



HAL
open science

Cultiver, élever des animaux sur les terres de la Manche

Viviane de Lafond

► **To cite this version:**

Viviane de Lafond. Cultiver, élever des animaux sur les terres de la Manche. *Études normandes*, 2020, Septembre 2020 (15), pp.26-33. hal-02962836

HAL Id: hal-02962836

<https://hal.science/hal-02962836v1>

Submitted on 30 Oct 2023

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.

Cultiver, élever des animaux sur les terres de la Manche

Viviane de Lafond, ingénieur agronome, chercheur associé à l'UMR Ladyss, responsable Manche du projet européen RURALIZATION

L'agriculture de la Manche : quelques repères

Avec 73 % de l'espace consacré à l'agriculture, la Manche accorde une large place aux productions issues de la terre. C'est d'abord le lait : un cheptel de 246 000 vaches laitières hisse la Manche au premier rang national et apporte de la matière première à des produits labellisés bien connus (fromage et crème). C'est aussi la viande : bovine (61 500 tonnes en 2017, le 1/3 de la production régionale), porcine (63 500 t., plus de la moitié) et ovine (50 000 têtes) dont 10 000 sont élevés sur des prés salés. Renommé, l'agneau de pays du Mont Saint-Michel bénéficie du label AOP. Ce sont aussi les productions légumières des terrains sablonneux du Val de Saire, de la région de Créances et des polders du Mont-Saint-Michel qui fournissent 165 000 t. de légumes par an. Premier département en volume pour les poireaux, navets et choux, les carottes et poireaux des sables de Créances ont acquis un signe de qualité. Enfin, qualifié de « patrie du cheval », la Manche abrite le plus grand nombre d'équidés à l'échelle nationale (21 300) parmi lesquels trotteurs et galopeurs assurent un rayonnement international.

Derrière ces productions, se pose le devenir d'une profession. En quatre décennies, la perte avoisine les 27 000 exploitations (de 38 000 en 1970 à un peu plus de 11 000 en 2010). Dans la course à la productivité initiée dans les années 1960, les petites exploitations laitières ont disparu pour alimenter l'agrandissement. Sur la période 2000-2010, 4 jeunes se sont installés pour 10 départs. Et malgré des aides publiques, la fin des quotas laitiers a fait replonger la courbe de l'installation. À l'inverse, la labellisation Agriculture Biologique poursuit sa conquête même si elle reste marginale par rapport aux structures dites conventionnelles : 593 fermes labellisées en 2019 pour 24 189 ha (5,5 % de la SAU). Pourtant, le dynamisme qui en découle pour la transformation (142 unités labellisées) et la distribution (64 sites) montre de nouvelles voies que les témoignages de l'article illustrent.

Pour en savoir plus : voir les articles de T. Preux, P. Guillemain et M. Bermond dans *l'Atlas de la Manche*, OREP, 2018.

Philippe Madeline, professeur de géographie à l'Université de Caen-Normandie

Devant l'exceptionnelle diversité des agricultures et des modèles de production qui égrènent leurs différences sur son territoire, l'article propose au lecteur de s'attarder sur trois portraits d'agriculteurs, interrogés sur leurs lieux de travail et de vie en période de « déconfinement » (mai-juin 2020)

3 frères et une exploitation

Une lignée d'agriculteurs en production laitière

Les grands parents, originaires de la région de St Lo se sont installés à Notre Dame-de-Cenilly, en se portant acquéreur d'une exploitation laitière (terres et corps de ferme). Au début des années 1980, la ferme est reprise par les parents en créant un GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) avec une DJA (Dotation Jeune Agriculteur) et ce jusqu'à la retraite des grands parents en 1990. Lors de l'instauration des quotas laitiers en 1992, la ferme composée d'un cheptel d'une soixantaine de vaches disposait d'un quota de 220 000 litres de lait. Afin d'assurer un revenu suffisant pour les 2

familles, un atelier de lapins de chair hors sol est créé. De 120 cages mères à sa création, il passe à 220 en 1998.

Pour les 3 frères, la poursuite du travail dans une ferme avec des laitières allait de soi : « on a toujours baigné dans la ferme ». Ce fut donc une formation agricole pour la fratrie : pour l'aîné, Edouard un BTS en productions animales au lycée agricole de Thère à Pont Hebert ; pour le second, Florent (2 ans de moins) et le cadet des frères, Romain, un certificat en spécialisation élevage laitier dans le même lycée. Edouard a d'abord travaillé à mi-temps sur la ferme des parents avec un autre mi-temps sur une autre ferme. Il s'est installé en 2001 en GAEC avec ses parents lorsque 15 ha de terres à proximité se sont libérés après un départ en retraite avec 75 000l de quotas de lait. Florent a suivi le même parcours, s'installant alors qu'un autre couple d'agriculteurs à proximité partait à la retraite et libérait 12 ha de terres. Enfin Romain a fait la même démarche après 11 ans de travail salarié dans le sud Manche lorsque le départ d'autres agriculteurs a libéré 40 ha supplémentaires et 220 000 litres de quotas laitiers. Lors de ces reprises et installations, la SAFER n'est pas intervenue, ni la Chambre d'Agriculture, hormis pour les dossiers DJA. Au final, après la retraite des parents, les 3 frères réunis en GAEC exploitent les terres de 4 anciennes fermes, soient 165 ha, un élevage laitier de 130 vaches en Holstein (les vaches normandes ont été abandonnées dès 2011 pour des raisons de productivité) et un atelier hors sol de lapins de chair.

Du lait traditionnel au lait bio : une évolution mais pas une rupture

Jusqu'en 2015, le GAEC est resté en orientation très classique de laitier intensif. Cependant en particulier pour Edouard, la question des traitements s'est posée depuis son installation : « le pulvérisateur, jamais toute ma vie » avec la sensation de « faire ce que je ne voulais pas faire », la mauvaise conscience d'utiliser des produits nocifs par rapport à soi-même, par rapport à la terre et aux bêtes. Les traitements restaient donc limités, selon une pratique d'agriculture raisonnée. Cependant face à la réticence de tous pour réaliser les traitements, une réflexion sur le passage au bio s'est imposée. La conviction d'Edouard a conquis ses frères, à la fois à partir des arguments environnementaux mais aussi avec des arguments économiques, l'exploitation devant assurer la rémunération des 3 exploitants. Après s'être renseigné, avoir lu et vu sur internet plusieurs réalisations, témoignages, documents techniques, la décision est prise envoyant la présentation d'une exploitation danoise comparable à la leur mais en bio. Ils ont alors suivi une formation en bio proposée par un organisme indépendant.

Les évolutions pour le passage en bio n'ont pas été estimées considérables : l'atelier de lapins de chair a été supprimé (trop de temps), le nombre de vaches laitières légèrement augmenté, (il était limité par le plan d'épandage qui incluait le fumier des lapins), et les pratiques culturales légèrement modifiées : « 10 ans avant le bio, on faisait déjà des couverts végétaux, on ne labourait plus », « on a une bineuse au lieu d'un pulvérisateur ». Il n'y a plus de céréales de vente, elles sont maintenant consacrées à l'alimentation des bêtes (rendements diminués de moitié), moins de rendement aussi pour le maïs et donc moins de surface en maïs, l'herbe est principalement ensilée (plus facile que les foin). L'exploitation est autonome pour l'alimentation animale à 90 %, et le travail finalement mieux réparti sur l'année, avec moins de pointes de travail. Et l'exploitation a conservé le suivi d'une nutritionniste pour les animaux qui, à cette occasion, s'est formée en alimentation animale bio. Le lait est toujours vendu à la société coopérative Agrial par contrat. La charge de travail, un peu trop importante pour 3 personnes, a conduit à apprécier l'aide de stagiaires ou de jeunes en alternance puis maintenant à l'embauche d'un salarié. D'un point de vue économique, le bio est finalement plus rentable, compte tenu de la différence de prix du lait, avec aussi les primes à la conversion sur 5 ans vraisemblablement renouvelables une fois.

Un ancrage local et un rapport à la mer

La ferme des parents reste le centre de l'exploitation mais de nouveaux bâtiments agricoles ont été construits à côté : stabulation, salle de traite avec robot... Les frères qui ont fondé un foyer se sont installés dans des villages proches. La ferme des parents est donc le pivot de l'exploitation, et les parents sont impliqués dans le fonctionnement : accueil des fils en journée, aide ponctuelle... L'ensemble, côté ferme et côté exploitation, donne une image de « ferme modèle », accueillante et parfaitement entretenue dans une ambiance harmonieuse. Pour les 3 frères, vie de famille et temps de

travail sur l'exploitation limitent les capacités à s'impliquer dans des activités locales, associations, ou vie de la commune. Bien qu'étant connus, les « frères Enée », chacun dans leur village, participent à « 2, 3 trucs », sans plus, puisque « les horaires, ça ne colle pas ». La relation au territoire pour la détente ou les loisirs dépasse cependant le cadre du village, pour se tourner côté mer : durant la saison « on n'est pas une semaine sans aller à la mer, le soir ».

Des relations différentes avec la société locale

Le regard des autres (non agriculteurs) était ressenti comme pesant du fait de l'utilisation de pesticides, même si rien n'était dit. Cette attitude a changé avec la certification bio qui a conduit à une ouverture réciproque avec le voisinage, soulignée par le frère aîné, et vécue positivement.

Il en est autrement des relations avec les autres agriculteurs locaux, en particulier dans la CUMA (Coopérative d'utilisation de matériel agricole) qui regroupe 7/8 fermes pour l'ensilage et l'entraide lors de ces travaux : désormais moins de discussions dans ce groupe, même si les relations restent cordiales (mais « on ne sait pas ce qui se dit par derrière »). Moins de choses sont à partager, il n'y a plus les mêmes échanges puisque que les questions techniques ne sont plus les mêmes. C'est un nouvel équilibre dans les relations avec la société locale qui s'est instauré, avec un regard positif lié à la conversion en bio, qui tend à redonner une place valorisante et à réintégrer les agriculteurs dans des échanges au-delà du cercle professionnel.

Néo Maraichers bio à Montaigny-les-Bois

Une arrivée à Montaigny suite à une décision de rupture dans la vie professionnelle

Travaillant dans un lycée professionnel à St Malo, l'un en tant que professeur, l'autre dans les services administratifs, Régine et Julien Leteurtois (42 et 46 ans à ce moment) ont quitté l'Éducation Nationale il y a 11 ans, suite à une démission avec incitation financière au départ pour l'un et la retraite pour l'autre.

Quitter l'Éducation Nationale, la sécurité d'emploi et de revenu, a été une décision de rupture qui a généré des tensions et des conflits avec les membres de la famille et les amis, craignant pour eux les suites d'une décision qui paraissait aventureuse et risquée surtout pour une famille avec 3 enfants.

En quête d'un lieu d'installation à un prix abordable, avec maison individuelle et terrain, le couple a concrétisé son projet grâce à coup de cœur : le lieu-dit La Rousselière dont le propriétaire vendait ses terres avec la maison, ne souhaitant pas dissocier les deux. « C'était sauvage... il y avait de l'espace ... il y avait des lièvres, des chevreuils ». Terres et maison étaient quasiment laissées à l'abandon par le propriétaire et le fermier. Peu intéressantes d'un point de vue agricole (une partie en pente, caillouteux, bois, étang, peu entretenues depuis plusieurs années), elles n'étaient pas convoitées par les agriculteurs locaux. Régine et Fabien ont pu acquérir les bâtiments et le terrain (7 ha dont 4 ha exploitables), et se sont engagés dans la restauration des bâtiments pour habiter avant la mise progressive d'une partie des terres en culture.

La passion du jardinage bio, un tremplin

La passion de Fabien et Régine était, les weekends, de cultiver un jardin en bio, équipé d'un système de serres, dans leur maison située à Lorient. Ils produisaient aussi un peu plus largement pour la famille et des amis.

Toutes ces années de jardinage ont développé un savoir-faire et un réseau relationnel de maraichers bio.

Une fois la Rousselière acquise, c'est donc naturellement que l'idée du « jardinage en grand » s'est imposée. Il a alors fallu beaucoup d'énergie et de travail et une certaine inconscience pour se lancer, avec le soutien de certaines connaissances et amis (5/10 personnes) dont des maraichers bio de St Malo et Lorient qui sont venus aider, témoignage de l'évolution du cercle d'amis.

5 000 m² ont été mis en exploitation pour lancer l'activité, avec des productions très diversifiées et l'objectif de couvrir tout l'éventail d'un approvisionnement en légumes. Ceux-ci sont vendus à la ferme et sur les marchés de proximité, Gavray, Villedieu, Bréhal, Avranches ... Avec un fort

investissement en temps et en travail, l'exploitation s'est progressivement développée. Elle produit maintenant environ 80 espèces de légumes différents sur l'année. (Cf. Photo).

Une activité qui s'inscrit dans le contexte local

Des contacts ont été rapidement noués avec les maraichers locaux, pas forcément bio, pour des échanges : « il nous manquait des produits d'hiver, on a rencontré des maraichers d'ici. Lorsque des problèmes se posent comme la lutte contre les parasites de la carotte qui nécessite la maîtrise de dizaine de paramètres, on fait appel à des collègues bio pas forcément dans l'environnement proche ». Mais les conseils de maraichers non bio sont également utiles car les techniques restent les mêmes. « Le maraîchage étant un métier difficile physiquement, il y a une solidarité de maraîchers ». D'autres échanges concernent la vente sur les marchés : par exemple vendre les œufs bio d'un exploitant parti en vacances, vendre les produits d'autres exploitations (fraises, ...) ou vendre du pain, du fromage et des plants d'autres producteurs, activité qui s'est accrue lors du confinement où tous ces produits ont été précommandés et livrés à la ferme.

« Le lien social, c'est le marché ». Le contact avec les clients sont essentiels, avec souvent le partage de choix communs, le bio, et des échanges lors de la vente. « On a de la chance, nos clients sont respectueux ». C'est cela qui a permis une interconnaissance conduisant à des échanges, d'autres formes de relation. L'exploitation a maintenant recours à de la main d'œuvre ponctuelle, à temps partiel, salariée, le plus souvent des jeunes, avec des contrats saisonniers. Ce sont des enfants de clients qui viennent travailler sur la ferme. « Notre vendeuse actuelle, c'est une ancienne cliente ».

Par manque de temps l'implication dans la vie locale reste réduite. « On ne sort pas de la ferme ». Bien sûr les voisins sont connus, et « si des vaches s'échappent, on va aider » mais le temps manque pour aller au-delà de ces contacts de simple bon voisinage. En résumé beaucoup de travail mais une activité passionnante.

Habiter la Rousselière à Montaigu-les-Bois

Pour Régine et Fabien, c'est une chance que d'habiter ici, de tenter de comprendre le fonctionnement de l'espace autour, afin d'arriver à une certaine harmonie. C'est aussi beaucoup d'observation des plantes, du climat, des animaux. Les questions d'équilibre sont essentielles pour eux, en agriculture bio. C'est cette orientation et les relations avec le réseau amical, proche ou plus lointain, qui ont soutenu leur installation et leur fonctionnement. Mais vivre à la Rousselière avec 3 enfants c'est aussi des questions logistiques. Les transports, et en particulier les transports scolaires ne sont pas simples avec la suppression d'un arrêt proche à proximité de la ferme entre le collège de Villedieu et celui de Gavray, le refus des pouvoirs publics de prendre en compte la situation des écarts : « vous n'avez qu'à déménager ! ». C'est aussi pour les jeunes la nécessité d'avoir leur permis au plus vite, d'acquérir une autonomie dans les déplacements et, pour tous, la nécessité d'avoir une voiture.

Un éleveur de moutons présalés à Courtils

Une installation fondée sur des liens familiaux

Hervé Boivent a vécu depuis toujours sur la ferme, tenue par son oncle. Dès son enfance, il l'a accompagné progressivement dans tous les travaux de la ferme de polyculture-élevage, ayant une tradition d'élevage de moutons sur les présalés. Malgré la pression de son environnement, Hervé s'est très tôt orienté vers l'agriculture avec une formation en BTA, puis BTS, avec une spécialisation inséminateur, élevage ovin et aussi une formation technicommerciale. La reprise de l'exploitation a été anticipée, en connivence avec son oncle. Elle s'est concrétisée lors du décès de l'oncle. HB s'est donc installé en 1997, sur 35 hectares, en rachetant les terres et le matériel, avec une aide DJA, et a progressivement développé l'exploitation avec divers investissements : construction de bâtiments, achats de terres... L'attachement de HB à ce terroir est fondé sur la relation fusionnelle avec son oncle, ce qui l'a conduit à reprendre la ferme, malgré d'autres opportunités d'installation.

Un système d'exploitation fondé sur la polyculture élevage avec la spécificité liée au territoire de présalé

Alors que la ferme était au moment de la reprise la plus petite de la commune (23 ha), elle est maintenant la troisième en ordre d'importance, avec 92 ha, un parc de matériel important, 200 moutons, des vaches, des cultures pour l'alimentation du bétail et la vente.

Cette réussite s'inscrit dans un contexte d'interconnaissance locale et un historique de rapports positifs/négatifs avec les familles voisines qui perdure dans les relations actuelles sur fond d'individualisme ou/et d'entraide plutôt ponctuelle : absence de relations (« ça remonte aux grands parents », « on se cause maintenant »), jalousie si on réussit trop bien, concurrence pour des terres convoitées que ce soit lors de l'installation ou par la suite, mais entraide pour l'ensilage par exemple, et surtout un système communautaire pour les herbus.

Le présalé et les herbus : un système communautaire de gestion

Les marais salés de la baie du Mont St Michel (recouverts aux grandes marées) sont nommés les herbus. L'élevage d'agneaux de présalé sur ces espaces date de plusieurs siècles. Aujourd'hui ces herbus font partie du domaine public maritime qui détermine un nombre total de moutons autorisés à pâturer. Une association dont fait partie HB regroupe les éleveurs, attribue et répartit le nombre total de montons entre les 60 éleveurs concernés. L'entente perdure. Sur ces herbus, les agriculteurs se voient tous les jours, et restent solidaires : l'hostilité quand il y en a, n'est pas sur les herbus autour desquels le consensus reste établi.

Un attachement fort à l'exploitation et aux animaux

De même que son oncle, Hervé est un éleveur. Il a une relation forte avec les animaux, une grande capacité à entrer en contact avec les bêtes, une complicité même. Pour lui, ce contact fait partie de son métier d'éleveur, et visiblement c'est un plaisir et une fierté que de pouvoir établir ces liens : « au bout de quelques semaines, les taurillons se laissent caresser » « quand j'entre dans la bergerie, il lui faut son câlin ». Cela contribue à assurer de bonnes conditions pour les animaux, qui ne sont pas stressés et finalement ont une meilleure croissance et qualité de viande : savoir apprécier aussi la qualité de la viande fait partie du métier d'éleveur.

Pour Hervé la conduite de son exploitation résulte d'une adaptation continue, selon ses idées, ses convictions, son rapport aux animaux aussi, avec la prise en compte des contraintes externes, imposées : déclaration annuelle des surfaces de culture, identification, prophylaxie... Cette adaptation continue est aussi en relation avec les tendances en cours : intérêt pour l'agriculture raisonnée, prise en compte des évolutions climatiques (moins de maïs car pas de possibilité d'arrosage, plus de céréales d'hiver), nouveaux choix tant pour les élevages que les cultures en fonction des opportunités, ressources, contacts locaux ou plus éloignés, des marchés et des contacts pour la vente.

Un intérêt dans la vente, du goût pour les contacts

Pour Hervé la vente des productions fait partie intégrante de son métier et détermine aussi des opportunités ou le développement de telle ou telle production. Le secteur commercial est un aspect du métier auquel il se consacre avec plaisir, ayant du goût pour les contacts et un savoir-faire, lié aussi à son travail antérieur de commercial. De ce fait il s'oriente progressivement de plus en plus sur la vente en circuits courts. Une opportunité lui permet de vendre en direct des agneaux à un boucher parisien. D'autre part un système de vente direct en caissettes via un agriculteur qui regroupe plusieurs types de produits fermiers lui permet de vendre une trentaine d'agneaux par an environ. HB réfléchit actuellement à la reprise en direct de cette vente sur son exploitation, avec commandes sur internet.

Une implication dans la société locale

Intégré dans divers réseaux professionnels locaux (association des producteurs de présalés) ou un peu plus éloignés (CUMA de St James), Hervé tend naturellement à privilégier ceux avec lesquels il a des rapports amicaux. Il en est de même dans la commune. Adjoint au maire dans une équipe municipale au bon fonctionnement collectif (il tenait une permanence tous les 15 jours), Hervé s'est impliqué

dans un fonctionnement qui faisait sens pour lui au niveau local, avec des investissements, des projets, qui tenaient compte des besoins et du contexte communal : chemins, goudrons, aménagement de salles, ...

Le maire ayant décidé de ne pas se représenter, Hervé n'est pas reparti non plus, ne souhaitant pas s'impliquer dans un contexte qui avait évolué et qui, depuis le renforcement des pouvoirs de la communauté de communes, éloigne les élus de la connaissance précise du territoire.

Habiter Courtils

Se dessine ainsi l'image d'une personnalité forte, assez indépendante du milieu local, autonome, regrettant cependant que l'équilibre local entre solidarité et individualisme ne penche pas plus du côté de la solidarité. Intégré à des réseaux professionnels solides au niveau local ou dans un plus large périmètre, il s'est aussi largement investi sur son territoire dans le cadre d'une dynamique collective. Mais habiter Courtils a d'abord été un lien affectif avec son oncle, avec la ferme fondée sur l'exploitation des herbus et la proximité immédiate de la mer, et avec un environnement familial avec des habitudes d'autoproduction (jardin familial, poules ...) et de consommation de produits locaux de qualité

Et si des questions se posent à l'heure de la retraite, la certitude, c'est qu'elle se passera en bord de mer, avec la possibilité de pratiquer des activités de loisir, la pêche à pied.