

Six nouveaux jeunes paysans : une installation solidaire qui prouve que des paysans nombreux peuvent vivre sur bien des territoires.



Aude

La multiplication des paysans

Passer de deux à huit actifs sur une ferme ? Le collectif Lait-co-Pain s'est installé sur 60 hectares cédés par un couple de paysans.

Catherine et Christophe Van Accoyen sentaient bien qu'il manquait quelque chose sur les deux anciennes fermes qui constituent leur exploitation, de part et d'autre de la maison familiale où grandissent leurs enfants. Ils aimaient leur travail et le faisaient consciencieusement, produisant des céréales, élevant moutons (vendus à la coopérative), veaux et porcs dont la viande est vendue en direct. Mais toutes ces terres, c'était du boulot pour pas grand'chose, surtout avec le cours du mouton. Christophe se serait bien vu lever le pied en douceur, en libérant une cinquantaine d'hectares. Cette grande bastide où les parents de Christophe avaient passé leurs dernières années, on pouvait en faire mieux qu'un gîte loué deux mois par an.

Le couple se lance et cherche quelqu'un avec un projet pouvant se bâtir sur le site. « Mais il faut un projet qui tienne la route. On a déjà vu des gens passer et repartir comme ils étaient venus. Et puis ce seront nos voisins. Et il faudra s'intégrer au village... ». Catherine, militante de la Confédération pay-

sanne de l'Aude, fait part de leur volonté de louer une partie de leur exploitation à l'animateur de l'Association pour le développement de l'emploi agricole et rural de l'Aude (Adear).

« Lait-co-pain », quant à eux, se sont rencontrés en Provence, dans un centre de vacances 100 % écolo où ils ont exercé, qui comme cuisinier, qui comme éducateur spécialisé, qui comme animateur environnement. Ils se sont donné deux ans pour trouver un lieu où s'installer à six : quatre paysans, une technicienne forestière et une éducatrice accueillant des enfants autistes.

Morgan, Seb et Carole partent en stage pour quelques mois sur une ferme des Pyrénées audoises. Mais ils comprennent bientôt que la reprise que les paysans leur avaient fait miroiter est un faux espoir. Au moins, ils apprennent à faire pain et fromage, et s'initient à l'agriculture biologique. Ils affrontent ensemble une belle désillusion, et cet hiver que toute l'équipe passe à la recherche de terres entre l'Aude et l'Ariège n'est pas des plus gais.

Mais en février 2007, c'est la rencontre. Joseph, animateur de l'Adear – qui a beaucoup travaillé avec les jeunes sur leur premier projet – propose à Catherine et Christophe une rencontre sur leur ferme. Tout le monde est un peu impressionné, mais l'ambiance devient franche et décontractée une fois qu'on rentre s'abriter du vent autour d'un café.

Clarifier les situations et anticiper les problèmes

Il faut adapter le projet au site : exit le maraîchage dans ces terrains sans arrosage ! Mais c'est une sacrée aubaine : de la terre, des bâtiments et plusieurs logements, le tout en location, cela colle bien avec le projet collectif.

Que ce soit Christophe et son tempérament carré ou les jeunes, échaudés par leur première tentative, tout le monde est d'accord : il vaut mieux clarifier les situations et anticiper les problèmes. Rencontre après rencontre – avec ou sans l'Adear qui s'efface progressivement – on arrive à un accord. Christophe prendra à sa charge la

L'organisation du collectif Lait-co-pain

Pour la partie agricole

- Chaque membre est responsable d'un atelier.
- Chaque membre est coresponsable d'un autre atelier.
- Les tâches de compta-gestion, entretien du matériel, ateliers annexes, sont également réparties entre les membres pour arriver à un temps de travail équitable.

Pour les prises de décision

- Chaque lundi une réunion permet la définition du planning hebdomadaire.
- La réunion permet aux responsables d'exposer les problèmes sur chaque atelier et les décisions stratégiques à prendre.
- Un cahier de compte rendu est tenu, ce qui permet de noter clairement les décisions prises par le collectif.

rénovation du bâtiment et la construction des logements, puisqu'il est propriétaire. Les jeunes feront les investissements des ateliers de transformation, charge à eux de les amortir pendant la durée de leur bail. On parle argent, puisqu'il y aura un loyer pour les terres, les bâtiments et les trois logements. Une première épreuve est traversée avec succès : l'obtention des permis de construire pour le logement supplémentaire et pour les ateliers de transformation, en auto-construction et écomatériaux.

La troupe des six (avec Mélinda, Gwena et Yann) arrive à l'automne 2007. Christophe commence la rénovation des bâtiments voisin du gîte Accueil Paysan. Tout y passe : la charpente, les murs, la toiture, les planchers... Durant le printemps 2008, le collectif « Lait-co-Pain » peut entamer l'auto-construction de la boulangerie, de la meunerie, des bureaux, des caves d'affinage. Une organisation cohérente est mise en place pour être en mesure de résoudre les conflits, de s'organiser. Elle permet à chacun de se retrouver dans ses objectifs individuels. Une formation est effectuée avec l'aide de l'association tarnaise pour l'agriculture de groupe (Atag, cf. dossier p.II), quatre demi-journées durant lesquelles sont abordés l'organisation du travail, le choix statutaire (Gaec, Scea, Earl?), les prises de décision collective, les responsabilités de chacun, la gestion non violente des conflits, la mise en place d'un règlement intérieur.

Reste à construire le nouveau projet économique : quelles productions ? Quels marchés ? Car il va falloir en créer de la valeur ajoutée pour faire vivre tout ce monde. En même temps se posent les questions de financement. Comme le groupe n'a pas beaucoup d'argent de côté, ceux qui sont éligibles prendront la dotation jeune agriculteur (DJA). Ça donnera à la Confédé-

ration paysanne l'occasion d'une belle discussion pour aider à l'obtention des dotations : c'est la première fois dans l'Aude qu'on accorde trois DJA sur soixante hectares, avec aussi peu d'investissements si on le ramène à la personne ! Mais les administrations, la DDA comme le conseil régional, font preuve de bonne volonté...

À l'automne 2008, l'Earl Lait-co-pain signe le bail avec Catherine et Christophe. Les nouveaux paysans s'installent officiellement en décembre 2008 et commencent la production de pains sur leur nouvelle ferme, l'Eole verte.

Ils rencontrent Stéphane Linou, administrateur de l'Adear, qui consacre une partie de son temps libre à la mise en place d'amaps de légumes dans la zone de Castelnaudary⁽¹⁾. Lait-co-Pain bénéficie de ce travail pour créer localement des amaps pain et bientôt des amaps fromages. L'intégration sur le territoire se passe pour le mieux, que ce soit auprès des consommateurs, des paysans locaux ou encore des habitants du village.

Deux ans après, le bilan est positif : six nouveaux paysans installés sur soixante hectares mis en location par un couple souhaitant réduire son activité agricole. L'expérience va pouvoir être utilisée pour démontrer une nouvelle fois que la dimension collective dans la création ou la reprise d'une petite ferme est essentielle. Ici, le collectif va jusqu'à la mise en commun de la totalité de l'outil de

production au sein d'une Earl. En plus de permettre l'accès à la terre, Catherine et Christophe facilitent l'insertion dans le tissu local. L'installation de « Lait-co-pain », c'est plus que l'histoire d'une amitié qui grandit : c'est le passage de la possibilité d'autres mondes à leur réalité.

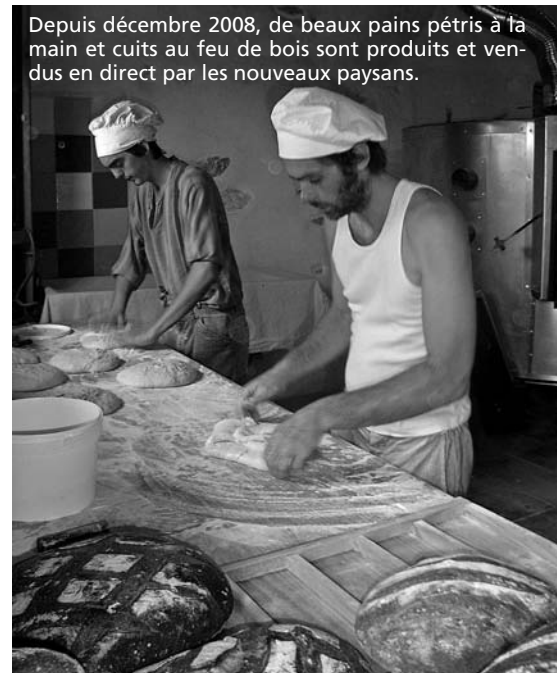
Yann Vetois et Joseph Le Blanc,
*animateurs Adear Aude
et Languedoc-Roussillon*

(1) Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne – www.reseau-amap.org

Je m'installe paysan en moyenne montagne – le site

Nous rencontrons tous les jours des hommes et des femmes qui mènent à bien des projets d'agriculture paysanne, cette agriculture qui permet de vivre de son travail sur de petites fermes. Parce que s'installer ne doit plus être « le parcours du combattant », la Confédération paysanne a créé les Adear pour accompagner ces projets. Et parce que nous manquons tous d'informations sur l'installation en moyenne montagne, les Adear du Massif Central ont créé le site jeminstallepaysan.org/massifcentral

Depuis décembre 2008, de beaux pains pétris à la main et cuits au feu de bois sont produits et vendus en direct par les nouveaux paysans.



La ferme de l'Eole verte de l'Earl Lait-co-pain, c'est :

- 63 ha de terre (34,5 ha de prairies temporaires, 3,71ha de blé tendre, 21,1 ha de landes et parcours dont 15 ha de forêt) ;
- un petit troupeau de bovins laitiers, de race Brune des Alpes (19 unités) ;
- une trentaine de chèvres de race Pyrénéenne arriveront en novembre 2009 ;
- une jument percheronne pour travailler en traction animale les légumes de plein champ ;
- quelques cochons pour recycler le petit lait ;
- et un petit élevage de poules pondeuses.

Les ateliers de transformation :

- production de farine (mélange de plusieurs variétés) avec un moulin Astrié ;
- pain pétris à la main et cuits au feu de bois dans un four type Chevet ;
- la transformation fromagère devrait commencer fin 2009-début 2010 : fromages lactiques, fromage frais, yaourt, tomes et fromage type saint-nectaire.

L'association « l'Accueil vert », indépendante, proposera des séjours d'accueil pour enfants autistes.