

Novembre 2016

S'immerger dans l'innovation sociale

n°30

focales



Des fermes-écoles forment
les paysans de demain



Au sommaire

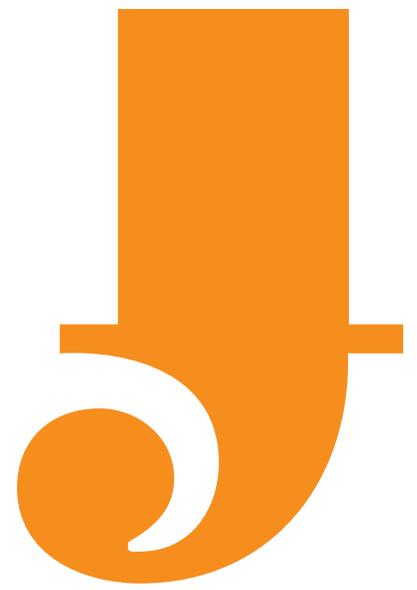
3 Apprendre et transmettre

8 Des fermes-écoles pour développer l'agriculture paysanne

Quand on n'est pas né fermier, comment le devient-on? Plusieurs organismes proposent des formations théoriques et pratiques aux aspirants cultivateurs, notamment le Mouvement d'action paysanne (le MAP) qui a mis au point le concept de ferme-école.

Par Pascale Meunier – Illustrations de Blaise Dehon





Apprendre et transmettre



**À la chèvrerie du Moulin du Wez,
la transmission est avant tout une affaire
de famille.**

Chez les Moreau, il y a d'abord le père, Bernard. Aujourd'hui à la retraite, ce Borain a posé ses valises il y a près de quarante ans à Mierchamps près de La Roche-en-Ardenne. Après des études d'agronomie, section tropicale, ce baba cool bien dans son époque a séjourné au Niger. « C'est là, résume non sans humour sa fille Margot, qu'il a rencontré LA chèvre. » De retour au pays, il s'est mis en tête d'élever son propre troupeau. Au confluent des ruisseaux de Gouverny et de la Grone, un vieux moulin à l'abandon depuis des décennies l'attendait... Il restaure les lieux, dévie le cours d'eau, fonde une famille. De dix biquettes il passe à quatre-vingts, construit une chèvrerie, loue des hectares de prairies, vend ses fromages. Il s'implique également dans le Mouvement d'action paysanne (MAP) et dans la création de l'ÉPI, l'École paysanne indépendante. Sa ferme devient rapidement une ferme-école.

C'est entourée de woofers (volontaires dans les *World Wide Opportunities on Organic Farms* - WWOOF) et de stagiaires que la fillette a grandi. « Il y a toujours eu des gens chez nous », raconte celle qui est aujourd'hui, à 26 ans, responsable de l'exploitation. Sur son impulsion, le carré de potager familial s'est considérablement développé. À côté, une serre, deux serres, et bientôt une troisième, sont réservées

aux tomates. Zébra verte et rouge, noire de Crimée, rose de Berne, mexicaine, cœur de bœuf, cerise, orange bleue... « On en cultive une cinquantaine de variétés, dit-elle. On en raffole, et nos clients aussi ! »

Un choix de vie

Ce matin, deux apprenants sont au champ. Nadège Roger désherbe une parcelle. Clément Collinet étale un paillage sous les plants de cucurbitacées. L'un et l'autre passent quelques jours par semaine à la ferme du Moulin du Wez, ils logent sur place. À trente-trois ans, Clément a déjà quelques années de métier manuel derrière lui. Il est charpentier. L'agriculture, il voit cela comme une deuxième corde à son arc, mais pas uniquement. « Ma compagne et moi, on a aussi le souci de notre alimentation », dit-il. Ce Français installé à Molenbeek-Saint-Jean depuis quatre ans a saisi l'occasion d'une période de chômage pour se lancer dans une formation organisée par le Forem. « Ce stage, explique-t-il, c'est l'occasion de mettre un premier pied dans le secteur. J'ai choisi cette ferme pour sa diversité ; j'avais besoin de toucher à



Les filières de formation

Syndicats agricoles, Forem, associations... divers chemins mènent à la ferme.

Il n'y a pas d'accès à la profession d'agriculteur mais, pour obtenir les aides à l'installation et à l'investissement, le parcours est balisé.

Le cours A est une mise à niveau des connaissances agricoles pour les candidats qui n'ont pas acquis de qualification via une filière scolaire spécifique ou qui ne justifient pas d'une expérience dans le secteur. C'est une formation générale en agronomie qui aborde les principales techniques de production : phytotechnie, zootechnie, mécanisation, bâtiment agricole, logiciels agricoles, économie rurale, diversification à la ferme... La formation peut aussi être axée sur les cultures biologiques, l'élevage biologique, l'économie rurale, le management d'une exploitation bio, la conversion à l'agriculture bio et la réglementation...

Le cours B (subordonné à la réussite du cours A pour ceux qui sont tenus de le suivre) aborde le droit, la comptabilité, la gestion, les politiques agricoles, les réglementations et les aides agricoles... Il permet de développer les compétences minimales indispensables et apporte les outils nécessaires à la création et à la gestion administrative et financière d'une exploitation. Ce cours est assorti d'une pratique individuelle obligatoire de 20 à 60 jours dans une ferme, sous la houlette d'un maître de stage (les détenteurs d'un diplôme de l'enseignement agricole n'ont que ce stage à prester).

Le cours C est constitué de petits modules de perfectionnement qui complètent la formation et l'orientation choisie : conservation des fruits et des légumes, traction asine, meunerie, laine et moutons, haies fruitières, jardin-forêt... On y aborde aussi des principes de communication, de marketing en circuit court, etc.

Les organismes de formation sont le Mouvement d'action paysanne (MAP), la Fédération des jeunes agriculteurs (FJA), la Fédération unie de groupements d'éleveurs et d'agriculteurs (Fugea), le Crabe asbl, le Forem.



plusieurs filières avant de me décider : maraîchage, élevage, arboriculture ou transformation de produits agricoles.»

Nadège est une enfant du pays ; elle vient de Masbourg, près de Nassogne. Pour elle, mettre la main à la terre est une évidence. Elle a pourtant fait quelques détours avant d'arriver ici. « *Je suis architecte d'intérieur, explique-t-elle, mais le travail de bureau ne me convenait pas. Ne faire que ça, en tout cas, ça n'allait pas ! J'ai ensuite travaillé dans le bâtiment, je faisais du conseil en décoration écologique, de la conception et du placement d'enduits et plafonnage naturel, je dressais aussi des certificats énergétiques. C'était chouette mais ça ne suffisait toujours pas à combler mon besoin d'être utile sur terre sans doute...* » Cette jeune trentenaire que l'activité physique ne rebute pas a d'abord suivi une formation au Crabe : le cours A, « installation en agriculture bio », qui comprend du maraîchage, de l'élevage, de l'arboriculture fruitière, etc., et qui est assorti de deux périodes de stage de 60 jours (voir encadré). Elle a enchaîné avec les cours B de gestion agricole, également assortis de pratique *in situ*. Son projet : créer une coopérative agricole.

Du lait de chèvre dans les veines

Dans la chèvrerie, un peu à part, on trouve d'abord Lucky et Balthazar. Et puis Zoé, Sarah, Fanchon, Judith, Elisa, Zazie, Noah, Francesca et une soixantaine d'autres brunettes... Margot a toujours vécu parmi les chèvres. « *Je pense que je les trayais déjà avant de savoir marcher !* », dit-elle en rigolant. En tout cas, elle a très vite su ce quelle avait envie de faire plus tard. Vivre à la ferme, c'est ça qu'elle aimait. Après des études secondaires fort ciblées à l'institut provincial d'enseignement agronomique de La Reid, elle en a eu la confirmation :



elle reprendrait un jour la ferme de son père. C'est chose faite depuis l'an dernier.

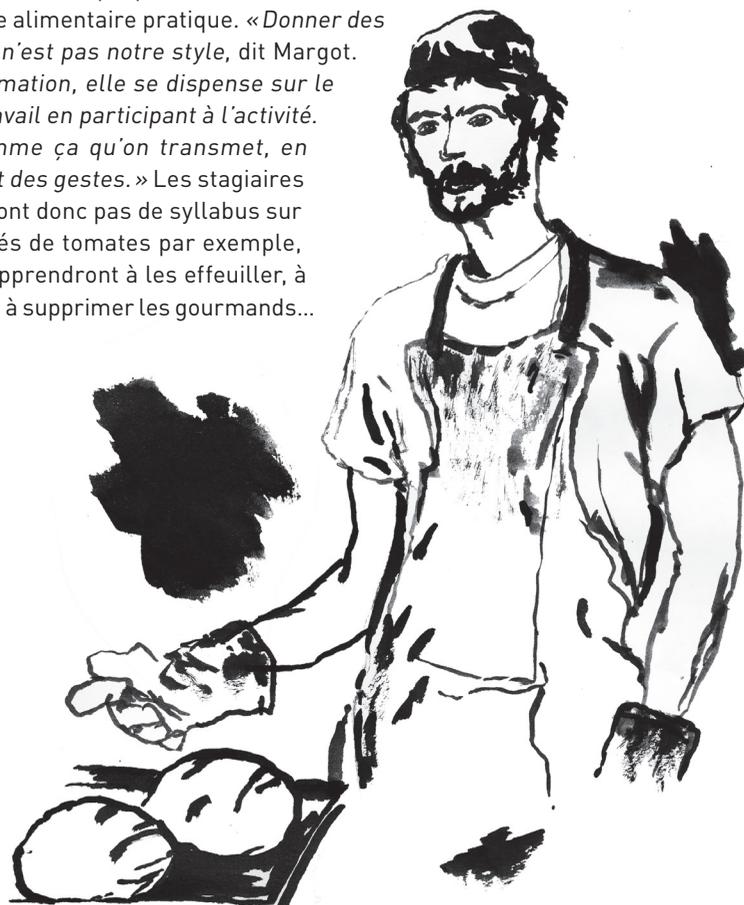
La diversité, le maraîchage, c'est son idée. Pour défricher le pré, les ânes ont fait l'affaire. Après le passage du motoculteur pour casser la croûte en surface, ils ont ameubli et préparé les sols. Formée à la traction animale, Margot y recourt encore pour travailler entre les lignes de légumes. «*Les ânes ont de petits pieds, ils passent partout sans abîmer*», dit-elle. Un cheval de trait complète le staff. À lui les travaux plus lourds de début ou de fin de saison, il manœuvre notamment le vibroculteur.

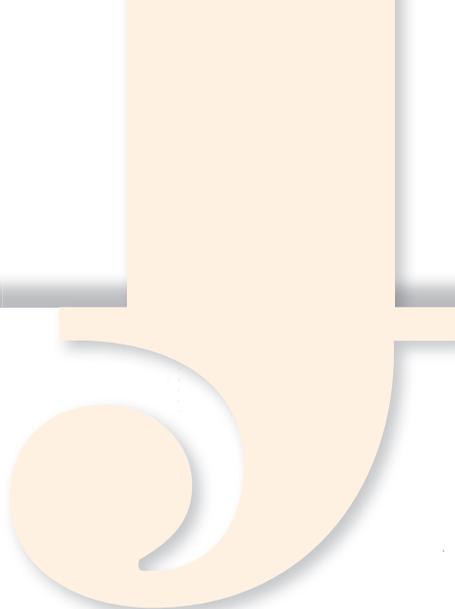
Beaucoup de tâches s'effectuent à l'ancienne. La traite par exemple reste manuelle. Même si une machine est à disposition, elle est peu utilisée. «*Surtout au printemps, quand le lait abonde et que la main-d'œuvre est rare, souligne Margot. Mais elle fait énormément de bruit.*» La traite à la main, c'est la douceur du contact avec les animaux, dans le calme et la fraîcheur du petit matin. Des moments que Nadège apprécie particulièrement. «*On les traite deux fois par jour, à 8 heures et à 18 heures, explique-t-elle. Il faut aussi leur donner à boire, nettoyer les stalles, les sortir ou les nourrir plusieurs fois.*» Les bêtes sont délicates: elles ne peuvent pas paître deux fois de suite sur le même terrain sinon elles attrapent des parasites. Et comme il n'est pas question de les vermifuger... Margot fauche quotidiennement de petits bouts de champ pour leur fournir le fourrage nécessaire. Quotidiennement aussi, la petite équipe s'affaire à la fromagerie pour transformer le lait en dizaines de crottins de 120 grammes. Bio et éco, tout est dans tout. «*Les chèvres chipotent leur foin, dit Margot. Les ânes et le cheval boulottent ce qu'elles ne veulent pas.*» In fine, leur fumure à tous enrichit le potager.

Apprendre par le geste

Le troupeau, les saisons et la météo dictent la besogne, impriment le rythme. Durant cet été caniculaire, les journées démarraient plus tôt pour profiter des bonnes heures. Elles se terminaient plus tard aussi, à la fin des marchés où fermiers et apprenants allaient vendre leurs produits plusieurs fois par semaine. Clément souligne cette diversité et cette flexibilité. «*En maraîchage, dit-il, il y a toujours un truc à faire. De la cueillette tous les jours, en général le matin pour garnir le magasin ou l'étal des marchés. L'après-midi passe à préparer les sols, planter, semer, désherber. Ou à promener les chèvres en liberté.*» Et quand il pleut, on s'adapte.

Le Moulin du Wez propose une formation en autonomie alimentaire pratique. «*Donner des cours, ce n'est pas notre style, dit Margot. Notre formation, elle se dispense sur le lieu de travail en participant à l'activité. C'est comme ça qu'on transmet, en apprenant des gestes.*» Les stagiaires ne recevront donc pas de syllabus sur les variétés de tomates par exemple, mais ils apprendront à les effeuiller, à les pincer, à supprimer les gourmands...





« On a sûrement fait des gaffes, reconnaît Nadège, mais ils sont tolérants et puis il y a plein de manières de faire les choses. Les cornichons par exemple, qu'on les coupe petits ou grands, ce n'est pas une erreur ; c'est un point de vue. » Les courgettes en revanche sont à récolter jeunes ; pour les autres cucurbitacées, il faut attendre longtemps. « Une fois qu'on s'est trompé, on se corrige vite. On n'attend pas tout non plus d'un stage comme celui-ci. Ça dépend aussi de nos questions », ajoute Clément. Une ferme, c'est un concept global et complexe. « Il y a plein de principes ici », poursuit Nadège : *s'adapter au milieu, faire des associations, recycler les produits, éviter les intrants, être autonome.* » Cela va du choix du paillage (paille, bois ou tonte d'herbe) à la densification des plants pour avoir moins à désherber... Des choses fonctionnent bien et d'autres pas. La recherche est permanente.

Cette approche convient à Clément. « Les cours théoriques m'ont donné une vision globale de l'agriculture mais, pour moi, dit-il, la formation par la pratique, c'est la meilleure école. Ici, la théorie est à construire soi-même et, comme de nombreuses tâches laissent libre cours à la parole, on a le temps d'échanger, de creuser les sujets. »

Leur stage se déroule de mars/avril à octobre/novembre à raison de deux ou trois jours par semaine. Le reste du temps, à eux de peaufiner leur projet d'installation. Un temps qui permet également de réfléchir à la transition. « C'est aussi intéressant de diversifier les approches, d'aller voir différents producteurs, de voir différentes manières de faire. Ce sera ma prochaine étape », annonce Clément. Pour Nadège, ces stages l'ont confirmée dans son projet de coopérative. Il lui tarde de se lancer mais reste la question de l'accès à la terre. « C'est un gros problème », constate-t-elle. Elle ne sait pas encore où elle s'installera. « Idéalement sur la route du Condroz », dit-elle, tout en prospectant largement entre

Liège, Arlon et l'Eau d'Heure. Tous deux ont opéré des choix qui détermineront leur avenir professionnel, mais il n'est pas uniquement question de travail dans leur démarche. Plus fondamentalement, ce sont des choix de vie.

Au Moulin du Wez, la transmission a de beaux jours devant elle. Entre père et fille, elle est désormais garantie. Sous le regard bienveillant de Bernard, en retrait mais toujours disponible, Margot assure à la ferme une nouvelle jeunesse. Elle y a apporté une nouvelle génération de clients, de nouvelles méthodes de communication : internet, Facebook. L'air du temps joue aussi en sa faveur, l'alimentation biologique a de plus en plus de sens pour de plus en plus de gens. Et beaucoup sont prêts à s'y lancer.



Des fermes-écoles pour développer l'agriculture paysanne

Cinq fermes-écoles accueillent
une quarantaine d'apprenants
par an en Wallonie.



Les fermes-écoles sont une réponse à la demande croissante d'aspirants cultivateurs en manque de formation pratique en agriculture paysanne. Catherine Tellier, secrétaire du bureau exécutif du MAP, suit ce projet depuis sa création en 2009. « *L'enseignement agronomique en général est axé sur une production conventionnelle, dit-elle. Nos apprenants n'y trouvaient pas leur place, ils cherchaient un endroit où l'on puisse leur expliquer comment faire vivre une famille, la nourrir ainsi que toutes celles alentour, à partir d'une petite surface.* » Étrangement, c'est plus compliqué de s'installer sur un petit terrain que sur un moyen ou un grand : les investissements sont différents, les calculs de rentabilité aussi. « *Quand on se présente avec un tel projet devant une banque ou une administration, devant des interlocuteurs habitués à une agriculture conventionnelle, on n'est pas pris au sérieux* », reconnaît Catherine Tellier. Les fermes-écoles permettent aux apprenants de peaufiner leur projet, sa faisabilité, de se frotter à la réalité du métier avant de se lancer.

Une année en immersion

« *En agriculture il y a beaucoup de choses qu'il faut sentir, qu'il faut vivre pour les comprendre. Les apprenants passent un ou plusieurs jours par semaine en ferme-école durant toute la saison des cultures, des premiers semis aux dernières récoltes, et ils se forment au contact de l'agriculteur. Cette année de pratique entre dans la catégorie des cours C, les modules de spécialisation destinés aux personnes en toute fin de formation ou qui sont déjà en activité* », explique Stéphanie Delhaye, coordinatrice formation et installation au MAP. Ils rencontrent tous les bonheurs du métier et toutes ses embûches, quand il fait froid, quand il pleut, quand ça ne pousse pas... Ils voient en temps réel comment cela se passe, tant dans les cultures que dans la gestion de la ferme et dans les relations avec les autres, avec celui qui enseigne. Cette année

Les fondamentaux du Mouvement d'action paysanne

- C'est une agriculture qui se veut **respectueuse** de la nature, de la biodiversité, des rythmes, de la fertilité, des générations passées et futures ; respectueuse également du producteur, du consommateur et de toutes les personnes qui travaillent sur la ferme. Qui est soucieuse de fournir les produits de qualité à ceux qui les mangent, de permettre un travail rémunérateur et correct pour le producteur et pour tous les artisans qui travaillent autour de la ferme.
- C'est une agriculture **économe** qui valorise les ressources abondantes et économise les ressources plus rares. Qui essaye de rester le plus possible dans un modèle réaliste et en phase avec notre époque et de se libérer des énergies fossiles.
- C'est une agriculture principalement **locale**. Avec le plus de fermes possible réparties sur le territoire, il s'agit de couvrir d'abord les besoins locaux par le biais de circuits courts (en vente directe ou avec peu d'intermédiaires ou avec des intermédiaires artisans) et de favoriser l'équilibre et la vitalité rurale.
- C'est une agriculture qui se veut **solidaire**. Elle porte une attention à ne pas impacter négativement celle des paysans d'ailleurs, des voisins ou les producteurs du Sud.
- C'est un aussi modèle qui entend favoriser **l'accès au métier** et donner la possibilité d'en vivre. Les fermes sont des lieux de transmission d'outils, de savoir et de savoir-faire.

L'autonomie est le maître mot. Autonomie alimentaire, autonomie de décision, autonomie de production : utiliser ce que la ferme peut produire sans recourir à des intrants. Autonomie également au sein d'un réseau. L'agriculture paysanne tend vers un modèle dans lequel le fermier est le plus indépendant possible, notamment en évitant d'avoir recours à des aides et à des primes, en évitant aussi de s'engager dans des systèmes qui verrouillent ses choix...



d'immersion permet d'aller à la rencontre des paysans et d'assurer, peut-être, un jour leur relève. Car derrière toute envie de s'installer comme maraîcher ou comme éleveur se pose crucialement la question de l'accès à la terre, le premier outil. L'acheter, la louer ou reprendre un bail... c'est rare, compliqué, et cela coûte de l'argent. « Une génération de paysans pensionnés ou proches de le devenir est contrainte de passer la main, mais pas à n'importe qui, constate Catherine Tellier. Le principe des fermes-écoles permettrait, de façon encore informelle, d'assurer la reprise d'une installation par un apprenant à la fin de sa formation, dans un lien de confiance et dans un esprit de transition. » Il en faudrait pour cela davantage que cinq, et c'est à ce



développement-là que le MAP s'attelle également, notamment par le biais d'une charte afin d'intégrer d'autres exploitants au projet qu'il soutient. *« Le but n'est pas d'en avoir mille, ajoute-t-elle, mais d'en avoir beaucoup. Tout comme notre objectif n'est pas d'avoir un seul paysan qui fait de l'agroécologie à dimension industrielle mais d'avoir des milliers de petites structures qui travaillent en collaboration, comme cela se faisait auparavant. »*

Une quarantaine d'apprenants ont transité cette année dans les fermes-écoles du MAP. Combien seront-ils à s'installer à leur compte ? *« Deux ou trois ans après leur formation, on estime leur nombre à une dizaine »,* avance Catherine Tellier. C'est peu et beaucoup à la

fois vu le temps nécessaire à l'appropriation des savoirs et des savoir-faire, vu le rythme des saisons et les difficultés de trouver son lopin de terre. Vu aussi les difficultés inhérentes à la profession : *« C'est un métier formidable, c'est d'ailleurs plus qu'un métier : c'est une vocation, dit Serge Peereboom, paysan formateur à la ferme-école Arc-en-ciel à Wellin depuis 2012. Mais c'est dur. On est mal payé et mal reconnu pour ce que l'on fait, même si ça va mieux qu'avant. Cette réalité en refroidit plus d'un mais on ne peut pas la leur cacher. »*



Pour en savoir plus



La chèvrerie du Moulin du Wez

14, Mierchamps, 6980 La Roche
Contact : Bernard et Margot Moreau – tél. : 084 41 19 59
GSM : 0474 84 98 56 – moreaubernard6@hotmail.com
lamir4@hotmail.com

Le Mouvement d'action paysanne

<http://lemap.be/> – contact : anne.lemap@gmail.com
catherine.tellier@skynet.be – 0470 31 62 76.

Web +

« Qui osera être agriculteur demain ? »,
Alter Échos n°407-408, juillet 2015 (dossier).
« Terre-en-vue. Pour que la terre nourrisse »,
Focales n°21, novembre 2015, par Olivier Bailly.

focales

est une revue publiée en supplément d'*Alter Échos*.
Une initiative de l'Agence Alter, avec le soutien de la Wallonie.
Coordination : Marinette Mormont.
Ce cahier a été rédigé par Pascale Meunier.
Illustrations : Blaise Dehon.
Il a été achevé en novembre 2016.
Layout et mise en page : Françoise Walthéry et Cécile Crivellaro.
Impression : Nouvelles Imprimeries Havaux
Cette publication est en accès libre
sur www.alterechos.be (onglet dossiers)

Agence Alter
■■■■■



Wallonie



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES