

Entre l'étude d'un cas pratique de conception de microferme et un cours de planification de cultures, l'Université déploie sur les parcelles de la ferme des ateliers les mains dans la terre. Ici, selon les instructions de Perrine Hervé-Gruyer (au deuxième plan), je repique des plants d'oignons au son des cocoricos.

LA SEMAINE DES POSSIBLES



Près d'Arles, le Domaine du Possible détient depuis deux ans sa propre université, dédiée au changement d'échelle en agroécologie. Au cœur des parcelles de choux, tomates et carottes trône un laboratoire de recherche mené par de grands noms. En novembre 2021, elle organisait aussi sa première formation sur les microfermes en maraîchage bio intensif. *Regain* a testé.

Par Alice d'Orgeval. Photographies Léo Aupetit.



Formation



À gauche : Marie, déjà installée en ferme florale à un kilomètre de là, nous décrit son projet. Ci-contre : entrée du Domaine du Possible, situé pile à la frontière entre la plaine désertique de la Crau et la Camargue, première zone humide de France.



Antoine nous explique l'intérêt d'humidifier les mottes (dans une petite piscine).



Les yeux piquent un peu de bon matin pour ce premier jour à l'Université du Domaine du Possible, où je dois suivre la formation d'une semaine intitulée « Installer une microferme bio intensive en maraîchage bio intensif. » Vaste programme. Mais pour l'instant, en chemin, c'est le paysage qui captive. Un soleil franc règne sur la Camargue. Au large d'Arles, la route trace son sillage entre les champs fouettés par un mistral glacial. Quelques troupeaux de moutons donnent à notre itinéraire un air champêtre. Drôle d'endroit pour un rendez-vous à « l'université ». Un convoi de voitures dépose une grappe d'enfants devant le bâtiment ; car le Domaine intègre, en plus d'une ferme et d'un centre de formation, une école expérimentale allant de la maternelle à la troisième. « Jeunes pousses, des parcelles aux pupitres », pourrait-on ainsi résumer les grandes lignes de la philosophie de ce lieu hors du commun.

Pour l'heure, notre classe est au complet, et même très concentrée pour un lundi d'automne : treize participants venus des quatre coins de France, de Bruxelles, du Danemark... Deux déjà lancés dans un parcours d'agriculteur, d'autres en cours de formation, et une

autre poignée – dont je fais partie – venue de divers univers et désireux d'élargir leur cadre. La biodiversité est bel et bien assurée, du sol à la salle ! On le constatera d'ailleurs au fil des jours : la permaculture n'est pas ici seulement un sujet de cours, ses principes infusent partout dans le quotidien du Domaine, de l'élevage de poules de races rustiques aux méthodes de formation. Une qualité d'enseignement garantie par nos deux intervenantes.

D'abord Émilie Rousselou, la directrice de l'Université, qui, en plus d'être agricultrice de spiruline dans les Cévennes, mène de nombreux projets en agroécologie et incarne une relève 100 % dans la mouvance alternative. Après une parenthèse sur les consignes pratiques (« Vous trouverez un compost au fond de la salle », « Veillez à porter à l'intérieur vos chaussons de maraîcher »), Émilie le rappelle à tous : « Les valeurs ici sont la bienveillance et la coopération. » « Cette formation sur la microferme est une première », complète-t-elle. Elle est épaulée par Perrine Hervé-Gruyer, que tout le monde connaît au moins de nom : brillante juriste internationale devenue une agricultrice réputée dans sa Ferme du Bec Hellouin, en Normandie, aujourd'hui référence

mondiale des microfermes permaculturelles. « Au prix d'un labeur acharné », assure-t-elle. Elle n'aura de cesse, durant la semaine, de mettre en garde sur le « fantôme » qui vole trop souvent les réalités difficiles du métier. « Ne vous lancez pas seul, et formez-vous avant », insiste-t-elle. Et de conclure son « speech » d'introduction sur son goût de transmettre : « Je suis très maternelle... » Le décor est presque planté. Au déjeuner, la présence discrète à la table de Jean-Paul Capitani complètera le tableau. Cet écosystème ingénieux ancré sur les terres de ses aïeux, c'est à cet homme (également propriétaire d'Actes Sud avec son épouse Françoise Nysen, éditeurs de Pierre Rabhi et de tant d'autres) qu'on le doit.

SPIRALE POSITIVE

« Vous êtes en tenue ? » Antoine Milliard, maraîcher de la ferme (136 hectares en polyculture bio) depuis sa reprise, il y a deux ans, nous attend pour notre premier atelier pratique dans les parcelles au pied de la salle de cours. Ces mêmes plantations qui nourrissent de leurs légumes la cantine de l'école. On y est ! « Comme dans la nature, chaque élément remplit plusieurs fonctions et chaque fonction est remplie par plusieurs éléments », principe

Ces mêmes plantations nourrissent de leurs légumes la cantine de l'école. On y est !

élémentaire de la permaculture. Passage à la pratique. Aujourd'hui, travaux sous serre : récolte de poivrons et d'aubergines bien fermes, suivie du désherbage d'une planche de petits choux-raves et de navets noyée dans une levée d'herbes. Perrine aussi s'y colle. Bien connaître son environnement et son sol, « l'obsession du maraîcher », se joue également dans ces moments-là. « Gare au dos et aux articulations, changez souvent de posture, et respirez ! » Demain, on prendra à peine plus de hauteur lors de l'atelier « Repiquage de plants d'oignons », où l'on verra l'intérêt de commander ses plants à l'extérieur. Chacun de ces ateliers, les mains dans la terre, est aussi l'occasion de passer en revue l'usage d'outils (grelinette, campagnole, etc.), de détailler les phases d'avant et d'après culture

(broyeur, paillage), d'apprendre à placer un brise-vent contre les insectes, de découvrir d'autres techniques comme planter (ou pas) dans les passe-pieds, traiter au tourteau de ricin, et enfin de penser à se chronométrer... Toujours en ligne de mire : cette spirale positive conduisant à la viabilité de nos futures microfermes. Et viser ce « joyeux foisonnement » qui d'année en année conduira à augmenter la production, monter en résilience alléger la charge de travail, le Graal après un parcours du combattant d'au moins quatre ans où rien ne sera laissé au hasard. « La perfection n'existe pas dans ce métier », prévient Perrine. Vous aurez toujours une mauvaise herbe qui dépasse. » De retour dans la classe, Émilie passe parmi nous pour distribuer une explication de la matrice d'Eisenhower, méthode de gestion du temps

qui permet, les jours de surchauffe, de limiter la casse... En d'autres termes : le « burn-out ». La classe bourdonne maintenant comme une ruche. L'étude de cas pratiques d'installation de microfermes portés par quatre d'entre nous – dans la Drôme, près de Nantes, à Arles et en périphérie de Metz – va permettre, par petit groupe, de toucher du doigt la conception d'un « design permaculturel »...

Au deuxième jour, on rentre dans le dur. Le moment est venu de parler comptes d'exploitation, commercialisation, prix du panier AMAP puis statuts fiscal et juridique, numéro MSA... « Vous n'êtes pas des agriculteurs, vous êtes surtout des chefs d'entreprise ! » motive Antoine avec son allure de Viking transformée d'un coup de baguette magique en comptable



Aubergines et poivrons : la récolte d'une fin de culture pour notre premier atelier.



Binôme sur une planche : Christophe, venu de Belgique, et Jean-Pierre, qui dirige une Maison familiale rurale (MFR) au bord de la Durance.



Instructions lors du deuxième atelier : repiquer tous les 30 cm en commençant par le rang du milieu.



Le groupe prépare la pose d'une voile coupe-vent.
Réviser les bons gestes pour aller vite, ne pas se faire mal,
connaître les références du bon matériel!



Antoine et son équipe assurent aussi la vente directe à la ferme.



Pour plus de synergie, l'élevage de poules côtoie de très près les serres.



Christophe et Pierre (éleveur d'ânes dans le Vaucluse) au quart d'heure de pause.



Le seul engin motorisé dont nous verrons l'utilisation à l'étape du broyage. Cette planche sera ensuite paillée avec le fumier des poules jusqu'à l'automne prochain.

maniant aussi bien le logiciel Qrop que le plan-toir. « Il y a un Meetic maraîchage? » ose un participant au bout du troisième tableau Excel. Plus sérieusement, l'objectif est de faire le tour de la viabilité écologique, économique et sociale d'une microferme, en s'appuyant notamment sur l'étude menée de 2011 à 2015 par AgroParisTech et l'INRA sur la Ferme du Bec Hellouin.

On arrive au cœur du sujet. Et c'est passionnant. L'étude démontre qu'en travaillant entièrement à la main, la Ferme produisait en valeur autant de légumes sur 1000 mètres carrés que des maraîchers bio sur 1 hectare avec un tracteur, et sans ruiner le sol, bien au contraire. De l'art de l'intensification de la production grâce

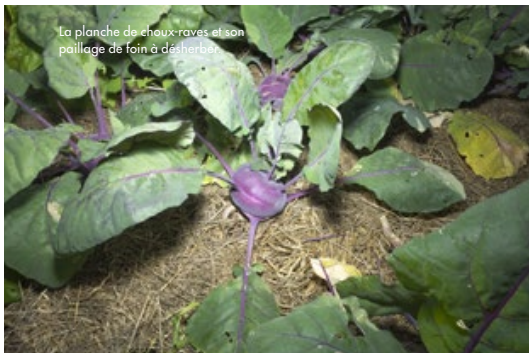
au jeu des associations de cultures (le quarté gagnant du Bec Hellouin, dans l'ordre : « radis, carottes, salades, tomates »). La classe, qui devenait dissipée, retrouve son sérieux. Les questions fusent, l'énergie circule. Et Perrine est de nouveau intarissable. La tête tourne un peu, même; une semaine, c'est court pour assimiler autant.

L'équipe aura pensé à multiplier les références bibliographiques et exemples de microfermes déjà à l'œuvre, permettant de revenir sur les cours ou d'aller plus loin. Parmi les noms qui reviendront souvent : les Américains Eliot Coleman et John Jeavons, le chercheur Kevin Morel, Claude et Lydia Bourguignon, ardents défenseurs du sol sans engrais. Les

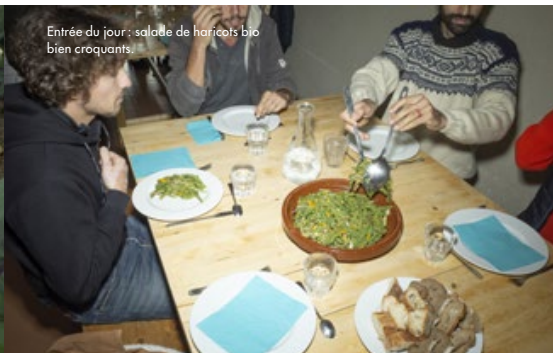
deux derniers jours, après la visite de la ferme de la Jassine à Salon-de-Provence, chez Georges Gomis, spécialiste du maraîchage sous serre, et un ultime plongeon en apnée dans le bain de la paperasse administrative, arrive le temps de conclure. Sourires, commentaires positifs, remerciements, et même un aveu de renoncement de la part d'une participante qui au départ se voyait vivre en autosuffisance. Au terme de ce marathon vert, le tour de table semble dire unanimement : « On est bien dans nos bottes ! »

www.universite-domaine-du-possible.fr
L'Université a aussi publié son premier ouvrage : *Demain, une Europe agroécologique*, Actes Sud, 22 €.

L'équipe aura pensé à multiplier les références bibliographiques et exemples de microfermes déjà à l'œuvre.



La planche de choucraves et son paillage de foin à désherber.



Entrée du jour : salade de haricots bio bien croquants.

RÉUSSIR SA MICROFERME : 8 ÉTAPES À RETENIR

Compter deux années pour s'installer. Le ratio est d'un salaire de 1 500 € par mois pour une surface cultivée de 1 500 m² à 2 000 m² sans outil motorisé (ou minimum).

1/ DÉFINIR SON RÊVE

La clé de voûte de l'édifice, le point de départ pour définir son projet de vie et ses stratégies.

2/ SE FORMER, SE FORMER, SE FORMER

Gagner en pratique, consolider ses connaissances, se confronter aux réalités du métier : un cursus type BPREA, *woofing*, stages chez un agriculteur. Selon une étude du chercheur François Morel, 80 % des nouveaux arrivants ayant suivi une formation réussissent leur installation.

3/ OBSERVER, ÉVALUER, DESIGNER

La méthode « Obredim », qui détaille le processus de conception du design de son projet d'installation, suggère de commencer par un (long) temps d'observation de la faune, de la flore, du vent, du soleil, idéalement des quatre saisons.

4/ DIMENSIONNER SA FERME

C'est ici que l'on quantifie le salaire à la fin du mois, le nombre d'heures de travail par semaine et de mois par an, le chiffre d'affaires prévisionnel, le budget d'installation, la surface cultivée (serre, buttes, planches). La permaculture propose un principe pragmatique : commencer petit.

5/ PLANIFIER SES CULTURES

Logiquement, l'étape suivante : programmer ses plantations à partir du volume d'affaires souhaité sur un nombre de mois donné. Par ex. : 40000 euros de légumes sur 40 semaines. Ce qui équivaut, pour une ferme en AMAP, à produire 50 paniers de 20 euros. Le contenu du panier hebdomadaire va guider la planification des cultures, semaine par semaine, les calendriers de semis et de commandes de plants. Il n'est pas conseillé de produire ses plants, en tout cas pas la première année.

6/ ORGANISER : TECHNIQUES ET OUTILLAGES

Que l'on s'inspire d'Eliot Coleman, de John Jeavons, des maraîchers parisiens ou d'autres, on choisit sa technique : serres, planches plates sans paillage, buttes permanentes paillées, associations de cultures ou bien tout cela à la fois. Le point fort de la butte est d'être autonome, de vivre sa vie. L'avantage d'une planche est de permettre de créer facilement des associations de culture – grâce à la précision du semoir Coleman. Dans tous les cas, prendre soin de son sol : les repères sont le grain (couscous), la couleur (noire), l'odeur (humus) et la vie qui s'y loge (insectes, champignons, mycélium).

7/ S'INTÉGRER À SON TERRITOIRE : COOPÉRER, COMMERCIALISER

S'interroger sur les modes de commercialisation et sur les partenariats à mettre en place. Par ex. : l'éleveur de vaches donne son fumier au maraîcher, et le maraîcher, ses résidus de cultures à l'éleveur de poules. Cette capacité à réfléchir et agir ensemble peut prendre de nombreuses formes : coup de main agronomique, matériel en commun, remplacement pendant les vacances...

8/ CHEMINER DANS LE LABYRINTHE ADMINISTRATIF

Définir la structure juridique, les options fiscales et comptables, obtenir son numéro MSA, demander l'autorisation d'exploiter, lancer la labellisation bio, et mettre un nom et une fonction derrière chaque acronyme de toutes ces entités concernées (Safer SRFD, DRAAF, etc.)!

Pour compléter, la bible des porteurs de projet : *Vivre avec la terre*, de Perrine et Charles Hervé-Gruyer, Actes Sud, 3 tomes, 79 €.