

CLÉMENTINE VAYSSE

# Contrechamp



Nous l'appelions Madame la présidente. Pendant 4 ans, Clémentine Vaysse était une des pièces maîtresses de Marsactu. Elle a choisi en 2017 de prendre la clef des champs pour tenter l'aventure de la reconversion agricole. Le temps d'une série de chroniques, elle revient à ses premières amours et raconte les joies et déboires de la découverte d'un nouveau monde, celui de l'agriculture.



# Sommaire

Avant-propos par la Rédaction de Marsactu.....	5
Non issue du monde agricole.....	8
Les patates, c'est comme le bureau.....	18
Travailler la tête en bas.....	25
La galère pour se trouver un bout de terre.....	38
Sur les marchés, des “producteurs” vendent aussi des choux- fleurs hollandais.....	47
Reconversion, acte II : de patronne de presse à exploitante.....	57

Les textes de Clémentine Vaysse ont été publiés  
en juillet et août 2018.

L'avant-propos a été rédigé en janvier 2019.

*Avant-propos*  
*par la Rédaction de Marsactu*

Sa plume semblait perdue dans les herbes bleues, la menthe fraîche et les aromates. Partie pour d'autres horizons à suivre un sillon terreux plutôt que la piste d'une enquête. Mais la plume chatouille vite et Clémentine Vaysse n'a jamais vraiment cessé d'écrire malgré la fatigue de longues journées paysannes. On ne perd pas l'esprit journalistique : cette curiosité insatiable qui pousse à gratter pour voir ce que cache la réalité.

Elle nous a soumis une série de chroniques qui narre par le menu sa nouvelle destinée d'entrepreneuse agricole et qui sont ici réunies. Elle y parle de son histoire mais aussi de ce qu'elle découvre du monde paysan et de ses faux-semblants. «La terre ne ment pas», a-t-on coutume de dire. La terre certes, mais ceux qui en vivent et la travaillent n'ont pas toujours le sillon droit. En découvrant le métier, courbée dans un champ de patates ou de fraises, Clémentine Vaysse a découvert la réalité des circuits courts, la valse des étiquettes et des appellations, les mensonges des marchés provençaux achalandés depuis

des terres lointaines. Elle vit toutes les étapes de la galère d'une installation. Elle est désormais une Nima, Non issue du monde agricole.

L'accès à la terre n'a pas l'évidence d'un héritage. Aujourd'hui, elle a conquis son bout de terre et distribué les premiers produits de sa terre. Sans vraiment lâcher la plume qu'elle mêle désormais à un bouquet d'herbes.

*Chapitre 1*  
*Non issue du monde agricole*

## *Non issue du monde agricole*

J'avoue, il m'est arrivé de penser à la machine à café, un matin de janvier, le soleil blanc à peine naissant dans les vignes à tailler, les pieds dans la boue. Ou à un grand verre d'eau bien fraîche quand la chaleur a déjà frappé avant 8 h du matin en plein été. Il serait absurde de nier que parfois, et c'est normal, je repense à la chaise de bureau sur laquelle je trépiguais dans mon ancienne vie. Je n'ai pas trente ans mais j'ai entamé il y a un an et demi ma deuxième vie professionnelle. Je suis passée de la "plume à la fourche" comme s'amusait dans les commentaires un des lecteurs de Marsactu lors de l'annonce de mon départ de la rédaction.

Fin février 2017, j'ai pris mes carnets, mon mug Marsactu, déserté Twitter et les notifications RSS pour aller ramasser, nettoyer et vendre des légumes. "Sciences Po mène vraiment à tout" s'amusait encore récemment un ami de mes parents lorsque je lui ai annoncé mon changement d'orientation. "Tout ça pour vendre des patates" ou autre encouragement, pour d'autres. Et pourtant...

*Diplôme de Sciences po et coach de cross Fit*

Je suis loin d'être la seule à suivre cette voie là, à prendre la poudre d'escampette, la clé des champs. Pour ma part ça a été l'agriculture mais je peux citer bien d'autres exemples autour de moi : la restauration pour un copain de prépa qui a quitté son CDI dans l'administration pour faire des buffets, le sport pour une brillante élève de l'institut d'études politiques d'Aix qui est désormais coach de cross fit. "La révolte des premiers de la classe" résume le journaliste Jean-Laurent Cassely qui a consacré un livre en 2017 aux "néo-artisans" sortant de grandes écoles. Devenir boulanger après HEC, maintenant je comprends.

Méfi au premier qui me qualifie de néo-paysanne ! Dans le jargon de la chambre d'agriculture, qui s'empresse de vous inclure dans ses statistiques avant même que vous n'ayez planté vos premiers plants de persil, je suis une NIMA pour "non-issu du monde agricole". Cela signifie que je ne suis pas née dans une famille d'agriculteurs, je m'installe "hors cadre familial". En somme, je pars de

## *Non issue du monde agricole*

nulle part et de zéro, ou presque. Et dans le monde agricole, ce n'est pas rien car cela signifie essayer de commencer son activité : sans terre (nous en reparlerons), sans outils, sans clientèle et en créant une entreprise. Par rapport à un jeune qui reprend l'exploitation familiale et qui a appris à conduire un tracteur à 7 ans ou à repiquer des poireaux le dimanche dès 12 ans, cela fait une sacrée différence.

### *NIMA, ces ovnis*

Difficile de trouver des chiffres arrêtés sur la part de ces "Ovnis" dans les installations récentes. Voici donc ce que j'ai pu trouver dans un ouvrage consacré à la création d'une exploitation en permaculture : "30 % des installations de moins de 40 ans" en 2009. Pour la région Bretagne (dont on peut penser qu'elle n'est pas si différente de la nôtre en la matière), "environ 25 % des agriculteurs qui s'installent (installations aidées [ayant bénéficié de la dotation jeune agriculteur]) ne sont pas originaires du milieu agricole (parents non agriculteurs) alors qu'ils n'étaient que 13 % dans cette situation en

1998” selon la chambre d’agriculture. En somme, la part des NIMA augmente.

La quasi totalité des jeunes agriculteurs que j’ai pu rencontrer jusqu’à maintenant ont repris le flambeau familial. Pour la plupart, il s’agit même de la ferme de l’arrière grand-père. Mais il n’est pas toujours facile à 20 ans d’endosser le bleu de travail familial, bosser sept jours sur sept à l’heure des 35 heures peut créer de vives tensions. Tout comme l’absence de congés, dénominateur commun à beaucoup de paysans. Selon la chambre d’agriculture, un quart des exploitations de la région ont disparu en 10 ans et “près d’un tiers des agriculteurs ont plus de soixante ans”. La moyenne d’âge est aujourd’hui de 54 ans et les femmes ne représentent qu’un tiers des quelques 20 000 exploitants. Le maraîchage – la culture de fruits et légumes – représente un petit millier d’exploitations.

*90 % de bachelières*

Une étude de la fédération nationale de l’agriculture biologique s’est d’ailleurs intéressée au printemps au profil des femmes

## *Non issue du monde agricole*

dans le bio. “60 % d’entre elles ne sont pas issues d’une famille d’agriculteurs” apprend-on, et elles ont un niveau d’études supérieur à la moyenne dans le conventionnel : “90 % d’entre elles sont bachelières, contre 44 % pour l’ensemble de la population des cheffes d’exploitation. 40 % des agricultrices bio ont décroché un diplôme de niveau supérieur à bac + 2”. Pour ma part, je rentre dans la catégorie des bac +5.

## *Biologique et conventionnelle*

L’agriculture biologique relève d’un cahier des charges européen et d’un label attribué par des organismes privés que l’agriculteur paie pour leur contrôle et attestation. Chaque exploitation est contrôlée en théorie une fois par an minimum, assorti d’un possible contrôle intempestif. Sont alors contrôlées les factures et en cas de doute, un examen du sol peut être mené. Dans les grandes lignes sont interdits : les herbicides (désherbants), l’usage d’engrais chimique et les pesticides. Sur ce dernier point la question est plus délicate car sont prévues des demandes de dérogation afin

de pouvoir utiliser ces produits. A noter, un nouveau règlement européen, en vigueur à partir de 2021, assouplit cet aspect là ainsi que les contrôles.

Quand j'ai parlé autour de moi de mon changement professionnel, j'ai été surprise de la quantité de personnes qui ont elles aussi caressé l'idée de tenter l'aventure agricole. J'ai même eu vent d'un couple de reporters de guerre qui ont eux aussi quitté le journalisme pour monter leur ferme en Normandie. Mais entre en rêver et s'y frotter, c'est autre chose. Un pépiniériste me racontait la déception qu'il a souvent avec des stagiaires en reconversion qui ne tiennent pas plus d'une semaine face à l'aspect physique du métier. Passer du poids d'un ordinateur portable à celui d'une caisse de patates, même quand vous vous y êtes préparés mentalement, peut être douloureux.

Le soleil n'est pas un ami, on l'apprend aussi très vite. Pour ma part, j'avais besoin de me confronter aussi vite que possible à cet aspect là : vais-je tenir physiquement ? La problématique est la même pour tous

## *Non issue du monde agricole*

les métiers manuels, on ne passe pas d'un bureau à un fourneau sans en baver. Le corps suit ou ne suit pas. C'est ce qui m'a poussé à faire une saison aux champs à ramasser des légumes, même si je cultive des aromates uniquement et à ne pas suivre la formation classique, le brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole.

### *En conditions réelles*

J'ai préféré passer mon hiver dehors, "en conditions réelles" que sur les bancs du lycée agricole. J'en avais besoin pour me prouver que je pouvais le faire. C'est purement psychologique mais ça rassure plus que des mois de cours. Au final, c'est le travail qui compte et il ne manque pas. Être au rendez-vous tous les matins, ne pas traîner les pieds. Ça peut paraître simpliste, mais c'est déjà beaucoup (nous en reparlerons).

L'accueil chaleureux qui me fut fait dans les exploitations où j'ai pu travailler m'a agréablement surpris, même pour ceux qui sont allergiques au mot "bio" ou qui n'ont pas du tout l'habitude de travailler avec des

femmes, souvent cantonnées dans les remises à nettoyer des oignons (et quel courage il faut pour le faire pendant des heures !). D'ailleurs j'ai choisi la taille de vigne plutôt qu'un poste en hangar cet hiver.

Surtout, au delà des rêves et projections que l'on peut avoir sur une autre agriculture, j'avais besoin de comprendre comment fonctionnaient les exploitations actuelles. Et c'est là que j'ai réalisé qu'en fait j'étais à mille lieux de la réalité alors que je pensais être sensibilisée. Comme la quasi totalité des "NIMA", j'ai toujours pensé mon installation en agriculture biologique, qui ne représente aujourd'hui en France qu'à peine 5 % de la surface cultivée (tous secteurs confondus). La région revendique une part plus importante, 20 %. Il est plus facile me semble-t-il de commencer en bio que de "convertir" une exploitation familiale. On se plante sur certaines cultures mais sans le regard souvent ahuri d'un père qui "a toujours fait comme ça et ne voit pas où est le problème". En "agriculture conventionnelle", je n'aurai pas tenté de sauver mes premières menthes

chéries, avec du savon de Marseille alors  
qu'elles étaient dévorées par des pucerons...

*Chapitre 2*  
*Les patates c'est comme le bureau*

## *Les patates c'est comme le bureau*

« T'inquiète, les patates c'est comme le bureau », m'assurait en avril dernier mon collègue à la ferme où je travaillais alors. Nous voilà donc, sur une remorque à l'arrière d'un tracteur, assis derrière d'innombrables sacs de pommes de terre, à mettre des patates dans des cases. La machine les laisse ensuite tomber dans un sillon qu'elle a préalablement ouvert, et qu'elle referme derrière. Une patate toutes les deux secondes à vue d'œil. La bête n'en est pas à son premier tour de piste, en témoigne la rouille et les nombreux arrêts pour de petites réparations de fortune. Elle nous épargne pourtant un dur labeur et surtout permet de faire en deux heures à trois ce qui nous aurait pris dix fois plus à la main. C'était il y a un an, alors que je venais tout juste de quitter mon poste de journaliste au sein de la rédaction de Marsactu afin de me lancer dans une nouvelle aventure, l'agriculture. Cette année aussi j'ai fait mon petit tour de machine à patate. J'ai compris depuis pourquoi mon collègue me rassurait sur la machine, moment de repos dans des semaines épuisantes.

Manger aussi bio que possible, de saison et surtout local a toujours été une de mes préoccupations. Je suis, vous savez, la nana qui ne va pas réussir à s'empêcher de dire, face à une tomate mozza insipide qu'on lui sert en hiver, qu'il est complètement illogique de manger ce genre de choses puisqu'elles sont plus chères. Qu'elles sont produites en serre chauffée donc avec un coût environnemental dingue – mais aussi sans aucun intérêt gustatif. Même lors de mes études à Sciences Po, cette agriculture locale me trottait dans la tête. C'est ainsi que je suis passée de la chaise de bureau à la planteuse à patate.

Les mains qui reprennent le clavier – quelle drôle de réminiscence – ne sont déjà plus les mêmes que celles qui s'attelaient à construire un journal local indépendant et de qualité. Mains souvent noires et déjà travaillées par la terre – en plus du bronzage « paysan » caractéristique (bras bronzés et jambes blanches), même en avril. Les paysans ne veulent jamais déjeuner dehors en plein cagnard et là aussi j'ai compris pourquoi.

## *Les patates c'est comme le bureau*

En un peu plus d'un an, j'ai planté, ramassé, vendu des fraises, des courgettes, des carottes, des tomates, taillé les vignes, ramassé des pommes et du raisin de table dans une autre exploitation au nord d'Aix en Provence. J'ai aussi découvert un paquet de machines dont celle pour ramasser les pommes de terre.

Sur ces dernières et sur bien d'autres produits locaux, mon regard a changé, pas nécessairement mon opinion mais disons que je pense pouvoir désormais en parler et en débattre en ayant des éléments techniques indispensables que j'ignorais jusqu'ici. Bien évidemment, s'il sera question de l'agriculture locale en général, ce sera depuis les Bouches-du-Rhône. Je serai bien incapable de vous parler de la culture des bintje – les patates à frite – dans le Nord de la France. Mais je ne peux pas m'empêcher de penser que si les consommateurs avaient un peu plus d'éléments en tête sur les cultures, les saisons, ils achèteraient autrement.

Sur nos pommes de terre par exemple, elles font partie des produits où l'écart de prix est le plus important entre l'agriculture

« conventionnelle » c'est à dire qui utilise engrais chimique, pesticides et insecticides et l'agriculture biologique qui les interdit. Pour la variété « Mona Lisa », une patate à tout faire, de conserve, il faut déboursier au printemps quelques 3,60 euros pour un kilo dans un petit magasin bio et 1 euro sur un stand de marché classique. Dans un cas, il y a un intermédiaire et non dans l'autre, certes. Mais la différence, ai-je appris- s'explique avant tout par l'utilisation de produits contre un petit insecte qui raffole des pommes de terre – le doryphore – interdits en bio et surtout par l'utilisation d'herbicides sélectifs permettant de réduire à néant les mauvaises herbes qui empêchent la plante de se former et donc de produire. Pour faire simple, les herbicides sont désormais sélectifs : ils tuent tout sauf la variété de pommes de terre associée. Pareil pour les carottes. Sans produit, il faut désherber mécaniquement ou à la main, et là, c'est une autre histoire. "Impossible" me répondait un jeune agriculteur lorsque j'évoquais le sujet, "Bien sûr que c'est possible, avant on le faisait bien, c'est juste que vous ne prenez plus le temps de faire les choses de cette manière là",

## *Les patates c'est comme le bureau*

le reprit alors son grand-père, lui aussi dans le métier. Pour notre petit scarabée de la pomme de terre, le doryphore, il explique à lui seul la différence de prix car en bio, sauf demande de dérogation, la seule solution est de capturer à la main les parasites avant qu'ils ne ruinent la récolte.

L'autre problématique sur la pomme de terre est la conservation. Des anti-germes sont appliqués sur les tubercules pour pouvoir les stocker, à base notamment d'une substance hautement cancérigène la chlorprophame. Les doses à appliquer sont très précises : 18 grammes par tonne pour le "Grostop", un de ces produits les plus courants. Une main trop lourde peut avoir des effets directs sur la quantité de produit qui se retrouve ensuite dans l'assiette du consommateur. Tous les anti-germes ont d'ailleurs été interdits aux particuliers.

Bien sûr, le bio à grande échelle, bio industriel, utilise les mêmes machines pour planter et ramasser les pommes de terre que l'agriculture traditionnelle. Il détruit aussi la vie du sol et est basé sur une économie

du jetable dont je vous parlerai sûrement plus longuement. Il écarte les produits phytosanitaires, dont nous découvrons à peine la toxicité comme en témoigne l'épisode du glyphosate. C'est déjà ça. En 2015, Greenpeace a analysé dans une étude des pommes de terre de supermarché pour chercher les traces de pesticides. Résultat, sur treize produits analysés, neuf contenaient "onze résidus de pesticides".

Comme tous les produits de garde, la patate est particulièrement susceptible de venir de loin, très loin. J'ai même vu sur les marchés des « rattes », joliment emballées dans un coffret en bois ressemblant à s'y méprendre aux bretonnes, venir d'Israël. Le tout à prix d'or et bien sûr en omettant la provenance une fois sur l'étalage.

*Chapitre 3*  
*Travailler la tête en bas*

“Elles sont pas trop traitées les fraises?”. Je pense que c’est au printemps la question que l’on me pose le plus souvent quand je suis derrière le stand au marché. Les fraises sont un excellent exemple des problématiques du système agricole actuel dont les pesticides ne sont pas la seule caractéristique.

Depuis que les hommes cultivent des fruits et légumes pour d’autres hommes, ils n’ont eu de cesse de tenter de contrer l’austérité des produits d’hiver. Ce n’est pas avec des choux et des poireaux, ou des pommes, que l’on met du beurre dans les épinards. Un des pionniers de l’agriculture bio aux Etats-Unis, Eliot Coleman, s’est d’ailleurs lancé dans les années 70 à la recherche des techniques des maraîchers parisiens du XIXe pour étendre les périodes de culture sans utiliser de pétrole. Cloches en verre ou lit de fumier fermenté permettaient aux professionnels de proposer à leurs clients des produits plus tôt dans l’année qu’habituellement. Aujourd’hui, les fraises sont associées au printemps, et pourtant, en plein champ, elles sont plutôt un produit d’été.

*“Il n’y a plus de saison”*

En plantant les fraises dans une serre froide – c’est à dire non chauffée – il est possible sans trop de problème de gagner de précieuses semaines sur le calendrier “naturel”. Cela peut paraître anodin mais croyez-moi, après des mois à manger des pommes, un certain nombre de clients se ruent sur les premières fraises, peu importe leur prix. Pour avancer encore un peu leur arrivée, est apparu depuis quelques années un procédé de plus pour avancer la fructification : les “plants frigo”. Pour faire simple, il s’agit de tromper le fraisier en lui faisant croire que l’été est déjà là. La plante a besoin de froid pour donner des fruits, elle est donc “hibernée” en frigo à  $-2^{\circ}\text{C}$  à l’automne pour lui faire penser que c’est l’hiver. Elle est ensuite plantée en serre en décembre où c’est à ses yeux le printemps. Voilà comment on obtient des fraises à Pâques ! Il ne faut en revanche pas s’attendre au même goût que les fraises du potager de Mamie... D’autant plus que cette année, la météo fraîche a fait que les fraises étaient là mais peu sucrées faute de chaleur printanière.

Pour que le procédé marche d'une année sur l'autre, il faudrait donc changer à nouveau les pieds. Ceci étant dit, si la température influe considérablement sur la demande en fruits et légumes, c'est encore plus vrai pour la fraise. S'il fait gris et froid, comme cette année, on en remballe. S'il fait chaud, on en manque. Le phénomène est accentué par le fait que les fruits sont bien meilleurs s'il fait bien chaud.

Un petit calendrier venant d'une coopérative de producteurs de fraises du Lot et Garonne pour vous montrer l'étendue de la saison de production de la fraise  
Travailler la tête en bas

À ramasser, pour certains, les fraises, c'est l'enfer. Moi, masochisme oblige, j'adore. Avoir mal au dos accroupi ou les jambes qui tirent ? Dilemme. J'ai opté pour la seconde solution, comptant sur une amélioration progressive (et supposée) de ma souplesse à coups de barquettes de fraises. Il faut en avoir déjà ramassées – ou des haricots verts – pour le savoir, et en grande partie comprendre le prix. Alors quand un client

## *Travailler la tête en bas*

me dit que les fraises c'est cher, l'envie de grogner n'est pas loin. L'année dernière en rentrant du champ, je me souviens d'avoir vu des fraises – origine Espagne – moitié moins cher chez un primeur de Venelles. La main d'oeuvre y est aussi bien moins onéreuse (à suivre). Il semblerait pourtant que les gros fruits espagnols – creux à cause de l'engrais chimique et blancs car pas mûrs – que l'on peut trouver dans les grandes surfaces dès mars aient échaudé les clients qui désormais rechignent face à des fruits de gros calibre. Et pourtant, les Cléry, qui dominant le marché dans notre région, sont choisies pour cela, car on met deux ou trois fois plus de temps à remplir une barquette de petites fraises que de grosses, pour le même poids bien sûr. J'oubliais de rappeler que la récolte en serre ajoute le problème de la chaleur, souvent insoutenable déjà en mai ou juin. Autre élément important sur le prix : les fraises occupent la parcelle bien plus longtemps que le reste des produits pour une période de récolte relativement courte, en plus d'être fragiles et donc impossibles à conserver.

Après s'être posé la question de la disparition de la queue des fraises, l'Obs se demandait également en 2017 pourquoi il était si difficile de trouver des fraises bio. La réponse est simple : la culture hors-sol est interdite en agriculture biologique. Je n'avais qu'une vague idée de ce qu'était le hors-sol jusqu'à une visite à un ami qui travaillait dans une exploitation près de Lyon. C'est là que j'ai compris ce qu'impliquait ce nouveau mode de culture : les plants sont plantés dans des boudins de plastique remplis de fibre de coco, sur des étagères à hauteur d'humain. Ils pourraient être dans du sable, de la mousse artificielle ou tout autre substance puisque leur nourriture ne leur est apportée que par le goutte à goutte via de l'engrais de synthèse. Les professionnels de la fraise-hors sol la jugent nettement plus rentable que celle "en sol" : moindre pénibilité pour le personnel et donc recrutement plus aisé, moins de pertes dûes aux insectes, moins de pourriture des fruits...

Je n'ai pas réussi à trouver de chiffres pour 2018 sur la part des fraises hors-sol dans

la production nationale mais en 2015, “les cultures sur substrats (c’est-à-dire hors-sol) représentaient 65% des récoltes” pour 20% des superficies selon le ministère de l’agriculture.

“Je n’achète pas de fraises en supermarché moi”, allez vous donc répondre, persuadé de n’avoir jamais goûté de fruit hors-sol. Ce n’est pas une garantie puisque je peux vous assurer qu’au marché d’Aix par exemple, il y en a mais incognito. Faute d’obligation d’affichage, impossible pour le client de savoir si ce qu’il achète a été produit hors-sol. Ni même en serre ou serre chauffée d’ailleurs. .

Un autre chiffre – on ne perd pas si facilement les vieux vices – fait apparaître un autre phénomène : il y a trois ans – toujours selon le ministère de l’agriculture – les fraises “de plein champ” c’est-à-dire cultivées dehors, ne représentaient plus qu’un tout petit quart de la production française, face à une culture massive en serre. Sur le marché d’Aix, il est d’ailleurs difficile d’en trouver en juillet/août. Parmi les maraîchers que

je connais, la plupart ont abandonné l'idée même de cultiver des fraises "dehors" faute de rentabilité. Alors si vous voulez des fraises de plein champ et bio, il va falloir vous lever tôt. Ou les planter dans votre jardin ou sur votre balcon, elles s'y plaisent aisément.

Avec sa raffinerie, Berre a connu un temps l'apogée de l'or noir, puis son déclin. Mais la commune du bord de l'étang a également bénéficié de l'essor de "l'or rouge", la tomate. Dans les années 90, la commune se targuait même d'être le premier producteur de tomates hors-sol, produites toute l'année pour les supermarchés. Vous savez, cette tomate insipide que l'on peut garder trois semaines dans son frigo sans qu'elle ne s'abîme. J'ai découvert cela en allant un jour chercher des plants de légumes dans une pépinière dans ce coin là. Le premier atout de Berre était bien évidemment sa position géographique, proche des autoroutes permettant de rejoindre les plateformes logistiques. Le second, le climat, plus doux que dans le Vaucluse voisin. Le troisième, le fioul, utilisé pour chauffer les gigantesques

## *Travailler la tête en bas*

serres en verre qui protégeaient les cultures. Aujourd'hui, une grande partie des équipements sont désertés, la tomate de Berre ne rapporte plus autant qu'avant.

“La ville abrite 300 hectares d'une agriculture ultramoderne qui produit chaque année 40 000 tonnes de tomates hors sol, soit 25% de la production française sous serre”, vante encore la commune sur son site internet. Mais un bref tour du quartier des Baïsses, où se concentraient les exploitations de tomates, permet de prendre la mesure de ce qui fut, et n'est plus. À titre de comparaison, la seule région d'Almeria en Espagne affiche 40 000 hectares de serre. Alors, à Berre, il y a plus de vitres cassées que de plants de tomates. Certains ont bien essayé de transformer leur exploitation pour faire de la fraise hors-sol (lire la chronique de la semaine dernière), mais reste que la tomate de supermarché “produite en France” en mars est devenue quasi marginale au profit de sa collègue espagnole.

*Pollution aux nitrates*

Si vous voulez avoir une idée de la manière dont sont produites les tomates hors-sol en France, voici une petite vidéo de promotion de l'association nationale "Tomates et concombres de France" où Jamy Gourmaud – de "C'est pas sorcier" vous explique que la culture sous serre n'est pas le mal absolu. Les serres que l'on peut y voir sont ultramodernes avec des systèmes de ventilation automatique et d'ombrage et de récupération de l'eau d'arrosage. Celles de Berre, plus anciennes, n'étaient pas dotées de système de collecte de l'eau. Cette dernière peut être polluée par les engrais de synthèse utilisés dans la culture hors-sol (puisque les plantes poussent dans de la fibre de coco) que les plantes n'ont pas absorbées. Ou si l'agriculteur a la main trop lourde. Or ces dispositifs de collecte sont devenus obligatoires lorsque la commune a été classée "zone vulnérable aux nitrates" par l'Etat. Pour faire simple, les engrais rejetés dans l'eau polluent les cours d'eau et participent notamment à l'eutrophisation de l'étang de Berre. "Les analyses effectuées

## *Travailler la tête en bas*

lors de la campagne de surveillance 2009-2010 mettaient toujours en évidence des teneurs localisées [en nitrate] plus de deux fois supérieures aux normes et jusqu'à 130 milligrammes par litre, déplore une plaquette de sensibilisation de la DDTM de 2017. En plus des nitrates, de nombreuses substances actives de produits phytosanitaires ont été mises en évidence". Depuis, les taux n'ont pas baissé. Chaque exploitation est donc théoriquement tenue de mettre en place des mesures de ses rejets et des moyens de les limiter.

### *Tomates à 1 euro le kilo en hiver*

Oui mais la tomate de Berre a un autre problème : elle a désormais de la concurrence et les prix, même en hiver, ont chuté. L'Espagne s'est lancée depuis dans la culture de tomate d'hiver. Les serres d'Almeria en sont le symbole, des équipements de fortune, couverts de bache plastique, bien loin des serres en verre hi-tech, au milieu du désert. Les plants sont arrosés grâce à des forages qui puisent toujours plus profond. Les ouvriers payés au lance-

Pierre, venant souvent d'Amérique du Sud. Pour l'anecdote, une "société d'intérim" espagnole, originaire de Murcia dans le sud du pays, a été poursuivie en 2016 car elle fournissait à des exploitations des Bouches-du-Rhône et d'autres départements voisins des travailleurs détachés venus de l'autre côté du globe. L'industrie agroalimentaire mondialisée n'en est pas à un paradoxe près.

Car sous ses airs fragiles, la tomate est délocalisable et importable à souhait, presque autant que la banane ou l'avocat. Variété ultra résistante (et donc très dure) afin de ne pas s'écraser lors du transport, elle est récoltée encore verte, ce qui lui permet de tenir presque autant qu'un ananas. Elle mûrit pendant le trajet et même dans les halls des marchés de gros. Nos ancêtres rentraient d'ailleurs à la cave les dernières tomates, encore vertes, à l'approche du gel et les laissaient "mûrir" ou plutôt rougir dans l'obscurité. Elles ont alors la couleur mais pas le goût ! Même la Chine s'est mise à la culture de la tomate, comme l'a montré dans un documentaire et un livre

## *Travailler la tête en bas*

le journaliste Jean-Baptiste Mallet intitulé *L'empire de l'or rouge*. Des industriels de la sauce tomate italiens ont délocalisé leur usine de sauce tomate là-bas, amenant les Chinois à se lancer sur ce nouveau marché et aux agro-industriels du monde entier des concentrés ensuite reconditionnés et étiquetés "local". Quant aux serres de Berre, elles se cherchent encore une nouvelle utilité mais le temps joue contre elles...

*Chapitre 4*  
*La galère pour se trouver un bout de terre*

## *La galère pour se trouver un bout de terre*

Ça y est, c'est décidé. Vous vous lancez enfin dans le maraîchage. Trois options s'offrent à vous : passer par la case lycée agricole, travailler dans des exploitations pour vous frotter au métier ou y aller en mode kamikaze et tenter de commencer à cultiver tout de suite. Soyons honnête, personne ou presque n'opte raisonnablement pour la troisième solution. J'ai choisi la seconde comme je vous l'expliquais précédemment. Le premier problème pratique qui se présente alors est des plus basement matériels : mais où donc installer ses cultures ? Nous sommes dans un département agricole, cela ne doit pas être un problème. Et pourtant...

Première étape : chercher dans ses contacts. Il y a bien un des exploitants autour de soi qui doit avoir un petit bout de terrain à nous prêter. Arf, loupé. Pour quelques mois, oui, mais de là à y établir son exploitation... Rares sont les agriculteurs du coin à se plaindre d'avoir trop de terre. Au contraire, ils sont plutôt en constante recherche d'extension. Autre problème, pour s'installer en agriculture biologique (AB), il faut que

le terrain soit en friche depuis trois ans, ou qu'il soit déjà cultivé sous label. Sinon, il faudra être en "conversion vers l'AB".

*La perle rare était en toc*

Pour ma part, j'ai donc commencé à chercher sur le net un terrain en location, sait-on jamais. Sur le site de l'association Terre de liens, qui œuvre pour l'accès à la terre des nouveaux exploitants, j'avais trouvé la perle rare, à deux pas d'Aix-en-Provence. Un terrain de trois hectares, en friche depuis plus de vingt ans. Une rencontre très sympathique avec la propriétaire qui a gardé ces parcelles, juste en sortie d'agglomération, après avoir vendu un mas à côté. La terre est belle, il y a l'eau agricole (sans cela, vous ne pouvez rien faire), le lieu est adéquat. La propriétaire explique que cela lui ferait plaisir que ces terres soient remises en culture, que cela empêcherait aussi des dépôts sauvages de gravats. Les modalités en revanche se révèlent vite absolument insurmontables. Le terrain appartient en réalité aussi à ses fils, qui veulent le garder dans l'espoir qu'il devienne constructible et accepteraient de le

## *La galère pour se trouver un bout de terre*

prêter mais sans aucun papier signé. Sinon, à la vente, c'est 200 000 euros, ferme.

Même son de cloche sur un autre terrain que l'on me propose, encore en friche, dans une grande propriété elle aussi à la sortie d'Aix. "Bail pro domo" ou rien. Je comprends vite qu'installer des cultures alors que le contrat stipule un départ immédiat et sans condition est impossible. Pourtant, le locataire d'un terrain agricole est censé être protégé contre toute expulsion. Voilà pourquoi il est si difficile d'obtenir un fermage qui court sur plusieurs années et dont le loyer est souvent très bas, de l'ordre d'une centaine d'euros l'hectare par an. Que le plan local d'urbanisme change ou pas, les cultures restent.

*17 000 euros l'hectare en moyenne ?*

"La terre labourable ça vaut pas plus d'un euro le mètre" à l'achat. C'est la croyance commune, qui n'est plus vraiment d'actualité dans notre département où les prix varient de 3 à 20 euros le mètre carré. D'après un chiffre de la Safer, repris par le site d'information

Terre-net, le prix moyen de l'hectare était pour les Bouches-du-Rhône de 17 000 euros en 2017 (soit 1,7 euros/m<sup>2</sup>). Ce chiffre ne dit pas grand chose en soi car il regroupe les terres nues et les vignes, qui s'achètent bien plus cher. Ceci étant dit, il est trois fois plus élevé que la moyenne nationale, témoin de la pression foncière et de l'empiétement urbain sur l'espace agricole. Il dit aussi que le raisin de cuve paie très bien en ce moment et qu'il constitue un placement sûr. Autour d'Aix, de nombreux terrains ont été plantés en vignes ces dernières années du fait des cours élevés du raisin. Un petit florilège des prix trouvés sur le bon coin pour des terrains qualifiés d'"agricole" : 25 000 euros pour 3800 mètres carrés à Grans, 13 000 euros pour 2800 mètres carrés à Auriol. La palme d'or revient à Gignac, 200 000 euros pour un terrain de 1200 mètres carrés "agricole eau et courant".

"Si tu cherches un terrain pour commencer, tu n'as qu'à remettre en culture les restanques sous chez ma mère", me propose alors un voisin. Le chêne kermès a repris ses

## *La galère pour se trouver un bout de terre*

droits sur les terrasses jadis utilisées pour les vignes mais la propriétaire accepte de me faire un “contrat de jouissance” pour trois ans. “Ensuite si tu veux rester nous fixerons un petit loyer”, me rassure t-elle. Les conditions ne sont pas les plus simples pour s’installer : il y a beaucoup de boulot avant de pouvoir planter mais le lieu mérite bien l’effort. Après plusieurs mois de défrichage, j’ai installé au printemps persils, basilics, coriandres, menthes et compagnie destinés à trois magasins bio à quelques kilomètres. Le terrain est magique mais loin d’être idéal car il n’a pas d’accès voiture et ne me permet pas d’installer une serre.

## *La toute puissante Safer*

Plus on travaille un terrain et plus on se dit qu’on a envie d’y rester, de planter des arbres, de se projeter. La chose est délicate sans bail longue durée, même avec la plus gentille propriétaire du monde. D’autres occasions se présentent sur le chemin comme ce terrain avec un vieux cabanon à la vente à Lauris, au sud du Luberon (oui ce ne sont plus les Bouches-du-Rhône mais le

Vaucluse). Genre terre battue et arbres qui poussent à l'intérieur. La terre, ancien lit de la Durance, est prometteuse et connue pour sa fertilité. Et alors que j'avais souvent hurlé devant le prix au mètre carré des terres agricoles dans la région, la fourchette est même basse, à deux euros. C'est là que surgit dans le tableau un organisme dont j'avais entendu parler sans pour l'instant n'avoir à faire à lui : la Safer pour société d'aménagement foncier et d'établissement rural. Créés dans les années 60 pour lutter contre le morcellement des parcelles agricoles liées aux divisions d'héritage, les Safer ont pour mission le "remembrement" des exploitations. En gros, ces structures départementales, paritaires d'un point de vue syndical, ont un droit d'ingérence dans toutes les transactions impliquant un terrain agricole. Prévenues par les notaires lors des signatures de compromis, elles peuvent par exemple préempter un bien agricole qu'un simple particulier voudrait acheter.

Sécurisant pour les terres, peut-on penser. C'est vrai. Mais la Safer intervient aussi

## *La galère pour se trouver un bout de terre*

souvent pour “réattribuer”, à qui bon lui semble, un terrain agricole que deux agriculteurs – ou plus – se disputent. Et dans ce cas-là, en vertu du “remembrement” elle a pour coutume de l’accorder de manière quasi systématique au plus gros agriculteur du coin pour qu’il étende encore un peu plus son exploitation. Un jeune avec un projet d’installation n’a alors aucune chance de se voir attribuer ce qui est le sacré Graal pour lui et une extension pour le voisin. Un agriculteur ayant vent d’une vente à proximité de son exploitation peut tout à fait demander à la Safer d’intervenir.

Dans mon cas, je tremblais un peu car je savais qu’un voisin agriculteur avait manifesté son intérêt auprès de la propriétaire de mon futur terrain, qui tenait ce bien de son père Léon qui le tenait de son grand-père Lucien. Ils y avaient leur “jardin”, qui nourrissait famille et voisins. Alors, lorsque la notaire lui a expliqué le jour du compromis que la Safer pouvait préempter – et qu’elle aurait obligation de leur vendre – puis attribuer le cabanon et son terrain à un autre, cela la

révolta. Et pour moi cela ouvrit une période d'attente pour savoir si j'allais ou non pouvoir m'y installer. Le pire n'est jamais certain, bien au contraire, et ce fut un feu vert de la Safer pour mon projet, personne ne s'étant manifesté. Reste à voir l'accueil qui me sera réservé par les agriculteurs du coin. Un des voisins non fermiers m'a déjà rassurée, ou prévenue : "Tu vois Manon des sources ? Ça risque d'être un peu comme ça au début mais avec le temps, ils s'y feront.

*Chapitre 5*  
*Sur les marchés, des “producteurs” vendent aussi*  
*des choux-fleurs hollandais*

“Vous avez des avocats ?” Souvent, ce sont aussi des citrons que l’on me demande. Depuis un an et demi, je vends des légumes sur un stand de producteur d’un marché de Provence. Un stand de producteur, dans un marché censé être le marché des producteurs. Mardi, jeudi, samedi. Les autres jours, les revendeurs – de fruits et légumes mais aussi de savon, de biscuits, de confiture etc – sont supposés être majoritaires. Quelques producteurs, mais la frontière est ténue, y débattent. “Il n’est pas un jour sans que les forains posent leurs étals dans un quartier de la ville”, se vante la mairie. Pas un jour non plus, à mon sens, où le consommateur puisse réellement savoir si ce qu’il achète a été produit – ou non – par la personne derrière le banc. Mais à sa décharge, ce n’est pas un particularisme local.

*L’un craint la grêle, l’autre non*

Une première distinction théorique s’impose : est producteur la personne qui fait pousser des fruits ou légumes. Est revendeur celui qui se contente de les acheter et de les revendre. Il est donc intermédiaire et se

*Sur les marchés, des "producteurs" vendent  
aussi des choux-fleurs hollandais*

paie en faisant une marge. Dans le premier cas, le paysan subit les intempéries, les aléas des récoltes, les pertes aussi en cas de baisse de fréquentation du marché. Si vous avez calculé que vous alliez vendre, mettons, 100 salades par marché en juillet, vous commandez 120 plants de salade (pour avoir un peu de marge) et vous les faites pousser (avec amour ou du moins attention) pendant deux mois. S'il y a un problème lors de la culture, comme de la grêle ? Pas de salade. Et s'il pleut tout juillet et que donc les clients n'ont pas envie de salade ? Trop de salade et de l'investissement pour rien.

À l'inverse, le revendeur n'assume aucun des risques liés à la culture et s'il voit que les salades de ne vendent pas, il en achète moins au marché de gros. Lui peut ajuster, le producteur non. L'un a des charges importantes avec une exploitation et des salariés ou des machines et l'autre un camion et une simple chambre froide. Le revendeur subit en revanche le cours des prix. Si comme cette année la saison des cerises est catastrophique, il devra acheter plus cher. Mais il répercutera cela sur le prix final.

### Les AMAP pour sécuriser les producteurs

*Les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne ont été créées en France au début des années 2000, selon un modèle japonais pour sécuriser les producteurs. Le principe des paniers en vente directe admet en général une très légère flexibilité qui permet à un producteur d'échanger ses produits avec un autre producteur pour diversifier ce qu'il propose à ses "clients". Il y a dix ans, j'ai participé à la création et à l'animation de la première AMAP à la fac d'Aix. À 5 euros par semaine, le prix était solidaire pour un petit panier... dont l'austérité en hiver était militante. Blettes, topinambour, betterave, blettes, topinambour, betterave. Aujourd'hui, les paniers sont souvent bien plus sexy.*

### «Du Jardin»

L'usage sur les marchés est que le principe d'achat revente est toléré pour un producteur : il peut "compléter" sa production par une petite partie de produits issus d'autres exploitations. Ce sont toujours les pommes du voisin me direz-vous... Le problème est que sur ce marché, comme sur bien d'autres, malgré les pancartes "producteur", le client est paumé. "C'est de chez vous les concombres ?", ose-t-il parfois. Les citrons ou les ananas, c'est certain ce n'est pas d'ici. Mais le reste, qu'est-ce qui a été acheté, souvent au marché de gros comme aux Arnavaux ? Et qu'est-ce qui vient

*Sur les marchés, des “producteurs” vendent  
aussi des choux-fleurs hollandais*

“du jardin” ? Le qualificatif est cocasse quand on voit la taille de bien des exploitations.

Même en étant du métier, je suis parfois incapable d'en être sûre. Ce que je sais en revanche, c'est que sur le marché où je travaille, seuls deux stands – familiaux – vendent exclusivement leur production. Quand il n'y a plus de fraises, il n'y en a plus. Pour les autres, la part d'achat revente est variable, allant de quelques salades pour combler un trou entre deux rotations, à la moitié de ce qui est vendu.

Le producteur est donc devenu primeur en quelque sorte et parfois les fruits et légumes ne valent pas mieux en termes de fraîcheur et de qualité que ceux du supermarché. La justification est toujours la même : plus on a de produits différents sur son banc et plus on a de chance d'attirer le client mais aussi de le fidéliser. Est-ce que les consommateurs préfèrent tout prendre sur un seul stand ? Sûrement pour la majorité, mais il y en a aussi qui se rendent bien compte que quelque chose ne tourne pas rond. Surtout qu'aussi étonnant

que cela puisse paraître, rien n'oblige un vendeur qui se présente comme producteur à dire ce qui vient de chez lui ou ce qui vient d'ailleurs. "Origine France", "catégorie 1" (pour ce qui est calibré),"vrac" pour le reste. Parfois la ville. Mais cela ne dit pas si cela vient de ses propres champs ou d'une exploitation de l'autre bout de la France que je qualifierais d'industrielle par sa taille.

*Des stands de plus en plus grands*

"Avant, m'expliquait un des historiques du marché, les étals étaient beaucoup plus petits, quelques mètres seulement. On venait même qu'avec le C15 [un petit utilitaire, ndlr]. Les primeurs de la ville venaient nous acheter directement les fruits et légumes." La cinquantaine, il a toujours fait le marché. Fils et petit-fils de paysan. Le marché c'est sa vie et il connaît le prénom de la moitié de ses clients. Aujourd'hui, les bancs font souvent huit, douze mètres. Certains, ce qui n'est normalement pas permis par le règlement du marché, font même le double avec des tables donnant dans deux allées. Simultanément, on refuse le déballage à certains producteurs, notamment en bio. "Pas

la place”, répond le placier.

Aux stands à rallonge se sont ajoutés les panneaux “Agriculture raisonnée”. Et là, le client ne comprend vraiment plus rien. Quand on dit “raisonnée”, il est communément admis que cela signifie “moins traité que la normale”. Certains vont même jusqu’à expliquer qu’ils ne traitent chimiquement que si la récolte est menacée. Mais tout cela reste dans la pure affirmation sans aucun contrôle. Si, comme le label “Agriculture biologique”, l’agriculture raisonnée repose sur un référentiel et une certification, les exigences en terme d’usage des engrais et pesticides sont plus floues et les contrôles bien moins fréquents.

Si on croise l’affirmation “culture raisonnée” et le constat, généralisé, de la pratique de l’achat revente se pose la question de l’articulation des deux. Quand bien même un producteur est aussi préoccupé par les questions environnementales qu’il l’affirme, quid des produits qu’il achète ? L’agriculture raisonnée n’a guère sa place à 3 heures du matin au MIN... Un label “Zéro trace de pesticides” a cependant commencé à apparaître l’année derrière. Porté par un

collectif, il semblerait comporter des analyses sur l'absence de produits phytosanitaires sur les produits vendus.

Dernier sujet brûlant : l'origine géographique. Il y a quelques années –mais je n'ai pas réussi à remettre la main sur l'article de la Provence relatant les faits – un paysan du coin avait été condamné car il vendait des tomates “anciennes de Provence”, qu'il présentait comme “les siennes” et qui venaient en réalité d'Espagne. Une fois sur banc, tout est “origine France”, mais les cageots en dessous trahissent malheureusement souvent un déguisement malhonnête de la marchandise. Et à part le calendrier, il est in fine impossible de distinguer une aubergine italienne ou un chou-fleur hollandais d'un français. En bio ceci dit, les contrôles d'achat revente sont plus fréquents et la fraude me paraît bien plus délicate.

### *Pacte de confiance*

Cet hiver, j'ai eu envie de hurler après une “productrice” bio, qui, sur le marché de Puyricard, osait dire à ses clients, qui s'étonnaient de trouver des courgettes en

*Sur les marchés, des “producteurs” vendent  
aussi des choux-fleurs hollandais*

février, “que ses serres en croulaient”, ce qui – et pas besoin d’avoir fait vingt saisons de maraîchage pour le savoir – est techniquement impossible, chauffage ou pas.

Je suis désolée si j’ai instillé chez vous le doute quant à vos commerçants préférés du marché du samedi matin. Plus encore que d’autres secteurs, l’agriculture repose aujourd’hui sur un pacte de confiance essentiel entre l’acheteur et le vendeur. La bonne nouvelle est qu’il y a des moyens faciles d’éliminer une grande partie des produits issus de l’achat revente de votre panier en osier.

J’ai déjà évoqué le “quand il y en a plus il y en a plus”, premier bon signe. Taille du stand, second signe. Gueule des légumes, troisième chose facile : si tout semble calibré, parfait, c’est mauvais signe. Dernier élément plus chronophage : la visite de l’exploitation lors d’une journée portes ouvertes. Ne ratez pas la prochaine journée “Bienvenue à la ferme”, elle vous en dira long sur votre producteur adoré

et confirmera ou non votre attachement.

Je ne peux pas finir cette chronique sans partager mon immense plaisir, malgré tout, de travailler sur le marché. Le contact régulier avec les clients, la satisfaction de vendre des produits locaux, l'échange autour des grandes problématiques qui touchent l'agriculture aujourd'hui. La saisonnalité aussi, les premières cerises, les dernières tomates, les premiers potimarrons. La clientèle habituée ne se prive pas non plus de vous dire si vos tomates achetées la semaine dernière n'étaient pas assez mûres. La vente sur les marchés n'est pas toujours confortable mais quand on aime cela, on échangerait pour rien au monde sa place contre une autre dans un magasin climatisé. D'où sûrement l'indignation à l'égard de la confusion actuelle et le souhait de voir émerger de vrais marchés paysans, sans avocats, ni saucissons à 10 euros les trois.

*Chapitre 6*  
*Reconversion, acte II : de patronne*  
*de presse à exploitante*

“Il est temps de vivre la vie que tu t’es imaginée.” Certains ont des mantras qui les guident au quotidien, moi depuis le lycée et un sujet de philo à partir de cette citation, ce sont les mots d’Henry James qui ont souvent influencé mes choix. Construire sa vie selon ses aspirations, ses passions. Cela implique des sacrifices, des renoncements. Pour ma part, entre mon goût pour l’aventure et mon envie de prendre racine et de m’ancrer dans la terre, c’est la seconde que j’ai fait primer. Durant mes études à Sciences po, c’est ce besoin irrépissible de nature qui m’avait fait renoncer à un retour au Brésil où je m’étais pourtant tant plu, apprentie journaliste lors d’une année à l’étranger. Huit ans plus tard, je suis bien loin du poste de correspondante à l’étranger qui était mon fantasme. Je suis aussi très loin de ma vie marseillaise à Marsactu, aventure que j’ai aussi vécue comme une passion. Face au béton, aux bruits urbains et à la vie de bureau, l’autre part en moi a fini par l’emporter.

Pardon pour cette entrée philosophique à cette dernière chronique. L’été s’achève,

*Reconversion, acte II : de patronne  
de presse à exploitante*

les premières cultures s'arrêtent et il y a déjà dans l'air quelque chose qui annonce l'automne. Les jours raccourcissent, il fait de nouveau nuit le matin quand on prend le chemin du champ. Dans deux mois je finirai ma première saison à mon compte. Après un an à travailler dans des exploitations, je vends depuis avril des plantes aromatiques biologiques, en parallèle d'un mi-temps dans une exploitation maraîchère. Je cultive actuellement à peu près 5000 mètres carrés, en partie en restanques. Le tout certifié sans pesticides, sans herbicide et sans engrais chimique.

Lundi, mercredi et vendredi, à l'aube, je prends mon opinel, mon tablier et mes élastiques et je ramasse des bouquets de persil, basilic, menthe, coriandre et autres aromates que je livre en bouquets frais à trois magasins biologiques. Deux appartiennent à une grande enseigne, le troisième est un indépendant qui ne vend que des produits biologiques et locaux. Dès l'automne dernier, j'avais frappé timidement à leur porte pour savoir si des bouquets frais

les intéresseraient et à quel prix. Comme ce sont des produits fragiles, des livraisons tous les deux jours s'imposent et les trois m'ont fait part de la forte demande et du peu d'offre. "De la menthe et de la coriandre, on nous en demande toujours. Ce serait super d'en avoir de manière régulière", m'avait répondu une des responsables des achats. En jaugeant avec eux cet hiver les quantités qu'ils étaient susceptibles de m'acheter, j'ai établi un planning de culture et surtout le nombre de plants que je devais planter. Tout était, en gros, prévu, quand j'ai installé mes petits persils et basilics en terre. J'en ai même régulièrement manqué.

*"Mettre de ce que l'on est dans ce que l'on fait"*

Après avoir été co-actionnaire de Marsactu et donc dans la codécision, je me suis lancée seule dans cette nouvelle aventure, en entreprise individuelle. J'aurais pu peut-être chercher un associé, comme c'est souvent le cas en maraîchage, mais l'idée ne m'a pas traversé l'esprit au début. À vrai dire je n'en ai pas vraiment ressenti le besoin, au contraire. J'étais contente de faire les choses comme je

*Reconversion, acte II : de patronne  
de presse à exploitante*

l'entendais, au rythme je voulais. Le revers est que l'on est seul face à soi-même mais je n'ai pas eu souvent le sentiment de ne pas savoir par où commencer. Histoire de tempérament sûrement, j'avoue ne m'être pas posé tant de questions que cela avant de me lancer.

Ce qui me tenait à cœur était de pousser à fond mon envie de cultiver en respectant le plus possible l'environnement. J'ai choisi ainsi de ne pas utiliser de paillage plastique, d'investir dans des goutte-à-goutte rigides et non d'acheter des jetables que l'on ne garde qu'une saison. C'est plus cher que l'aspersion mais plus économique en eau. Pas de tracteur ni de travail profond du sol. Mes plants viennent d'une institution aixoise, la pépinière de Maurice Audier, pionnier du bio qui s'est converti dès les années 70. Mes graines d'Agrosemens, une société basée à Rousset. Mettre de ce que l'on est dans ce que l'on fait reste à mon sens la meilleure manière de s'épanouir dans une reconversion.

Il ne faut pas croire que ce soit un chemin sans

embûches. Comme toute aventure, celle-ci pousse à affronter soi-même, à dépasser ses appréhensions. La première pour moi était aussi simple que la peur de ne pas réussir “techniquement”, en somme ne pas avoir “la main verte”. En témoignent les nombreuses plantes grasses que j’avais fait mourir alors qu’elles étaient soit disant increvables. Alors des basilics réputés fragiles...

Finalement, ça a été. Tout n’est pas parfait bien sûr et j’ai encore du mal sur certaines cultures qui ne sont pas aussi belles que je le souhaiterais (coriandre maudite) mais j’ai réussi à produire, c’est déjà bien. Si j’avais choisi le maraîchage pur et dur, rien ne dit que j’aurais obtenu des carottes ou des poireaux dignes d’être vendus. Merci les aromates dont le cycle de croissance est court et qui, en cas de ratage, permettent de se rattraper relativement facilement. Mais au final, je n’ai pas eu tant de loupés que cela. Être producteur, (voir la chronique de la semaine dernière), c’est aussi apprendre à accepter que l’on ne contrôle pas tout à 100 %. C’est affronter les coups de mou et

*Reconversion, acte II : de patronne  
de presse à exploitante*

les coups de stress ou de fatigue. Mettre les coups de collier quand ils sont nécessaires aussi. Mais jusqu'à maintenant, les magasins ont été très compréhensifs lorsque je manquais de coriandre, que ma menthe avait quelques petits trous ou que mon basilic était court sur tige. Une partie des clients en bio entendent que les produits peuvent parfois, et ça n'enlève rien au goût, avoir des imperfections.

L'hiver sera consacré au déménagement de l'exploitation vers le nouveau terrain à Lauris. Pour la seconde année consécutive, mais cette fois pour de bon, il faudra à nouveau aménager, bâtir, les planches permanentes sur lesquelles seront installées mes plantes. Monter une serre aussi, qui me permettra d'avoir des rotations à l'abri l'été et d'étendre un peu la saison de culture à l'automne et au printemps. Serre non chauffée bien sûr, hors de question de produire à tout prix de la menthe en janvier. Côté vente, j'espère pouvoir faire un ou deux marchés hebdomadaires, cette fois-ci avec mes herbes. Je dois aussi pouvoir

ajouter quelques magasins à ma tournée de livraison.

Pas jusqu'à Marseille, malheureusement, car je ne souhaite pas étendre ma zone de commercialisation, ni changer le modèle de mon exploitation qui se rapproche de ce que l'on nomme les "micro-fermes". De petites structures, frugales, portées par une ou plusieurs personnes mais qui n'ont pas l'intention de grandir à l'infini ni de se mécaniser. Ce n'est pas une agriculture en dehors du capitalisme mais une agriculture à échelle humaine. Je n'exclus pas non plus, qui sait, de revenir, parfois à mon clavier. Même si ce n'est "que" pour décrire ce que je vois tous les jours dans mes champs.

© Marsactu  
janvier 2019