est maintenant épaulée par Alexandre, salarié à mi-temps, très investi dans la ferme. Le prochain défi sera de lancer des travaux, indispensables pour consolider les infrastructures actuelles.



MARAIS DES MÛRES

Ferme Foncière (2012) // 2,4 ha de terres, un hangar et des dépendances agricoles // Légumes et conserves

AUX HAIES

(Rhône)

Les derniers mois ont été très chargés pour Christelle Bonnefoux et Jacques Raynaud, les bergers de la Fournachère. Entre chantiers dans la maison et plantation de haies sur les prairies, ils se sont occupés de leurs brebis, parties paître en alpage pendant la belle saison. Là-bas, leur troupeau n'a pas été épargné par les attaques de loups... et de vautours.



FOURNACHÈRE

Ferme Foncière (2017) // 50 ha, 2 bergeries, des bâtiments agricoles et maison d'habitation // Viande d'agneau

À CHARETTE

(Isère)

Le développement de la production végétale se poursuit sur la ferme, avec la récolte de pois chiches sur 5 hectares cette année. Ces légumineuses viennent compléter les cultures de céréales et oléagineux. Cette production, vendue essentiellement à une coopérative, permet également à Francis Surnon d'être quasiment autonome pour l'alimentation de ses bovins et poules pondeuses.



CHALONNE

Ferme Foncière (2007) // 101 ha de terres dont 16 ha acquis par TdL // Céréales, légumineuses, oléagineux, viande bovine et œufs

mutualiser ses forces

Pour se lancer ou pour avancer, on a parfois besoin de se soutenir entre fermiers ou fermières en mettant en commun ses idées, son énergie, ses locaux ou son métier.

À RIOTORD (Haute-Loire)

PLUS FORTS À TROIS, ILS REJOignent TERRE DE LIENS

// Brigitte Boudard et Alban Cholvy

Après la création réussie de leur chèvrerie et fromagerie, **Adèle** et **Nicolas Lombard** (au centre et à droite sur la photo) décident de passer en bio et cherchent un associé. Ce sera **Alban Cholvy** (à gauche sur la photo). Ensemble ils mutualisent leurs forces et agrandissent le troupeau en intégrant des brebis. Dernièrement, ils ont pris la décision de passer un nouveau cap : devenir fermiers Terre de Liens.

C'est en 2005 qu'Adèle et Nicolas s'installent, hors cadre familial, sur 23 hectares au Fressinet à Riotord avec une quarantaine de chevrettes. Ils créent la chèvrerie, la fromagerie et la clientèle. Pas évident de se faire une place lorsque l'on n'est pas issu du milieu agricole. Mais à force de travail et de passion, ils réussissent à vivre de leur métier. En 2015, ils convertissent leur ferme en agriculture biologique et transforment alors le lait de leurs 80 chèvres.

Face au surcroît de travail, Adèle et Nicolas décident de rechercher un associé. Par l'intermédiaire du site des petites annonces de Terre de Liens, ils entrent en relation avec Alban qui cherche à s'associer en élevage caprin. Ce dernier réalise un stage parrainage d'un an avec eux, au cours duquel ils décident d'intégrer un troupeau de brebis laitières pour se diversifier.

"Créer c'est bien, continuer à évoluer c'est encore mieux"

Cette arrivée nécessite d'agrandir la chèvrerie, d'augmenter la surface en prairie et divers investissements qui ne peuvent se faire sans l'aide d'emprunts. Le GAEC¹ naît en 2016 et avec lui « La Ferme des Brebiquettes » : 80 chèvres et 60 brebis sur 34 hectares en agriculture biologique. La production laitière est entièrement transformée sur place et vendue en circuits courts à la ferme et dans trois magasins de producteurs.

Dans le même temps, l'un de leurs propriétaires annonce qu'il souhaite vendre 10 hectares de terres. Impossible de laisser passer une telle occasion, mais nos trois fermiers ne souhaitent pas s'endetter de nouveau. Ils décident alors de constituer un



COLLECTE EN COURS !

LE FRESSINET

> Ferme Foncière (2019)

> Terres et bâtiments
34 ha dont 20 acquis par TdL

> Productions
fromages de chèvre et de brebis

GFA², structure juridique qui permet à des citoyens de prendre des parts financières et d'être collectivement propriétaires des 10 hectares qui sont à vendre. Le GAEC peut ainsi continuer à cultiver ces terrains indispensables à la viabilité de la ferme, seul le propriétaire change.

Aujourd'hui Adèle, Nicolas et Alban veulent franchir une nouvelle étape et souhaitent devenir « Fermiers Terre de Liens ». Pour eux, la terre est un bien commun qui doit être préservé pour les générations futures et géré de manière à constituer une entité pérenne pour assurer sa reprise. « Créer c'est bien, continuer à évoluer c'est encore mieux » se sont-ils dit... Dans un premier temps, ils souhaitent que Terre de Liens achète 20 hectares dont une partie est la propriété du GFA. En accord avec l'ensemble des membres, celui-ci sera dissous. La grande majorité d'entre eux s'est engagée à transférer son épargne citoyenne vers la Foncière Terre de Liens pour participer à ce nouvel achat.

Mais la Foncière Terre de Liens n'est pas un propriétaire tout à fait comme les autres. Être fermiers dans ce cadre-là demande aussi de participer à l'animation territoriale et d'engager diverses actions telles que des portes ouvertes sur la ferme ou de la sensibilisation de leur clientèle aux valeurs du Mouvement Terre de Liens.

// Soutenez ce projet en lui dédiant votre épargne sur terredeliens.org [rubrique "épargner solidaire"]



¹ GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun / ² GFA : Groupement Foncier Agricole

UNE FERME EN FERMODIVERSITÉ

// Isabelle Berardan

La Plagne, c'est une ferme de 2,5 hectares située à Veauce, à 20 mn du centre de St-Etienne.

Christophe Gaudry, son fermier, a signé un bail avec la Foncière Terre de Liens en 2013 et a progressivement défriché d'anciennes prairies pour créer sa ferme. Qu'est-elle devenue 6 ans plus tard ?

De l'arboriculture maraîchère ou du maraîchage arboricole ?

Christophe, son fermier se rêvait arboriculteur. Seulement un arbre a besoin de temps pour pousser. Alors Christophe a fait des légumes en attendant. En 2019 les fruits occupent 80% de la surface travaillée mais seulement 20% de son temps de travail. Et ce n'est pas un arbo papa poule. Non ! Les arbres doivent se débrouiller tout seuls comme les grands qu'ils seront un jour. Du bon paillage organique, des taillounettes au bon moment 4 ou 5 fois par an, un peu de goutte à goutte. Pourtant les résultats sont spectaculaires pour certains d'entre eux qui montent en production dès la deuxième année.

Les légumes prennent 80% du temps de travail pour 20% de la surface mise en culture. Christophe aimerait rééquilibrer la situation. Il existe une énorme demande en fruits bio mais aussi en légumes, notamment les différents et originaux, la spécialité de Christophe qui vend toute sa production en vente directe.

Christophe a lancé un marché chez lui avec deux autres fermes Terre de Liens, Les Charmilles et Les Herbes Folles, dont les productions sont complémentaires.

Un centre de recherche ?

Cette année a été fertile en aléas climatiques. Du froid, du chaud, de la grêle... Quoi de mieux pour tester ses 50 variétés différentes de courges et ses 30 variétés de tomates ? Sans parler des nombreuses essences d'arbres fruitiers ou d'arbustes cohabitant dans ses haies fruitières à quatre niveaux. Voir ce qui résiste, développer les qualités gustatives. Rechercher la qualité plutôt que la quantité. Pas de traitements, pas d'intrants, favoriser la bonne santé du sol et des plantes plutôt que soigner les maladies.

Tout explorer, de la méthode Soltner* au maraîchage sur sol vivant en passant par la permaculture.

En 2019 Christophe ressent le besoin de stabiliser son activité de trouver un équilibre entre les différentes facettes de son activité. Il veut prendre le temps de réfléchir à l'utilisation de la parcelle de terrain qui lui reste à mettre en culture, il réfléchit à de nouvelles aventures : des petits fruits ou éventuellement répondre à la demande de jeunes plants de la part de ses clients.

Un marché à la ferme ?

Après avoir contribué à la mise en route de la ferme Terre de Liens de Pierre Jeanne en maraîchage, Christophe a lancé un marché chez lui avec deux autres fermes Terre de



LA PLAGNE

› Ferme Foncière (2013)

› Terres et bâtiments
2,5 ha, un bâtiment comprenant un logement et des espaces professionnels

› Productions
Fruits, légumes, petits fruits rouges et activités pédagogiques

Liens, Les Charmilles et Les Herbes Folles, dont les productions sont complémentaires (farine, légumineuses, terrines etc.). Le marché a lieu tous les jeudis et le samedi matin. Il a aussi ouvert sa grange à un autre maraîcher qui fournit des légumes plus classiques en plus grande quantité, ainsi qu'à d'autres producteurs qui fournissent œufs, poulets, miel, bière, plantes aromatiques etc. Il ne manque plus que fromages et viandes pour compléter le marché. L'objectif à long terme reste l'ouverture d'un magasin de producteurs.

En dehors des activités agricoles, Christophe propose des prestations qui représentent environ 30% de ses revenus. Conférences sur la permaculture, formations pour les jardiniers, interventions dans des établissements scolaires, collaboration avec différentes associations... Une activité enrichissante qui permet de tisser d'autres liens et de faire connaître l'agriculture paysanne.

* *Méthode Soltner* : méthode de culture de potager sans travail développée par l'agronome Dominique Soltner



À SAINTE-JALLE (Drôme)

ÇA BRASSE À LA FAUCHÈRE

// Geneviève Cambon et Nathalie Roques

Depuis septembre 2018, **Pierre-Edouard Pilloud** (à droite sur la photo), originaire du Jura, est venu s'associer à **Rémi Boudes** (à gauche sur la photo) et **Arnaud Allain** dans le GAEC* des Petits Grains pour développer l'activité de la brasserie La Mousson créée en 2009 et faire de La Fauchère une ferme brassicole.

S'il reste actuellement une production de lentilles, pois chiches et petit épeautre, la fabrication du pain ne fait plus partie des activités du GAEC. Le projet est de diminuer progressivement ces productions et d'augmenter celles d'orge et de houblon destinées au brassage de la bière. Il s'agit de valoriser au mieux les 25 hectares de terres cultivées pour permettre aux trois paysans-brasseurs de vivre correctement de leur travail. Le partage d'une partie du matériel de production avec Lucien Eberhard, brasseur des bières Bivouak, se poursuit.

La Mousson, une bière de terroir

Légère et équilibrée, cette «bière de soif» qui titre à 5°, garde le goût authentique de la céréale : 400g d'orge pour 1g de houblon par litre. «C'est notre choix de paysans-brasseurs. On n'a pas



LA FAUCHÈRE

> Ferme Foncière et Fondation (2013)

> Terres et bâtiments
68 ha de terre, landes et bois, 3 hangars agricoles, 2 logements

> Productions
Céréales, légumineuses, petits fruits, houblon et bière, légumes et conserves

envie de couvrir le goût de la céréale par du houblon». La culture sur levains à partir d'une levure garantie sans OGM apporte un goût légèrement fruité, particulier à La Mousson, la bière blonde et la bière ambrée. La production annuelle est d'environ 20 000 litres, 80% mis en fûts pour des événements locaux tels que des fêtes, concerts, festivals et des marchés avec le bar mobile, la Guinguette. Le reste est mis en bouteilles pour La Biasse paysanne, le magasin de producteurs de Nyons. On vient de

loin pour goûter cette bière de terroir : le jour de notre visite, des vacanciers du Québec ont fait le détour jusqu'à La Fauchère pour en rapporter un carton !

* GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

À VOREY

(Haute-Loire)

Depuis qu'elle appartient à la Fondation, la ferme de Flaceleyre a vu passer beaucoup de monde ! Si le bail a toujours été signé avec au moins un fermier ou une fermière, c'est un collectif qui a toujours animé les lieux, permettant à nombre de jeunes d'y apprendre les bases du maraîchage, de la fabrication du pain...etc. Une page qui se tourne pour une ferme qui accueillera de nouveaux porteurs de projet en 2020.



FLACELEYRE

Ferme Fondation (2011) // 13 ha et 2 corps de ferme // Légumes, petits fruits, volailles et œufs, etc.

À SAINT AMANT TALLENDE

(Puy de Dôme)

Les 3 hectares de la Monne se distribuent au milieu des vergers de Saint-Amant Tallende, à proximité immédiate des fermes de l'Etoile et de celle des Cheires. Ils contribuent d'une autre façon à préserver l'environnement des coteaux sud de la commune. Guillaume Marquet, paysan-boulangier dont le fournil est installé à quelques kilomètres de là, y entretient des terres destinées à produire des variétés anciennes de blé.



VERSANT DE LA MONNE

Ferme Foncière (2016) // 11,5 ha (dont 3,46 ha acquis par TdL) // Céréales, pains, œufs

À LA CHAISE DIEU

(Haute-Loire)

Historiquement Baffour est la plus ancienne acquisition de TDL en Auvergne. Dire «c'est une ferme TDL» peut sembler un peu prétentieux, la Foncière ne possédant qu'un hectare sur l'ensemble. Mais c'est bien dans l'esprit TDL que ce petit morceau de foncier avait alors été acheté, pour renforcer ce lieu bien connu d'agriculture alternative, de recherches - notamment sur l'adaptation des plantes cultivées - et de formation.



BAFFOUR-GEB NOUT

Ferme Foncière (2010) // 1,08 ha de terre // Multiplication de céréales anciennes, petits fruits, plantes médicinales, sauvages, potagères, miel, pain

tisser du lien avec les citoyennes et les citoyens

Terre de Liens, c'est une histoire de rencontres, entre des citoyennes, citoyens et d'autres, poussé-es par une incroyable envie de comprendre et d'agir sur la question foncière agricole.

À LA SURE-EN-CHARTREUSE (Isère)

PASSIONNÉMENT, DES BREBIS À LA TOMME

// Marie-Claire Demongeot et Babette Leclerc

«La ferme des fromages bio? Tournez à gauche, montez toujours, c'est le bout du monde! «nous indique-t-on à La Placette. En haut, spectacle grandiose. Sur les lieux, ce 14 juin, on s'active : préparation du concert donné par Guillaume Dioups, chanteur-compositeur, au profit de Terre de Liens. Un buffet à dresser, quelques chaises à disposer.

Mais pour le moment c'est la bergerie qui attire : **Christophe Lambert** et **Marie-Pierre Cattin** sont occupés à la traite de 130 brebis. Par 12 à la fois elles grimpent docilement, passent leur tête sous la barre et sont traitées pendant qu'elles mangent avec gourmandise. On coupe les ongles trop longs de l'une d'elles, « opération à faire bientôt pour toutes ». On caresse un agneau noir et blanc et le petit retardataire de l'année, tout noir. Ces petites brebis Corses, de couleur très variable, rustiques, ont bientôt remplacé les grandes et blanches Lacaunes du troupeau initial. Puis le troupeau est conduit au champ, « pas encore de loup », Christophe croise les doigts. Elles sont sorties depuis avril, « quelques heures d'abord pour s'habituer à l'herbe », très abondante sur ces pentes. Mais le foin n'est récolté qu'en bas, sur 4 des 6 hectares que possède Terre de Liens. Ce n'est pas assez, de la luzerne bio est achetée. Le lait est pesé et emporté. Trois lieux pour le fromage : la laiterie, une cave d'affinage enterrée



COLLECTE EN COURS !

POMMIERS

- > Ferme Fondation (2018)
- > Terres et bâtiments
38 ha dont 6 acquis par TdL
- > Productions
Fromages de brebis

mais pas suffisamment pour que la température n'ait pas besoin d'être régulée, un petit local pour la vente de tommes, de bleus et de yaourts en pots de 600g. On peut se procurer ces excellents produits dans de nombreux lieux de la région : au marché de Voreppe, aux Biocoop de Saint Egrève, Grenoble et Chambéry et dans des magasins de producteurs locaux. Mais également en vente directe à la ferme, où on a l'espace, l'odeur des brebis, et bien sûr, la rencontre avec Christophe ou Marie-Pierre. Le concert se termine. Guillaume est applaudi. Dans l'arbre au-dessus de nous, les poules s'endorment.

// Soutenez ce projet en lui dédiant votre épargne sur terredeliens.org [rubrique "épargner solidaire"]

À NANDAX (Loire)

SOYEZ LES BIENVENUS À LA FERME !

// Guénolé Vericel

À Nandax, ça fourmille d'idées! Les fermiers des Herbes Folles souhaitent largement associer le public à la ferme. Après une première participation à l'opération «de ferme en ferme» de ce printemps, **Clémentine Chaffal**, **Sylvie Piolet** et **Laurent Beaubernard** ont envie de réitérer ce type d'événement.

L'idée des fermiers serait d'accueillir des visiteurs en partenariat avec le milieu associatif et culturel : spectacles, concerts, clubs divers... qui pourraient créer leur événement à la ferme. Lors de la belle saison, ce serait à l'ombre des arbres, sur l'espace débroussaillé au printemps par une équipe de bénévoles. Qui plus est, ce lieu offre une belle vue sur la nature environnante. La ferme a commencé à s'équiper de tourets en bois, récupérés auprès des fabricants de câbles électriques. Des bancs et tables ainsi improvisés commencent à fleurir ici. Une pergola végétale proposera un peu de fraîcheur. Une ancienne stabulation en partie ouverte abriterait le public, lors de météo plus capricieuse. Pour faire découvrir la ferme, un petit circuit permettrait une visite des lieux se terminant autour d'une dégustation des produits. Clémentine, qui transforme les produits bruts dans sa cantine mobile, imagine déjà l'ambiance restaurant en plein air! Elle envisage de



HERBES FOLLES

- > Ferme Foncière (en-cours)
- > Terres et bâtiments
17 ha dont 10 acquis par TdL un bâtiment agricole
- > Productions
Légumes, céréales, légumineuses, volailles, œufs, conserves et plats cuisinés

créer une cuisine fixe dans les locaux existants pour préparer les menus fournis ensuite avec le camion. D'ailleurs les associés réfléchissent ensemble aux productions, pour décider ce qui sera vendu en direct et ce qui sera transformé pour la cantine mobile.

Tout cela va nécessiter un peu d'aide pour préparer le terrain : rénovation de l'ancienne stabulation, création de toilettes sèches, débroussaillage complémentaire, montage des différents éléments «durs»... Nul doute que l'énergie des fermiers sera facilement communiquée aux bénévoles!

À UPIE (Drôme)

AU FOUR ET AU MOULIN AVEC MICHEL VIGNAT

// Geneviève Cambon

À l'occasion de portes ouvertes, une quinzaine de visiteurs et une joyeuse ribambelle d'enfants se pressent autour de **Michel Vignat**, paysan-boulangier, qui nous accueille chez lui en ce samedi ensoleillé du 25 mai.

COUCOURDON

> Ferme Foncière (2007)

> Terres et bâtiments

14 ha de terres agricoles dont 8,5 acquis par TdL

> Productions

Céréales, pains, œufs et viande d'agneau

La visite des installations nous mène au hangar qui abrite le « trieur-séparateur » des grains après la moisson. Dans un bâtiment fermé se dresse la pièce maîtresse de la ferme : le moulin de type Astrié. Sa meule en granit élimine l'enveloppe du grain, le son chargé d'acide

phytique qui décalcifie l'organisme humain, et préserve intacts la graine et son germe riches en protéines. Le résultat est une farine bise T80 à haute valeur nutritionnelle et bien digeste.

Une fois par semaine, Michel prépare sa pâte : comme il aime à l'expliquer, il fait se rencontrer farine et eau de source, sel et levain, sans pétrissage excessif qui dénaturerait l'harmonie de l'assemblage. « J'apporte beaucoup de moi dans ce que je fais. « Le pain est cuit dans un énorme four à bois cylindrique. Nous savourons le plaisir



de généreuses tranches offertes à notre gourmandise.

Il est bientôt midi. Une petite promenade en bordure des champs d'un vert vigoureux nous mène vers une dizaine de cerisiers. Des seaux, des chapeaux, des sacs sont remplis à ras-bord de cerises appétissantes. On dresse des tables à l'ombre pour un pique-nique partagé. L'après-midi est bien entamée. Certains savourent les joies de la sieste. D'autres commentent la visite du matin : « On ne mange pas la même chose quand on sait d'où ça vient. »

Une belle journée ! « C'est toujours un plaisir de partager ma passion. » Nourrir, transmettre, entretenir la vie, noblesse du métier de Michel qu'il exerce avec enthousiasme et générosité. Mention spéciale à la brigade des chats soyeux qui veillent au grain, mission de la plus haute importance dans une ferme céréalière !

À SAINT-DIZIER-EN-DIOIS

(Drôme)

Ingrid Louis et Fabien Stabile développent la production de leur bière locale "La Houlette", qui se vend bien. La construction des nouveaux bâtiments, suite à leur incendie en 2015, est désormais achevée. L'élevage de brebis allaitantes complète leur activité sur la ferme.



COL DE ROSSAS

Ferme Foncière (2008) // 87 ha bâtiments agricole et habitation // Viande d'agneau et bières

À SOUCIEU-EN-JARREST

(Rhône)

Installé en maraîchage, Wim Lambersy réfléchit à l'évolution des techniques de travail du sol pour faire face aux changements climatiques. Il a suivi une formation en agroforesterie et prévoit d'installer arbres et arbustes sur ses parcelles, pour l'ombre et pour faire brise-vent. Il envisage également de faire des essais pour semer et planter sous couverture végétale permanente et d'adapter ses machines en conséquence.



BAS MARJON

Ferme Foncière (2011) // 5,73 ha de terres dont 2,73 ha acquis par TdL // Légumes

À SAINT-DIZIER-EN-DIOIS

(Drôme)

Didier Cattoz poursuit son activité de culture de petits fruits et cueillette de fruits sauvages qu'il transforme en confitures, vendues sur place et dans les magasins de producteurs locaux. Nathalie Duby, dans son fournil finalisé, a développé son activité de boulangerie avec ses pains d'autrefois et autres viennoiseries disponibles dans le magasin de producteurs Le Local, à Rémuzat.



PALAIS SAUVAGE

Ferme Foncière (2008) // 8 ha dont 7 acquis par TdL // Petits fruits, confitures et pains

À GILLONNAY (Isère)

QUAND PASSION RIME AVEC AMBITION

// Patricia Gentil et Guénoël Véricel

La ferme de Gillonnay, en cours d'acquisition par Terre de Liens, est en pleine mutation. De l'élevage à une diversification ambitieuse, avec un projet parallèle d'accueil médico-social, le cédant **Raymond Riban** (à droite sur la photo) et le porteur de projet **Romain Poureau** (à gauche sur la photo) impressionnent par leur passion communicative.

Romain est un jeune porteur de projet en stage d'observation depuis janvier. Après une formation en agriculture, il a travaillé comme inséminateur pendant une dizaine d'années avant de se lancer dans le métier d'agriculteur. Il prendra les rênes de la ferme lors du départ à la retraite de Raymond, cet hiver.

Après avoir accueilli des vaches laitières pendant de nombreuses années, la ferme abrite aujourd'hui des ovins, en particulier une race alpine, les «Thônes et Marthod» issus des villages savoyards éponymes. Des cornes fines et enroulées, des yeux cerclés de noir, pelage clair. Il s'agit de moutons d'élevage mixte utilisés ici pour la viande, assez peu représentés dans les commerces des environs. Ils sont abattus à Grenoble et découpés hors de la ferme, mais l'objectif de Romain est de créer son laboratoire sur place pour découper lui-même les carcasses. Il vend pour l'instant sur des marchés et via son réseau. Il envisage de

Un cédant plein de dynamisme, un porteur de projet bouillonnant d'énergie

créer un point de vente à la ferme. La laine est commercialisée, malgré le faible intérêt qu'elle représente en comparaison des Mérinos.

Le troupeau, constitué de 150 brebis, est pour l'essentiel en alpage entre juin et octobre. Les dates exactes sont soumises aux aléas de la nature : présence de neige en début de saison, état d'humidité des pâtures en fin d'été... Cette période est mise à profit à la ferme pour récolter foin et céréales pour l'hiver sur une partie des parcelles. Une autre partie des terrains accueille le troupeau pendant le reste de l'année.

Romain souhaite démontrer qu'il peut vivre sur une ferme diversifiée en bio. Pour limiter les risques liés à une crise sanitaire ou un changement de mode, il veut que sa ferme soit, à l'ancienne, pleine de ressources. Ainsi, à l'automne, il aura des poules pondeuses. Il réfléchit aussi à élever des lapins et cultiver des arbres fruitiers. Il greffe et replante des haies, a dix ruches. L'envie de faire du pain à la ferme se fait aussi sentir, pour valoriser les céréales.



PROCHAINEMENT EN COLLECTE!

FERM'AVENIR

- › Ferme Foncière (2019)
- › Terres et bâtiments
25 ha, bâtiments agricoles
- › Productions
Viande d'agneau, œufs

Un autre volet important, qui fait l'originalité et donne toute sa cohérence au projet global, est la collaboration avec l'association Le Bercaïl Paysan dont Raymond est le président. Cette structure soutient les personnes déficientes intellectuelles autistes devenues adultes. À leur majorité, elles ne sont plus scolarisées et sont souvent trop dépendantes pour travailler, même dans des structures adaptées. Un accompagnement quotidien leur est nécessaire. Un accueil en journée serait ainsi réalisé à la ferme avec des ateliers au contact des animaux. Ce type d'activité est reconnu comme très bénéfique pour les personnes autistes. L'accueil se ferait dans une maison inoccupée appartenant à Raymond, à proximité de l'exploitation. Terre de Liens ne s'étant pas engagé dans cette partie du projet, il faudra trouver des fonds pour l'achat et la rénovation.

Raymond est un cédant plein de dynamisme, impliqué dans les structures agricoles et dans la vie sociale locale, attentif à réussir la transmission. Romain est un porteur de projet bouillonnant d'énergie, très ouvert sur son environnement, déjà prêt à innover, à transformer son métier si nécessaire. Nous avons hâte de revenir dans un an pour constater l'évolution.

Prochainement // Soutenez ce projet en lui dédiant votre épargne sur terredeliens.org [rubrique "épargner solidaire"]

À FLEURIEL (Allier)

DES TERRES EN AGRICULTURE BIO DEPUIS 35 ANS

// Claire Dionnet

En rachetant la ferme familiale de **Laetitia Delanghe**, Terre de Liens permet non seulement à la jeune fermière de poursuivre son activité sereinement, sans lourdement s'endetter, mais également de maintenir ces terres en agriculture biologique sur du très long terme.

Lorsque Idriss et Brigitte Delanghe s'installent sur la ferme des Préaux en 2009, les terres sont cultivées en bio depuis 25 ans. Les parcelles sont d'un seul tenant et bien adaptées à l'élevage. En 2011, Laetitia, leur fille, s'installe avec eux. Ils élèvent ensemble des vaches, des brebis laitières, des chèvres, des poules pondeuses et des porcs. Laetitia s'occupe du soin aux animaux, Brigitte fabrique les fromages et les yaourts. Quant à Idriss, il assure la commercialisation, exclusivement en circuits courts, sur les marchés, au sein d'AMAP¹ et auprès d'une boutique bio.

Après dix ans passés sur la ferme, les parents de Laetitia aimeraient retourner dans les Pyrénées. Laetitia décide de continuer seule son activité sur la ferme et sollicite l'aide de Terre de Liens. La Foncière va ainsi acquérir la propriété de ses parents, comprenant 44 hectares de terres et des bâtiments, mais également 15 hectares supplémentaires, en cours de négociation avec la SAFER².

Cette opération permet à Laetitia de poursuivre un nouveau projet : la production de lait de brebis avec transformation en



COLLECTE EN COURS !

LES PRÉAUX

> Ferme Foncière (2019)

> Terres et bâtiments

44 ha, 6 bâtiments dont une maison d'habitation

> Productions

Fromages de brebis, viande porcine et d'agneau, œufs

tommes, crottins et yaourts. L'élevage de porc sera restreint mais la centaine de poules pondeuses sera maintenue et complétée par l'élevage de brebis viande. Et tout cela en bio, et pour longtemps, grâce à l'engagement de Terre de Liens sur la protection des terres agricoles.

// Soutenez ce projet en lui dédiant votre épargne sur terredeliens.org [rubrique "épargner solidaire"]

¹ AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne / ² SAFER : Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural

À GERZAT (Puy-de-Dôme)

LA TERRE : UN LIEN INTERGÉNÉRATIONNEL

// Rachel Moulin

«Je considère que j'ai fait mon temps et que je peux en prendre pour d'autres choses, j'ai fait ma part et il faut laisser de la place pour les nouveaux. «Lors de notre rencontre, **Chantal Gascuel**, relate avec enthousiasme l'histoire de la ferme des Raux, promise à un nouvel avenir.

LES RAUX

> Ferme Foncière (2015)

> Terres et bâtiments

80 ha dont 46,24 acquis par TdL, bâtiments d'exploitation

> Productions

Céréales, volailles de chair (poulets, pintades, canards, oies)

Il y a d'abord son acquisition, au début du 20ème siècle, par son grand-père métayer qui élevait des brebis pour le lait. Puis ses parents qui passèrent pour des fous en allant s'enterrer dans ces terres marécageuses et en achetant la terre. Ils avaient vu juste car, à la suite de l'assèchement complet dans les années soixante, cette terre devint l'une des plus fertiles d'Europe. Ils y cultivent alors

maïs, blé et betterave. Chantal grandit dans cette ferme et y rencontre son futur mari, Jean Sébastien, au lycée agricole. Tous deux s'installent en 1984 aux Raux en tant que locataires du GFA* familial créé au décès du père de Chantal.



Après 20 ans d'agriculture conventionnelle, nos deux fermiers pensent qu'au pays de Limagrain, une autre agriculture est possible et le passage en bio se fait en 2004 sous le regard sceptique de leurs congénères. «Cela nous a encore plus donné l'envie de nous battre» dit Chantal. La question du foncier toujours latente, la fratrie de Chantal souhaitant vendre leurs parts du GFA, Chantal et Jean Sébastien se tournent alors vers Terre de Liens qui, en 2015, acquiert 46 des 80 hectares et les bâtiments d'exploitation. La prochaine étape en cette fin d'année 2019 est le départ à la retraite de Chantal. Mais elle n'est pas inquiète car trois paysans boulangers, dont un de leurs enfants, vont faire évoluer les Raux avec pour projet la production de farine et de pain. Nous souhaitons à Chantal une douce et paisible retraite car la relève est assurée.

* GFA: Groupement Foncier Agricole

DES IDÉES PLEIN LA TÊTE

// Geneviève Monteil et Anny Chatelus

À la tête d'un troupeau de 300 bêtes, des brebis et des chèvres, **Pierre Blondiaux** et **Priscilla Ponthieux** produisent des fromages et yaourts, ainsi que de la viande d'agneau. Installés depuis 7 ans à la ferme des Bergonnes, ils ne manquent pas de projets, notamment pour développer l'accueil à la ferme.

Cette année, la fromagerie a quitté la roulotte et a trouvé sa place entre la bergerie et le magasin de vente. Les produits sont vendus à la ferme et dans une Biocoop de la région. Occasionnellement, Priscilla vend ses fromages sur les marchés. L'arrivée d'une personne supplémentaire en septembre leur permettra de développer l'atelier viande et charcuterie. La création d'une chambre froide et d'une salle de découpe dans les mois à venir devrait faciliter les choses.

Depuis le début de l'année, les randonneurs peuvent être accueillis à la ferme pour se régaler de leurs produits. En liaison avec l'office de tourisme, des rando-troupeaux sont proposées de juin à septembre : 15 groupes ont été accueillis cet été. La fête qui a eu lieu à la mi-août a connu un vif succès. Ils souhaitent par la suite proposer des méchouis pendant la période estivale, avec possibilité pour les gens d'apporter des mets complémentaires (salades, légumes...). À plus long terme, Pierre pense ouvrir un camping à la ferme de moins de 10 emplacements avec une



LES BERGONNES

> Ferme Foncière (2008)

> Terres et bâtiments

91 ha, des bâtiments agricoles et une maison d'habitation acquis par TdL

> Productions

Fromages de brebis, viande d'agneau, accueil à la ferme

yourte et une roulotte qui resteront de manière permanente. Cela permettrait d'accueillir les randonneurs qui font la Grande Traversée du Jura.

Enfin, la ferme se parera bientôt d'une haie de Benjes, des branchages tressés entre deux rangées de piquets, grâce à un partenariat avec des jeunes d'un lycée professionnel voisin. Et pour communiquer sur toutes

ces activités, un site web sur la ferme verra le jour cet automne, grâce à un échange de services avec l'apiculteur qui a installé ses ruches aux Bergonnes durant cet été !

PETIT À PETIT, L'OISEAU FAIT SON NID

// Maria Gaydarova et Bruno Rauber

BIAL DE ROSSAS

> Ferme Foncière (2010)

> Terres et bâtiments

43 ha de terres, un bâtiment agricole et un logement

> Productions

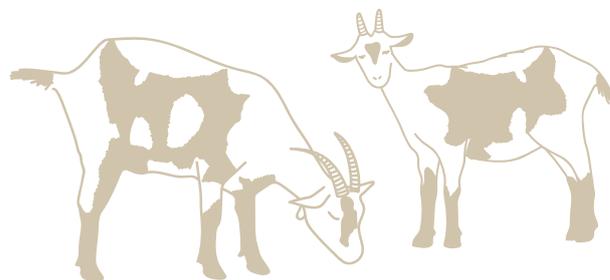
Fromages de chèvre

À St-Dizier-en-Diois, dans le sud montagneux de la Drôme, l'engagement de tous les acteurs locaux a permis l'installation en 2010/2011 de 3 fermes Terre de Liens.

Il y a la ferme du Col de rossas et ses brebis, le Palais sauvage pour les petits fruits et les chèvres du Bial de Rossas, dont **Delphine Inghilleri** et **David Ferlin** sont les bergers.

Dès l'installation des nouveaux fermiers, l'habitation s'avère le point névralgique de la ferme du Bial de Rossas. Depuis, les travaux d'assainissement et d'isolation ont été faits, d'autres sont en cours, la réfection du hangar et d'autres sont en attente. Il faut une tranchée pour résoudre un problème d'infiltration d'eau, réparer les volets mis à mal par le vent et surtout une isolation de la façade ouest pour diminuer la consommation de bois. Bref ce n'est pas encore le «chez soi douillet» dont rêvent ses occupants, mais les choses s'améliorent pas à pas. L'activité d'élevage, maintenant bien rodée, est une source de satisfaction pour Delphine et David. Avec leurs 45 chèvres ils font

des fromages et produisent avec un sous-traitant des terrines. Pour cause de rentabilité, la production de chevreaux sous la mère a été abandonnée : «lait bu, fromage perdu». L'essentiel de la vente se fait à Marseille auprès d'Amap, de coopératives, de magasins bio et au sein d'un réseau de connaissances. L'isolation géographique ne permet pas la vente à la ferme, mais l'été, on trouve leurs produits sur le marché du village de MDès les



beaux jours, le troupeau broute «les belles prairies naturelles» alentour, fierté de Delphine. Les bergers produisent une partie de leur foin, ils doivent acheter le complément pour l'hiver.

Les chèvres, originaires du massif central, ne sont pas de grosses productrices de lait. Pour sécuriser l'exploitation, il faudrait agrandir le cheptel. Globalement la situation est viable et vivable, Delphine et David ont même pu prendre une semaine de congés cette année.

Transmettre son savoir-faire ou son outil de travail, se former et faire évoluer ses pratiques, moderniser ses bâtiments, autant de défis pour permettre aux jeunes générations de poursuivre une agriculture humaine, saine et de qualité.

À ROMANS (Ain)

UNE TARTINE DE FROMAGE DE CHÈVRE

// Vincent Dusserre, Véronique Le Bret et Téo de Micheaux

Voilà un an que **Cédric Brunet** (à gauche sur la photo) et **Téo de Micheaux** (à droite sur la photo) ont lancé leur activité de production de pain et fromage de chèvre à la Girodière, nouvelle ferme Terre de Liens sur la commune de Romans dans l'Ain. Après une première récolte de blé et le démarrage de la boulangerie, ils préparent l'étape suivante : l'installation de la fromagerie puis le développement de leurs circuits de distribution.

Ces amis de longue date se sont connus lors d'activités sportives, alors qu'ils n'avaient chacun qu'un vague projet d'installation en agriculture. Téo a travaillé comme ingénieur Recherche et Développement en région parisienne. Cédric est titulaire d'un master en Anthropologie. Le premier est passionné par l'élevage caprin et la fabrication de produits laitiers, le second cultive des micros parcelles de blés anciens et fabrique son pain au levain.

Les deux amis comprennent la complémentarité de leurs aspirations et décident de construire ensemble leur avenir dans l'agriculture. En avril 2018, ils répondent présents à l'annonce de Terre de Liens. La maturité de leur projet pousse le groupe local de l'Ain à les choisir parmi les nombreux porteurs de projets intéressés pour s'installer à la Girodière. Par la suite, leur implication dans le montage du dossier d'achat par la Foncière, contribue à présenter un projet abouti au comité d'engagement Terre de Liens en novembre de la même année.

Téo et Cédric sont officiellement installés sur la ferme depuis janvier 2019. Cependant, les bonnes relations entretenues avec le paysan cédant leur ont permis de réaliser quelques semis de céréales et de prairies dès l'automne 2018. Après 8 mois d'activité, les résultats sont déjà là : le blé récolté permet d'envisager sereinement la fabrication de pain pour la suite,



le foin réalisé et le seigle récolté permettront de bien débiter la lactation des chèvres au printemps 2020. Les objectifs de production fixés sont atteints pour l'année 2019.

L'engouement pour les premières fournées se fait déjà sentir sur les marchés de l'agglomération lyonnaise.

Certains points sont encore à améliorer mais, pour eux, le plus dur est fait. Lorsque la fromagerie sera terminée, l'outil de production sera pleinement

opérationnel. Ils pourront enfin concentrer leur attention sur la commercialisation des produits, le principal défi à relever. La promotion de la ferme, la réalisation des marchés, la fabrication du pain et la transformation du lait en fromage sont autant d'actions pour lesquelles ils se sentent prêts. L'engouement pour les premières fournées se fait déjà sentir sur les marchés de l'agglomération lyonnaise.

Le premier évènement ouvert au public est prévu le 28 septembre, à l'occasion de la campagne nationale « Manger bio et local c'est l'idéal ! ». Cet évènement permettra d'officialiser le démarrage de cette nouvelle ferme Terre de Liens en Rhône-Alpes.



COLLECTE EN COURS !

LA GIRODIÈRE

> Ferme Foncière (2019)

> Terres et bâtiments
38 ha, bâtiments agricoles et habitation

> Productions
Fromage de chèvre, céréales et pains

// Soutenez ce projet en lui dédiant votre épargne sur terredeliens.org [rubrique "épargner solidaire"]

LES P'TITS POIDS SONT ...DURABLES !

// Pascal Xavier

Grâce à la volonté de l'ancien propriétaire, M. Moiroud, de redonner une vocation paysanne à la ferme du Haut Somont en la cédant à Terre de Liens, **Guillaume Faure** (à droite sur la photo) et **Willy Guabello** (à gauche sur la photo) ont pu s'installer en tant que maraîchers. Ils déploient une énergie débordante et communicative pour démontrer la viabilité de leur projet.

Au premier regard, aux premiers échanges, on perçoit ainsi toute la détermination de Guillaume : « Nous remettons nos modes de vie en question, s'installer est un acte militant » dit-il. Lui et son associé Willy se sont rencontrés lors de leur formation en BPREA¹ et se sont rapidement rendus compte qu'ils partageaient une même vision.

Ils se sont installés comme maraîchers sur cette terre de taille modeste dans la commune de Yenne en Savoie il y a seulement deux ans. Ils peuvent être fiers du travail accompli en si peu de temps. Dès leur première année, sur moins de 2 hectares, les deux associés fournissent 20 paniers d'AMAP², et localement des grandes enseignes comme Biocoop et La Vie Claire. Cette année, la vente à la ferme a ouvert. Elle réjouit les voisins qui insistent pour trouver des produits biologiques, locaux et de saison tout près de chez eux. 35 types de légumes sont cultivés tout au long de l'année, les variétés anciennes étant privilégiées. Les associés visent des techniques d'aggradation³ de leurs sols grâce à la réduction du travail de la terre et des apports en matière organique locale : compost de fumier bovin et de déchets verts, broyat, paille.

« Les p'tits poids »... Le nom de leur GAEC⁴ est porteur de sens. En effet, Guillaume, 40 ans, et Willy, 30 ans, véhiculent des valeurs mûries de leurs expériences passées au sein de structures très différentes. Ils veulent relever le défi de démontrer que sur un site précaire on peut faire germer un autre modèle agricole, « viable et vivable » comme ils le soulignent, plus respectueux de la nature, de l'espace et des hommes. « Nous on prend ce qu'il y a et on montre que c'est possible » disent-ils.



COLLECTE EN COURS !

HAUT-SOMONT

> Ferme Foncière (2019)

> Terres et bâtiments
0,7 ha de terre, bâtiments
d'habitation et dépendances

> Productions
Légumes

Trouver des débouchés pour leurs fruits et légumes n'est pas trop difficile, par contre trouver du foncier en Savoie et assurer la production avec des aléas climatiques de plus en plus fréquents, c'est une autre affaire !

La grêle cette année a touché les cultures qui n'étaient pas sous serre, réduisant à presque néant tout l'effort qui avait été porté au plein champ. À présent les canicules et la sécheresse s'accroissent, le stockage de l'eau et l'irrigation en goutte-à-goutte permettent de gérer au mieux cette ressource si précieuse. Guillaume et Willy ont opté pour une mécanisation très réduite, peu consommatrice de pétrole. Depuis peu, ils sont aidés par **Fleur**, une stagiaire longue durée qu'ils comptent intégrer comme nouvelle associée. Les projets ne manquent pas.

En définitive, il faut constamment s'adapter et anticiper. Les contraintes administratives restent lourdes mais les deux associés bénéficient de la Dotation Jeune Agriculteur. Les heures de travail s'accumulent sans que la motivation en pâtisse : « tu sais pourquoi tu le fais » affirment-ils. Et pour voir même plus loin, ils trouveraient important que Terre de Liens intensifie ses actions de réhabilitation du bâti pour rechercher une meilleure efficacité énergétique, en cohérence avec le modèle et les valeurs prônés par le mouvement. Guillaume et Willy ont une grande motivation et méritent tout notre soutien.

// Soutenez ce projet en lui dédiant votre épargne sur terredeliens.org [rubrique "épargner solidaire"]

¹ BPREA : Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole / ² AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne / ³ Aggradation : en agroécologie et en permaculture, l'aggradation désigne le processus qui permet de reconstituer des sols vivants là où ils ont fortement diminué ou disparu (source Wikipédia) / ⁴ GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

À VACHÈRES-EN-QUINT (Drôme)

DU CHANGEMENT À L'HÉBERGÉ !

// Maria Gaydarova et Josiane Longo

Après le départ de Djamel Farhat du GAEC, **Rémy Berche**, précédent salarié, est devenu le nouvel associé d'**Aurélie Venet**. Pour renforcer l'équipe de la ferme et développer ses productions, l'arrivée d'une nouvelle salariée est envisagée.

C'est au printemps 2018 que Djamel, le précédent associé d'Aurélié, décide de quitter le GAEC¹. Rémy, qui travaille déjà sur la ferme en tant que salarié, se porte candidat pour le remplacer en tant qu'associé d'Aurélié. L'accueil d'une nouvelle salariée, Marion, est alors envisagée. Pour ce faire, il devient urgent de rendre plus fonctionnelle la fromagerie qui est vraiment à l'ancienne mode et bénéficie d'une dérogation de la DDPP² avec autocontrôle de la fabrication. Pour autant, les 7 spécialités différentes qui y sont produites sont très appréciées par la clientèle. Elles sont entièrement vendues sur un marché traditionnel, dans une épicerie bio coopérative de Die et dans un magasin de producteurs de Crest.

Une diversification prévue avec l'arrivée de Marion est la valorisation des agneaux sur place. Le pâturage se faisant beaucoup en sous-bois la présence d'un berger est indispensable... les nuits sont courtes avec les canicules. L'exploitation n'est pas autonome au niveau fourrager mais une bonne valorisation du lait permet des achats. Le troupeau est composé de 80 brebis de races Brigasque et Lacaune et de 4 béliers. Les mises bas sont



L'HÉBERGÉ

> Ferme Fondation et Foncière (2008)

> Terres et bâtiments
91 ha, des bâtiments agricoles et une maison d'habitation acquis par TdL

> Productions
Fromage de brebis, viande d'agneau

espacées afin d'avoir une longue période de lactation. Quand il n'y a plus assez de lait frais pour produire yaourts et fromages, il reste toujours de la tomme pressée à vendre.

Une rotation des activités est effectuée par les associés et salariés mais chacun a son point de responsabilité. Une médiation est effectuée une fois par mois avec un professionnel. « On est à un stade où il n'y a plus de conflits, on pose les idées pour l'avenir » nous dit Aurélié. Quelques échanges sont faits avec Marie-Pierre Lenoir, autre fermière de Terre de Liens à Vachères, qui produit des plantes médicinales. Ces dernières permettent de vermifuger les brebis de manière douce. L'importante entre-aide au niveau du village est aussi bien appréciable.

¹ GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun / ² DDPP : Directions Départementales de la Protection des Populations

À SAINT-HILAIRE (Allier)

UN NOUVEAU DÉPART POUR LES SALLES

// Odile Mesmin

Acquise en 2015 par Terre de Liens, la ferme connaît un premier fermier avant l'arrivée en 2018 de **Camille Cerisere** et **Julien Meder** avec leur projet d'élevage caprin et transformation fromagère. Après une réhabilitation d'envergure de la maison d'habitation ainsi que des travaux sur les bâtiments d'élevage et de transformation, les nouveaux fermiers ont pu installer leurs chèvres dans la ferme au printemps 2019.

LES SALLES

> Ferme Foncière (2015)

> Terres et bâtiments

18 ha, bâtiment agricole et habitation

> Productions

Fromages de chèvre

Située à 1 km du village de Saint-Hilaire, au cœur du bocage bourbonnais, la ferme des Salles offre un cadre idéal pour un projet Terre de Liens grâce à ses terres préservées et vallonnées, attenantes au corps de ferme. L'ensemble forme une propriété de 18 hectares de pâtures, regroupées autour des bâtiments. Elle comporte de belles parcelles

entourées de haies qui communiquent toutes entre elles.

La ferme a été achetée par Terre de Liens en 2015. Suite au départ du premier fermier en septembre 2017, un jeune couple Camille et Julien, se positionne avec un projet caprin en transformation

fromagère, élevage qu'ils pratiquent déjà depuis 2 ans dans le cadre d'un espace-test sur une ferme à 15km. Ils signent le bail en avril 2018, s'installent dans la maison, mais laissent leur troupeau d'une vingtaine de chèvres sur l'autre ferme afin de réaliser les travaux sur les bâtiments et la fromagerie.



Le hangar métallique ouvert sur 3 cotés est agrandi et fermé avec un bardage bois, l'intérieur est réaménagé : cases, cornadis, abreuvoirs et un quai de traite à finir. La fromagerie est rafraîchie et plus fonctionnelle. Depuis le printemps 2019, tout le cheptel a rejoint la ferme des Salles. Une journée portes ouvertes fin avril a remporté un grand succès : des clients, voisins, ou des membres de Terre de Liens Auvergne sont venus découvrir cette nouvelle famille et leur lieu de travail et de vie.

Le projet prévoit de doubler le troupeau jusqu'à 40-45 chèvres et de diversifier l'offre de fromages avec la production laitière de 3 vaches jersiaises. Si l'essentiel de la production est commercialisé localement, sur les marchés et dans un magasin bio de Bourbon l'Archambault, d'autres débouchés vont être nécessaires avec l'augmentation prochaine de la production.

À VOUGY (Loire)

VISER LA QUALITÉ PLUS QUE LA QUANTITÉ

// Guénoël Véricel

Sur la ferme des Charmilles on trouve une grande diversité de produits appréciés, tels que pain, fromages, yaourts, viande de bœuf et de veau, etc. Leur point commun? La recherche de qualité, qui passe, notamment, par l'amélioration du bien-être des animaux... et des conditions de travail des personnes qui travaillent sur la ferme.

11h. Arrivée sur la ferme. Tout est calme, accueil bienveillant et discret du chien. Rapidement l'objectif est repéré : aller voir les belles vaches laitières. Elles s'approchent, curieuses de rencontrer ce journaliste en herbe. Heureuses de vivre ici, elles le rendent bien à **Christophe Pontet**, le fermier, avec d'excellents produits : yaourts, fromages, crèmes, desserts lactés...

Souvent, de jolis petits veaux de lait naissent et rapidement, ils gambadent dans le troupeau. Encore quelques jours, le temps de profiter de leur mère, et ces jeunes gaillards iront ravir les papilles des fins gourmets. Leur bien-être est davantage recherché qu'avant, suivant aussi l'évolution des mentalités dans la société qui l'a fait réfléchir à son tour, raconte Christophe. Et leur viande n'en est que meilleure. D'ailleurs, la stabulation va enfin être mise aux normes, après quelques années de discussion, cette fois c'est pour bientôt!

Des nouvelles recrues étaient attendues, elles viendront l'année prochaine : une soixantaine de brebis. Leur lait est plus digeste pour beaucoup de consommateurs que celui de vache et a



LES CHARMILLES

> Ferme Foncière (2010)

> Terres et bâtiments

120 ha dont 25 de terres maraichères acquis par TdL et 2 bâtiments agricoles

> Productions

Viande bovine, produits laitiers, céréales et pains, légumes, conserves et accueil pédagogique

aussi d'intéressantes qualités nutritives. Il sera transformé en yaourts et fromages, très demandés des clients. La rupture hivernale de la traite pour les brebis dégagera un peu de temps pour réaliser les petits travaux d'entretien courant de la ferme. Cette arrivée s'accompagnera d'une petite diminution du cheptel bovin, ceci afin d'avoir une activité stable. En effet, notre fermier vise aussi la qualité de vie au travail, pour ses salariés et pour lui-même.

Finalement, l'objectif poursuivi est de produire juste ce qu'il faut, s'adapter à la demande. « Notre métier n'est pas commercial, mais fermier! » résume Christophe, produire toujours plus sans savoir comment vendre n'a aucun intérêt!

À CHADRON (Haute-Loire)

TOUT EST BON DANS LE COCHON!

// Nelly Véricel

Installé sur la ferme en 2015, **Romain Michel**, épaulé depuis 2 ans par sa compagne **Lætitia Goupil**, a pris la décision de se concentrer sur l'activité porcine pour des raisons économiques, mais également pour passer plus de temps en famille, avec l'arrivée de leur petite fille.

EYGAGEYRES

> Ferme Foncière (2016)

> Terres et bâtiments

27,5 ha dont 25,27 acquis par TdL

> Productions

Viande porcine, charcuterie

Romain s'est installé il y a 4 ans sur la ferme des Eygageyres, avec des moutons, des vaches et des porcs. Seul pour tout assurer, le travail ne manquait pas : s'occuper des animaux, assurer la transformation, puis la vente. Depuis 2 ans, Lætitia, sa compagne, l'a rejoint sur la ferme. Ils ont désormais pour

objectif de pérenniser la dynamique donnée à cette ferme mais surtout de prendre du temps pour leur vie personnelle : Capucine, la princesse des Eygageyres est aujourd'hui âgée de 3 mois!

Ils ont donc fait le choix de se séparer des vaches et des moutons afin de se concentrer sur l'élevage porcin, pour plusieurs raisons. Tout d'abord, Romain a une passion particulière pour ces animaux. Ensuite, il a su développer un excellent « bouche



à oreille» local avec des produits transformés très variés et de qualité. Impossible de tous les citer, mais à noter ses spécialités : des charcuteries à base de lentilles du Puy ou de châtaignes. Enfin les produits charcutiers issus de l'agriculture bio bénéficient actuellement d'une forte demande de la part des consommateurs. Lætitia assure la vente des produits en étant présente les vendredis sur le marché de Saint Christophe sur Dolaizon, et les samedis sur celui du Puy en Velay. Leurs produits sont aussi proposés à l'auberge de Chadron, et à l'AMAP* du Puy en Velay. En se spécialisant en production porcine, Romain et Lætitia comptent passer de 90 à environ 110 porcs, tous élevés en plein air.

Les premières années de production de Romain lui ont ainsi permis d'asseoir son activité. Aujourd'hui avec Lætitia à ses côtés, il peut affiner son projet professionnel. Alors que faut-il souhaiter à ces trois chaleureuses personnes? Poursuivre dans cette voie et réussir leur épanouissement, tant personnel que professionnel.

* AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

REPOUSSER LES LIMITES

// Lucie André et Patricia Gentil

À l'occasion de la formation des Repor"Terre 2019, **Pauline Coquin** (sur la photo) et **Joachim Berthoud** nous accueillent pour nous conter avec passion leur quotidien de jeunes maraîchers. Installés en 2016 sur la petite ferme urbaine de Pierre-Jeanne, ils ont déjà relevé plusieurs défis, et ce n'est pas fini!

Début mai, le temps est frais à Saint Romain le Puy. Des bénévoles se réunissent pour concrétiser l'envie de partager les rencontres avec les fermières et fermiers Terre de Liens en devenant Repor"Terre. Pauline et Joachim nous accueillent au sein des 20 « jardins » en maraîchage de leur « Puy de légumes ». À la question « qu'est ce qui a changé depuis le dernier reportage, en 2017 ? » on nous répond : « Tout ».

Joachim revit pour nous les transformations de prairies en jardins, le montage de la serre mobile, les difficultés liées aux terrains argileux gorgés d'eau à l'est : « au mois d'avril l'an passé, on a raté les légumes qui poussaient ici. On a dit que c'était plus possible. Et puis, à vivre ici, on comprend le fonctionnement du terrain ». Alors, entre se résigner et faire pousser du riz ou agir pour conserver la motivation, ils ont choisi l'investissement. Des drains ont été installés et cette année « ça fait carrément la différence : ça fonctionne, ça respire ». Pauline fait découvrir le même espace à l'autre moitié des apprentis ReporTerre 2019. Elle leur parle engrais vert « la drogue des vers de terre », rotation des cultures, stratégie au regard de l'espace disponible, gestion de l'eau.



COLLECTE EN COURS !

PIERRE JEANNE

› Ferme Fondation (2016)

› Terres et bâtiments
2,39 ha de terre, une maison d'habitation, une dépendance, un garage, un hangar ouvert

› Productions
Légumes, petits fruits

Nous sommes conquis par leur énergie, leur passion, leur rêve de démonstration de vivre à deux sur une petite surface. Pour faciliter les rotations et diversifier les cultures, ils veulent louer 5000 m² de plus. Ils ont des projets pour repousser les limites aujourd'hui atteintes, y compris pour la maison des années 70 aux tapisseries et électricité d'époque. On croise les doigts pour que la collecte de matériaux lancée par les bénévoles, via le mécénat, donne vie au chantier !

// Soutenez ce projet en lui dédiant vos dons sur terredeliens.org [rubrique "faire un don"]

À VACHÈRES-EN-QUINT

(Drôme)

Voisines de la ferme de l'Hébergé, Marie-Pierre Lenoir et Véronica Mantel ont chacune créé leur activité respective. Marie-Pierre cultive une vingtaine de plantes aromatiques et médicinales et cueille une dizaine d'espèces sauvages. Ces plantes sont ensuite distillées ou séchées sur place, avant d'être vendues en magasins bio. Véronica pour sa part partage son temps entre maraîchage, transformation, cuisine et formation.



V. MANTEL / M.P. LENOIR

Ferme Foncière (2008) // Légumes et plats cuisinés // Plantes aromatiques et médicinales, tisanes

À ST-JEAN-DE-THOLOME

(Haute-Savoie)



Jean-Marie Delavigne élève des brebis allaitantes pour commercialiser la viande d'agneau. Le projet de fromagerie à l'étude en 2017 n'a pas abouti.

BERGERIE DU MÔLE

Ferme Foncière (2012) // 177,6 ha de prairies et d'alpages dont 7,6 ha acquis par TdL et 2 bâtiments d'élevage et de stockage // Viande d'agneau

À SAINT AMANT TALLENDE

(Puy de Dôme)

Après un essai réussi au verger test des Cheires, Amélie Armand s'installe cette année avec Pierre Sauvat au verger de l'Etoile. Il s'agit d'une reconversion professionnelle pour Amélie qui travaillait précédemment pour la LPO. Cette association leur permet de renouveler des initiatives qui ont connu un grand succès l'année dernière comme les ateliers de pressage, mais aussi de diversifier leur production.



VERGER DE L'ETOILE

Ferme Foncière (2016) // 10 ha de vergers // Pommes, cerises, pêches, prunes, jus et compote de pomme

Qu'on vienne d'un métier agricole ou pas, il arrive un jour qu'on s'aventure sur des chemins nouveaux, parfois encore inexplorés.

À RIOM-ES-MONTAGNES (Cantal)

L'ÉLEVAGE DE BREBIS, UNE AUTRE MÉCANIQUE !

// Lucie André et Patricia Gentil

C'est par une belle journée de juillet que nous rencontrons **Jean-Yves Van Dyk**, éleveur de brebis en reconversion professionnelle après une première vie dans le monde de la mécanique. L'acquisition de nouvelles terres par Terre de Liens lui permet de consolider sa ferme et son avenir agricole.

Jean-Yves était chef d'atelier, mais il voulait voir autre chose. Propriétaire de 6 hectares, il a d'abord imaginé élever des lapins. Il a suivi une formation d'un an pour sa reconversion en 2014. Son stage en élevage de lapins lui a permis de comprendre que la philosophie ne lui conviendrait pas. Il s'est donc intéressé aux brebis. Puis, la SAFER¹ lui a proposé l'achat de 23 hectares morcelés au hameau de Chabrouillou, à 12 km de la maison familiale où il a aménagé sa fromagerie. Le voilà lancé en 2015, soutenu par sa femme Blandine et ses quatre enfants, en bio, parce que c'est évident. Mais la surface est morcelée et pas assez importante pour être autonome en fourrage et pour diversifier son activité avec des brebis allaitantes. Un an après, 27 hectares complémentaires sont à vendre à Chabrouillou, mais la banque refuse l'accord pour ce nouveau prêt.

La SAFER propose alors à Jean-Yves de solliciter Terre de Liens. C'est donc une rencontre peu commune entre Terre de Liens et le porteur de projet : l'activité étant déjà lancée et Jean-Yves ne connaissant pas l'association. Mais les valeurs s'accordent et Terre de Liens valide l'achat de l'ensemble des terrains : les 20 ha de Jean Yves et les 27 ha à vendre. L'objectif est de constituer une unité foncière transmissible. Actuellement la Bergerie des P'tits Mômes accueille des brebis laitières et des brebis allaitantes. Les premières, de races Lacaune et Basco-béarnaise, paissent à Saint-Hippolyte à côté de la fromagerie où Jean-Yves fabrique tommes, petits fromages et yaourts. Les secondes, des Blanches du Massif Central, sont gardiennées par Belle et Nougat, deux chiens de montagne des Pyrénées, à Chabrouillou. Car le loup n'est pas loin. Le voisin a subi des attaques sur 60 brebis cette année. Les locataires de Chabrouillou assurent une production de viande que Jean-Yves fait transformer dans un atelier paysan. Ces produits sont vendus sur les marchés, dans quelques magasins des environs et au sein d'une nouvelle AMAP² à Riom-Es-Montagnes.

La solidarité représentée par l'AMAP se retrouve à tous les niveaux : la famille aide à se dédoubler pour les marchés

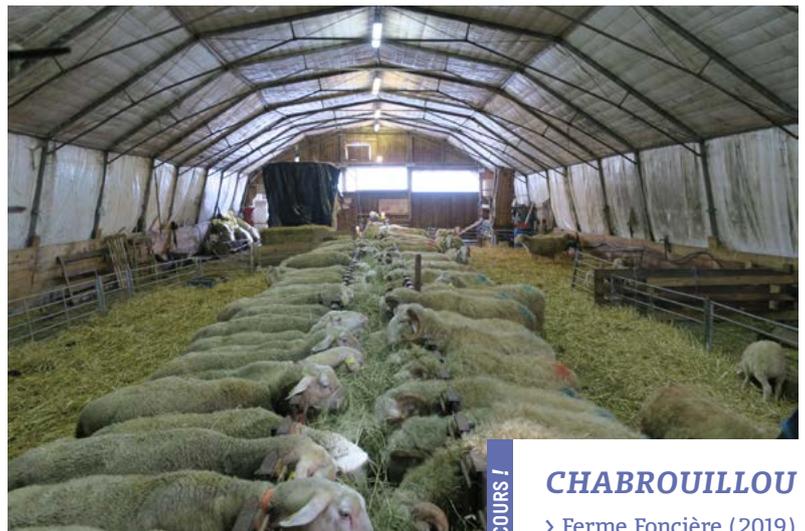
estivaux, les parents de Blandine viendront faire les fromages pendant la semaine de congés de l'année. Parce que bien qu'un agent de remplacement soit prévu pour les brebis, les recettes, ça doit rester un secret de famille ! Et l'aide est réciproque : Jean-Yves donne un coup de main à un autre agriculteur qui finit de faner, prête un bélier...

Quand nous avons demandé à Blandine si Jean-Yves regrette la mécanique elle nous répond « ah non certainement pas ! ». Pour autant, ses talents de mécaniciens sont toujours très utiles. L'automne dernier quand un tunnel qui abrite ses brebis s'est effondré sous le poids de la neige, Jean-Yves l'a reconstruit et consolidé lui-même.

Aujourd'hui, l'enjeu pour la Bergerie des P'tits Mômes est de trouver un point de vente qui lui permette de se constituer une bonne clientèle. En effet, si la famille Van Dyk a réussi à convertir ses proches au fromage de brebis, il ne s'agit pas d'un

Quand nous avons demandé à Blandine si Jean-Yves regrette la mécanique elle nous répond : "ah non certainement pas!"

fromage très consommé dans le Cantal qui regorge de fromages au lait de vache. Le défi est donc de se rapprocher d'une clientèle plus urbaine. Cela nous fait dire qu'être fermier c'est plusieurs métiers en un seul.



// Soutenez ce projet en lui dédiant votre épargne sur terredeliens.org [rubrique "épargner solidaire"]

¹ SAFER : Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural / ² AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

COLLECTE EN COURS !

CHABROUILLOU

- > Ferme Foncière (2019)
- > Terres et bâtiments
47 ha
- > Productions
fromage de brebis, viande d'agneau

VERS LA FIN DE LA BELLE VIE POUR LES COCHONS DE MATHIEU ?

// Vincent Dusserre, Patricia Gentil et Guénohé Véricel

Depuis 2016 **Mathieu Laupin** élève des cochons en plein air et quelques bovins. Ses cochons jouissent de bonnes conditions de vie et la qualité des charcuteries produites sur la ferme est appréciée. Pourtant, une nouvelle réglementation menace de remettre en question la manière dont Mathieu a choisi d'exercer son métier et les valeurs qu'il défend.

Les cochons de la ferme du Perroux sont de loin les plus vieux et les plus grands qui arrivent à l'abattoir de Grenoble. Tout est bon dans le cochon, et les clients de Mathieu ne s'y trompent pas. Mais un arrêté ministériel impose de nouvelles normes pour janvier 2020. Pourquoi ? Pour prévenir de l'hypothétique transmission aux cochons d'élevage français de la peste porcine, détectée en Belgique sur des sangliers. Mathieu doit réaliser et entretenir des clôtures imposantes autour des parcelles, suivre une formation en biosécurité et compartimenter sa ferme en zones séparées par des sas de désinfection : le chien n'aura plus le droit d'aller de la ferme aux cochons, les clients ne pourront plus s'approcher d'eux non plus.

Les clôtures sont gérées depuis le début afin de limiter les risques de contamination de la brucellose. Mathieu l'a fait logiquement au départ. La formation en biosécurité a été suivie et validée,



LE PERROUX

> Ferme Fondation et Foncière (2016)

> Terres et bâtiments
42 ha, des bâtiments agricoles, une maison d'habitation acquis par TdL

> Productions

Viande bovine et porcine, charcuterie

pour comprendre la logique de la réglementation nouvellement imposée. Elle a finalement permis de révéler l'absurdité des nouvelles règles. Dans ce nouveau cadre, comment être une ferme « Terre de Liens » interdite au public, cloisonnée, où le lien serait rompu ? Comment empêcher les animaux, comme oiseaux ou mulots de pénétrer dans les enclos ?

C'est difficile à mettre en œuvre sur la ferme de Mathieu. On note une similarité avec la grippe aviaire dans la mise en péril des élevages petits et non conventionnels. Ces mesures sont adaptées aux élevages industriels, voire, la question est permise, poussées par les représentants de ces filières.

Mathieu s'interroge : arrêter, pour les valeurs qu'il défend ? Ou se plier aux règles sans fondement scientifique, pour sa famille, pour ceux qui lui ont fait confiance ?

À SAINT-ANDRÉ-D'HUIRIAT

(Ain)

Alors que Nicolas Piroche quitte la ferme pour d'autres horizons, Jérôme Boisson poursuit seul la production et transformation céréalière, en arrêtant l'élevage laitier. Un nouveau fournil est en préparation pour offrir davantage de variétés de pain, pizza et viennoiserie. Plusieurs projets sont en discussion : installation d'un élevage caprin avec transformation fromagère ou d'une école alternative.



MARE CAILLAT

Ferme Foncière (2011) // 32,84 ha dont 4,84 ha acquis par TdL // Céréales, farines, pains, accueil pédagogique

À THIÉZAC

(Cantal)

Alice et Hugo Teylouni ont bâti leur projet sur le réemploi du patrimoine et l'écoute des gens du pays. Ainsi, afin de minimiser le besoin en eau de la fromagerie, il ont opté pour un système de traite et de fabrication 100% manuel. Leur production ayant conquis les environs, leur prochain challenge est d'adapter pleinement la ferme à la sécheresse et à la proximité des loups.



LA MOLÈDE

Ferme Foncière (2018) // 47 ha dont 32 ha acquis par TdL // Fromage de brebis

À NEULISE

(Loire)

Installée en 2017 sur la ferme maraîchère de Neulise, Aude-Marie Moyne fournit ses légumes bio aux cantines scolaires et restaurateurs locaux. Elle souhaite également ouvrir sa ferme au public. Pour ce faire, Aude Marie accueille les particuliers pour un marché bio deux fois par semaine durant lequel on peut retirer un panier de légumes tout frais cueillis, commandé en ligne.



ROCHEFORT

Ferme Foncière (2017) // 5 ha de terre et un bâtiment agricole de stockage // Légumes

Quelques chiffres

en Auvergne et Rhône-Alpes

+ de 5000 membres ...

(adhérent-es actionnaires,
donateur-rices)



36 fermes

... et + de 200 bénévoles

90 ACTIFS

(emplois permanents agricoles
et non agricoles)

dont **57 FERMIER-ÈRES**



1 actif / 16 ha
à Terre de Liens



1 actif / 36 ha
en France



7%
de collectifs



37%
de fermières



4.400 ha

acquis par TdL

957 ha

acquis en région AURA*

QUE PRODUISENT LES FERMES TdL ?



légumes, fruits PPAM* 44% — **céréales, légumineuses 30%**
viande, oeufs 42% — **produits laitiers 33%**
miel et produits de la ruche 6% — **accueil à la ferme 39%**

78%
des fermes
transforment
leur produits



97%
des fermes
font de la
vente directe



BRÈVES DE LIENS SPÉCIAL FERMES N°35, OCTOBRE 2019

Éditeur : Terre de Liens Rhône-Alpes, association loi 1901, 25 quai Reynier, 26400 Crest. ra@terredeliens.org. Tél : 09 70 20 31 04. www.terredeliens.org

Imprimeur : Le Crestois

Coordination de la rédaction :

Béregère Dumoulin-Plouard

ont contribué à ce numéro : Lucie André, Isabelle Berardan, Brigitte Boudard, Geneviève Cambon, Anny Chatelus, Alban Cholvy, Bruno Corbara, Marie-Claire Demongeot, Claire Dionnet, Béregère Dumoulin-Plouard, Alain Duplan, Vincent Dusserre, Maria Gaydarova, Patricia Gentil, Mireille Giralt, Babette Leclerc, Josiane Longo, Odile Mesmin, Geneviève Monteil, Daniel More, Rachel Moulin, Bruno Rauber, Nathalie Roques, Nelly Véricel, Guénoël Véricel, Pascal Xavier, Elisabeth Ziegler, Véronique Le Bret et Téo de Micheaux.

Mise en page :

Bénédictine Guittin

Graphisme et illustrations :

Camille Lucas

Crédits photos :

Terre de Liens Rhône-Alpes et Auvergne, sauf mention autre.

N'OUBLIEZ PAS ! Vous pouvez devenir adhérent-e de Terre de Liens : www.terredeliens.org | **Contacter les équipes permanentes :** Terre de Liens Rhône-Alpes : 09 70 20 31 04, Terre de Liens Auvergne : 09 70 20 31 06

Vous recevez Brèves de Liens spécial fermes parce que vous êtes actionnaire, adhérent-e ou donateur-riche à Terre de Liens Rhône-Alpes ou Terre de Liens Auvergne. Si vous souhaitez ne pas en être destinataire, merci de nous le signaler : appel téléphonique (09 70 20 31 04), courriel (ra@terredeliens.org) ou courrier (Terre de Liens Rhône-Alpes, 25 quai Reynier, 26400 Crest).

Avec le soutien de :



*AURA : Région Auvergne Rhône-Alpes / PPAM : Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales