

PRÉAUX

## “Salon à la ferme” à l’Amélie : l’agriculture bien de chez nous



Antonin, le plus jeune vendeur. La chèvre de Lisa pesait 76 kilogrammes.

**Dans le cadre des Salons à la ferme, proposés par la Confédération paysanne, les producteurs et éleveurs nord ardéchois se sont confiés aux visiteurs, tout en présentant des produits originaux... et locaux.**

La Confédération paysanne décide d'organiser partout en France des Salons à la ferme, afin de favoriser un dialogue entre les acteurs du milieu agricole et les habitants, parfois ignorants des réalités du monde paysan.

Ainsi, dimanche 6 mars, à la ferme de l'Amélie, une dizaine de producteurs nord ardéchois accueillait les visiteurs pour présenter leurs produits et expliquer leur démarche et leur vision de l'avenir.

Leurs points communs : ils sont jeunes, beaucoup sont en reconversion professionnelle. Leur décision a été méticuleusement réfléchie, ils ont des diplômes et se sont formés sur le tas. Une

chose récurrente : beaucoup sont installés dans les fermes abandonnées par leurs grands-parents.

■ **Se tourner vers l'autosuffisance et un approvisionnement local**

Léo Julien, producteur à Saint-Victor, est un des rares à succéder à ses parents, qui continuent à lui donner un coup de main. Eux ont conscience de l'ampleur de la tâche qui incombe à leur fils.

Ces jeunes producteurs, souvent en couple, misent sur une autonomie maximale pour s'occuper de leur exploitation.

À Saint-Cyr, par exemple, la ferme de la Rabrière cultive ses propres céréales bio, la farine est fabriquée par leurs soins à la meule de pierre, le pain est façonné à la main et cuit au four à bois. Mais attention ! Si les techniques sont traditionnelles, le matériel et les locaux sont modernes.

Pour tous, l'autosuffisance et l'approvisionnement local restent de mise. Beaucoup tendent vers



Grégoire Bobichon fait découvrir la jeune plantation de vigne.

l'appellation bio et suivent même un cahier des charges encore plus strict pour obtenir certaines certifications.

C'est le cas des producteurs des Jardins des Sautons ou de Lisa et Brice Banchet, vigneronnes à Arlebosc. Pour être autonome, la pépinière des Trognés, à Nozières, s'attache elle à produire le plus possible ses porte-greffes à partir de semences locales. Bertrand Faucher et sa compagne, Sonia, producteurs de miel à Saint-Félicien, élèvent leurs reines.

C'est ensuite dans les petits marchés locaux qu'il est possible de trouver des produits originaux, voire carrément atypiques, tels que du chocolat à la mûre, ou du nougat olives et romarin... ou simplement du beurre non industriel.

La palme de l'originalité revenant à un producteur de Mars qui propose des confitures de radis, pommes de terre, verges d'or... du vinaigre d'épléboie ou de violettes.

Geneviève VIVAT ROCHE

### Vers la “sobriété heureuse”



La ferme de Réat et la ferme Péi.

Ces producteurs, parfois débutants dans le métier, affirment qu'ils vivent de leur travail, à condition d'être plus dans la modération que dans la consommation. Selon eux, la sobriété heureuse ne consiste nullement en une discipline d'ascète, elle explore la manière de générer davantage d'être en réduisant l'avoir.

Au cours de la journée, Valère Bertrand présentait une adaptation de *La lettre aux paysans sur la pauvreté et la paix* de Giono. Écrit en 1938, le texte donnait déjà grandement matière à réflexion. Des débats avec Camille Prévost, éleveuse, et Patrice Rouchouse, vétérinaire, permettaient des échanges fructueux. Pour plus de légèreté, les familles avec des enfants pouvaient se contenter de découvrir la ferme et les vignes, les vœux et les cabris qui, d'après un petit garçon, « ne mordent pas » et rencontrent toujours un vif succès.