



HAL
open science

Les pratiques et les choix de La Tournerie, une ferme collective agroécologique

Didier Christophe

► **To cite this version:**

Didier Christophe. Les pratiques et les choix de La Tournerie, une ferme collective agroécologique : Entretien avec Thomas Gibert. *Champs culturels*, 2018, 29, p. 86-91. hal-02350202

HAL Id: hal-02350202

<https://hal.science/hal-02350202>

Submitted on 11 Feb 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

[Version auteur]

Les pratiques et les choix de La Tournerie, une ferme collective agroécologique.

Entretien avec Thomas Gibert, par Didier Christophe

Cela fait deux ans qu'un collectif d'une dizaine de jeunes ingénieurs de l'Institut Supérieur d'Agriculture de Lille s'est installé sur 85 ha, dont quelques-uns de forêt, dans la ferme collective de La Tournerie, à Coussac-Bonneval en Haute-Vienne. Dans un département où le modèle est plutôt d'un emploi direct pour le double de surface en élevage bovin allaitant, La Tournerie est clairement une expérience hors normes, et dont on parle dans le milieu de l'agriculture alternative. Est-on à un tournant de l'histoire de l'agriculture ? Chantre de l'agroécologie, et accessoirement porte-parole de ce collectif de « jeunes humainement équilibrés, solidaires et entreprenants »ⁱ Thomas Gibert se défend néanmoins de constituer un modèle.

Des solutions techniques alternatives variées pour une complémentarité des ateliers de production : aperçu lors d'une visite de la ferme.

DC – L'agroécologie, à La Tournerie, ça se vit comment ?

TG – Vous voulez faire le tour de la ferme, pour commencer ? Vous avez des bottes ? La brasserie se trouve juste en dessous, on va commencer par là. La bière que nous produisons subit une première chauffe à soixante degrés, pour casser les chaînes d'amidon et les sucres fermentissables, puis on va ajouter le houblon qui provient de notre houblonnière, et on porte le tout à ébullition pour la deuxième chauffe. Le brassin est chauffé dans un tank à lait qu'on a adapté. Puis on passe la bière en cuve inox, pour une fermentation à 20-25 degrés, avec un système de refroidissement par double paroi, par circulation de glycérol contenu dans ce tank à l'ait. La deuxième fermentation se fait en bouteille, avec un ajout de sucre. Pour la brasserie, on a recyclé des vieux tanks à lait. La céréale et le houblon, tout provient de notre exploitation, qui est entièrement en agriculture biologique. [Nous passons dans la grange voisine.]

DC – Je vois qu'il y a pas mal de matériel d'occasion, et de réemploi, pas mal de bricolage et d'ingénierie, aussi.

TG – Oui. On a acheté presque tout le matériel d'occasion. Là, notre farine, pour faire le pain, notamment, est moulue dans un moulin de petites dimensions, qu'on a acheté neuf parce qu'il n'y a qu'une usine qui fait des moulins de cette taille et que ça ne se trouve pas d'occasion.

[La visite continue à l'extérieur.]

DC – Donc vous avez environ 80 ha de terres, tout en propriété, achetés par Terre de Liens... c'est dispersé, ou d'un seul tenant ?

TG – C'est regroupé, et c'est très pratique pour déplacer les vaches sans passer par la route. [...] Il y a trois hectares et demi de maraîchage, pour trois emplois et demi. On travaille sans labour, avec des outils mis au point pour le bio, c'est-à-dire avec cultibutte et vibroplanche. Mais on a encore une marge de progrès pour ce qui est de la technicité. On a aussi 3000 m² de serres, et un système d'irrigation efficace. Sur le maraîchage, on fait 90.000 euros d'excédent, et en chiffre d'affaire brut, 110.000 euros.

DC – Vous avez des bâtiments anciens, on voit que vous en avez agrandi certains, vous en avez construit, aussi ?

TG – Tous les bâtiments existaient déjà, mais on en a agrandi ou aménagé certains. Dans cette ancienne grange, on fait la vente à la ferme, chaque mardi et vendredi, et aussi bar associatif, pour l'ambiance, avec la bière de la ferme. Le bar associatif, on aurait pas rêvé que ça marcherait si bien. Les gens aiment venir boire une tournée avec leurs voisins, et l'été on fait des animations, des concerts, ça attire aussi des gens. Vous voyez, on a encore des caravanes. Parce que certains d'entre nous sont encore logés en caravanes.

[Comme nous arrivons au bâtiment d'élevage, la personne d'astreinte rentre les vaches.]

DC – *Ah ! Ça va déjà être l'heure de la traite ?*

TG – Oui, il faut que tout soit terminé à 18 heures. C'est un de nos principes. On a dix à quinze vaches bretonnes en traite toute l'année, sur un cheptel d'une petite vingtaine. Et on a quarante-sept chèvres ; venez voir les boucs. Pour les chevreaux, les mâles partent à l'engraissement, c'était pas notre choix au début, mais c'est difficile à faire soi-même. Il y a un emploi équivalent temps plein sur les vaches, un mi-temps sur les chèvres, et un emploi et demi en fromagerie.

DC – *Vous avez choisi le lait, au pays des Limousines. Pourquoi le choix des bretonnes ?*

TG – C'est une race qu'on a rencontré en stage en Bretagne, c'est une race peu productive mais très rustique, il n'y a pas le moindre problèmes de vèlage, et elles valorisent très bien les fourrages pauvres, elles sont peu sensibles à la qualité de l'aliment, et ici dans les fonds c'est pas terrible mais ça n'impacte presque pas leur production laitière ; en Bretagne aussi, l'alimentation est pauvres, et il y a plus d'ajoncs ! Pour les chèvres, c'est pareil, ce sont des poitevines, bien rustiques.

DC – *Vous avez agrandi le bâtiment ?*

TG – Non, il était comme ça, mais on l'a réaménagé. Vous voyez, chaque partie du bâtiment a une fonction particulière. On va pas rentrer dans la chèvrerie, pour éviter les maladies, comme vous n'avez pas de cote. Là, à ce bout, on a aménagé la fromagerie. Elle est tempérée par une circulation de glycérol dont la diffusion est assurée depuis un tank à lait recyclé, et pour le chauffage, par une chaudière à bois, puisqu'on a des bois. À terme, on va aussi utiliser l'énergie solaire, mais les panneaux ne sont pas encore posés, on n'en a pas encore eu le temps depuis qu'on les a achetés. À l'autre bout, on a les porcs. C'est un bâtiment unique pour les vaches, les chèvres et les porcs. On élève trente porcs par an, qu'on nourrit entièrement avec nos sous-produits, petit lait, son, brèche de brasserie, complémenté avec un méteil triticales-pois.

DC – *Vous n'êtes donc pas naisseur-engraisseur ?*

TG – On achète les porcelets, c'est une concession qu'on dû faire, pour pouvoir avoir une production de trente porcs étalée sur l'année, on peut pas gérer des portées d'une dizaine. Puis on vend les porcs en caissettes. Les veaux aussi, et on va faire deux bœufs chaque année, pour les vendre à trois ans, en caissette aussi, comme nos vaches de réforme, mais comme on débute, on n'a pas encore eu de réforme.

[Un voisin en panne de paille vient chercher deux boules de paille ; à La Tournerie, on pratique l'entraide agricole de proximité, comme un vecteur de cohérence territoriale.]

Les choix et les itinéraires d'un collectif agroécologique en recherche d'autonomie, de cohérence et de rentabilité : circuits courts et solutions économes et intégrées, confort de vie et haute valeur ajoutée.

DC – *Au-delà du lien homme-nature, de la biodiversité, de la diminution des intrants et de l'abandon de l'agrochimie, c'est quoi, pour vous, l'agroécologie ? Une valeur, un idéal, une pratique ?*

TG – L'agroécologie, c'est dans nos objectifs de base. On est installés en bio. On a réfléchi un agrosystème autonome. On a pas mal réfléchi à l'autonomie, à l'alimentation, à la fertilisation. Mais c'est pas notre caractéristique principale, ce qui est le plus remarquable, ce que les gens viennent voir, c'est une ferme où on peut sortir 10,5 salaires là où avant il y en avait à peine un avec des vaches allaitantes. Ce qui nous fait de la rentabilité, c'est la mutualisation des outils de production, tracteurs, bâtiments, terres agricoles, force de travail et aussi la commercialisation en circuits court. On a très peu de charges, avec des produits à haute valeur ajoutée. Nos céréales sont transformées en pain et en bière. Et aussi en aliment du bétail : les vaches et les chèvres ont une ration tout herbe et en complément un méteil complexe trois céréales trois légumineuses.

DC – *Et le collectif, c'est aussi un nouvelle modalité pour l'agriculture ?*

TG – Le collectif, ça nous permet d'avoir une vie confortable, avec le week-end seulement deux personnes mobilisées sur le marché de la place Marceau à Limoges le samedi, et une personne d'astreinte pour les animaux.

DC – *Vous faites d'autres marchés ?*

TG – Non. On travaille avec deux magasins, Saveurs fermières à Limoges et La petite ferme à Boisseuil. Et on a des petites AMAPⁱⁱ, à la fac de Limoges avec des étudiants et à l'Agglo de Limoges avec des employés. Et aussi, on fait la proposition d'un panier laitier différent chaque

semaine, avec nos fromages de chèvre et de vache, ça facilite la gestion des stocks. On a deux objectifs : se rémunérer et avoir du temps libre. J'ai pu prendre une semaine de vacances, la première depuis l'installation.

DC – Mais ça, la rémunération et le temps libre, c'est ce que revendiquent tous les agriculteurs que j'ai interviewés, c'est pas spécifique à La Tournerie !

TG – Nous, on le quantifie, notre temps libre. Notre temps de travail aussi, on a fixé des horaires pour pouvoir arrêter sans culpabiliser : 8 heures, 18 heures. Le but, c'est d'éviter les formes de jalousie liées à qui travaille plus que l'autre. On essaye de travailler pas mal là dessus, parce que le travail collectif, c'est quand même ce qui est compliqué. On fait une réunion par semaine où on parle du collectif de travail et du collectif de vie. Il faut faire attention à l'autre, à ses réactions... on s'est choisis par affinités ! On est suivis par une association de communication non-violente,, avec des sessions de formation régulières, sur les rapports entre chacun.

DC – Vous êtes tous issus de la même école, je crois. C'est là que ça a débuté, ce projet de ferme collective. ?

TG – Oui. L'ISA Lille. Tous, sauf l'architecte, bien sûr. La moitié d'entre nous, on s'est spécialisés en agroécologie, en dernière année. L'idée même de faire une ferme, c'est venu plutôt en quatrième année. Personnellement, je voulais pas du tout faire de l'agriculture, je voulais faire de l'écologie, être écoconseiller. Mais je suis devenu paysan. On a affaire aux questions d'environnement qui sont très importantes en agriculture.

DC – Comment se fait-il que vous ayez eu ce projet ? Certaines personnes vous y ont aidé ?

TG – On a des profs qui nous ont posé des questions au bon moment. On était tous d'accord pour faire quelque chose ici, et on était tous d'accord pour faire quelque chose de concret. Notre première réunion, on était neuf, en janvier 2012, en quatrième année d'école. Bon. Puis deux sont partis. Après l'école, on a travaillé deux ans dans le conseil, pour se constituer des références. On a travaillé chez Terre de liens, qui nous ont bien soutenu, à la Confédération Paysanne, à l'ARDEAR, à Manger Bio, ou dans des GAB. Deux ans d'expérience comme ingénieurs partout en France, et des réunions toutes les deux semaines pour faire le point. Et on a choisi le Limousin, à la fois une région centrale et une zone rurale préservée. On avait tous une conscience écologique de base. Quand on s'intéresse à l'agriculture et qu'on est écolo, c'est l'agroécologie ! Notre expérience commune, c'est la décroissance, la ZAD, et l'installation.

Dans ce cadre où l'expérience individuelle de chacun permet l'avancement du bien commun, le projet est aussi choix politique : pour une agriculture biologique en phase avec la société et renforçant la relation ville-campagne.

DC – Votre projet, est-ce qu'on peut dire que c'est aussi un projet politique ?

TG – En premier lieu, mon avis perso, c'est une question politique. Tout est politique, et surtout ça. Si on veut un changement vraiment radical, il faut un engagement fort, et ça, il faut un changement par rapport à la PAC, les subventions liées à la surface et non à la production. Et il faut développer tout un univers technique, et que la recherche, elle se focalise là-dessus, c'est pas la question de la taille des buses du pulvérisateur qui importe. La vie des sols, les experts se contredisent, il faut qu'on soit au clair là-dessus ! Le GRAB, à Avignon, est le seul centre de recherche qui ne fasse que ça.

DC – À La Tournerie, vous avez des rapports avec l'enseignement technique agricole, par exemple avec le lycée agricole de Saint-Yrieix-la-Perche, voisin ?

TG – Je suis représentant de la Confédération Paysanne au Conseil d'Administration de l'EPLEFPA. On va certainement faire des visites avec des classes. J'aimerais bien les inviter à présenter quelque chose lors de la fête de la Confédération Paysanne. Et on accueille des BTSA. Mais c'est pas notre but de faire des visites, on n'est pas une ferme pédagogique.

DC – Vous avez tous fait une école d'ingénieur agricole, alors est-ce que l'agroécologie, ça s'apprend ?

TG – L'agroécologie... C'est une façon de penser. Au final, on a vu très peu de technique intéressante, pendant nos études. On est faits pour être conseillers. On a vu des modèles agricoles, la PAC... ça permet juste de poser les bonnes questions. Franchement, la spécialisation agroécologie, oui, c'était intéressant mais ça nous a pas trop aidé dans l'installation. C'est pas le bagage technique qui est le plus utile ; c'est trouver l'info rapidement, réfléchir les problèmes qui se posent.

DC – Vous veniez du milieu agricole ?

TG – Pas du tout. Il y a un seul fils d'agriculteur, et l'architecte-charpentier est fils d'agriculteur. On est clairement à dominante urbaine.

DC – Vous qui êtes des ingénieurs-paysans, et vous avez parlé des ZAD, est-ce que vous vous sentez en lien avec ce que certains auteurs comme Yannick Sencébé appellent l'empaysonnement des luttes urbaines, et quels liens entretenez-vous avec les populations urbaines ?

TG – On a les codes. On a les codes de nos clients. Pour moi, il faut qu'il y ait des gens de la ville qui viennent en campagne, parce que le modèle de la ville est pas écologiquement cohérent, et on est en train de faire dépérir les campagnes, qui sont plutôt délaissées politiquement. L'extension de la ville qui ruisselle sur les campagnes... c'est faux, y'a rien ! Les petites gares, c'est fini. Il faut montrer que c'est chouette de vivre à la campagne. Et le bar associatif, c'est une super idée pour que les gens se parlent. Et pour nous, c'est une super idée qu'on n'aurait jamais osé, presque !

DC – Vous êtes parfois présentés comme les nouveaux héros de l'agriculture alternative...

TG – Chose qu'on n'a pas du tout envie de représenter ! On a tous des idées différentes de la ferme. Moi, je fais ça pour des raisons surtout politiques, d'autres c'est parce que ça leur plaît beaucoup de vivre à la ferme. Moi, c'est pas que j'aie envie d'être sur le devant de la scène, mais que c'est le moyen de faire avancer les choses. J'ai pas envie d'être pris en modèle, d'autant qu'on sait pas si c'est vraiment reproductible. On a pas mal bossé pour en arriver là, mais c'est plutôt cool. On a pas mal bossé : est-ce c'est vraiment reproductible... ? C'est compliqué comme question. Surtout que techniquement, c'est plutôt basique, on n'a pas encore de pratiques révolutionnaires. On laboure encore nos sols pour nos céréales, on n'est pas au top de l'agroécologie. Après, on est une bande de potes qui s'amuse vraiment bien et ça donne plutôt envie, je crois... C'est vrai qu'au final, on a quand même la pression économique qui nous pousse pas forcément à avoir les pratiques les plus en phase, pour être en accord avec l'agroécologie. On va évoluer sur ces questions. On essaie des haies fruitières... on est au tout début, et c'est long de mettre un système comme ça en place. Je pense que dans dix ans, on sera contents de nous.

DC – Vous voyez d'autres choses à évoquer, qu'on n'aurait pas encore abordées ?

TG – J'ai pas parlé des structures juridiques de la ferme. Le GAEC, du côté du travail, et la SCI, qui a les bâtiments ; et Terre de liens qui est propriétaire des terres. Et on souhaiterait que Terre de liens nous rachète les bâtiments, pour débloquer l'argent qu'on a mis dedans et pouvoir acheter des habitations.

Loin des préceptes néolibéraux et tout en revendiquant indépendance et autonomie, la culture d'entreprendre qui anime le collectif de La Tournerie est fondée sur la solidarité et le partage. Dans une approche humaniste de la complexité, l'expérience vécue est une incitation pour chacun à faire un pas de côté. C'est en premier lieu une invitation à se démarquer de l'agriculture traditionnelle individualiste et dépendante des intrants, par l'adoption de solutions originales décidées et assumées par le groupe, tant dans la démarche collective et les modalités de faire-valoir que dans l'approche écologique et sociétale. Dans ces choix audacieux et différents, la faisabilité d'une autre approche économique de l'agriculture, fondée sur une agroécologie cohérente, partagée et militante, y est démontrée. Et ce n'est évidemment pas seulement une question de rencontres et d'amitiés. Confucius ne disait-il pas : « La nature fait les hommes semblables, la vie les rend différents » ?

- i C'est ainsi que Christian Fachon, directeur de l'ISA, définit la visée humaniste prévalent pour les jeunes formés dans cet institut de l'Université catholique de Lille (cf. site internetisa-lille.fr consulté le 26/02/2018).
- ii Sigles utilisés : AMAP, association pour le maintien de l'agriculture paysanne ; ARDEAR, association régionale pour le développement de l'emploi agricole et rural ; GAB, groupement d'agriculteurs biologiques ; ZAD, zone à défendre ; PAC, politique agricole commune de l'Union Européenne ; GRAB, groupe de recherche en agriculture biologique ; EPLEFPA, établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole ; BTSa, brevet de technicien supérieur agricole ; GAEC, groupement agricole d'exploitation en commun ; SCI, société civile immobilière.