

Transmission : que deviennent les fermes Nature & Progrès ?

■ Pour de jeunes ingénieurs agronomes qui reprennent une ferme, aller au cul des vaches peut s'avérer moins confortable que gérer une exploitation devant un ordinateur... Avoir au contraire travaillé avec celui ou celle qui transmet, appris sur le terrain les gestes et les recettes et participé aux activités de son réseau avant de reprendre et de se lancer seul.e est une source future de confiance en soi et de créativité.

Par Anne Andrault

Entretiens avec Louise de Neef (Lozère), François Calvet (Ariège), Noëlle Reynaud (Lozère), Chantal et Claude Leduc (Tarn), et M.

Louise et Stéphane ont acheté en 1999 une ruine dans une jungle au cœur des Cévennes. Ils ont vécu en caravane, puis dans une maison auto-construite en paille, avant de remonter la maison. Ils se sont lancés dans le maraîchage et les plants maraîchers et horticoles de variétés anciennes, sous mention N&P dès 2000 (et ne sont jamais passés en AB). Petit à petit, le catalogue de plantes s'est étoffé : vingt-cinq variétés de tomates, dix de poivrons...

Comme le plant et le maraîchage sont des activités saisonnières de février à juin, Louise, qui



▲ Mirtille, devant les plants dont elle a repris l'activité de production

adore cuisiner, a démarré une activité secondaire de transformation végétale, pour l'automne. Elle a créé des recettes originales pendant des années et conçu et commercialisé vingt-cinq produits : (tagines, pâtes végétaux, pestos, etc.). En 2003, avec d'autres, ils ont lancé un projet d'atelier collectif de transformation à Sainte-Croix-Vallée-Française. Le projet a mis presque dix ans à se concrétiser et a ouvert en 2012. Louise a donc pu y préparer ses conserves, plutôt qu'à la maison.

Passé à tes prochains

Elle a voulu ensuite prendre sa retraite et passer à autre chose. De jeunes voisins, José et Mirtille, produisaient déjà, entre bricolage et apiculture, des plants en petite quantité. Louise leur a proposé de reprendre la partie plants. Il leur a fallu apprendre à voir en grand. Louise leur a cédé les serres, le matériel, l'outillage. Ils ont vendu un petit bout de terrain pour construire trois grandes serres ; ils ont investi dans le terrassement et fabriqué une repiqueuse de plants. Louise leur a donné ses cahiers de culture et a partagé avec eux les difficultés de conserver de jolis plants dans des godets sans utiliser les produits interdits en AB et chez N&P. Mais c'est facile, «ils sont très doués et passionnés».

Louise les a recommandés à sa clientèle et les

▼ Le restaurant l'Oultré



▼ Victor et Luen en cuisine



a introduits sur les marchés aux plants dans la région. José et Mirtille sont maintenant totalement indépendants et vont reprendre la mention N&P à leur compte.

Par ailleurs, Louise voulait transmettre l'activité de conserves avant de s'arrêter définitivement. En 2002, un jeune Belge, Victor, était venu faire un stage de deux mois chez eux et était resté un an. Il est revenu à Sainte-Croix en 2017 avec sa compagne, dont la famille a une maison dans la région et où elle possède des châtaigneraies. Victor et Luen ont repris le restaurant du village, fermé depuis longtemps. Ils l'ouvrent l'été.

Du coup, Louise et Stéphane leur ont proposé de reprendre les recettes et l'activité de conserves. Certaines recettes sont utilisées pour la restauration, les autres pour la vente en pots.

Pendant un an entier, ils ont tout fait à quatre : il ne s'agissait pas seulement de transmettre des recettes, mais également des techniques

Pourquoi vendre à Terre de Liens lors d'une transmission ?

TERRE DE LIENS s'appuie sur une dynamique associative et citoyenne qui permet d'acquérir des terres agricoles, d'installer une nouvelle génération paysanne sur des fermes en agriculture biologique. Ces lieux recréent du lien entre paysans et citoyens, tout en favorisant la biodiversité et le respect des sols. Pour François, la transmission du foncier est une « patate chaude » : comment faire en sorte que des terres servent pour toujours à nourrir des gens en bio ? En ayant vendu ses terres à Terre de Liens, François est certain que ce foncier restera toujours agricole et sera toujours exploité au minimum en bio ; son héritage foncier est sécurisé. S'il avait transmis à ses enfants, ceux-ci se seraient retrouvés un jour avec le même problème : à qui transmettre pour préserver des terres en agriculture durable et nourricière ?

Pour transmettre, on peut vendre à un agriculteur ou à un investisseur, louer, créer un GFA, une SCI, mais aucun de ces choix ne permet de se prémunir contre un changement radical de valeurs du repreneur.

À l'inverse, avec Terre de Liens, le foncier est géré collectivement et les fermiers sont accompagnés dans leurs investissements. C'est Terre de Liens qui fait le choix du fermier sur la base d'un projet et d'engagements. Ils ne vendent jamais les terres. Cet outil costaud et résilient est le seul que François connaisse qui soit selon lui vraiment opérationnel pour des situations comme la sienne. Ainsi, il n'y a plus de patate chaude à transmettre de génération en génération. La question de la transmission est réglée à très, très long terme.



▲ François et les repreneurs. De gauche à droite, Yann, François, Thomas, Philippe

et des gestes. Les jeunes étaient super motivés, excellents dans la collaboration. Aussi exigeants et passionnés qu'eux au niveau de la recherche du goût, de la création, des ingrédients (par exemple, ils cultivent les légumes utilisés au restaurant). « Ce qui nous portait, nous, ils le portent, eux », dit Louise.

Victor et Luen sont autonomes depuis 2022. Ils appellent de temps en temps pour un conseil, pour réfléchir à une approche. Ils ont repris la liste de clients et de points de vente, sauf le magasin collectif de Meyrueis, qui fonctionne en été, lorsqu'ils sont déjà pris à plein temps par le restaurant. Quelques recettes ont donc été redonnées à une autre productrice exclusivement pour cette boutique.

Que ce soit l'activité de plants, de maraîchage ou de conserverie, la transmission s'est faite à titre gracieux. Seules une serre et une partie de l'outillage ont fait l'objet d'un échange monétaire. Louise et Stéphane sont comblés par le fait que tout ne parte pas à l'abandon et continue après eux, que tout soit "transmis".

Des terres, des liens

François était éleveur en Ariège et faisait du fromage sous mention N&P. Il y a plus de six ans, il a commencé à préparer sa transmission en créant un GAEC avec deux de ses salariés. Ils ont évalué ensemble la valeur de l'entreprise et chacun a acheté un tiers du capital de l'exploitation (matériel, bêtes, stock), hors foncier.

Pendant trois ans, ils ont fonctionné ensemble sous cette forme juridique. Quand François a pris sa retraite en 2019, il aurait pu rester propriétaire du foncier, mais il n'avait pas envie de le gérer en tant que propriétaire bailleur. Déjà, lorsqu'il s'était installé, il ne souhaitait pas particulièrement devenir propriétaire, mais il n'avait pas eu tellement le choix.

Les jeunes non plus n'ayant pas envie de devenir propriétaires des terres, François a contacté

Terre de Liens, qui a acheté l'essentiel des terres. Lui-même a gardé les bâtiments et un peu de foncier. D'autres terres sont louées par le GAEC à des propriétaires privés, et lorsque certains loueurs ont vendu, Terre de Liens s'est porté acquéreur également.

Terre de Liens loue les terres au GAEC avec un bail BRE (bail rural et environnemental), qui contient des clauses restrictives, concernant par exemple la préservation des haies, les cultures et l'élevage en bio.

Lorsque François a arrêté, les deux autres associés en ont trouvé un troisième, qui a racheté les parts du GAEC de François. Le GAEC a conservé la mention N&P.

François habite toujours le bâtiment d'habitation et les jeunes utilisent les bâtiments agricoles. Il les voit aller et venir. Il y a de la vie, un bébé est attendu pour l'automne.

Accompagner pas à pas

Noëlle est botaniste dans les Cévennes. Elle conçoit et prépare des apéritifs et autres délices à partir de cueillettes de plantes sauvages.

Une jeune femme est venue s'installer à temps partiel dans le hameau pour y retrouver son amoureux. Passionnée de botanique, elle participe à des sorties organisées par Noëlle, vient aider à la cueillette, observe les plantes. Les deux femmes sympathisent et Noëlle, qui souhaite céder son activité, lui propose de la reprendre.

▼ Sarah et Noëlle





▲ Quelques-uns des apéritifs de Sarah

La transmission est entièrement gratuite. Il s'agit d'une petite production, pas d'une activité à plein temps. Mais il y a beaucoup de choses à transmettre, donc à apprendre. C'est pour cela qu'elles prennent le temps, pendant un an, de travailler à quatre mains.

Sur le plan administratif, Noëlle aide Sarah à faire toutes les démarches pour reprendre l'activité à son compte (statut agricole, SIREN, SIRET, dossier aux accises pour obtenir l'autorisation de fabriquer des produits contenant de l'alcool, etc.). C'est un peu lent et compliqué, il faut de la rigueur. Sarah devra aussi trouver un nouveau nom de marque et adapter son étiquetage, la marque Bulle d'O2 restant attachée au lieu d'accueil familial que conserve Noëlle.

Sarah sait comment faire pour conserver la mention N&P. Elle a déjà assisté à deux COMAC, suit le fonctionnement du groupe local. Elle prendra dans un premier temps une adhésion simple, déposera une demande de mention et sera contrôlée à son nom l'année prochaine.

Noëlle emmène Sarah sur tous les lieux de cueillette où elles ramassent les plantes ensemble. Sarah a maintenant reçu le carnet de recettes. Elle est très investie et un nouveau produit est même en train de sortir sous son impulsion !

Histoire d'M.

Mais une transmission peut aussi laisser des traces si douloureuses qu'il arrive que le cédant demande qu'on ne nomme pas les repreneurs et que son témoignage demeure discret.

Il s'agissait de vendre une ferme en élevage. Après une première tentative avortée de transmission à deux jeunes très motivés, mais que leur banque n'a pas voulu suivre, un investisseur a acheté la ferme et a ensuite installé dessus un couple de jeunes ingénieurs agronomes.

Six ans après, l'installation en elle-même est réussie : la ferme tourne bien, elle est toujours en bio et à Nature & Progrès. Mais elle a changé d'échelle, de gros investissements y ont été faits, qui ont complètement modifié son esprit et surtout, surtout, « il ne se passe plus rien au niveau relationnel ». Pour M., transmettre sous-entendait aussi maintenir les liens établis avec les paysans alentour et rester bien intégré dans le réseau d'entraide local.

Une vigne à vau-l'eau

Claude et Chantal Leduc aussi déchantent, sept ans après qu'ils ont transmis leurs vignes dans le Tarn, leur entreprise et leur stock à un jeune repreneur (37 ans) qui pourtant avait déjà une expérience de paysan et qui avait pu convaincre une banque de financer l'achat. Dans leur cas, la douleur vient principalement du fait que les vignes pour lesquelles ils se sont tant battus ne sont plus suffisamment soignées ; leur bel outil de travail est quasiment abandonné et très peu de vin est produit sur place. Leur frustration vient aussi du fait qu'ils n'ont pas réussi à transmettre les bonnes relations avec les voisins et, plus largement, avec leur réseau local.

Arrêter pour l'un, trouver sa place pour l'autre

Leur fils Bastien aurait pu reprendre les vignes et la vinification, mais s'il l'avait fait et que ses parents étaient restés sur place, Claude n'aurait pas pu prendre véritablement sa retraite et aurait continué à travailler. Chacun aurait peut-être eu du mal à trouver sa place. Alors Bastien est parti en Californie où il gère un domaine viticole et fait du vin. Il est unique en son genre là-bas parce qu'il est dans la vigne et qu'il fait le vin, deux métiers bien compartimentés là-bas. Il a l'énorme atout de pouvoir expliquer comment le vin se prépare dans la vigne. Bastien projette de planter en Californie un cépage du Tarn parce que le climat s'y prête ; il se lance dans de nouvelles pratiques telles que le pâturage des vignes. Père et fils échangent sur le vin, les micro-organismes et la vie du sol, etc. Claude se rend là-bas une fois l'an pour participer aux assemblages et « c'est chouette de travailler ensemble ».

Claude parraine aussi deux jeunes qui avaient loué une vigne et les conseille sur la conduite de la vigne et la vinification. Puis ils se sont vraiment installés, ils ont réussi à acheter des vignes qu'ils sont en train de passer en bio et l'un des deux

vient vinifier chez les Leduc. Ainsi, leur cave sert encore.

Et parce qu'ils aiment se réjouir plus que tout, Chantal et Claude continuent à chanter dans la chorale Les Potes au vin qui transmet la joie de boire et de vivre des chansons de vigneron du Moyen Âge.

Alors chez les Leduc, la transmission, échec ou réussite ? Un peu les deux, mon vigneron !

La morale de ces cinq histoires ? La réussite de la transmission d'une activité N&P est incomplète si une part de l'esprit de cette activité est perdue en route pour le paysan ou la paysanne qui transmet. Il ne s'agit pas seulement de transmettre un outil de travail et une éthique professionnelle, mais aussi une éthique relationnelle, une intégration locale et l'appartenance à un réseau ■

CONTACTS

- *Mirtille et José (plants), les Fadarelles, Sainte-Croix-Vallée-Française. 06 23 35 93 52*
- *Victor et Luen, restaurant L'Oultré, Sainte-Croix-Vallée-Française*
- *GAEC Ferme de la Hitte, 09160 Lacave, fermedelahitte@gmail.com*
- *Le jardin de Bulle d'O2, gîte, chambres d'hôtes et restaurant, Le Salson, Ventalon-en-Cévennes. bulledo2-cevennes.fr*
- *Claude et Chantal Leduc, leduc.claude@wanadoo.fr.*
- *terredeliens.org*



▲ Claude Leduc en pleine récupération de marc

▼ Vendange chez les Leduc

