

AGROÉCOLOGIE

De Paysan à Paysan: mise en culture de savoir-faire

Durant tout l'été, l'association Pissenlit a réalisé un travail de recensement, de mise en réseau et en lumière des paysans vaudois aspirant à plus d'autonomie et respectant d'avantage l'environnement, tout en mettant la biodiversité à profit. Présentation.

L'association Pissenlit, composée de quatre personnes suivant la formation de conseiller en environnement du WWF a lancé un projet appelé «de Paysan à Paysan». Un travail de diplôme qui s'inscrit aussi dans un plus vaste plan de promotion de l'agroécologie en Suisse et à l'étranger, instigué par l'association REDD (Réseau Echange Développement Durable) – leur partenaire principal – notamment via la plateforme Internet Agroécologie Suisse. Pour mener à bien son projet, l'association a également établi un partenariat avec Uniterre, qui promeut cette agriculture respectueuse de l'environnement, durable et multifonctionnelle et participe actuellement à un projet européen d'échange «Grundtvig» sur cette thématique. BioVaud a aussi fourni de nombreux contacts et conseils à la jeune association. Ainsi, entre juin

et septembre, les quatre membres de Pissenlit ont visité et interviewé une vingtaine de paysans du canton de Vaud, de toutes obédiences (conventionnels, bio, biodynamiques, permaculteurs,...) mais qui ont pour dénominateur commun d'exercer leur métier dans le plus grand respect de l'environnement et de tendre à la plus grande autonomie possible.

Les buts de ces rencontres étaient multiples. D'une part, par le biais des interviews, il fut question de recenser les contraintes, motivations et besoins de ces professionnels de la terre, ayant opté pour des changements de pratiques. D'autre part, Pissenlit s'est proposé de favoriser les synergies et la mise en réseau – qu'elle soit virtuelle ou réelle – de ces paysans qui ne se connaissent pas nécessairement. A cet effet, une cartographie et un répertoire sont en

cours d'élaboration et seront prochainement mis en ligne sur la plateforme Internet agroecologiesuisse.blogspot.ch. Une rencontre sur le thème de la biologie du sol a aussi été organisée le samedi 12 septembre chez l'agriculteur bio Stéphane Deytard. A cette occasion Gerhard Hasinger de bio-conseil est venu établir un profil de sol complet. Timothée Faes de l'Association Romande de Biodynamie a – quant à lui – parlé de l'importance du vivant dans nos sols. Les participants ont également pris connaissance de plusieurs techniques simples pour évaluer eux-mêmes la santé de leur terrain.

L'Association Pissenlit a par ailleurs réalisé une série de portraits de ces travailleurs amoureux de leur terre, une manière d'explicitier leurs pratiques quotidiennes et de parler de leurs res-

sentis face à l'agriculture moderne. Certains de ces portraits ont fait l'objet de petits films, à découvrir sur le site de l'association ou d'Uniterre. Plus bas vous pourrez également lire certains des portraits consacrés à quelques paysans rencontrés, dont Frank Siffert, venu à la terre sur le tard, et qui évoque la nécessaire diversification de ses activités et les avantages que représentent la vente directe de ses produits. Stéphane Deytard, lui, un grand passionné des sols et de biologie, ouvre le débat sur la biodynamie. Pierre-Alain Schweizer, enfin, détaille ses stratégies pour acquérir une autonomie la plus grande possible, en recyclant et en réduisant un maximum tous les intrants, notamment énergétiques. D'autres portraits seront publiés dans ces pages le mois prochain.

La vision de l'association Pissenlit

Notre message pourrait se résumer par «une autre agriculture est possible, d'autres le font, vous n'êtes pas seuls». Cette autre agriculture, en plus de préserver l'environnement, permet une plus grande autonomie. L'agroécologie favorise en effet une meilleure utilisation de toutes les ressources présentes sur le domaine agricole – mais aussi dans le voisinage et sur la commune – afin de limiter les intrants. Notre message a aussi une dimension sociale car il encourage les paysans à se soutenir mutuellement, à échanger leurs savoir-faire comme ils peuvent échanger leurs semences. Par ailleurs, les systèmes économiques «courts» et plus durables, qui vont dans le sens de ces échanges interpersonnels, notamment via la vente directe, offrent une plus grande satisfaction à tous les acteurs de la filière en question. Ce sont toutes ces notions positives que nous voulons promouvoir, en favorisant leur transmission, de paysan à paysan. Pissenlit se positionne en tant que lien et relais entre ces travailleurs de la terre, dans l'optique d'une mutualisation des savoir-faire bénéfiques à l'environnement.



Eline Müller, Pissenlit. www.depaysanapaysan.blogspot.ch

«On a toujours réussi à se nourrir»



Le domaine de la Perrole, sur la commune d'Aigle dans la plaine du Rhône, appartient à la famille Schweizer depuis trois générations. Aujourd'hui, Pierre-Alain est aux commandes. Lors de la reprise du flambeau, il a décidé – avec le soutien de son père – de diversifier ses cultures et de s'orienter vers le bio.

Plus qu'innovantes, beaucoup des techniques que Pierre-Alain emploie sont ancestrales, comme par exemple d'utiliser du compost plutôt que des engrais synthétiques. «On croit qu'on invente mais on invente rien, avant la chimie il y avait déjà tout ça, l'agriculture a des centaines d'années, et on

a toujours réussi à se nourrir».

«Donner la vie au sol grâce à l'apport de compost a littéralement changé la qualité de la terre dans mes serres».

Ici, tout est produit naturellement: tomates, aubergines, haricots, courgettes et céréales. Les engrais chimiques, herbicides et insecticides de synthèse ont été remplacés par du compost, des tisanes, du purin d'ortie ou encore des décoctions. Ainsi la décoction d'ail (de l'ail écrasé et mariné 48 heures dans de l'huile) lui a permis de combattre la rouille jaune sur son blé. «Je pense qu'un agriculteur, même avec beaucoup d'expérience a toujours à apprendre de son sol».

La motivation de Pierre-Alain Schweizer est de pratiquer une agriculture vivrière de qualité, respectueuse de l'environnement et en adéquation avec les besoins de la population locale. C'est pourquoi le quadragénaire a investi dans un moulin artisanal et une décortiqueuse. Ces machines lui permettent de transformer lui-même ses céréales en farines ou en semoules. Sa farine – produite à partir de variétés de blés anciens, tels que l'engrain ou l'amidonner – est principalement vendue sur le domaine deux

jours par semaine, au marché paysan et lors des marchés régionaux. Il en écoule également auprès des supermarchés Manor à Vevey et à Monthey ainsi qu'à une boulangerie d'Aigle. Le boulanger peut ainsi offrir à sa clientèle des pains complets de qualité, à base de produits de proximité. Ceci présente par ailleurs l'avantage pour le paysan de pouvoir écouler ses productions sans dépendre de la grande distribution.

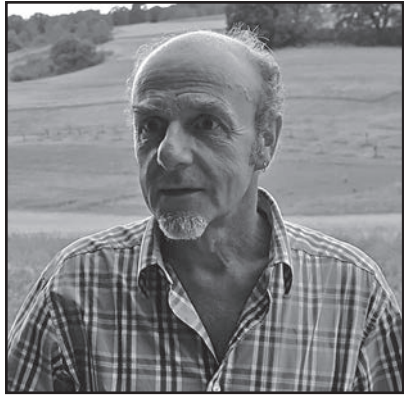
L'agriculture biologique est un exercice délicat, un véritable défi à relever. Pour Pierre-Alain, la clé réside dans la diversité. Celle des espèces cultivées comme celles des espèces sauvages, mais aussi la diversité des échanges et des canaux de distribution des récoltes.

L'objectif est aussi de diminuer tant les pertes que les intrants. Par exemple, l'agriculteur a trouvé le moyen de donner une nouvelle utilité à la balle, qui lors du battage a été séparée de la graine qu'elle a protégé durant toute sa croissance. Cette dernière, une fois nettoyée, est vendue comme matériel de rembourrage ou utilisée pour le paillage de ses cultures. Ainsi la boucle est bouclée.

Catia Chollet, Pissenlit

AGROECOLOGIE

La diversification comme solution



Frank Siffert s'est mis à l'agriculture sur le tard, il a obtenu son CFC à 49 ans. Eternel curieux, passionné de bonne chère et de nature, c'est pour qu'aucune journée ne ressemble à la précédente qu'il a franchi le cap et s'est établi comme agriculteur biodynamique.

Avec sa compagne Annie, ils gèrent le petit domaine de La Sauvageraie où ils produisent, élèvent, transforment, valorisent et vendent une variété de produits impressionnante au vu des 11 hectares dont ils disposent. Cochons laineux, chiens truffiers, poules appenzelloises barbues, rucher et moutons noirs d'Engadine; blé, seigle, engrain, tournesol et épeautre; arbres fruitiers, vignes, plantes médicinales, aromatiques et légumes sont autant de facettes de son métier.

Selon ce passionné, ce n'est pas le

modèle agricole uniquement qui est caduc mais l'ensemble de la société: «On a des spécialistes pour tout et on a perdu cet esprit où on savait tous un petit peu tout, aujourd'hui on devient tous des spécialistes. On est tous complètement dépendants du système, ce qui est une catastrophe, on est pieds et poings liés, on devient d'excellents consommateurs mais on a plus aucune conscience de comment fonctionnent les choses, on se fait rouler avec les produits qu'on achète. En réalité on ne peut plus faire confiance à l'industrie».

Ainsi, ce qui fait la réussite de Frank, c'est justement la diversification. En transformant et en écoulant la totalité de leurs produits eux-mêmes, Frank et Annie sont largement plus autonomes, leurs intrants sont extrêmement réduits, et tout ce qui est présent sur le domaine trouve une utilité. Ceci leur permet de proposer des produits transformés de qualité, simples mais bons, à 100% bio, traçables et locaux. Ainsi produisent-ils du Calvados, du vinaigre de cidre, des pestos, des pâtes d'engrain, du miel, des chutneys, des tisanes ou de la viande. Et le couple n'a aucun problème à écouler ses denrées, que ce soit à son magasin de Bonvillars, sur le domaine directement, chez quelques détaillants d'Yverdon ou via l'ACP «Terre Ferme».

Voici concrètement quelques exemples de pratiques agricoles utilisées qui

fonctionnent bien à La Sauvageraie. A force d'observation et d'expérience –«C'est en faisant faux qu'on apprend à faire juste»– Frank a réalisé que ses moutons ne mangeaient jamais les plantes vivaces, ainsi ces bêtes sont très utiles pour le désherbage d'une partie du jardin de plantes aromatiques et médicinales, lui épargnant de longues heures d'entretien.

Et pour les céréales: «Je n'ai jamais passé de herse, je désherbe un tout petit peu à la main, un à deux jours par hectare au printemps pour les chardons et les rumex, c'est tout. Je sème, je récolte, j'ai des rendements qui sont bons. La terre se gère, quand je bats j'ai de l'herbe dessous, c'est top, un bon mélange de graminées et de légumineuses, à pré-

sent c'est comme une prairie extensive qui s'est mise en place. Je n'ai même pas besoin de mettre d'engrais vert entre deux, je laisse pousser l'herbe, je la broie, je la retourne à 10cm et je ressème. Je fais mes rotations entre les pois, le tournesol et les céréales. Depuis huit ans en culture, je n'ai jamais fait d'année d'herbe, et les rendements s'améliorent encore d'année en année. Je mets les cochons un tout petit moment (3 semaines/ha/8 cochons) entre les cultures, ils nettoient un petit coup et mettent un peu de fumure, c'est le seul apport de fumure que j'aie, mais il n'est même pas forcément nécessaire».

Eline Müller, Pissenlit



«Il suffit de connaître son sol»



Pour **Stéphane Deytard**, l'agriculture n'est pas une profession, mais une passion. Quand il a commencé à s'intéresser aux soins énergétiques, il s'est beaucoup interrogé par rapport à la santé humaine et a commencé à remettre en question l'agriculture conventionnelle et l'utilisation des produits chimiques. Il a suivi des formations sur la biologie du sol et des plantes en cherchant des sources neutres, sans devoir passer par l'industrie d'agrochimie. L'agriculteur a compris que si on connaissait assez bien son sol, on n'avait pas besoin de traitements chimiques. «Pour moi, mettre des fongicides, ça revient à mettre les

gaz et freiner en même temps. On met un produit fongicide qui tue la biologie du sol, puis quelque part on doit ramener des amendements minéraux ou oligo-éléments pour stimuler cette même biologie».

Le démarrage en bio n'était ensuite pas facile car il est parti trop fort en faisant immédiatement du semis direct, ce qui n'a pas fonctionné sur un sol qui avait été traité pendant des années. Les rendements n'étaient pas bons la première année, donc il est revenu un peu en arrière.

Stéphane a finalement trouvé une technique pour la culture du colza sans produits chimiques: mettre de l'engrais – par exemple du lisier – en automne afin que les racines des plantes se développent bien avant l'hiver déjà. Contre l'altise, la poudre de roche s'est avérée très efficace car elle dessèche les insectes. Il la mélange dans la pompe à traiter pour la diffuser sur les plantes. En même temps, il ajoute du purin d'ortie fait maison pour donner un coup de booste au colza.

Pour combattre le rumex, il mélange des cendres à de l'eau de pluie qu'il

dynamise selon les pratiques de la biodynamie. Il est convaincu que, grâce à ce mélange, les rumex se développent beaucoup moins, même s'il lui manque encore quelques années d'expérience pour l'affirmer.

Aujourd'hui, Stéphane Deytard cultive du blé, du tournesol, du colza, du pois associé à de l'orge. En plus de ça, il a créé un verger en collaboration avec l'Arboretum d'Aubonne dans lequel grandissent 90 arbres fruitiers à haute tige et dont il est spécialement fier. En observant le terrain, il a constaté qu'il y avait de l'eau à un endroit. Du coup, il a mis en place un biotope et planté des arbustes autour – un vrai paradis pour la biodiversité! Les buissons qui bordent le terrain pour couper les traitements qui se font autour du champ et des ruches complètent ce coin idyllique

Son désir est de fonctionner de manière totalement autonome, sans intrant aucun, et de pouvoir transformer ses produits lui-même. Aujourd'hui il fait presser son huile et mouline ses céréales en dehors de l'exploitation, mais il va acquérir un moulin afin de pouvoir faire la farine chez lui. Il est en train d'installer un

trieur à céréales. Un magasin, dans lequel il vendra ses propres productions et ceux d'agriculteurs voisins ouvrira cet automne dans le bâtiment en face, dans une dépendance.

Le père de famille ne se lasse jamais de lire des livres afin d'approfondir son savoir-faire. Il est très motivé depuis qu'il est passé en bio et qu'il peut réfléchir lui-même à la meilleure manière de s'occuper de ses cultures, au lieu de suivre aveuglément un cahier de traitements. Dès qu'il sera prêt, il souhaite se lancer en biodynamie.

Regula Guevara, Pissenlit

