



# LES AMI.E.S DE LA CONFÉDÉRATION PAYSANNE

EDITO

## LETTRE D'INFOS N°63

JANVIER 2024

Manifestations  
Nouvelles formes de transmission  
Sélections à la transmission des fermes  
Luttes contre les projets d'agriculture industrielle  
Luttes contre l'encapement des ressources subaquatiques  
Salons à la ferme  
Prescriptions mobiles

http://lesamisdelaconf.org/nous-rejoindre/

encore notre présence aux Salons à la ferme, une multiplicité des témoignages et facettes que peut recouvrir une implication aux Ami.e.s. Nous sommes un véritable mouvement de l'éducation populaire.

L'accroissement de nos adhérentes et adhérents est bien la démonstration que notre mouvement rentre en résonance avec l'envie d'une agriculture paysanne, et la nécessité d'une alimentation choisie accessible à toutes et tous. 2024 sera portée par l'enthousiasme de relever ces défis !

Dans le numéro 374 de « Gardarem Lo Larzac », la lecture de l'Edito de Solveig Letort est inspirante à ce sujet, il est grand temps de « refaire humanité ».

**Même si tu ne crois plus à l'aurore, tu verras, le jour se lève encore...!**

**2024 une bonne année citoyenne et paysanne !**

Des élections européennes le 9 juin prochain se profilent, hélas avec une perspective d'expansion des courants politiques contraires à un modèle agricole qui respecte les paysans et réponde aux attentes de la société. Mais aussi une année de campagne pour remporter le plus grand nombre de chambres d'agriculture en janvier 2025, aux couleurs de la Confédération paysanne.

Notre ardeur, notre énergie, nos forces doivent s'engager dans ces luttes. Les Ami.e.s de la Conf' peuvent s'inspirer d'ouvrages réalisés par L'Atelier Paysan avec « Reprendre la terre aux Machines, Manifeste pour une autonomie paysanne et alimentaire », ainsi que « La France

qui a faim » de Bénédicte Bonzi pour susciter la discussion.

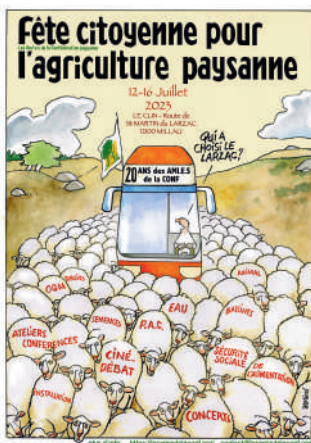
Il va nous falloir promouvoir nos idées, porter un discours vivifiant partout où cela sera possible, organiser des actions avec les Conf locales.

Interpeller les citoyens et citoyennes sur les perspectives de ces élections européennes, en s'appuyant sur le travail de la commission PAC des Ami.e.s et ses fiches thématiques. Nous avons notre réflexion, des outils, des convictions.

**A la lecture de cette lettre d'infos, vous aurez là, via nos 20 ans au Larzac, les dynamiques locales Amies et les Semaines de l'agriculture paysanne en développement partout en France, dans les grandes écoles et universités, via les formations que nous organisons, ou**

**Préparation des 20 ans au Larzac, stage sur la sécurité sociale de l'alimentation, multiplication des groupes locaux, journée de positionnement politique... Le temps nous a manqué pour honorer la Lettre d'infos des Ami.e.s de la Conf'. Nous nous permettrons donc un petit rattrapage dans celle-ci, avec quelques nouvelles remontant au Printemps dernier (l'occasion de donner des idées pour le prochain !). Bonne lecture ! ■**

Le Conseil d'administration  
des Ami.e.s de la Conf'



**C'est sous le soleil du Larzac que plus de 200 personnes se sont réunies au mois de juillet dernier, pour célébrer les 20 ans de l'association, née sur ces terres en 2003, et envisager la suite.**

Accueillis dans le chaleureux camping arboré du Cun, les participants ont, 4 jours durant, pu varier les activités et les formats : conférences, ateliers, projections-débats mais aussi visites de fermes, carnets de voyage, randonnées dans des endroits emblématiques de la lutte du Larzac, pièce de théâtre et soirée concert sur le rythme des Tortues solubles, bien connues du côté de Montredon.

Venus des 4 coins de la France, intervenants et membres des Ami.e.s de la Confédération paysanne sont revenus sur les grandes thèses permettant de faire de l'agriculture paysanne une alternative tangible et solide au modèle agricole dominant actuellement en place, mais aussi sur les points plus épineux, qui nécessiteraient une transformation du système de l'alimentation dans son ensemble pour parvenir à un objectif nous réunissant tous : garantir des revenus décents aux paysans et producteurs, tout en permettant l'accès de toutes et tous à une alimentation choisie.

**« On installe des panneaux solaires dans les champs, et de l'agriculture sur les toits, il y a quelque chose qui ne va pas ».**

Il a été réaffirmé, notamment par les voix de Marc Dufumier, agronome, Jacques Caplat, anthropologue et Sylvia Perez Vitoria, économiste, qu'il

il y a une incompatibilité entre les agricultures paysannes et l'agriculture industrialisée.

Question en lien avec le contexte actuel : avoir une agriculture qui va produire beaucoup avec peu d'humains dans un contexte de chômage de masse : est-ce utile ?

**« Produire un peu moins mais mieux chez nous, et autoriser les pays du sud à produire davantage et bien, sans rien détruire là-bas, c'est la thèse qu'il nous faut défendre ! », insiste alors**

**Marc Dufumier.**

« Est-ce que techniquement c'est possible ? Oui, on peut nourrir bien plus de 10 milliards d'habitants sur la planète en pratiquant des formes d'agriculture dites « intensives à l'hectare ». Comprenez : de multiples variétés complémentaires sur un même hectare, dans un sol aéré peuplé de vers de terre, une rotation bénéfique des cultures et la pratique de la polyculture-élevage, dans des conditions respectant la bien traitance animale.

**Alors oui, c'est agronomiquement possible. A condition de penser en parallèle et de manière structurelle l'urgente question des prix et celle des installations, complètent Jean-Claude Balbot, paysan, et Mathieu Dalmais, agronome.**

Dans les 10 prochaines années, 50 % des agriculteurs partiront à la retraite et l'accès au foncier est devenu un parcours du combattant pour les nouveaux arrivants (surfaces trop grandes, agriculteurs cédants endettés, qualité des sols à retravailler sur plusieurs années pour pouvoir y pratiquer une forme d'agriculture ne nécessitant pas l'usage d'engrais de synthèse et pesticides à outrance et y refaire vivre la biodiversité par la plantation d'arbres et de haies). Or, il nous faut installer au moins 1,5 million de paysans en France.

Et s'attaquer à la question des prix, à la rémunération des travailleurs, pour assurer des revenus décents d'un bout à l'autre de la chaîne. Aujourd'hui, 8 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire en



France et font face à une forme extrême de violence alimentaire, comme le rappelle Bénédicte Bonzi, anthropologue spécialiste de la question.

**Convergence paysanne et ouvrière, sécurité sociale de l'alimentation**

Pour y parvenir, l'une des pistes évoquées est la nécessaire convergence paysanne et ouvrière, comme en témoigne la précieuse intervention de Nadine Hourmant à ces journées, salariée de l'agro-alimentaire et déléguée du personnel chez France Poultry. Comment ? En explorant, entre autres, une sortie par le haut grâce à la mise en place d'une sécurité sociale de l'alimentation, qui donnerait aux producteurs un statut semblable à celui des médecins, et permettrait à tout habitant de bénéficier, chaque mois, sur sa carte vitale de l'alimentation, d'un budget de 150 euros minimum pour s'approvisionner dans des commerces conventionnés et choisis dans chaque territoire.

Autant de thèses et de pistes que d'urgentes nécessités. Merci aux paysans du Larzac qui, une matinée durant, ont pu témoigner de leur histoire et de leurs expériences, centrées autour de la non violence, la solidarité, l'innovation et la facilitation de l'installation (droit d'usage), qui fait du Larzac une terre d'exception, où l'on accueille aujourd'hui plus de paysans qu'il y a 40 ans. De quoi redonner de l'espoir et des perspectives pour le reste de l'hexagone !

Enfin, ne pas oublier l'importance de l'internationalisation des luttes et la puissance d'un mouvement mondial comme la Via Campesina, qui revendique l'accès aux communs que

sont les terres, l'eau, les semences - face à leur brevetage et à la concurrence féroce des OGM-, en lien étroit avec l'exigence de politiques de régulation du marché et une mise en place effective de la Déclaration des droits des paysans (UNDROP).



### « Savoir d'où l'on vient pour savoir où l'on va ».

Si les Ami.e.s de la Conf' ont consacré un temps à l'histoire de leurs 20 dernières et premières années, à travers la présentation d'une frise, d'un livre et d'un livret de témoignages - à retrouver sur ce lien -, c'est que le temps presse : il leur faut aujourd'hui devenir suffisamment nombreux pour rendre visible et significatif un soutien citoyen de plus en plus prégnant face aux enjeux climatiques, économiques et nourriciers de notre temps.

Si vous aussi vous pensez que l'agriculture paysanne est la plus à même :

- d'assurer une alimentation choisie et de qualité pour tous,

- de garantir un revenu décent aux paysans qui la produisent,  
- de transformer le système de l'alimentation (production, transformation, distribution, consommation),  
- de maintenir des territoires vivants,  
- de lutter contre le dérèglement climatique et préserver la biodiversité et le vivant dans son ensemble,  
vous savez ce qu'il vous reste à faire !

**Merci au Larzac de nous avoir de nouveau accueillis sur ses terres si singulières ! ■**

**Lucile Alemany,  
Coordinatrice**

Un premier retour grâce une série d'articles : « Regard d'un Ami de la Conf' du Doubs » : <http://lesamisdelacnf.org/2023/11/29/les-ami-e-s-de-la-conf-20-ans-et-maintenant/> Merci à Dominique !

Si vous êtes membre de l'association et n'avez pas encore reçu le compte-rendu et le replay des tables-rondes, **contactez-nous**.

Si vous n'êtes pas encore adhérent.e et souhaitez visionner les tables-rondes, **rejoignez-nous !**

Petit aperçu en vidéo (9 min) :

[https://www.youtube.com/watch?v=Sz0\\_LJ47HkEA](https://www.youtube.com/watch?v=Sz0_LJ47HkEA)



## HOMMAGE

### Gérard Kueffer

Vous l'aviez peut-être croisé cet été. Gérard Kueffer aimait beaucoup l'Aveyron et partageait volontiers ses idées de faire des liens avec d'autres mouvements, notamment en lien avec l'agriculture urbaine.

Nous avons appris son décès ainsi que celui de son épouse dans un accident de voiture le 27 octobre.

Gérard, quand nous t'avons parlé de l'association Les Amis de la conf' et quand tu as découvert les luttes du Larzac à partir du film "Tous au Larzac", tout de suite tu as foncé pour adhérer puis t'inscrire à la rencontre des 20 ans en juillet dernier.

Les participants à ces rencontres se souviennent de toi, de tes coups de mains, de ton implication.

A Rueil-Malmaison, tu as co-fondé l'association Thermie qui œuvre pour la transition énergétique et écologique, par des conseils à la rénovation énergétique et par le maraichage urbain. Tu t'y engageais à fond ! [www.association-thermie.fr](http://www.association-thermie.fr)

Ta générosité et ton énergie nous manquent !

Cécile et Jean-Marc Berthaud (Amis de la Conf 92)



Gérard (à gauche), Cécile et Jean-Marc

### Madeleine Desmoulin

Madeleine Desmoulin, dit "MAD", est décédée en septembre dernier à l'âge de 99 ans. Sa crémation a eu lieu à côté de Carcassonne. Amie de la Conf' de l'Aude de très longue date, on peut réentendre sa voix et l'engagement d'une vie sur la très belle vidéo ci-dessous, qui date de 2016. Elle y fait part de son engagement aux côtés de la Conf' (notamment sur Notre-Dame-des-Landes). Plusieurs parties entrent particulièrement en résonance avec les questionnements actuels de l'association sur notre positionnement politique.

Retour sur ce court film de 5 minutes pour revoir Madeleine et ré-entendre la voix de cette amie de la Confédération paysanne : <https://vimeo.com/167539942>

# LES DYNAMIQUES LOCALES DES AMI-E-S DE LA CONF SE MULTIPLIENT !



**Les derniers mois ont vu les dynamiques locales des Ami-e-s de la Conf se multiplier sur le territoire.**

## Quelques chiffres :

- Au mois de novembre 2023, elles sont présentes dans environ 45 départements, dont 20 qui ont rejoint l'aventure en 2023 (voir notre page Réseau) !

- Dans 13 autres départements, elles sont en train d'émerger.

## De nombreux événements ont été organisés un peu partout :

- Des ciné-débats, notamment dans le cadre du festival Alimentterre, des tables rondes et des conférences, qui permettent de sensibiliser de plus en plus de citoyen-nes et de réfléchir ensemble aux enjeux de l'agriculture

paysanne,

- Des fêtes de l'agriculture paysanne et les Salons à la ferme co-organisées avec les Confédérations paysannes,

- Des stands d'information dans des magasins de producteurs, des Biocoop, sur des marchés paysans, et même sur des ports pour les départements qui ont la chance d'être en bord de mer : indispensable pour gagner en visibilité, se faire connaître !

D'autres événements ont également été soutenus ou organisés par les Ami-e-s de la Conf : un Dimanche à la ferme dans le Doubs, la fête de la Brebis Brigasque dans les Alpes Maritimes, un bal traditionnel dans les Deux Sèvres, des soirées « film à la ferme » dans les Hautes Alpes, un salon de l'Agriculture paysanne dans la Loire, des ramassages de pommes de terre dans le Puy de Dôme...

## Le soutien à la fois financier et logistique aux Confédérations paysannes a pris de nombreuses formes :

- Des dons importants aux Confédérations paysannes ont été faits grâce à des collectes lors de soirées « film à la ferme » dans les Hautes Alpes ou encore des ventes de calendriers dans le Morbihan,

- Une aide à la rédaction de la revue bimensuelle de la Conf locale en Picardie,

- Une liste d'entraide pour des chantiers paysans constituée en Ariège, etc...

Les Ami-e-s ont aussi activement soutenu et participé aux luttes et aux manifestations locales, contre les Bassines, la construction ou l'agrandissement de nouveaux aéroports, la méthanisation, les serres tropicales, le Lyon-Turin...

Des liens ont été créés avec de nombreuses associations et collectifs de militant-es : Alternatiba, Greenpeace, Terre de Liens, Solidarité Paysans, Bassines Non Merci, France Nature Environnement, Extinction Rébellion et bien d'autres encore..

## Rencontre entre dynamiques

Pour faciliter l'accompagnement des dynamiques locales et leur développement, des rencontres entre référents locaux sont organisées deux fois par an (une à Bagnolet et une en visio). Chaque groupe en ressort généralement très enrichi des expériences des autres, paré de nouvelles idées à mettre en place dans son département. En continuant sur cette lancée, il n'est pas exclu que des Ami.e.s de la Conf' foisonnent dans tous les départements d'ici la fin de l'année !

**Si ce n'est pas le cas encore chez vous, contactez-nous, nous vous aiderons à la mise en lien et au démarrage ! ■**

**Candice Lescop,**

**Chargée de développement des dynamiques locales et des Semaines de l'agriculture paysanne**

## PRENEZ DATE !

Le prochain rendez-vous des Ami.e.s de la Conf', c'est l'Assemblée générale. Rendez-vous en Dordogne le week-end des 6 et 7 avril 2024. Plus d'infos à venir.

## FORMATIONS

Le catalogue 2024 arrive ! Toutes les infos sont maintenant disponibles [sur notre site](#). Et pour bien commencer l'année, rendez-vous en visio **le samedi 27 janvier matin : "Sécurité sociale de l'alimentation : comment la financer ?"**

## APPEL À SOUTIEN : DÉFENDRE LES COMMUNS NATURELS N'EST PAS UN CRIME !

Il est encore temps de participer : <http://lesamisdelacnf.org/2023/09/04/appele-a-soutien-aux-inculpes-de-la-conf-defendre-les-communs-naturels-nest-pas-un-crime/>



## Dimanche 1er octobre, à la découverte de l'estran avec Jean-François Périgné.

Nous avons profité d'un week-end de grande marée pour nous rendre sur l'île d'Oléron à la rencontre de Jean-François Périgné, paysan de la mer à la retraite qui a partagé avec nous ses connaissances sur les algues et le quotidien des paysans qui travaillent avec la marée.

Le rendez-vous était donné à la plage de Chaucre sur la côte ouest de l'île d'Oléron. Après une brève collation autour d'un café, nous partons pour une balade d'environ 4h. L'idée est de suivre la marée descendante afin d'aller observer la partie de l'estran qui ne se découvre qu'au cours des grandes marées.

L'estran est la partie du littoral qui est recouvert par la mer à marée haute et qui se découvre à marée basse.

A Chaucre, un grand plateau calcaire propice à l'observation des algues et à la pêche à pied se dévoile devant nous.

La balade commence par la plage où

Jean-François aborde le sujet des algues vertes qui envahissent les côtes des îles de Charente-Maritime, dans une moindre mesure qu'en Bretagne, mais avec la nécessité malgré tout de les évacuer régulièrement. La solution actuelle est de les benner dans la dune juste derrière la plage et de les recouvrir de sable. Solution efficace pour limiter le camping sauvage (en raison de l'odeur) mais pas vraiment pour l'environnement.

Nous abordons le plateau calcaire de la pointe de Chaucre et commençons l'observation des algues accrochées au rocher. Il en existe une grande diversité d'espèces, des algues vertes mais aussi des algues rouges bien présentes et des algues brunes un peu plus discrètes. Certaines sont comestibles (*alaria esculenta*) et nous en dégustons quelques feuilles au goût acidulé. D'autres sont utilisées dans l'industrie agro-alimentaire pour leurs propriétés gélifiantes. Parmi celles-ci, l'algue rouge *chondrus crispus* (ou petit sart en Oléronais) dont on tire les carraghénanes qui gélifient à chaud.

Le rocher est en grande partie recouvert d'une algue rouge calcifiée (*coralina officinalis*) qui est utilisée en chirurgie faciale pour réparer les os.

Nous découvrons plus loin un tapis d'algues dont on extrait le collagène, c'est le *codium*. Nous sommes tentés de nous rouler dedans pour une petite cure de jouvence !

Tout au bout du plateau, nous arrivons à l'endroit où poussent les laminaires, ces algues brunes aux

nombreuses vertus pour la santé. Outre l'alimentation et la cosmétique, nous sommes stupéfait.e.s d'apprendre les diverses utilisations des algues également dans le textile, les routes ou bien en remplacement des plastiques.

Nous remontons tranquillement le long du plateau avant que la marée ne nous rattrape tout en continuant à observer les richesses de l'estran (une étrille par ci, une plute par là, ...) et en dégustant quelques huîtres retirées de leur rocher.

Nous terminons cette balade en observant que comme pour tout le vivant, il y a des saisons. Certaines algues ne sont plus aussi jolies qu'au début de l'été et que pour poursuivre cette découverte il serait intéressant de revenir au printemps.

**Nous adressons un grand merci à Jean-François Périgné pour tous ces échanges passionnants et c'est avec plaisir que nous reviendrons découvrir l'estran sous toutes ses coutures. ■**

## Les Ami.e.s de la Conf 17



## LES AMI.E.S D'INDRE ET LOIRE

### Rencontre des Ami.e.s de la Confédération Paysanne, Groupe local du 37 - 04 novembre 2023

Patrick, que nous remercions très vivement, nous a accueillis chez lui et son épouse à l'occasion de cette rencontre à Rivarennnes. Adhérent Ami de la Conf', Patrick est aussi éleveur de 30 brebis solognotes, qui ont pour fonction entre autres de tondre l'herbe en automne et en hiver dans les vignes bio.

### Visite de ferme

Anne Schellenberg, paysanne de la Ferme du Plateau au Lionniere à Rigny Ussé nous présente son élevage de chèvres et la transformation fromagère bio qu'elle pratique.

Après quatre années de recherche d'une ferme, Anne et Adrien s'installent à Rigny-Ussé en 2014 sur 47 ha, dont 20 en propriété propre. Ils bâtissent une belle chèvrerie ainsi que la fromagerie et font le choix de vivre en yourte. Les terres comprennent 7 hectares de vignes

conduites par Adrien ainsi qu'un chai pour la production de vins.

Anne se lance dans l'élevage de la race de chèvre « Cou-Clair » originaire du Berry, quasiment éteinte dans les années 2000 car moins productive que la race Alpine. L'effectif des « Cou-Clair » en France s'élève actuellement à 300 chèvres. Anne en détient 37 adultes et 11 chevrettes.

Les chèvres sortent toute l'année sauf en cas de pluie et pâturent dans les vergers abandonnés. Anne est très sensible à cette biodiversité des animaux domestiques et constate une

augmentation de la biodiversité sauvage depuis la reprise de la ferme.

Le mode de production suit le cycle biologique et des saisons, auquel Anne est très attentive : le lait est tari en fin d'automne et les mises bas ont lieu à partir de février pour un nouveau cycle de vie.

La production est vendue dans les AMAP de proximité, dans les magasins de producteurs (Biocal à la Chapelle aux Naux) et en Biocoop. Une vente à la ferme a lieu le vendredi et le samedi matin de 10h à 12h en période de production (printemps à mi-automne).

À l'avenir une diversification des activités est envisagée, avec un troupeau de vaches qui compléterait le cheptel. Ainsi, cette diversification facilitera le contrôle du parasitisme auquel les chèvres peuvent être soumises dans les prairies. Et une attention à la pénibilité du travail sera précisée aussi, avec plus de polyvalence entre Anne et Adrien et une entre-aide avec les autres paysans proches. Le manque de vétérinaires et la fermeture de l'abattoir de Bourgueil constituent un problème majeur pour les petits éleveurs, qui doivent alors conduire leurs animaux à Vendôme ou

Thouars. Anne aimerait que les citoyens s'investissent aussi dans le maintien des abattoirs de proximité.

Nous remercions chaleureusement Anne pour nous avoir reçus et partagé avec nous la richesse de sa démarche, la sincérité de son attachement à son mode de vie et à son territoire vivant, pour l'énergie vivifiante qui en émane. Et les chèvres couronnées de leurs longues cornes se montrent très curieuses, bien câlines et joyeusement accueillantes.

### **Nouvelle**

Nous avons appris avec beaucoup de tristesse le décès soudain de Damien Mansion, très engagé parmi les Ami.e.s de la Conf' à Tours et réalisateur de documentaires sur la vie locale (« Le Temps des pastèques », « De nouveaux paysans »...). Nous présentons toute notre sympathie à sa famille.

### **Pour les temps qui viennent, nous souhaitons :**

Mieux connaître les adhérents Ami.e.s toujours plus nombreux : réalisation d'un questionnaire en ligne ; Situer les adhérents sur une carte du territoire, Être capable de présenter le projet d'agriculture paysanne et s'approprier

les outils. Nous souhaitons inviter un paysan ou une paysanne à cette occasion.

- Instaurer une rencontre-débat avec Clément Osé, co-auteur de l'ouvrage « Plutôt nourrir, l'appel d'une éleveuse »,

- Organiser un ciné débat avec la Sépant à Tours,

Organiser localement des débats avec des paysans pratiquant différents types d'agriculture pour mieux comprendre les situations de production,

- Présenter lors de l'AG de la Conf' un bilan des Ami.e.s de la Conf' ,

### **Calendrier prévisionnel :**

Février : Réunion à Tours le 03/02/2024 à 10h avec repas partagé chez Flavie pour construire un module de présentation de l'agriculture paysanne.

Février : Salon à la Ferme,

Mars : Assemblée Générale Conf' ,

Avril : Assemblée générale des Ami.e.s de la Conf' en Dordogne en 2024

Juin ou automne : Visite de ferme et réunion des Ami.e.s de la Conf'.

■ **Béatrice Rabot,**

**Référente des Ami.e.s de la Conf' 37**

## **AG 2023 - TEMOIGNAGE**

### **Adhérent depuis à peine plus d'un an, j'ai décidé cette année de m'impliquer davantage dans l'association dans le Var.**

Les salons à la ferme au mois de février 2023, l'ouverture d'un nouveau magasin de producteurs, les manifestations contre la réforme des retraites ont été les occasions de multiplier les contacts avec des paysan-es de la Confédération paysanne du Var.

L'urgence d'élargir le soutien citoyen à ces initiatives et au projet de société porté par la Conf' a été le déclic pour participer pour la première fois à l'Assemblée Générale des Ami.e.s de la Conf' à Bagnole, après 1000km et quelques heures de train.

L'Assemblée Générale est un moment fort et structurant et celle des Ami.e.s un grand bol d'air et d'énergie. Elle apporte une vision détaillée du fonctionnement de l'association, de son organisation, de ses actions et des leviers qu'elle peut nous apporter pour agir à notre niveau.

Le passage en revue de l'année 2022 à travers le rapport d'activités représente une source de motivation pour poursuivre l'action, tout comme les échanges avec le Conseil d'Administration et l'équipe salariée.

Enfin, rencontrer des Ami.e-s venu-es de toute la France, rassemblé-es pour mettre en commun leurs expériences locales et les perspectives de futur, c'est aussi tisser des liens entre les territoires et une mine d'idées à développer.

Devant l'absence de groupe structuré des Ami.e-s dans le Var et après quelques échanges avec le Conseil d'Administration, je deviens «référent local» avec comme mission de créer une dynamique locale de mobilisation citoyenne et de soutien à la Conf' du Var.

Cinq jours après avait lieu l'Assemblée Générale commune de la Confédération paysanne et de l'ADEAR du Var à laquelle étaient présent-es quelques Ami.e-s. Ce fut l'occasion d'échanger – notamment

lors d'ateliers thématiques – sur la nécessité de renforcer les liens entre la Conf', les autres associations qui défendent l'agriculture paysanne et l'ensemble de la population d'une manière générale, ainsi que l'opportunité que peuvent représenter les Ami.e-s pour favoriser ce lien avec la société non paysanne.

Il est donc important de continuer à faire connaître les Ami.e-s : de nouvelles adhésions ont déjà été enregistrées dans le Var. Prochaine étape : une rencontre des Ami.e-s du Var pour former un groupe et commencer à mettre en place des actions locales pour l'agriculture paysanne.

**Citoyennes et citoyens, soyons au côté de l'agriculture paysanne en investissant partout les Ami.e-s de la Confédération paysanne ! ■**

**Adrien Montroig,**

**Référent des Ami.e.s de la Conf' du Var**

# HAUTE MARNE - PROJET DE CUISINE CENTRALE DANS LE PAYS DE LANGRES



**En corrélation avec les dernières préconisations du GIEC en août 2021, il est impérieux de s'engager dans la transition écologique. Dans le cadre de l'alimentation, la Cuisine centrale est un outil important pour apporter sa pierre à cet enjeu.**

Pour ce faire, il est nécessaire d'intégrer dans cette étude les dimensions environnementales et sociales aussi bien qu'économiques. A l'heure où les enfants sont à la fois l'espoir et les acteurs majeurs de l'adaptation au changement climatique, l'éducation à l'alimentation a également un rôle fondamental.

Les structures publiques du Pays de Langres (écoles, collèges, lycées, EHPAD, hôpitaux, établissements sociaux et médicaux sociaux) représentent un potentiel de 7000 repas par jour réduit à 2233 hors périodes scolaires. Cette production de repas est fournie par Sodexo, API ou réalisée sur place. Une disparité tant sur la qualité nutritionnelle conventionnelle ou bio que sur l'origine des produits (nationale, locale) est remarquable.

**Suite à ce constat, le Conseil de Développement Territorial (CDT) s'est posé la question suivante : une égalité alimentaire territoriale avec des produits locaux et bio (autant que possible), pour les consommateurs de la restauration collective sur le territoire du Pays de Langres, est-elle possible ?**

Pour répondre à cette question nous avons étudié un outil de production de repas type Cuisine centrale pour la restauration collective publique et privée sur le territoire du Pays de Langres.

Ce travail consiste à développer une économie circulaire afin de créer une dynamique entre les producteurs agricoles, les transformateurs de produits, les consommateurs et les structures publiques et privées.

Afin d'étudier le fonctionnement d'une Cuisine centrale, le CDT s'est rapproché de l'exemple de Lons-le-Saunier qui est une référence dans ce domaine avec plus de 20 ans d'expérience, de la structure récente de Nevers mise en service en 2019 et de l'établissement de Fontenay-sous-Bois existant depuis 1996. Ces 3 structures ont un point commun : elles sont adhérentes à l'association Agores.

Celle-ci a été créée pour revaloriser les métiers de la restauration collective, mis à mal par l'arrivée de nombreuses sociétés de restauration privées, privilégiant la rentabilité au détriment de la qualité. Depuis 1986, l'association défend des valeurs fortes : qualité, professionnalisme, sens du collectif.

**Dans les Cuisines centrales visitées, l'aspect éducatif a chaque fois été mis en évidence. En tout premier lieu, il y a un intérêt pour une démarche pédagogique envers les élèves : découverte des saveurs, de l'origine et des valeurs nutritives des aliments consommés. Elles sont très bien accueillies par les élèves et concourent à une prise de conscience précieuse.**

La cuisine centrale aurait une capacité de production de 4500 repas par jour comprenant :

- une légumerie avec zone de stockage et conservation de produits qui permettrait un tampon avec les productions agricoles locales et les transformateurs, éventuellement une redistribution dans les petites structures existantes.

- Tout comme le modèle de Lons-le-Saunier, il serait souhaitable d'ouvrir le service de restauration aux personnes extérieures en intégrant un self-service. Cela répondrait à un besoin de se restaurer le midi dans de bonnes conditions matérielles avec

des produits de même qualité que la restauration collective, à un coût raisonnable.

- Un personnel qualifié dans les domaines de la gestion, la production et la livraison de repas. Une aide administrative sur les réglementations est envisageable pour les petites structures indépendantes.

Pour son approvisionnement, la cuisine centrale aiderait à la réalisation de filières agricoles locales et bio (Céréales, viandes, maraîchère, laitière, pâtes, légumineuse). Les prix d'achats assureraient une juste rémunération aux producteurs.

La gestion de cette structure serait en SCIC ce qui permettrait des partenariats avec d'autres structures en SCIC.

L'autonomie financière de ce projet serait réalisable par la diversité de ses consommateurs (self-service et livraisons de repas aux entreprises) ainsi qu'un seuil minimal de 2500 repas jour.

Dans le cadre d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation, cet outil aurait toute sa place sur la liste des structures conventionnées.

D'une manière générale, le CDT est très sensible à toutes les problématiques de l'alimentation, dont la précarité. C'est ainsi qu'il travaille depuis mars 2022 sur le thème de la Sécurité Sociale de l'Alimentation.

En tant que membre du CDT, j'ai rejoint les Ami.e.s de la Confédération paysanne qui font partie du Collectif SSA pour participer au projet national. La restauration collective telle que nous la concevons est intimement liée à leurs valeurs.

**■ Pour le CDT, Bernard Clément  
\*Étude réalisée par le Conseil de Développement Territorial du Pays de Langres**

**05-11-2023 - contact : cdt@pays-langres.fr**

## DES MOUTONS EN HAUTE-SAÔNE



**Les Ami.e.s de la Conf' du Doubs se sont déplacé.e.s hors de leur département pour découvrir une autre agriculture paysanne. Visite chez Nathalie Coupin et Gilles Bourrieau à Gourgeon.**

Ce samedi 18 novembre, une dizaine d'Ami.e.s de la Conf' du Doubs ont choisi de "s'exiler" en Haute-Saône, département voisin pour apprécier d'autres facettes de l'agriculture paysanne.

Le premier rendez-vous se trouve à Gourgeon chez Gilles Bourrieau et Nathalie Coupin, associés en GAEC. Tous deux exploitent aujourd'hui une troupe de 350 brebis composée pour 70 % de blanches du massif-central et le reste en croisement avec des île-de-france ; ces dernières ayant un bon poids de carcasse mais n'étant pas aussi bien adaptées à leur parcellaire et à l'agriculture biologique.

Gilles succède finalement à son grand-père qui a monté cette exploitation ovine en 1985. De fil en aiguille, la ferme a opté en 2002 et 2003 pour l'agriculture biologique suite à la mise en place des CTE (contrats territoriaux d'exploitations) qui, notamment, soutenaient la reconversion des structures agricoles.

Pour conforter son projet d'installation, le futur repreneur va voir ailleurs : d'abord au Service de remplacement de son département, puis pendant trois ans comme responsable du troupeau à La Batailleuse, la Ferme du Claj (Club de loisirs et d'action de la jeunesse) sise à Rochejean sur le secteur du haut

Doubs ; et enfin après cinq années à Solidarité jeunesse dans le Languedoc-Roussillon.

### Choix raisonnés

Vient le temps de s'installer. Ce sera en 2014 après une formation au Campus agricole et forestier de Mirecourt (88) pour une certification de spécialisation en ovins. « Nathalie me rejoint en 2021, suite au départ en retraite de Marie-Ge ».

« Parce qu'il était en bio ; sinon, je n'aurais pas accepté ce projet d'installation », confirme la future associée. Ensemble, ils réfléchissent à la conduite de leur cheptel : Une rotation des troupeaux sur les parcelles qu'on peut expliquer aux consommateurs, l'utilisation de l'homéopathie qui donne de bons résultats sur les ovins — des chercheurs se sont penchés spécifiquement sur cette question — contrairement à l'aromathérapie plus efficiente chez les bovins. « Nous voulons travailler pour le vivant plutôt que contre », assure Gilles.

### De nombreuses rencontres

Agriculture biologique donc mais aussi volonté de fonctionner en circuits courts. Toute la production est destinée aux Saveurs de la ferme, un magasin créé et tenu à tour de rôle par les producteurs ; à Châtilon-le-Duc dans le Doubs — sur l'axe de passage entre Besançon (25) et Vesoul (70) — soit pour eux un jour et demi par semaine réparti de manière variable avec la volonté de multiplier les diverses rencontres et découvrir de nouveaux clients.

Les deux associé.e.s ont quelques contraintes : les allers-retours à l'abattoir, la découpe et la transformation à la ferme puis la commercialisation. Ils n'ont pas la contrainte de la traite ; juste celle la gestion des pâturages. En bonne intelligence avec quelques voisins dont le Gaec de la Modestine qui a une belle production céréalière variée. « Ce que nous n'avons pas ; nous déplorons de ne pouvoir suivre notre production de A à Z. Ces partenaires boulangers-paysans sont basés à Cornot — cette autre visite de la journée sera à lire dans un article complémentaire.

La transformation — « apprise sur le tas » — s'effectue à la ferme. « Avec quelques expériences que nous tentons dans ce magasin collectif ».

Pour parachever leur engagement citoyen, l'exploitation agricole a mis en place, en 1996, un camping à la ferme de six emplacements. « Essentiellement fréquentés par des Allemands et des Hollandais. »

**De quoi voyager et rencontrer le vaste monde à proximité de chez soi. ■**

**Dominique Gouhesnant,  
Ami de la Conf' du Doubs**

### A noter

La Confédération paysanne de Haute-Saône compte un conseil d'administration d'une dizaine de personnes et deux membres élus à la Chambre d'agriculture départementale ; ils et elles bénéficient de l'appui d'un salarié à temps partiel. « Malheureusement, nous avons de nombreux engagements et de ce fait, nous ne pouvons pas être partout », regrette Gilles Bourrieau. L'exploitation de la ferme étant naturellement la première priorité. Mais il est engagé aussi en tant que référent Loup pour la Conf' départementale. Pour l'instant, les dégâts n'ont été provoqués que par des loups de transit.

Mais si on choisit de vivre avec le loup, il faudra soutenir les éleveurs. « Ce sera un choix politique à assumer ».





## **Cultiver des céréales, soit ! Mais qu'en faire ? Les associé.e.s ont décidé de devenir boulangers. Pour maîtriser de A à Z leurs productions.**

Atypique ? C'est selon les points de vue. En tout cas, les associé.e.s du GAEC de la Modestine à Cornot, le revendiquent.

Toussaint Lamy confirme qu'une autre agriculture est possible. Et c'est le cas. Ici, on se définit comme paysans et boulangers. Pour ces derniers, tout s'articule autour des deux fournées hebdomadaires.

Tant pis pour quelques Ami.e.s de la Conf' du Doubs qui espéraient repartir avec des pains et une ou deux brioches, ce samedi 18 novembre.

Point trop n'en faut. L'organisation est millimétrée. Le mardi est réservé aux commandes livrées dans des points de dépôt ; elles sont facturées au mois. Seules trois ou quatre personnes du bourg viennent acheter à la ferme ; question d'ambiance villageoise.

## **Cette aventure ne tombe pas du ciel**

L'interlocuteur de cette dizaine d'Ami.e.s revient sur son parcours. Après avoir grandi sur la ferme — du nom de Modestine, son arrière-arrière grand-mère —, il décroche un BTS au lycée hôtelier Hyacinthe-Friand à Poligny (39).

Avant de partir en woofing en Colombie-Britannique à l'ouest du Canada « chez un collectif de jeunes alternatifs et en bio ». Sa vocation naît pendant ses trois années passées dans cette aventure. « Soit

disant comme j'étais Français, je devais savoir fabriquer du pain. »

## **Variétés diverses**

Après cette première approche, un dilemme se pose : rester dans ce coin du Nouveau monde et obtenir un visa de résident permanent ou rentrer au bercail. Le choix est sans appel. « Je me devais de revenir pour aider mes parents proches de la retraite. »

S'installer ? Une évidence. Mais le métier de la boulangerie le tarade. La conjonction des planètes se faisant, le CFPPA de Montmorot, près de Lons-le-Saunier avait mis en place un brevet professionnel de paysan-boulangier. « J'ai pu m'installer en janvier 2013. »

Cette formation est aussi un creuset pour d'autres projets agricoles. Et en terme de concurrence ? Il n'y a pas grand chose à craindre. D'abord, ces jeunes pousses viennent faire des stages à la Modestine puis sont employés lors de la période estivale avant de s'installer à leur tour dans leurs régions d'origine.

## **En 2001, la ferme a été labellisée en agriculture biologique**

A ce jour, elle a pris sa vitesse de croisière. Soit 107 ha dont une trentaine en système herbager : en guise de pension pour des génisses et des brebis qui pâturent les couverts végétaux — voilà pour l'anecdote. Le reste est occupé par les cultures : blé, grand épeautre, seigle, un peu de sarrasin panifiable... « et un peu de luzerne ; une plante qui retient l'azote dans le sol ce qui est essentiel pour la pousse de nos céréales. »

## **Autonomie revendiquée**

Le système est plus que raisonné. Les parcelles ne dépassent pas les trois hectares, évitant de surdimensionner la moissonneuse-batteuse et permettant d'organiser une bonne rotation. Dans la mesure du possible, des haies sont

également implantées.

Poussons encore l'engagement. Le Gaec est membre de Graines de Noé — structure basée à Tart-le-Bas, association affiliée au Réseau semences paysannes.

« Nous préservons les variétés anciennes de blé, mais pas seulement, et nous multiplions nos semences. » Quitte à disposer d'une sorte de "banque". « Je dirais une plate-forme d'une collection de soixante-dix variétés. » De quoi contribuer grandement à la biodiversité.

L'organisation est rodée. Pour maîtriser toutes les données économiques, le Gaec de la Modestine est adhérente à l'Afocg (Association de Formation Collective à la Gestion). « Cela nous permet d'être le plus autonome possible. »

Les quatre associés travaillent avec des horaires de "fonctionnaires". Dans ce propos, ce n'est pas faire injure à l'encontre de ces derniers. Les paysans-boulangers ont des plus : ils bénéficient des week-end et d'une demi-journée par semaine. En général, les associés sont mobilisés de 9 h à 18 h pour la panification, l'enfournage et la surveillance de la production. Reconnaissons qu'il y a quelques coups de bourre lors des semailles et des récoltes. Il s'agit de signaler simplement que les paysans — peut-être pas tous — cherchent à s'affranchir du modèle d'exploitant agricole promu dans divers circuits en oubliant que la fuite en avant n'est qu'un pis-aller.

■ **Dominique Gouhesnant,**  
**Ami de la Conf' du Doubs**



Mercados pedagógicos  
y Amigos consumidores

## La canne à sucre a chassé les paysans des terres fertiles

Ce Réseau de Marchés Paysans agro écologiques se situe dans le département Valle del Cauca au sud ouest de la Colombie. Le Cauca est un fleuve qui traverse le pays. Dès les années 60, la monoculture de la canne à sucre se développe et chasse l'agriculture paysanne et les paysans.

Actuellement, 300 000 hectares de terres agricoles appartiennent à une dizaine de familles très puissantes dans le pays. Les paysans ont dû s'installer dans les montagnes où la terre est moins fertile et les communications parfois extrêmement difficiles.

## Naissance de l'agroécologie en réponse à la monoculture

L'agroécologie est née en 1976, dans un contexte de résistance, à l'Université nationale de Palmira. Elle s'est construite comme un projet de résilience face au système agricole productiviste et comme un processus en constante innovation cognitive, technologique, sociale et politique intimement liée aux mouvements de résistance paysanne et indigène.

C'est de ce projet de résistance et de résilience que naît la RedMac, en 2009, dans cette zone très affectée par la violence de la guerre. Ce Réseau compte aujourd'hui 20 marchés et plus de 1000 paysan.ne.s. C'est le plus important réseau de marchés paysans agroécologiques du pays et le seul entièrement géré par les paysan.nes.

## Les cinq stratégies centrales de la RedMac

- Préserver et développer les

## COMMISSION INTERNATIONALE

Dans le cadre de l'invitation de la vice-présidente de la RedMac, Ana Franco Avellaneda, par l'association France Amérique Latine - Solidarités Paysannes Internationales (SPI-FAL) à une tournée française, un temps d'échange s'est tenu à Bagnolet avec les Ami.e.s de la Confédération paysanne le 20 octobre 2023, lors d'un CA élargi. Une occasion pour mieux discuter et appréhender les problématiques paysannes en Amérique du Sud et nourrir nos réflexions sur la notion d'agroécologie paysanne en France et en Europe.

Ces échanges sont d'autant plus importants qu'ils enrichissent les travaux engagés sur la Déclaration des droits Paysans de l'ONU (UNDROP) par la commission internationale des Ami.e.s en lien avec la commission internationale de la Confédération paysanne. La sensibilisation auprès des citoyen.ne.s se poursuit. Une grande satisfaction a été de constater que l'atelier dédié à l'UNDROP lors des 20 ans des Ami.e.s de la conf en juillet dernier a fait salle comble et le grand intérêt montré par les participants nous pousse à poursuivre cet engagement, au quotidien, et aux prochains Salon à la Ferme dont le thème sera la souveraineté alimentaire. Nous souhaitons relayer ces actions grâce aux nombreux groupes locaux en cours de déploiement sur l'ensemble des régions métropolitaines.

Cette fin d'année 2023 est de plus marquée par l'adoption par le conseil des Droits de l'Homme des Nations Unies d'une résolution visant à faire progresser les droits des paysan.ne.s à travers le monde. Un groupe de travail de 5 experts sera nommé par l'ONU en 2024 pour renforcer la mise en œuvre effective de la déclaration des droits des paysan.ne.s. C'est un signal des plus encourageant qui doit nous convaincre de poursuivre nos actions, aux côtés de la Confédération paysanne et de ses partenaires pour la reconnaissance des droits des paysans et pour le droit à une alimentation saine et accessible pour tous.

■ Mathieu Valeur,  
Administrateur des Ami.e.s de la Conf'

\*\*\*\*\*

**La rencontre avec Ana Franco Avellaneda s'inscrit dans les travaux de la commission internationale des Ami.e.s qui vise à faire connaître largement la déclaration des droits des paysans de l'ONU. Cette commission est ouverte à tous nos adhérents.**

semences paysannes pour garantir l'autonomie et l'indépendance. La RedMac est autonome pour la production de ses semences de maïs et de haricots.

- Développer l'incidence politique en tissant des réseaux d'influence au niveau régional et national auprès du gouvernement et des ministères.

- Travailler à la transmission et à la formation des jeunes. Développer leur projet productif.

- Travailler à l'émancipation des femmes. Ce sont elles qui dirigent les marchés et actuellement le bureau

de l'association est totalement féminin.

- Développer le Système Participatif de Garanties construit et géré par les paysan.ne.s et les consommateurs.

## Contexte politique actuel en Colombie

Jusqu'à aujourd'hui, les paysans invisibilisés et discriminés n'ont jamais été écoutés.

Depuis août 2022, Gustavo Petro, premier président de gauche depuis 200 ans, a été élu. Il s'est engagé dans la réforme agraire. La devise de son gouvernement est : « La

Colombie, puissance mondiale de la vie » et le paysan au centre de la société.

- La base de la guerre en Colombie a été la possession de la terre. Plus de 70 % des 10 millions de paysans ont été déplacés et expropriés violemment. Gustavo Petro a su négocier avec la puissante oligarchie foncière du pays et a pu lui racheter 3 millions d'hectares de terres agricoles sur les 7 millions accaparées par cette dernière. La priorité de la redistribution des terres revient aux paysans des zones très affectées par les conflits.

- Les organisations paysannes réclamaient depuis plusieurs années que le paysan soit reconnu sujet de

droit. La première action du nouveau gouvernement a été l'adoption de la Déclaration des droits Paysans de l'ONU. L'organisme national de statistiques a compté 10 millions de paysans.ne.s au lieu de 480 000 jusqu'alors.

- Dans un pays où 30% de la population souffre de la faim, le gouvernement opte pour l'objectif de l'ONU « Faim Zéro » pour 2033, par le choix d'une agriculture paysanne agroécologique prenant en compte le changement climatique et le respect du travail paysan. Le projet de développement rural se construit avec la base paysanne en lien avec quatre ministères : Santé, Sciences et Technologies, Agriculture, Environnement. La formation des

enseignants à l'agroécologie se met en place et l'ancien président de la RedMac sera l'un d'entre eux.

**Les populations rurales en Colombie, alors qu'elles ont vécu au centre des conflits armés depuis plus d'un demi siècle, ont su résister pour conserver leur identité et créer des projets dans une perspective de paix durable et stable pour un avenir commun. La RedMac est une de ces organisations paysannes.**

■ **Danièle Coll Figueras,**  
**Membre de France Amérique Latine et**  
**référente des Ami.e.s de la Conf' Isère**

## UN RETOUR AU PRINTEMPS : AMI.E.S D'ILE-DE-FRANCE ET SACLAY



### Retour d'une amie sur un week-end de printemps à Saclay

Je suis arrivée samedi car je participe souvent aux rassemblements, Les Jardins d'Aubervilliers, le triangle de Gonesse, les AG des Soulèvements de la Terre IDF, qui sont une vraie source d'information et qui rassemblent des esprits neufs sur un modèle d'action à mener.

Je vais souvent à La Ferme de Combreaux qui organise des fêtes à la Ferme tous les 1er samedi du mois cette année, et où l'on rencontre un petit noyau de Confédérés des autres fermes alentours : Retal, Lumigny... Ils sont très soudés entre eux.

L'an passé c'était tous les 3 mois.

On a tout à apprendre de ces nouvelles AG, qui font sur place un travail de groupes de discussion et ensuite rapportent par le biais d'un

porte-parole les différents échanges face à l'assemblée. C'est hyper constructif.

Donc sur Saclay, arrivée tôt le samedi, j'ai pu installer un stand Ami.e.s avec drapeau ! Le dimanche aussi beaucoup de monde, pas seulement les intéressés mais aussi des gens de passage, du coin, sensibles à cette transformation du paysage et soucieux des terres qui s'échappent.

Y ont aussi participé la Ligue des Droits de l'Homme (LDH), un collectif pour les sans papiers FASTI, Les Soulèvements IDF, un journal local, un autre aussi, Le Chiffon, journal alternatif de Paris et sa banlieue, Solidaire Sud auprès duquel j'ai rencontré William anciennement aux Ami.e.s du temps de Michel Besson ; le collectif des Jardins d'Aubervilliers, celui de Gonesse...

Les rencontres ont été riches, le soutien des uns des autres nécessaire. Suite à un comptage lors de la manif du samedi, qui fut sans grabuge et bien festive, on recense 500 personnes environ, donc sûrement au moins 800 personnes de "passées par ici".

Benoît Biteau était présent le samedi pour une prise de parole, venu exprès de Charente-Maritime. Gaspard Manesse est passé aussi dimanche

avec son fils. La Ferme de Vandame, les propriétaires du terrain de la ZAD participent à l'AMAP des jardins de Cérès (200 familles). Beaucoup sont passés, et de celles que j'ai rencontré, beaucoup adhérent à Terre de liens.

Il y a eu la construction d'une grange, symboliquement érigée sur le passage prévue de la L18. C'était bien un rassemblement à ne pas manquer ! Oui il est temps de rassembler des adhérents actifs pour renforcer toutes nos mobilisations en IDF.

**Des partant.e.s en Ile-de-France ?**

**Contactez-nous ! ■**

**Françoise Euxibie,**  
**Administratrice des Ami.e.s de la Conf'**





**Samedi 18 février 2023, Sabine et Gérald nous ont accueillis pour une journée, de découverte de leur ferme et de leurs productions.**

Une journée très riche qui a commencé timidement, mais le parking se remplit à l'heure du repas. L'après midi, plus de 100 personnes ont participé à la conférence-débat sur l'eau "L'EAU : une ressource à partager "Goutte que Goutte"".

Ce "salon à la ferme" se veut aux antipodes de la grand-messe du salon de l'agriculture "numérique-génétique-robotique". Ici, les paysans sont passionnés de nature.

Le GAEC "Les frênes" est géré par Sabine et Gérald. Ils sont avant tout éleveurs de bovins charolais sur 75 ha et pratiquent le pâturage. Les prairies composées de trèfle, luzerne et graminées, apportent une ration équilibrée énergie / protéines et l'autonomie. Pas de soja ! L'hiver, c'est betterave et foin avec complément de céréales et pois cultivés en mélange. Le blé et le sarrasin sont aussi vendus en farine. Une partie est utilisée pour des crêpes confectionnées lors de manifestations locales une dizaine de fois dans l'année.

En complément des productions, quelques hectares sont consacrés à des cultures de plantes médicinales, principalement la matricaire. Ce sont les seules plantes de la ferme qui nécessitent l'irrigation.

Un petit marché a été organisé pour l'occasion. Nous avons là, un paysan boulanger, un maraicher, un fromager, de la charcuterie et du boeuf, des crêpes, de la farine, du miel....

C'est une occasion pour les consommateurs d'échanger sur les problématiques de production et de vente directe. Ce n'est pas la grande

affluence, mais on trouve ici de quoi enrichir notre perception de la souveraineté alimentaire.

Vers midi, on sent monter l'odeur des crêpes. Manifestement, les gens viennent pour passer un bon moment à table. On a plaisir à retrouver des amis, on fait de nouvelles connaissances, c'est un endroit convivial. Le temps clémente est de la partie, il faut battre le rappel avec insistance pour faire cheminer tout ce monde vers la grange aménagée pour la conférence sur l'eau.

Alain Guiffés, porte parole de la Confédération paysanne du 49, introduit la discussion. Autour de la table ronde sont présents : Mme Régine Bruny représentante de la FNE (France nature environnement), Mr Vincent Favreau Maraicher et membre du GAB, Mr Perdrieau président du syndicat eau Layon/Aubance/Louet et Mr Cesbron vice président de la communauté de commune du secteur.

Michel Touchais de l'association Les Ami.e.s de la Conf', entame la présentation réalisée collectivement par les « Ami.e.s » Elles sert de support au débat.

C'est un sujet sensible ! Le nombre de personnes présentes à la conférence en témoigne. Chacun souhaite savoir et comprendre ce qui se passe, où se situe la gouvernance, comment mieux gérer la ressource en eau. Merci à l'organisation du Salon à la Ferme d'apporter cet éclairage et permettre à chacun de s'emparer du sujet !

**On peut se poser la question de pourquoi cela n'est pas fait à l'échelle publique ? Y aurait-il des intérêts divergents ?**

Les constats sont implacables avec le changement climatique, les modes de production agricole intensif, la quantité et qualité de l'eau régressent dangereusement voire se raréfient. C'est le BGRM (bureau de recherche géologique et minières), qui alerte sur le niveau des nappes phréatiques par communiqué de presse.

Actuellement, leurs niveaux est largement inférieur à celui de 2021 et considéré comme bas à très bas sur la région du centre ouest. C'est le préfet qui prend un arrêté préfectoral pour la restriction en eau dès lors que le débit de la Loire à Montjean est inférieur à 60 m<sup>3</sup>/s.

**Que doit on penser également quand les analyses d'eau de Loire révèle la présence de lithium ?**

**Et maintenant au vu de cette situation que fait-on ?**

Chaque intervenant de la table ronde a une réponse, un point de vue. Outre les services de l'Etat, Mme Bruny évoque les instances de décision que sont les SAGE, CLE (commission locale de l'eau) ou le citoyen, élu ou membre d'une association comme la FNE peut s'investir pour agir localement mais aussi de participer en tant que citoyens aux consultations publiques lors des procédures.

Mr Perdrieau, qui préside le syndicat, nous informe qu'il existe un plan territorial de la gestion de l'eau (PTGE) voulu par l'Etat et piloté par la préfecture. Ce PTGE est né à l'issue des Assises de l'eau en 2019 pour une meilleure gestion et répartition de la ressource.

Pour Alain Guiffés, gestion et répartition sont les maîtres mots ; aujourd'hui toutes les instances et représentation agricole ne siègent pas au PTGE du département. Ce mode de gouvernance de cette instance n'est pas pertinent. Alain Guiffés dénonce son manque de transparence, surtout quand on sait que le syndicat des irrigants du département y siège. N'y a-t-il pas pas là un conflit d'intérêt ? Il note également l'absence du politique qui pourrait apporter de la nuance, de l'intelligence pour une meilleure répartition des volumes.

Le débat se crispe légèrement lorsque un futur paysan dans l'assistance interpelle les élus et représentants du syndicat de l'eau sur l'impossibilité de mener à bien son installation en maraichage car la préfecture lui refuse son

approvisionnement en eau. Collectivement nous apportons notre soutien au projet d'installation. Avec ses différents propos, nous pointons le risque de spéculation et marchandisation de la transmission des fermes en cas d'accès ou pas à la ressource en eau avec toutes ses conséquences.

Nous terminons la discussion avec Vincent Favreau, pour qui le travail des sols et l'apport de matière organique est l'une des clés pour mieux gérer sa réserve en eau localement. 1 % de plus de MO permet de retenir 23l/ m<sup>2</sup>.

C'est aussi de reconsidérer et favoriser les zones humides, véritables éponges naturelles !

L'agriculture paysanne revendique sa place pour une gestion de l'eau pertinente, réfléchie et partagée avec les citoyens et une transparence et une remise en cause de situations acquises, abusives et opaques.

**Cette table ronde révèle qu'aujourd'hui chaque citoyen peut s'emparer du sujet, c'est pour la vie ! ■**

**Les Ami.e.s de la Conf du Maine et Loire**



## PAROLES D'AMI.E.S DE LA CONF' : SAILLANS

**Bonjour Annie, peux-tu te présenter, nous dire qui tu es et où tu habites ?**

A. Je suis venue m'installer dans la Drôme, il y a maintenant deux ans et demi. J'ai travaillé et vécu longtemps à Montpellier, en tant qu'institutrice. Retraitée depuis dix ans, je venais fréquemment dans la région pour voir ma fille. La beauté des lieux, l'accueil généreux des gens du coin, un réseau associatif et militant très riche m'ont convaincue de venir m'y installer. Je voulais, par ailleurs, m'éloigner de la ville, envahie par les voitures, rongée par la spéculation immobilière, les zones commerciales et autoroutières, le bruit...

**Est-ce que tu peux nous expliquer pourquoi tu t'intéresses à l'agriculture et à l'alimentation ? Est-ce qu'il y a des motivations familiales ou autres ?**

Arrivée dans la Drôme, j'y ai tout de suite retrouvé une cause qui me passionne depuis longtemps qui est celle du rapport à la paysannerie. Les luttes paysannes me semblent aussi essentielles que les luttes ouvrières et se rejoignent. Et puis la façon de s'alimenter ne va pas sans réflexion sur le quotidien des agriculteurs, le rapport au foncier, la pollution, la préservation de la biodiversité. Ce ne sont pas des questions de spécialistes mais bel et bien de citoyens concernés par les choix politiques et économiques qui s'opèrent dans la société. J'ai toujours été sensible aux ravages

des acteurs privés tels les fonds spéculatifs qui s'accaparent l'eau et les terres, aux problèmes de l'agriculture intensive qui empoisonne les terres et rend malades les paysans eux-mêmes et les consommateurs.

J'ai conscience que c'est par la solidarité active qu'on peut trouver des réponses à des spoliations, des injustices, l'exploitation des humains.

**Au niveau local, tu participes à un groupe citoyen qui développe une réflexion et des actions sur ces thèmes. Peux-tu nous expliquer ce que vous faites et si ça s'insère dans un réseau plus large ?**

Dans la Drôme, la possibilité de passer d'un constat global à des actions locales est facilité par un important réseau militant. A Saillans s'est créée l'association La coopérative citoyenne saillansonne, il y a maintenant trois ans, qui fonctionne par groupes de réflexion et d'action pour des initiatives citoyennes liées au territoire de Saillans et alentours. Un groupe "agriculture" a vu le jour.

Les objectifs de départ étaient de réfléchir sur l'utilisation des pesticides, l'accès au foncier, les liens avec les producteurs locaux, les coopératives d'achat, l'alimentation. Nous nous auto-formons auprès de spécialistes invités, de partage de lectures et de films. Nous avons organisé des séances publiques avec des projections de films et débats, sur le parcours de l'alimentation du sol à

l'assiette, sur l'accaparement de l'eau. Nous avons participé à des fêtes ou événements de la Confédération paysanne. Désirant mieux connaître les producteurs locaux, nous avons décidé de faire un groupe pour aller interviewer des paysans (9 pour le moment) et en faire des vidéos adressées à un large public. Pour cela, elles ont été déposées sur le site Youtube de la Coop et présentées au cours d'une projection publique à Saillans qui a rencontré un grand succès, provoquant des échanges fructueux, des inquiétudes partagées, des perspectives à approfondir. Avec ces vidéos, nous avons découvert l'importance de donner la parole, prendre la parole, la faire circuler. Cela participe de la vie démocratique, politique du territoire.

C'est pourquoi nous allons continuer ces rencontres et interviews au cours de l'année 2024.

Un groupe "eau" s'est créé avec lequel nous allons poursuivre notre réflexion à ce sujet. D'autres projets sont en cours de discussion. Il y a tant à faire !

**Plusieurs de notre groupe sont adhérents aux Ami.e.s de la Conf, à titre individuel, mais pas militants car il n'y a pas de groupe local pour l'instant. ■**

**Propos recueillis par Monique Piot,  
Administratrice et référente des  
Ami.e.s dans la Drôme**

# PORTRAIT DE PAYSANS

**Au départ c'est l'histoire de la réunion de rentrée des Ami.e.s de la Conf' du Morbihan... Enfin, « rentrée », c'est façon de parler, parce que si on énumère (un stand à la foire bio de Muzillac le 23 septembre, au marché bio de St Avé le 26, au festival « les prés sur terre » dans une ferme à Malansac le 30, au festival Enchampté organisé par Biocoop le 7 octobre à St Avé), la rentrée a déjà bien eu lieu !**

Mais quand même, en ce 14 octobre, on avait convié tous nos adhérents à se retrouver pour une visite de ferme et un temps de travail sur le programme de l'année au lieu dit St Germain sur la commune d'Erdeven, où cohabitent l'EARL du Moulin de Saint Germain et le GAEC Graines de Saint Germain.

**Donc, en fait, c'est plutôt l'histoire des 7 paysans qui font vivre ce lieu...**

Côté « moulin de St Germain », celle-ci commence il y a 15 ans avec Pierre et David, deux ingénieurs informatique rennais qui se connaissent depuis longtemps, à la recherche d'un travail plus en lien avec leurs convictions.

Ils décident de devenir paysans boulangers et préparent, pour ce faire, un BPREA spécialité boulanger. Les premières fournées sont produites à Rennes, mais en 2008, quelques hectares des terres familiales et un hangar loué leur permettent de démarrer leur activité dans le Morbihan.

Après 3 ans de rencontres, de formations, de stages, de démarches administratives, de recherche de foncier et de terres agricoles complémentaires, le projet voit le jour à Erdeven au lieu dit Saint-Germain en mars 2011.

Depuis cette date, ils ont remis en état les parcelles agricoles, géré les cultures, la création de la société, la construction du fournil (en paille) et la mise en place de la production et de la commercialisation du pain (500 kg/semaine).

Félix les a rejoints en 2020 en tant que 3ème associé (il est le seul des 7 à être issu du milieu agricole).

En 2019, c'est le tour des compagnes de Pierre et David, Karine (professeure de maths), Anne-Sophie (dans la communication et l'audiovisuel), et

d'un couple d'amis, Nathalie et François, (professeure des écoles et technicien de bureau d'étude, mais ayant également une expérience de 10 ans en maraîchage) de se dire "chiche"...

**Et si ensemble on allait plus loin : créer une activité agricole, le faire à notre échelle, avec l'envie de produire une assez grande variété de produits, mettre en place un magasin de producteurs sur le territoire...**

Ils créent donc à côté du moulin une micro-ferme multi-activités : « graines de St Germain ».

"Micro" car sur une surface relativement réduite (environ 1,5 ha) et "multi" puisque ils y proposent une gamme de produits bio et services diversifiés (des légumes, des plantes aromatiques et médicinales, des œufs, des tisanes, des bocaux, le tout en Agriculture Biologique mais aussi de l'accueil pédagogique et des formations. N'ayant peur de rien, ils ont démarré toutes ces activités en même temps.

Colette, adhérente aux Ami.e.s de la Conf', les a connus à leurs débuts et les suit toujours : « c'était un pari courageux : faire du pain bio à Etel, ce n'était pas évident. C'est merveilleux ce qu'ils ont fait ».

Nous étions donc vingt trois ami.e.s en ce samedi d'octobre à nous entretenir avec Karine et Pierre qui ont eu la gentillesse de prendre sur leur temps libre pour nous faire découvrir les lieux.

Comme vous vous intéressez déjà à l'agriculture paysanne, je ne vais pas vous raconter dans le détail des façons de faire que vous connaissez déjà.

Pour autant, quelques points ont particulièrement retenu notre attention



concernant la micro ferme :

Etant tous quarantennaires quand ils ont démarré l'activité, les associés ont attaché une importance particulière à l'ergonomie dans la mise en place de leur outil de travail : tables pour réaliser les plants à bonne hauteur, planches de culture de 0,80 cm faciles à enjamber...

Un point est fait en équipe tous les lundis et des compromis sont sans cesse recherchés pour concilier préoccupations environnementales et climatiques et nécessité de vivre de sa production.

Les tables de plantation, par exemple, sont chauffées à l'électricité fournie par des panneaux solaires. Un « chauffage » à base de fumier aurait été possible, mais très chronophage.

Les plants sont produits sur place, ce qui permet une meilleure gestion du calendrier et améliore la prise en compte des éventuelles maladies, les semences population sont récupérées ou achetées.

Un châssis de roulotte a servi de base à la construction de la « poulotte » (poulailler sur roues) qui permet de déplacer les 100 poules afin qu'elles « préparent » la terre de la parcelle qui accueillera la serre déplacée en la grattant, avant les plantations.

**En effet, cinq serres sont déplaçables et leur rotation tous les deux ans permet que le sol subisse les aléas climatiques et ne perde pas de vie.**

40 personnes (clients, amis, famille) sont nécessaires pour les déplacer. Des haies ont été plantées, des bandes fleuries semées et un apiculteur a installé des ruches sur le lieu. Tout cela favorise une prolifération d'auxiliaires bienvenus. L'eau de pluie des habitations et des bâtiments est récupérée dans un bassin, mais un forage a dû être réalisé en complément.

Pour ce qui est de la partie moulin, là aussi tout a été pensé et réalisé pour une autonomie maximum et un impact environnemental minimum.

Les différentes machines nécessaires pour passer « du grain au pain » (trieur alvéolaire, nettoyeur séparateur...) ont été fabriquées « maison », en autonomie ou grâce à l'accompagnement de l'Atelier Paysan. La récupération a été privilégiée chaque fois que possible. La « vie d'avant » de Pierre et David et leurs compétences en informatique leur ont permis de programmer l'utilisation de certains outils et de gagner du temps.

Une polyculture élevage à plusieurs fermes s'est instaurée : du blé cultivé chez un éleveur qui, en échange, fournit du fumier à St Germain, du son de blé pour les poules est échangé contre du fumier... Tout le monde y trouve son compte !

Nos 3 paysans-boulangers, qui se considèrent d'ailleurs, plus paysans que boulangers, cultivent sans labour, du blé, du blé noir et du seigle en pratiquant la rotation des cultures. Aujourd'hui 10% du blé est acheté mais le souhait des 3 associés est de réduire la quantité de pain produite pour être en autonomie totale.

Fait rare, un diagnostic est actuellement réalisé pour connaître

exactement l'empreinte écologique du bâtiment qui a été construit (dalle béton, rotation des camions pour les travaux...) et ils pourront ainsi être en capacité de dire à quelle échelle de temps ils pourront rembourser cette dette.

La commercialisation des produits pour les deux structures se fait sous plusieurs formes : au marché d'Auray à 17km, dans la Biocoop de la ville, et sur place 2 jours par semaine en vente directe ainsi que via le « drive fermier » de plus en plus sollicité. La boutique du lieu propose également les produits de plusieurs producteurs des environs en agriculture paysanne. La mise en place de paniers est en cours de réflexion.

Néanmoins, au bout de 10 ans et malgré près de 55h de travail par semaine, les paysans boulangers ne se rémunèrent à hauteur de 1400€ que depuis cette année ! L'installation en collectif leur permet de se libérer des week-ends avec une astreinte sur la ferme d'un w-e sur 3.

On le savait, si on veut devenir riche, il ne faut pas s'installer en agriculture paysanne... Mais nos deux interlocuteurs du jour, même s'ils ne cachent pas les difficultés, n'ont aucunement l'air de regretter leurs choix et on leur souhaite longue vie dans cet environnement qu'ils ont bâti avec persévérance !



Après le repas en mode « auberge espagnole », nous avons pris un peu de temps pour échanger sur la poursuite de nos activités et nous avons été ravis de l'implication de nouvelles personnes venues renforcer notre petit groupe habituel.

Un projet de stand d'information se dessine vers Le Faouët et une rencontre devrait avoir lieu à Locoal Mendon pour tenter de constituer des petits collectifs et essayer sur le département.

Étaient également parmi nous Simon et Sékouba, étudiants lorientais et membres de l'association des Ddcals qui envisage de s'impliquer dans l'organisation d'événements dans le cadre des « Semaines de l'agriculture paysanne ». On espère que la moyenne d'âge de notre groupe ne les aura pas fait fuir ! ■

« Lecture finie ? Glissez-la dans la boîte aux lettres de votre voisin, dans le RER ou dans une salle d'attente ! »

Les Ami.e.s de la Conf' du Morbihan

## AGENDA

**6 janvier [BAGNOLET]** : Conseil d'administration des Ami.e.s de la Conf'  
**17 janvier [VISIO]** : visio d'accueil des nouveaux adhérents à 18h30  
**27 janvier [VISIO]** : Formation "Sécurité sociale de l'alimentation : comment la financer ?". + d'infos : <http://lesamisdelaconf.org/2023/11/23/securite-sociale-de-l'alimentation-comment-la-financer/>  
**5 février - 3 mars 2024 [PARTOUT EN FRANCE]** : Semaines de l'Agriculture paysanne dans les grandes écoles et universités. + d'infos.  
**10 février [VISIO]** : Formation "PAC : comment s'approprier ses enjeux et savoir où agir ?"  
**23 février - 3 mars 2024 [PARTOUT EN FRANCE]** : Participation des Ami.e.s au Salon à la ferme  
**24 février [BAGNOLET]** : Conseil d'administration des Ami.e.s de la Conf'  
**9 mars [VISIO]** : Formation "Agriculture paysanne : à la découverte d'une pluralité de métiers"  
**5-7 avril [DORDOGNE]** : Assemblée Générale des Ami.e.s de la Conf'  
**20 avril [VISIO]** : Formation "Pour une reconnaissance internationale du droit des paysans".



104, rue Robespierre  
93170 Bagnolet  
01.43.62.18.70  
contact@lesamisdelaconf.org page  
Facebook : LesAmis de la Conf'  
Twitter : @LesAmisdeLaConf



Les Amis de la  
Confédération paysanne

# 20 ANS DE SOUTIEN À L'AGRICULTURE PAYSANNE!

## ET MAINTENANT ?



### Adhérez

# Faites adhérer autour de vous !

Pour que nous soyons encore plus nombreux et nombreuses demain

Rendez-vous sur : <http://lesamisdelaconf.org/nous-rejoindre/>

