

## **Création d'un réseau de fermes maraichères bio sur le territoire des Corbières et du Minervois**

### *Etude préalable*

#### **1 / Le contexte**

Notre région a été fortement marquée, après une très longue histoire de polyculture diversifiée, par la généralisation de la monoculture de la vigne, à partir de la fin du 19<sup>ème</sup> siècle.

Ainsi, au fil des dernières décennies, son autonomie alimentaire a largement régressé. Aujourd'hui, elle est devenue extrêmement faible.

Plus récemment, les crises de surproduction viticole ont conduit à d'importantes campagnes d'arrachage et à la création de jachères souvent mal entretenues, peu utiles tant au plan agricole qu'au plan de la biodiversité et de la vie biologique des sols.

Enfin, durant les dernières semaines, la crise du Covid19 a mis au grand jour la dépendance de nos approvisionnements sanitaires et alimentaires et à l'issue de cette crise, il apparaît plus que jamais important de prendre ces problèmes à bras le corps.

En effet, pour nos produits de première nécessité alimentaire, comme pour ces produits sanitaires qui nous ont tant manqués, nous ne disposons pas de stocks de précaution suffisants et notre capacité de production locale est beaucoup trop faible.

Nous devons nous préparer à une montée considérable des risques au plan sanitaire, climatique, et sur la biodiversité, pouvant entraîner dans leur sillage de graves conséquences sociales.

Ainsi, la transition que nous devons engager en ce début de 21<sup>ème</sup> siècle doit nous permettre :

- de nous organiser face à ces nouveaux risques dont la crise du Covid19 n'est que le prélude,
- de construire un monde plus équilibré, aux plans écologique, climatique et social.

Ceci nous conduira à relocaliser de manière significative notre production vivrière, à préserver à long terme la qualité des sols et la biodiversité de nos territoires et enfin à recréer une « trame sociale » capable de porter cette mutation.

Face à ces enjeux, des mesures au plan national sont indispensables, mais la plupart des solutions viendront des actions concrètes engagées par nos territoires, par nos communes, notre communauté de communes, notre département et notre région.

#### **2 / Les objectifs**

Notre région a prouvé par le passé qu'elle était capable d'assumer un degré assez important d'autosuffisance alimentaire. Il convient donc d'y revenir progressivement, mais de manière déterminée en se fixant des objectifs ambitieux à moyen terme. Et, au plan qualitatif, ce développement doit, dès l'origine, être pensé dans le cadre d'une agriculture biologique.

A plus court terme, il s'agit donc d'enclencher le mouvement par la création d'un réseau de fermes maraichères bio « prototypes » et de mettre en place les conditions favorables pour son développement futur : formation, aide à l'installation des porteurs de projets, renforcement des réseaux de distribution locaux et ouverture de nouveaux débouchés dans la restauration collective publique (cantines scolaires, restaurants des établissements de santé et de retraite...)

Nos objectifs seront donc :

- D'augmenter, grâce à des productions bio et locales de qualité, l'autonomie alimentaire du territoire et en particulier celle des cantines dans les écoles et autres services publics.
- D'associer, dans des projets collaboratifs les citoyens investisseurs et consommateurs, les collectivités locales, les associations, les organisations professionnelles et enfin les professionnels qui pourraient porter ces projets au plan opérationnel.
- De travailler dans une optique de « projets pilotes », s'inspirant d'expériences qui ont réussi ailleurs et qui peuvent servir de support aux développements de ce programme d'action.

Dès aujourd'hui, nous le verrons ci-dessous au travers d'exemples précis, les acteurs associatifs et professionnels se mobilisent et de nombreux territoires et collectivités locales de notre pays sont à la manœuvre pour développer concrètement de tels projets.

### **3 / Initiative du programme d'action et premières étapes de sa pré-étude.**

L'initiative de ce projet a été prise par deux associations :

- **Terre de Liens** engagée depuis sa création dans la construction d'un réseau de centaines de fermes pratiquant l'agriculture bio et paysanne. *Terre de Liens* collecte, au travers de sa Foncière ou de sa Fondation des « fonds citoyens » principalement dédiés à l'achat et à la protection à long terme du foncier agricole de ces fermes. Ces fermes sont ensuite louées par *Terre de Liens* à des porteurs de projet s'engageant à produire en bio dans le cadre d'un bail rural environnemental.
- **DDCM (Développement Durable en Corbières et Minervois)** qui s'est engagée, à l'occasion des récentes élections municipales, dans l'opération nationale du « pacte pour la transition » visant à définir et à co-construire, entre citoyens et élus, les projets indispensables à notre future résilience écologique et sociale.

Au plan opérationnel, cette pré-étude est menée par Bertrand Claverie, membre fondateur de *DDCM* et membre actif de *Terre de Liens*, et par François Dubreuilh administrateur de *Terre de Liens Languedoc Roussillon*.

La première étape, présentée ici a pour objectif

- de recueillir le témoignage de plusieurs producteurs bio du territoire afin d'ancrer notre étude dans le réel et de bien identifier les difficultés auxquelles ils sont confrontés.
- de présenter quelques initiatives exemplaires, dans notre région, ou au-delà, pouvant inspirer notre plan d'action futur et, éventuellement, lui servir de guide.
- de servir de base au dialogue que nous souhaitons engager avec tous les acteurs (élus, associatifs, professionnels...) qui pourraient apporter un soutien actif à ce programme d'action.

### **4 / Périmètre géographique et cadrage du programme d'action**

Dans un premier temps, si l'accueil des collectivités locales (municipalités et collectivité de communes) est favorable, nous investiguerons les possibilités d'installation de fermes dans une vingtaine de communes de la CCRLCM (Communauté de Communes de la Région Lézignanaise, Corbières et Minervois) autour de Lézignan.

Cette investigation pourra être étendue ensuite au sein de la CCRLCM et/ou dans la région narbonnaise.

La commercialisation de la production de ces fermes locales et bio s'effectuerait :

- au travers des réseaux de distribution existants (ou à créer) sur le territoire de la CCRLCM et au-delà sur Narbonne : marchés, magasins de producteurs, magasins bio, épiceries locales, AMAP.

- au travers des collectivités locales pour les besoins des cantines scolaires, des maisons de retraite et autres services publics.

En conséquence, notre programme d'action pour développer les fermes bio existantes ou en créer de nouvelles se structure en deux volets :

- Comment augmenter la pénétration des produits de ces fermes sur le marché alimentaire général et atteindre de nouveaux consommateurs ?
- Comment approvisionner les cantines des services publics, scolaires et autres.

## **5 / Développer la production vivrière bio du territoire pour augmenter sa pénétration sur le marché alimentaire général.**

### **5.1 / Enseignements issus de nos interviews de producteurs (cf annexe 7).**

Aujourd'hui, les producteurs maraichers ou « paysans boulangers » sont quasiment tous confrontés à l'équilibre économique précaire de leurs entreprises. La rentabilité de ces activités est, le plus souvent, sur le fil du rasoir.

Elle est tout particulièrement mise en risque lors des premières années d'activité durant lesquelles il faut à la fois « faire sa place » dans les réseaux de distribution existants et amortir les investissements réalisés pour le foncier et l'équipement de l'exploitation. Et elle est aussi fortement mise en risque par les aléas climatiques de plus en plus fréquents (sécheresses, restrictions d'accès à l'eau), les aléas écologiques (destructions dues aux sangliers par exemple...) ou sociaux (vol de matériel ou de récolte).

C'est leur passion pour leur métier, leur engagement et leur désir d'indépendance qui leur permet, au jour le jour, de surmonter ces difficultés et ces risques. En ce sens, ces professionnels sont des précurseurs courageux, leur travail doit être salué, et ils doivent être écoutés dans le cadre du développement de la filière que nous souhaitons impulser.

La plupart d'entre eux fonctionnent de manière assez isolée. Lorsqu'ils débutent, ils trouvent avec difficulté leur place dans les réseaux de distribution directs ou semi-directs existants : les marchés, la distribution à la ferme ou par paniers, les Biocoops, épicerie indépendante, magasins de producteurs...

Leur situation devient moins précaire dès qu'ils sont arrivés d'une part à fidéliser une clientèle, d'autre part à amortir les frais d'installation de leur exploitation et enfin à lui donner l'organisation et la taille critique qui permettra sa viabilité à long terme.

En conséquence, si nous souhaitons développer réellement cette filière de production vivrière bio sur nos territoires, étendre sa clientèle et lui faire atteindre une véritable taille critique, les citoyens et leurs associations, les collectivités locales, et les organisations professionnelles doivent agir sur tous ses aspects déterminants : la formation, la création de « couveuses » d'entreprises, l'aide à l'installation, la mise en commun de moyens de production et le développement de magasins de producteurs bio concurrentiels avec la grande distribution.

### **5.2/ Une expérience exemplaire : l'espace maraicher de Magny les Hameaux (78).**

L'installation d'un espace maraicher intégré de 10ha, (incluant des locaux de stockage et de transformation et un lieu de vente) a été réalisée par la municipalité de Magny les Hameaux (9.200 habitants) avec l'assistance de Terre de Liens. Cette installation est exemplaire à plus d'un titre.

Son succès a été assuré par l'engagement des collectivités, le support de Terre de Liens, des AMAP et des groupements locaux d'agriculture biologique et celui des citoyens.

Il est exemplaire aussi, car outre l'installation de deux agriculteurs dont les productions sont complémentaires, il a su mettre en place des locaux de stockage, des locaux de transformation et un espace de vente mutualisés (cf Annexe 1).

### **5.3 / Quel objectif en terme de nombre de fermes et de superficie d'exploitations ?**

Il semble à la fois plus souple opérationnellement et plus judicieux de promouvoir la création d'un réseau de quatre à six exploitations pour des superficies cultivées de qui se situeraient entre 3 et 5 hectares chacune.

Ceci représenterait environ une vingtaine d'hectares de nouvelles exploitations maraichères, dans les quelques années à venir, sur notre périmètre géographique.

Ceci permettrait d'impliquer opérationnellement dans le projet quatre, cinq ou six communes, parmi les plus motivées de la CCRLCM, et de produire un effet d'entraînement pour les étapes de développement ultérieures.

Ceci permettrait également d'installer opérationnellement et progressivement, dans les quelques années à venir, environ une quinzaine de professionnels pour en assurer l'exploitation opérationnelle.

Franchir cette « marche d'escalier » permettrait d'envisager le développement de nouveaux magasins de producteurs bio et d'AMAP réellement compétitifs, sur Lézignan et sur Narbonne pour élargir significativement le cadre des réseaux de distribution actuels et atteindre de nouveaux publics.

### **5.4 / Type de cultures, modèle de production agricole, dimensionnement de la couverture alimentaire induite.**

Le type de culture principalement visé est le maraichage de légumes et la production de fruits sur un modèle d'agriculture biologique, paysanne et artisanale. Ce modèle peut inclure des productions complémentaires de « petit » élevage de volailles, de cochon... la production de miel et de produits transformés simples : confitures, jus de fruits, pâtés...

Si l'on fait passer les 20 hectares cibles de notre projet à la « moulinette » du simulateur Parcel de Terre de Liens on pourrait couvrir 100 % des besoins en fruits et légumes d'environ 350 personnes (dans l'hypothèse d'un régime alimentaire réduisant de 50% la consommation des produits animaux). En considérant, ce qui est plus réaliste, que ces nouvelles fermes ne couvriraient que partiellement les besoins de ses futurs consommateurs, nous pouvons considérer que leur production pourrait concerner plus d'un millier de consommateurs.

Ce modèle inclut également des « paysans boulangers » valorisant la production de céréales locales à faible rendement en internalisant leur transformation en produits boulangers : farines, pains, pizzas, biscuits, pâtes alimentaires... la problématique foncière est pour eux très différente, car elle induit des surfaces d'exploitation largement plus importantes.

### **5.5 / Cadrage financier et opérationnel**

Au plan opérationnel, pour assurer la pérennité et la préservation à long terme du foncier agricole concerné, l'acquisition des terrains et leur gestion par la fondation et/ou la foncière Terre de Liens est possible, voire souhaitable car elle permet au porteur de projet de s'inscrire dans une perspective de « moyen ou long terme » sans prendre à sa charge les frais d'investissement foncier de son exploitation.

Sur la base des coûts à l'hectare pratiqués dans la région (environ 4000€ ou 5000€ pour des surfaces irrigables et cultivables), on peut estimer le budget d'acquisition des terres (pour les activités de maraichage) entre 80.000 € et 100.000€. Budget auquel il faudra ajouter des coûts d'acquisition relatifs au « bâti » des exploitation(s)...

La conclusion, toute provisoire de ces estimations est que, pour être réellement « impulsé », le projet devra, pour le foncier et le bâti d'exploitation des nouvelles fermes, mobiliser durant ses premières années un budget d'investissement de l'ordre de 200.000 €.

## **5.6 / Ciblage et sélection des terrains agricoles des nouvelles fermes**

### **Identification et sélection des porteurs de projets et procédures d'acquisition**

Le ciblage des terrains potentiels de ce futur réseau de fermes peut être réalisé par plusieurs parties prenantes :

- les municipalités proactives qui peuvent identifier, voire inventorier, les terrains de leurs communes bien adaptés au projet et potentiellement disponibles.
- Terre de Liens selon ses canaux habituels : connaissance des propositions de vente sur le marché via la SAFER ou autres organismes, information et sollicitation de ces mêmes organismes concernant le ciblage de notre recherche au titre du projet.
- certains exploitants du territoire souhaitant, pour cause de retraite ou autre, céder tout ou partie de leur exploitation.
- certains exploitants déjà installés porteurs d'un projet pour étendre leur activité.
- les porteurs de projet candidats à la création de nouvelles fermes

La mise à disposition éventuelle, par les municipalités, de terrains leur appartenant, s'ils s'avéraient bien adaptés aux besoins du projet, peut être étudiée de manière spécifique. Dans ce cas Terre de Liens peut apporter ses compétences pour la mise au point des baux ruraux environnementaux avec les porteurs de projets.

Une autre solution est que les porteurs de projet, s'ils le souhaitent, sollicitent Terre de Liens pour l'acquisition du foncier et du bâti d'exploitation. Terre de Liens étudiera alors leur projet selon ses procédures habituelles, et si le résultat est positif, engagera la procédure d'acquisition et la mise au point du bail d'exploitation.

L'acquisition des terrains et du bâti d'exploitation serait alors effectuée par la Fondation ou la Foncière de Terre de Liens selon leurs procédures habituelles.

Ainsi la recherche et l'identification des porteurs de projets et le ciblage des terrains potentiels doivent se dérouler en parallèle jusqu'à déboucher sur des projets concrets associant un porteur de projet et des terrains disponibles et bien adaptés à son activité future

## **6 / Développer la production vivrière bio du territoire pour approvisionner les cantines des services publics, scolaires et autres.**

Les évolutions légales exigent que les cantines évoluent progressivement vers une alimentation moins carnée et à base de produits locaux et issus de l'agriculture biologique : d'ici à 2022 20% de produits d'origine biologique y seront exigés, et ce mouvement s'amplifiera très sûrement dans les années suivantes. Cette évolution conduit de plus en plus de municipalités et de collectivités locales à s'engager, sur leur territoire, pour le développement d'une agriculture vivrière biologique et diversifiée dans le but d'alimenter les cantines de leurs établissements scolaires et hospitaliers, des maisons de retraite et au-delà de toute la restauration collective sur leur territoire.

Nous décrivons, ci-dessous quelques projets, dans notre région ou au-delà qui ont l'ambition de répondre à ces objectifs :

### **6.1 / Le partenariat de MP2 avec le lycée Joseph Anglade de Lézignan.**

MP2, association d'insertion à Lézignan Corbières, va étendre son activité d'insertion en jardinage bio pour monter un partenariat opérationnel avec le lycée Joseph Anglade dans le but d'alimenter sa cantine en produits maraichers bio (cf annexe 2).

### **6.2 / Les cantines 100 % bio de Mouans Sartoux (06).**

Mouans-Sartoux (9500 habitants) a misé sur la transformation en bio de son territoire pour les années à venir.

Pour préserver les terres de la bétonisation, la commune est passée en 2012 de 40 ha à 112 ha dédiés à l'agriculture biologique. Elle est propriétaire d'un domaine de 6 hectares dont 4 ha sont cultivés par une régie municipale comprenant trois salariés.

Cette régie municipale produit 25 tonnes de légumes qui représentent 85 % des besoins des 1.300 repas servis chaque jour par la Ville à la cantine scolaire.

En s'appuyant sur cette expérience qu'il a portée, Gille Pérole, maire-adjoint de la Ville a lancé d'ailleurs le précieux [réseau Un+Bio](#) pour aider les communes à développer une alimentation bio et de proximité.

Voir l'excellente vidéo de 6 minutes présentant le sujet à l'adresse suivante : <https://www.youtube.com/watch?v=XPHPwb3NTwA> (voir aussi l'article présentant plus largement l'approche alimentaire de cette municipalité en Annexe 3).

### **6.3 / Narbonne envisage de renforcer l'approvisionnement de ses cantines en bio.**

La ville de Narbonne, envisage de lancer une étude pour installer des maraichers bio et une zone de jardins familiaux sur une réserve foncière de 14 ha lui appartenant, à proximité de l'Espace Liberté.

Ces maraichers bio auraient pour vocation prioritaire d'approvisionner les cantines scolaires et autres cantines publiques... de la ville. Cette activité pourrait être coordonnée par une coopérative qui disposerait de moyens de stockage et établirait une convention entre les producteurs et les cantines afin que la production soit cohérente et bien planifiée vis-à-vis des besoins de restauration collective. Cette organisation permettrait une répartition adaptée des cultures entre producteurs et simplifierait la distribution des produits vis-à-vis des cantines en la centralisant en un point unique (cf annexe 4).

### **6.4 / Installation d'un maraicher bio dans les Ardennes**

Le projet de la Communauté de Communes des Crêtes Pré-Ardennaises, suite à un processus de veille foncière et de sélection des porteurs de projets, a installé en 2019 avec l'aide du groupement Abiosol (Terre de liens, Le Champ des Possibles et les associations professionnelles bio du territoire) un maraicher bio sur un terrain de 6ha appartenant à la commune d'Attigny. Ce maraicher bio assurera, notamment l'approvisionnement local de la restauration collective (cf annexe 5)

## **7 / Aider l'installation des porteurs de projets.**

Comme nous l'avons vu dans les nombreux exemples présentés ci-dessus, l'accompagnement des porteurs de projets est un facteur clef pour leur réussite et la stabilisation de leur activité durant les premières années.

Il faut en effet, avoir en tête que moins de 15% des agriculteurs potentiels formés au BPREA (Brevet Professionnel d'Exploitant Agricole) s'installent effectivement et qu'à peine la moitié d'entre eux arrivent à pérenniser leur entreprise.

**Les espaces tests agricoles** jouent, pour trois ans une fonction de « couveuse » permettant de valider, en situation réelle et avec une prise de risque limitée, le projet professionnel des agriculteurs qui s'y engagent.

Au niveau national, le *RENETA : Réseau National des Espaces Tests Agricoles* créé en 2012 comporte déjà 40 espaces opérationnels et une trentaine en projet. C'est donc un mouvement qui prend de l'ampleur. Pour une collectivité de communes, un espace test agricole constitue, à la fois, un tremplin opérationnel vers des installations pérennes et un projet qui fédère les acteurs et amorce le développement d'une production alimentaire locale.

Dans notre département, le premier espace test installé l'a été à l'initiative de « Graine de Paysan » (cf annexe 6\_1)

Le Grand Narbonne est en cours de mise en place d'un espace test agricole qui sera opérationnel dès 2021. (cf annexe 6\_2).

**L'acquisition du foncier** est ensuite un facteur clef, car le niveau d'investissement requis peut être inaccessible pour de nombreux porteurs de projets. A ce niveau, deux options sont possibles, les terrains peuvent être acquis ou mis à disposition, dans le cadre d'un bail environnemental, par Terre de Liens, ou directement par les collectivités locales.

## **8 / Synthèse et conclusion**

Cette première synthèse de notre étude va servir de base pour établir des contacts structurés avec les élus des collectivités locales de notre territoire, et avec tous les partenaires associatifs ou professionnels pouvant apporter leur soutien à cette démarche : BioCivam de l'Aude, Chambre d'agriculture, Adear 11 et autres partenaires de la maison paysanne de l'Aude...

Elle continuera à être alimentée par de nouvelles rencontres que nous allons organiser avec d'autres producteurs et porteurs de projets innovants.

D'ores et déjà, elle est suffisante pour constater que, si la volonté d'engagement des différents acteurs est au rendez-vous, il est possible pour notre territoire de franchir, dans les toutes prochaines années, une marche d'escalier très significative pour développer son autonomie alimentaire par l'agriculture biologique.

Pour ce faire il faut commencer par mettre en place, avec quelques municipalités pilotes, et les porteurs de projets identifiés par ailleurs, une veille foncière qui permettra d'identifier des terrains bien adaptés pour l'installation de ce réseau de nouvelles fermes.

En parallèle, la mise en place d'espaces de production nouveaux permettra d'établir un nouveau mode de fonctionnement pour alimenter de manière régulière et significative la restauration collective avec des produits biologiques et locaux.

Le développement simultané et la complémentarité de ces deux réseaux de production nous permettrait ainsi d'atteindre une « taille critique » justifiant le développement d'un nouvel espace test agricole sur notre territoire et nous permettrait aussi, d'envisager pour ces nouvelles productions, des infrastructures communes : lieux de stockage, mutualisation des matériels, ateliers de transformation.

## **Annexe 1 :**

### **Création d'un espace maraîcher intégré par la mairie Magny les Hameaux (78)**

Ce projet a vu le jour, à l'initiative de la mairie de Magny les Hameaux, sur un terrain de 10 ha très proche du centre bourg et a mobilisé d'autres acteurs importants du territoire : l'agglomération de Saint Quentin en Yvelines et le Parc Naturel de Chevreuse.

Son succès est largement dû à la collaboration de ces acteurs public de territoire avec le groupement associatif **Abiosol** qui a accompagné le projet dans toutes ses phases : étude des sols, appels à projets et sélection des candidats, rédaction des baux ruraux environnementaux... Le groupement associatif Abiosol est constitué de 4 associations : **Le champ des possibles** qui organise une couveuse pour de nouvelles entreprises de maraîchage au sein d'exploitations existantes, **Terre de Liens**, pour son expertise en montage et validation de projets d'installation agricole, le **GAB (Groupement d'Agriculture Biologique) d'Ile de France** et le **réseau AMAP d'Ile de France**.

Ce projet a également largement associé les citoyens qui, à certaines étapes ont mis en place un financement par prêt participatif via l'association « Le bonheur est dans le pré » et ont également aidé lors de chantiers pour monter les serres et poser les clôtures du domaine.

Ce projet est exemplaire car il a mis en place entre 2015 et 2019 un dispositif comprenant :

- deux exploitations maraîchères bio,
- un bâti d'exploitation permettant le stockage et la transformation de la production
- un lieu de vente.

Le projet a généré plusieurs emplois pérennes sur le territoire.

Robert Pires 48 ans a été sélectionné (par un jury composé des acteurs du territoire et de représentants d'Abiosol) pour son projet d'entreprise maraîchère (40 légumes de 80 variétés différentes), lancé en 2015 sur 3 ha. Aline Potier, 45 ans a été ensuite sélectionnée pour y exploiter 5ha d'arboriculture fruitière : pommiers, cerisiers, poiriers... mais aussi cassis, mures, framboises, kiwis...

Tous deux ont suivi un itinéraire de reconversion : Robert travaillait au départ dans l'industrie, Aline était agent des télécoms.

Les ventes s'effectuent sur place, au travers d'une AMAP locale et au travers d'une deuxième AMAP à Paris (18<sup>ème</sup>).

Ainsi ce projet a permis de mettre en place, au niveau du territoire, une infrastructure solide de production, transformation et vente pour ces nouvelles productions maraîchères et fruitières et elle constitue un socle précieux pour leur développement ultérieur.



## **Annexe 2 :**

### **Activités et projets de MP2 environnement, en maraichage bio, à Lézignan.**

*Entretien avec son directeur, Denis Audouin et avec Benoit Varennes et Patrice Mendy qui y animent les activités « maraichage » et « espaces verts ».*

MP2 environnement est une association d'insertion lézignanaise engagée sur trois activités : la ressourcerie, le recyclage et le jardinage / maraichage. Son activité est principalement subventionnée par l'Etat et le département de l'Aude. La communauté de communes y participe, avec la commune de Lézignan-Corbières à hauteur de 15.000€ (soit 1,5% de son financement total).

L'activité maraichage de MP2 Environnement a démarré en 1998 sur un premier jardin situé à Conilhac. Depuis 2014, MP2 a déménagé son jardin à Lézignan, route de Roubia. Il est aujourd'hui propriétaire. Une extension du domaine sur un terrain non adjacent (1km plus loin en direction de Roubia) est en cours, dans le cadre du partenariat futur avec la cantine du lycée Joseph Anglade.

Le domaine actuel a une superficie de 1ha dont 60% ou 70% de surface cultivée. L'extension future du domaine permettra une exploitation plus mécanisée et productive.

Les ressources en eau sont assurées par un puits et un forage (7m et 12m de profondeur) qui peuvent être temporairement à sec. De fin mars à fin septembre le domaine (actuel et extension) peut également être alimenté par le réseau ASA. Il peut donc arriver que l'exploitation soit en difficulté hydrique en période automnale et hivernale.

Pour le maraichage, Benoit Varennes coordonne la formation du personnel en insertion ainsi que la conception et la mise en œuvre des plans de culture.

12 personnes en insertion sont en contrat sur le domaine, pour une durée maximum légale de 2 ans. Elles quittent la structure avec une qualification d' « employé polyvalent en maraichage ». 71 % des contrats d'insertion en maraichage / espaces verts débouchent sur une sortie positive : CDI, CDD, formation de plus de 400 heures...

Le domaine produit du maraichage bio été / hiver et des fruits : 70 arbres fruitiers encore jeunes souvent en variétés anciennes adaptées au climat : cognassiers, amandiers, figuiers, poiriers, cerisiers, plaqueminières...

Les produits du jardin sont vendus sur place (avec possibilité de passage des commandes par téléphone) et par les Biocoop de Lézignan et de Narbonne. Les salariés de MP2 bénéficient de tarifs préférentiels.

La production de l'extension future du jardin sera particulièrement destinée à la cantine du Lycée Anglade. Une convention de production sera passée avec lui pour établir un plan de production adapté à ses besoins. Des discussions sont également en-cours pour un approvisionnement éventuel de la cantine du lycée Ferroul.

Les bases professionnelles et techniques solides de MP2 en matière de jardinage / maraichage pourront lui ouvrir de nouvelles opportunités de développement :

D'ores et déjà il assure des prestations de support, d'animation et de formation à destination de collectifs de jardinage. Il dispose de toutes les compétences pour apporter son support (en liaison avec d'autres organismes comme l'ADEAR ou Terre de Liens...) à de jeunes maraichers pouvant s'installer à proximité de Lézignan .

Pour MP2, ces développements futurs éventuels s'inscriront dans sa démarche progressive de « développement durable » qui lui a permis d'assurer, jusqu'à ce jour, le succès et la pérennité de ses projets.

### **Annexe 3 :**

#### **Entretien avec Xavier Belart, Domaine du Petit Craboulette.**

#### **Conseiller municipal de Narbonne, délégué à l'environnement, au développement durable et à l'agriculture.**

Le domaine de Petit Craboulette fait 80 ha. Il comprend en particulier, 30 ha de vignes, 6 ha de vergers (pommiers, abricotiers, pêchers...) et 6 ha de maraichage, le reste étant en prairies.

Xavier Bèlart s'y installe en 1980, et profite d'un transfert de savoir-faire de la part de vieux maraichers du coin. Aujourd'hui c'est son fils qui a repris l'exploitation. Elle produit du vin, des fruits et des produits transformés grâce à un atelier situé à Couiza : jus de pomme et de raisin, gelées, compotes, sauce tomate...

Le domaine est en agriculture raisonnée, sa conversion en bio est envisagée à court terme.

La commercialisation s'effectue sur les marchés et une boutique dédiée au domaine est en cours de création.

Beaucoup d'agriculteurs de la zone vont partir en retraite dans les années qui viennent et Xavier Bèlart craint le rachat massif des terres par les industriels andalous confrontés à la désertification et à la dégradation de leurs sols due à leurs méthodes de culture destructives.

Par ailleurs Xavier Belart, en tant que conseiller municipal de Narbonne, délégué à l'environnement, au développement durable et à l'agriculture nous fait part d'un projet, (actuellement à un stade d'étude et pas encore engagé), visant à installer 5 ou 6 maraichers bio sur un terrain de 14 ha lui appartenant, à proximité de l'Espace Liberté.

Ces maraichers pourraient avoir pour vocation prioritaire d'approvisionner les cantines scolaires et autres... de la ville. Cette activité pourrait être coordonnée par une coopérative assurant la bonne répartition des cultures entre les producteurs en amont et simplifiant la distribution des produits vis-à-vis des cantines en la centralisant en un point unique.

Par ailleurs, cette réserve foncière de la ville pourrait également accueillir une zone de jardins familiaux.

## Annexe 4 :

### Mouans-Sartoux : Une ville mise sur le bio et le local et devient autosuffisante en alimentation.

13 septembre 2019 - Laurie Debove –

Article paru dans : « La relève et la peste » – média internet indépendant et gratuit

Pour préserver les terres de la bétonisation, la Ville est passé en 2012 de 40 ha à 112 ha dédiés à l'agriculture dans le Plan Local d'Urbanisation. La Ville verse une aide à l'installation pour les producteurs bio à hauteur de 20 % des investissements avec un plafond de 12 000 euros. Un nouveau maraîcher en bénéficie et la prochaine activité à être subventionnée sera un élevage de poules pondeuses bio.



13 septembre 2019 - Laurie Debove



Crédit photo : La Mead de Moans-Sartoux

Le système de la cantine est une tarification sociale avec taux d'effort sur le quotient familial. Il n'y a pas eu de changement du tarif de la cantine scolaire car la Ville a voulu passer en 100 % bio [à budget constant](#), notamment grâce aux économies réalisées sur une [baisse de 80% du gaspillage alimentaire](#).

***Sur cinq repas, les cantines scolaires servent deux repas végétariens par semaine : 1 vegan, et le deuxième avec des œufs.***

***Il y a de la viande au menu deux fois par semaine, et du poisson une fois.***

La Ville finance la régie agricole de 30 à 40 %. Le reste des financements provient d'appels à projets comme le programme national de l'alimentation, la Fondation Daniel et Nina Carasso et un projet européen. Les fonds sont débloqués à la Ville en échange de son expertise et de mise en place de projets alimentaires territoriaux. [Mouans-Sartoux accompagne ainsi des collectivités et communes](#) en France, au Portugal, en Italie, en Belgique, en Bulgarie, en Grèce et en Roumanie.

« On a volontairement choisi des lieux avec des contraintes géographiques, culturelles et climatiques très différentes car on veut prouver que ce modèle peut marcher partout. » précise Gilles Pérole, adjoint au Maire de Mouans-Sartoux, au téléphone pour La Relève et La Peste

La Ville a également co-créé, avec l'Université Nice-Côte d'Azur, [un diplôme universitaire de chef de projet en alimentation durable](#) pour former les personnels des collectivités territoriales, et tous ceux qui le veulent, à établir un diagnostic des territoires pour élaborer un plan d'alimentation territorial.

#### **Impliquer les habitants pour protéger les terres de la bétonisation**

Pour préserver les terres de la bétonisation, la Ville est passé en 2012 de 40ha à 112ha dédiés à l'agriculture dans le Plan Local d'Urbanisation. **La Ville verse une aide à l'installation**

**pour les producteurs bio à hauteur de 20 % des investissements avec un plafond de 12.000 euros.** Un nouveau maraîcher en bénéficie et la prochaine activité subventionnée sera un élevage de poules pondeuses bio.

*« On accompagne les porteurs de projets dans le sens où il ne suffit pas de classer des surfaces agricoles pour qu'elles soient cultivées du jour au lendemain, surtout quand ces surfaces sont privées. Notre constat au bout de 7 ans : il y a eu longtemps un accaparement foncier dans l'espoir que ça redevienne constructible, et depuis un an ça se débloque un peu, on a motivé 11 propriétaires de louer ou vendre des terres pour des projets agricoles. »* détaille Gilles Pérole, adjoint au Maire de Mouans-Sartoux, au téléphone pour La Relève et La Peste



Le classement des terres agricoles a été pensé de façon à générer le moins de crispations possibles. Avec [la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable](#), Mouans-Sartoux veut structurer le projet d'autosuffisance alimentaire du territoire pour le pérenniser dans le temps, et s'assurer que les habitants soient partie prenante du projet, avec un accès à de la nourriture saine quel que soient leurs revenus. Ils sont encouragés à faire des petits potagers.

***La Ville a mis à disposition 30 jardins familiaux, et chaque nouveau logement social comprend un jardin partagé. Des grandes jardinières ont été offertes aux habitants dans le village, beaucoup d'entre eux en ont choisi de planter des légumes.***



Crédit photo : La Mead de Moans-Sartoux

A priori, la recette marche, car de nombreux habitants se déclarent attachés à la nourriture bio et locale, [comme en témoigne une enquête](#) où 87 % des parents de cantines scolaires ont précisé avoir modifié leurs habitudes alimentaires pour un régime plus végétal, bio et local. Dans un ménage, le coût des aliments bio est souvent rééquilibré par le fait de manger moins de produits issus d'animaux et ultra-transformés.

**Les deux prochains projets pour Mouans-Sartoux : « le citoyen nourrit la ville » pour encourager l'autoproduction et la production solidaire en donnant des récoltes à l'épicerie sociale. Et la mise en place de la plateforme « viens jardiner chez moi » pour mettre en relation des propriétaires de jardin qui ne peuvent pas s'en occuper et des personnes motivées pour faire un potager et partager leurs récoltes. De belles promesses de lien social autour de la Terre**

## **Annexe 5 :**

### **Installation de maraichers par la Communauté de Communes des Crêtes Pré-ardennaises pour faciliter notamment l'approvisionnement local de la restauration collective.**

La Communauté de Communes des Crêtes Pré-Ardennaises (CCCPA), ayant constaté une carence en matière de production de légumes biologiques frais et de saison sur son territoire a souhaité développer ces productions en installant des maraichers biologiques sur une parcelle de 6 ha appartenant à la commune d'Attigny. La CCCPA est constituée de 94 communes rurales pour une population totale de 22.400 habitants en 2016.

Elle souhaite soutenir le développement des circuits courts en accompagnant les agriculteurs dans leurs projets de diversification, ainsi que la restauration collective dans l'introduction de produits locaux, issus de l'agriculture conventionnelle et biologique.

La parcelle, offerte en location pour du maraichage biologique est d'un seul tenant, jusqu'ici utilisée pour des cultures céréalières en conventionnel (blé et maïs) exigera 2 ans pour sa conversion en bio. La terre, argilo-limoneuse, sans cailloux est compatible avec une activité de maraichage.

L'irrigation est possible, un ancien puits a été rebouché sur la parcelle et un forage à 16m est présent à proximité. La collectivité prend en charge l'accès à l'eau et à l'électricité pour la parcelle.

Le projet a été réalisé en collaboration entre la Communauté de Communes, Terre de Liens Champagne Ardennes et le réseau des professionnels de la Bio du Grand Est (FRAB Champagne Ardennes et CGA de Lorraine) pour leur expertise des filières biologiques et leur connaissance du contexte local.

Après processus de sélection des candidatures, le projet a débouché en 2019 sur la signature d'un bail environnemental entre l'agriculteur et la collectivité.



## **Annexe 6 :**

### **Les espaces tests agricoles**

#### **1 / L'espace test agricole mis en place par Graines de Paysans dans l'Aude**

Afin de contribuer au développement de l'agriculture bio et locale dans l'Aude et lutter contre la déprise agricole, Graines de Paysans développe, avec l'appui du Chant du Pissenlit et de l'ADEAR 11, le premier Espace Test Agricole (ETA) du département.

L'ETA audois est né de la rencontre entre les ADEAR du Languedoc Roussillon et le Chant du Pissenlit, centre de formation en biodynamie qui partageaient le même constat : un besoin d'accompagnement à la création d'activités agricoles de la part d'un nombre croissant de candidats à l'installation non issus du milieu agricole et/ou en reconversion professionnelle.

Outil innovant, l'ETA s'inscrit dans le parcours à l'installation agricole traditionnelle en proposant une phase de test après une période de formation et avant une installation effective. L'Espace Test Agricole est un dispositif permettant à des porteurs de projet de tester la viabilité de leur projet agricole en situation réelle, sur une période définie avant une installation effective. Réalisé de manière autonome et responsable, le test d'activité permet au porteur de projet d'évaluer son projet et sa capacité à le mener, dans le but de décider de la poursuite, de l'ajustement ou de la réorientation du projet.

A ce jour, Graines de Paysans met à disposition 2 lieux-test collectifs, certifiés en Agriculture Biologique, un premier en zone de montagne à Galinagues pour des activités d'élevage, de fabrication de pain et de maraichage en traction animale et un second en zone péri-urbaine à Carcassonne dédié au maraichage.

#### **6.2 / L'espace-test du Grand Narbonne : pépinière de porteurs de projet en maraichage**

Le projet nous a été présenté par Saber Tayebi qui a pris ses fonctions récemment pour en assurer l'animation et la coordination. Saber Tayebi a 44 ans, il a suivi une formation de technicien agricole, a une expérience en tant que maraicher et en tant qu'animateur d'un jardin associatif d'insertion. Son poste est financé à 60 % par le Grand Narbonne et à 40% par le CFPPA. Sa fonction de pilotage de l'espace-test l'occupera pour un mi-temps.

Ses autres fonctions de coordination et de formation seront évoquées à la fin de ce document.

Pour l'Espace test, il bénéficiera du soutien de la technicienne maraichage de la chambre d'agriculture.

Au plan politique, Magali Vergnes, maire de Névian, vice-présidente du Grand Narbonne est à l'initiative du projet, concrètement piloté par Claudine Vibert assurant le rôle de « chef de projet ».

#### **Objectifs et processus d'élaboration initiale du projet :**

Le projet a été initié par le Grand Narbonne qui, face au constat de déficit de la production maraichère locale, décide d'élaborer une stratégie agricole adaptée.

Ce déficit de la production maraichère locale s'inscrit également dans un territoire où les friches sont nombreuses (26% des terres agricoles). L'objectif du Grand Narbonne est donc de recréer une « ceinture verte » autour de l'agglomération.

Un premier groupe de travail réunissant la chambre d'agriculture de l'Aude, l'ADEAR la SAFER... se réunit à partir de 2012 et le Grand Narbonne adhère en 2015 au RENETA Réseau National des Espaces Tests Agricoles.

Dès lors, l'objectif du projet est d'acquérir et d'équiper un espace test de maraichage qui accueillera en permanence, pour une durée limitée à 3 ans, trois ou quatre porteurs de projets désirant créer, à terme, leur propre entreprise de maraichage. Cet « espace test » aura donc une fonction de « couveuse » pour ces jeunes entrepreneurs, leur permettant de mettre à l'épreuve, d'améliorer et de valider, dans des conditions protégées, leur projet d'entreprise.

En 2016 le Domaine des Jardins du Ribayrot est sélectionné comme terrain candidat pour accueillir l'espace test de maraichage. Le domaine est finalement acquis par le Grand Narbonne fin 2018.

Le site du Ribayrot est une ancienne surface maraichère de 4,5 hectares en état de friche. Les bâtiments ont été squattés et sont à l'abandon.

Les 7 « serres chapelles » existantes (1700 m<sup>2</sup> au total) doivent être restaurées et rebâchées. Le terrain doit être défriché et clôturé (900 m de clôture + grillage à mouton et électrification) pour parer l'intrusion des sangliers et les risques de vol et de vandalisme. L'ancienne maison d'habitation doit être rénovée. Elle dispose de 500 m<sup>2</sup> au sol et apporte une structure d'exploitation permettant le stockage du matériel et des légumes.

Le terrain est situé en zone régulièrement inondable. La plus haute inondation relevée a été de 1 mètre. L'accès à l'eau s'effectue par pompage dans le canal de la Robine via une prise d'eau équipée de filtres sable et charbon.

Le terrain étant à l'état de friche l'obtention du label AB peut être immédiate.

Pour des problèmes sanitaires, selon le cahier des charges AB, l'eau du canal ne pourra pas être utilisée pour le lavage des légumes.

### **Le lancement opérationnel du projet**

Saber Tayebi, animateur et responsable du projet au plan opérationnel a pris ses fonctions en mars 2020. Le déroulement du projet (sans prise en compte des retards de planning induits par le confinement COVID 19) consistait à sélectionner et installer, la première année, deux exploitants sur l'Espace Test dans le but de passer à 3 ou 4 dès la deuxième année.

Les candidats porteurs de projet devront disposer impérativement d'une formation agricole (BPREA minimum et/ou d'une réelle expérience agricole professionnelle).

Les deux premiers exploitants sélectionnés pourraient commencer l'exploitation opérationnelle dès l'automne 2020 pour un objectif de première commercialisation au printemps 2021.

Les tracteurs et les outils de travail du sol sont fournis par l'espace-test. Les dispositifs d'irrigation « plein champ » et le petit outillage sont à la charge des porteurs de projet.

Un partenariat avec l'atelier paysan est cours de développement avec la mise à disposition d'outils de travail du sol pour la mise en place de planches permanentes. Le projet vise la mise en place de formations sur l'auto construction, l'adaptation et la réparation des outils agricoles afin de développer l'autonomie des porteurs de projets. Cette action se mettrait en place avec le concours du CFPPA de Carcassonne

### **Cadrage contractuel entre l'espace-test et les porteurs de projet.**

L'espace test a un statut de pépinière. La fonction de couveuse d'entreprises est assurée par la BGE qui accompagne, à ce titre, les porteurs de projets dans le cadre d'un **CAPE** : Contrat d'Appui au **P**rojet d'**E**ntreprise.

Le porteur de projet dispose d'un statut mixte permettant la séparation de la gestion financière de l'entreprise par rapport à la gestion financière privée du porteur de projet. Ce dispositif lui permet, entre autres, de lancer son projet tout en disposant d'autres allocations : chômage, RSA... Le CAPE est un contrat d'un an renouvelable, au plus, deux fois.

Par ailleurs, le foncier est mis à disposition par l'espace-test au porteur de projet dans le cadre d'une convention d'un an renouvelable, au plus deux fois. La première année, le loyer est de 500 €, la deuxième année, de 1000 € et la troisième année de 1500 €.

Les porteurs de projet sont responsables de l'élaboration, du démarchage et de la mise en place opérationnelle de leurs moyens et réseaux de distribution.

L'encadrement permanent de l'espace-test leur apporte un accompagnement à valeur ajoutée pour la définition de leur projet et pour leurs choix agronomiques. Il joue également un rôle de catalyseur en ce qui concerne leurs contacts futurs avec les différents acteurs professionnels potentiellement impliqués : conserveries, restauration collective, marchés et magasins de producteurs bio...

### **Perspectives d'installation pour les porteurs de projet en sortie de l'espace-test.**

L'espace-test devrait donc permettre aux porteurs de projet de valider leur projet professionnel de manière opérationnelle. Ceux d'entre eux qui voudront continuer dans cette voie devront dans le courant de leur deuxième année d'exercice sur l'espace test commencer à envisager une installation opérationnelle à leur propre compte hors de l'espace test.

Il pourrait être très opportun de discuter d'une collaboration entre l'espace test et Terre de Liens pour faciliter cette installation professionnelle dans un cadre foncier éventuellement géré par Terre de Liens

### **Autres fonctions permanentes du poste de Saber Tayebi**

En parallèle de l'établissement de l'espace test de maraichage, le Grand Narbonne a décidé de conserver la destination agricole de 20 hectares de terres dont il est propriétaire sur le plateau du Quatorze. Ces terres ont été mises en fermage auprès de 4 fermiers : 3 en extension d'activité et 1 en nouvelle installation. Il s'agit, pour la plupart, de projets en arboriculture : amande, capriers, grenadiers et oliviers. Ces contrats de fermage sont signés dans le cadre d'un cahier des charges d'exigences écologiques : agriculture sous label bio, plantation de haies, emploi des apprentis du CFPPA, mise en place d'activités pédagogiques avec l'EPL....

Par ailleurs, une parcelle pédagogique située en face du CFPPA sera utilisée en support des activités pédagogiques du CFPPA et du CFA. Elle utilisera les matériels pédagogiques mis à disposition par le CFPPA.

Le poste de Saber Tayebi sera donc pour 50% en charge du pilotage de l'espace-test du Ribayrot, pour 10% du développement du lieu-test du Quatorze (10%) et pour 40% de la coordination des chantiers de formation sur la parcelle pédagogique du Quatorze.



## **Annexe 7 : Rapports d'entretiens avec les producteurs bio du territoire**

### **7.1 / Pierre Baixauli-Escudié, Le Jardin de Pierre, à Saint Couat d'Aude**

#### ***Maraichage bio.***

Le domaine a une superficie de 0,88 ha et dispose d'une alimentation en eau grâce à un puits très ancien alimenté par une source, d'une profondeur de 2m et installé dans une cavité de 6m de long. Pierre Baixauli y assume seul l'exploitation et la distribution des produits.

La production de maraichage en permaculture, sous label bio (ECOCERT depuis plus de 10 ans), s'effectue sur des butées de 40 cm avec intégration d'engrais verts en début de saison. Le paillage permet d'éviter les mauvaises herbes et de réduire l'arrosage. Le domaine produit des légumes de saison et des fruits (melons, fraises...).

Outre les produits du domaine, Pierre revend des produits intégralement bio et généralement de qualité DEMETER, français et italiens, achetés sur le marché de gros de Perpignan (citrons d'Italie, oranges de Sicile...)

La commercialisation s'effectue sur les marchés de Carcassonne, de Lézignan, d'Olonzac et de Mazamet. La distribution s'effectue également par paniers diversifiés auprès de 25 ou 30 clients réguliers.

L'activité est à l'équilibre et permet de dégager un SMIC de revenu en moyenne annuelle..

Pierre, proche de retraite, envisage la transmission de son domaine (terrain, locaux techniques et matériel) et de son fond de commerce. Il existe du foncier disponible sur 2 ou 3 ha attenants permettant une extension éventuelle de l'exploitation.

### **7.2 / Laurence Carretero, domaine de la Fount d'Ebes à Sigean.**

#### ***Maraichage et œufs bio en agro foresterie fruitière.***

Laurence dispose d'un BTS agricole (horticulture). Elle a créé un bureau d'études et assuré des formations techniques en paysage à Nouméa et en Australie et c'est là-bas qu'elle a découvert la permaculture.

De retour en France, elle achète le domaine en 2010 et crée l'entreprise en février 2011.

Le domaine dispose d'une superficie de 15.000 m<sup>2</sup> dont 4.000 m<sup>2</sup> en maraichage.

Au départ sur ces derniers, c'est une vigne en friche depuis 6 ans, terre sablo-limoneuse qui a nécessité des apports de matière organiques (marc, fumier, engrais verts, broyats...) pour la fertiliser et y maintenir l'humidité.

Une spécificité du domaine est d'être en autonomie énergétique avec une éolienne auto-construite et des panneaux photovoltaïques. Il est autonome en eau grâce à un forage.

Aujourd'hui Laurence, décidée à se lancer dans de nouvelles aventures, a arrêté son exploitation et décidé de transmettre son domaine.

Le domaine, certifié bio « Nature et Progrès » et utilisant la traction animale, produisait du maraichage diversifié, des fruits (cerises, pêches, abricots, prunes, coings, poires, grenades, figes...), des œufs et quelques produits transformés : confitures, sirops, vinaigres.

En complément, Laurence vendait des plants (aromatiques et maraichers) et animait des formations. Sa ferme a participé au programme SMART de l'association française d'agroforesterie.

La commercialisation s'effectuait via une AMAP sur Narbonne, dans un café associatif de Sigean, à la ferme et les surplus, via les Biocoop de Narbonne et quelques restaurants.

Laurence a vécu des produits de son domaine qui génère peu de charges sauf les frais de « vie courante » (tél, voiture, assurance...) inclus dans les frais professionnels et quelques achats de semences, de terreau, de foin...

Il existe des friches viticoles récentes autour du domaine mais elles ne sont pas en vente et sont difficilement valorisables pour du maraichage sauf pour des cultures de conservation : oignons, pommes de terre, courges... et/ou de l'arboriculture, plantes aromatiques, petit élevage.

Compte tenu de sa taille le domaine pourrait évoluer vers des productions à forte valeur ajoutée : semences, pépinière, ...

### **7.3 / Suzanne et Didier Pailhez, Domaine La Fraissinedo, à Jonquières** ***Maraichage et élevage bio.***

Pour Didier Pailhez, la création d'une ferme est un rêve d'enfant.

Il fait une école hôtelière et travaille ensuite dans la restauration. Il s'installe à Jonquières en 1980 sur un domaine de 4000 m<sup>2</sup>. Pour vivre il fait des travaux agricoles et de l'élevage de brebis et de chèvres. Suzanne, quant à elle arrive de Hollande en France à 21 ans et y travaille dans des fermes bio.

Ils créent ensemble le domaine en 1990. Dès l'origine, le domaine est géré en polyculture / élevage bio de la manière la plus intégrée et complémentaire possible. Véritable précurseur, Didier y expérimente les méthodes des pionniers de l'agriculture biologique. Sur son domaine, on n'exploite pas les terres, on les cultive.

Aujourd'hui, le domaine fait 20 ha (5/6 ha en propriété et le reste en fermage). Le maraichage occupe 0,5 ha et les arbres fruitiers 0,5 ha.

L'élevage comprend 10 cochons gascons, 20 brebis et leurs petits, 200 poules, 300 pintades, des canards, dindes, pigeons, cailles... vivant en liberté sur le domaine.

La production de céréales pour l'alimentation animale a du être arrêtée suite aux destructions dues aux sangliers.

Didier, Suzanne et leurs 9 enfants ont vécu sur et par le domaine, aidés par de nombreux « woofers » dans les années 90/2000.

La mise en culture des terres, originellement viticoles et appauvries a exigé des soins et de la patience : trois ans de sainfoin, pacage des vaches et des brebis, apport de compost, de broussailles broyées et du fumier de l'élevage. Soins des plantes grâce aux purins de prêle, d'ortie, de consoude... Le domaine est autonome en production de compost.

La commercialisation des produits du domaine s'effectue sur les marchés de Lézignan et de Fabrezan et directement à la ferme.

Cette offre est complétée par la vente de produits (oranges, citrons, maraichage...) issus du grand domaine géré aujourd'hui par certains de leurs enfants dans les Pyrénées Orientales et de fruits produits par leur fille Alice, en cours d'installation vers Montauban, pour y cultiver des arbres fruitiers. Suzanne et Didier ont ainsi réussi à transmettre à leurs enfants leur engagement pour une agriculture de qualité.

### **7.4 / Julien Blondel, domaine « Les petites pousses » à Luc sur Orbieu.** ***Maraichage bio***

Julien Blondel travaillait initialement dans le domaine touristique régional. Il a découvert le travail du jardin durant l'enfance, dans le cadre du jardin familial.

Il décide de se lancer en maraichage en 2012, il suit alors une formation professionnelle agricole et obtient son Brevet Professionnel (BPREA) en 2013. Le BPREA lui donne accès au statut de JA (Jeune Agriculteur) et aux subventions qui lui sont rattachées (à l'époque, 15.000 € de l'Europe et 5.000 € de la Région). Il s'installe fin 2014, et les premières plantations ont lieu, dans la foulée en avril 2015.

Le domaine dispose d'une superficie d'exploitation de 1,3 ha et de quatre serres bâchées, il jouxte le canal Luc, Boutenac, Ornaisons et bénéficie, entre avril et octobre des services de fourniture d'eau de l'ASA. Il paye, à ce titre, une cotisation minimale mais ne l'utilise pas, il se

sert de son puits, quasi adjacent au canal, qui fournit de l'eau toute l'année. Julien n'arrose pas beaucoup et consomme 2300 m<sup>3</sup> d'eau par an.

L'investissement d'équipement du terrain a été significatif : électricité, irrigation, clôture et serres bâchées. La mise en route de l'exploitation a exigé un crédit bancaire de 50.000 € sur 5 ans.

Au départ le terrain est une friche viticole au terrain appauvri qui a été enrichi grâce à l'apport externe d'amendement sous forme de pellets produits en Bretagne.

Aujourd'hui, Julien Blondel travaille seul sur son domaine et y assure les tâches de production, de commercialisation et les tâches administratives. Il a signé un contrat d'entraide avec sa compagne Célia qui produit des tisanes, des plantes médicinales et des plants bio sur une partie du domaine qu'il met à sa disposition.

Le domaine produit toute l'année du maraichage bio de saison : 2,5 t de courges, 700 kg de pommes de terre primeur, 1,5 t de tomates anciennes, des fraises, melons, carottes, navets... Il a un projet en arbres fruitiers méditerranéens figuiers, amandiers, cognassiers, noisettes. Trop de vent pour les abricotiers.

Par ailleurs, il assure des journées de formation thématiques pour le lycée Martin Luther King de Narbonne.

Il commercialise ses produits sur place le samedi matin, dans un réseau d'épiceries locales (Fabrezan, Fontcouverte, Montseret), à la Biocoop de Lézignan et sur internet via « la ruche qui dit oui ». Il prépare aussi entre 10 et 40 paniers, sur commande ou non.

Aujourd'hui l'équilibre financier du domaine est difficile, la situation devrait s'améliorer à l'échéance proche du crédit d'installation.

### **7.5 / Christine et Philippe Perramond, domaine Galipalmos, à Ferrals les Corbières.** *Vins et maraichage bio.*

Philippe Perramond est issu d'une famille de viticulteurs de Ferrals. Son père exploitait un vignoble dans le cadre de la cave coopérative. Suite aux aléas financièrement malheureux de la coopérative, l'exploitation a dû être restructurée et, grâce à des contacts familiaux dans la banlieue de Toulouse, ils ont commencé à vendre leur vin en direct sur le marché de Ramonville Saint Agne et y ont rencontré des maraichers commercialisant leurs produits sous forme d'AMAP.

De fil en aiguille Christine a décidé de se lancer dans le maraichage bio, elle obtient son brevet professionnel (BPREA) en 1998 puis complète sa formation avec son ami maraicher de Ramonville, et, sur ses conseils y crée sa propre AMAP.

Les terrains maraichers sont, selon leur localisation, plus ou moins caillouteux. Ils ont dû être amendés par apport de fumier et de compost. Des haies d'arbres ont été plantées pour protéger du vent. Le domaine dispose d'une source historique « la Fount de Crabol » qui, couplée avec une réserve d'eau de 50 M<sup>3</sup>, leur fournit une autonomie fiable. Quatre ruches sont entretenues pour la production familiale et la bonne pollinisation des arbres.

Philippe Perramond est aujourd'hui à la retraite et son épouse Christine continue son activité de maraichage. L'exploitation est aujourd'hui constituée de 6ha en propriété et de 2ha en fermage. L'exploitation maraichère représente 1ha (avec rotation 2/3, 1/3), dispose de deux grandes serres de culture et d'une petite serre pour les semis.

Leur fils aîné, Félicien, exploite de manière autonome 6 ha en métayage traditionnel (non bio) et a fait l'acquisition de 3ha exploités en bio.

Le vin produit par le domaine, bio depuis 4 ans, sera commercialisé sous label bio par les Celliers d'Orfée dès la récolte prochaine.

La production maraichère est toujours distribuée, de mai à janvier inclus, par l'AMAP de Ramonville auprès de 40 « mangeurs » très solidaires avec l'exploitation. Cette distribution a conduit à diversifier et à compléter cette production avec des œufs, du jus de raisin bio, des

raisins de table, des fruits (pêches, abricots, amandes, figes...) produits par une vingtaine d'arbres. Les paniers à 13 € sont constitués de 7 ou 8 légumes de base complétés par ces produits de diversification.

Leur fils cadet Pierre a envisagé récemment de s'installer comme maraicher et obtenu son brevet professionnel, mais il a pour l'instant renoncé suite aux difficultés administratives rencontrées par le projet.

Au plan foncier, Philippe pourrait envisager de céder 1ha de terrain, autonome en eau grâce à un puits pouvant permettre le démarrage d'une activité maraichère.

### **7.6 / Isabelle, Daniel et Camille De Borniol, GAEC Saint Julien à Ribaute.** ***Maraichage bio.***

Isabelle a une formation initiale de laborantine médicale. Elle s'installe dans la région à Saint Martin des puits et ils achètent des terrains à Ribaute pour un début d'exploitation en 1989. Isabelle et Daniel font donc partie des précurseurs en ce qui concerne le maraichage bio dans la région.

Daniel a fait partie de créateurs des « Jardins de Cocagne » à Conilhac, aujourd'hui implantés par MP2 à Lézignan (voir ci-dessous).

En complément de son activité sur le domaine, Isabelle a fait de la formation, au sein du CFPPA de Narbonne, ce qui leur a permis d'atteindre un meilleur équilibre financier familial.

Ils créent ensuite en 2006 une GAEC avec leur fils Camille et, suite au récent passage de Daniel, puis d'Isabelle à la retraite, ce dernier a repris, seul, l'exploitation du domaine.

La superficie du domaine est de 2,5 ha en plein champ, il dispose de cinq grandes serres de 200 m<sup>2</sup> et d'une serre de 250 m<sup>2</sup> pour les plants. Camille a conservé 1,5 ha en culture et préservé, en réserve, 1 ha qu'il améliore grâce à des engrais verts (vesce, féverole, triticale, phacélie...). Il a mécanisé l'exploitation pour arriver à faire face seul et cela fonctionne grâce à une très bonne organisation.

L'exploitation produit 50 variétés de fruits et légumes diversifiés : carottes (1,3 t), pommes de terre (2,5 t), poireaux (2 t), Choux (4 t), courgettes (1,2 t), 20.000 oignons, une centaine de salades par semaine...

L'exploitation est située en bordure de l'Orbieu qui l'alimente en eau, le dispositif d'irrigation comprend 1,8 km de tuyaux L'exploitation consomme environ 2000 m<sup>3</sup> par an soit environ 1000 m<sup>3</sup> par ha. En cas de sécheresse il peut y avoir des restrictions d'arrosage fortement surveillées, par exemple une interdiction d'arrosage entre 8h le matin et 20h le soir.

Aujourd'hui les produits du domaine sont principalement vendus par Camille sur le marché de Lagrasse et environ 20 % grâce à la Biocoop de Lézignan.

### **7.7 / Emmanuel Chataigné et Chloé Crèvecoeur, « Le pain de Chloé » à Mayronnes.** ***Céréales bio et production de farines et boulangerie.***

Emmanuel Chataigné a été boulanger puis agriculteur depuis les années 2000, Chloé était saisonnière dans la restauration et l'agriculture Ils se sont installés sur le domaine de La Bernède en 2015. Ils ont choisi de demander le RSA pendant deux ans afin de compenser le manque de revenu de l'activité à ses débuts.

L'exploitation une superficie de 30 hectares, elle est située dans le Val de Dagne entre Caunette en val et Servies : 10 ha en propriété et 20 ha en fermage. La culture s'effectue en rotation sur 3 ans, il y a 10 ha en céréales et 20 ha en luzerne et prairie enfouie.

Il n'y a pas d'irrigation, les semis (5 variétés de blés panifiables) ont lieu en novembre / décembre.

Un projet est en cours avec des éleveurs locaux pour mutualiser les moyens et mise place des rotations plus longues (4 ans) avec exploitation de la luzerne.

La ferme génère environ 2 smics et permet à Chloé et Emmanuel d'en vivre avec leur famille et elle accueille régulièrement des woofers.

L'exploitation, sous label bio AB et sous label Nature et Progrès produit des céréales panifiables anciennes (5 variétés de blés), de la farine, un peu de légumes de plein champs (pommes de terre, courges, tomates...), une gamme diversifiée de pains, pizzas, brioches et biscuits.

Les produits de l'exploitation sont commercialisés sur les marchés de Lézignan le mercredi et de Narbonne le jeudi. Les Pains de Chloé sont également distribués par Jean-Baptiste de Carrus sur le marché de Port la Nouvelle et dans les épiceries de Servies, Laroque de Fa, Montseret, Lagrasse...

Dans la région, la production de céréales est fortement soumise au régime des pluies et à la pression des sangliers...

Cette année la production a été de 700 kg par ha pour 200 kg de semences. La production moyenne de la propriété est de 1000 kg par ha (à comparer avec la moyenne nationale de 1800 kg par ha en bio). En effet, outre les problèmes climatiques, les variétés anciennes choisies produisent peu.

Compte tenu de ces contraintes l'équilibre économique des exploitations de paysans boulangers dans la région passe forcément par la valorisation des matières brutes. C'est-à-dire la fabrication et la vente de produits boulangers de grande qualité permettant l'internalisation de la marge de transformation.

En ce sens le projet de création d'une boulangerie centralisée par la Biocoop risque de mettre en danger les « paysans boulangers » ainsi privés de cette valeur ajoutée de transformation.