

INTERVIEW

AGRICULTURE

« On a besoin de consomm-acteurs »

Interview : Christiane Walerich

Linda Bedouet est une des nombreux invités des Transition Days « Our Food our Future » début mars. Elle a fait l'expérience de la micro-ferme et voudrait en inspirer d'autres.

woxx : *Quel a été votre motif personnel pour le retour à la terre ?*

Linda Bedouet : Déjà, c'était un manque de sens dans ma vie à l'époque : je travaillais dans l'immobilier commercial pour une fondrière d'investissement. J'étais donc au cœur de l'urbanisme effréné des zones commerciales et de la mort des terres agricoles et des petits commerces des centres-villes. Ça faisait partie de mon travail et ça m'écœurerait un peu. J'ai quitté cette fonction et ça a été vraiment le départ de mon aventure. Par la suite, des convictions se sont formées au fil des années en observant les gens, en voyageant. En voyant toutes les dérives du système mondial et l'état de l'environnement, des questions ont commencé à germer et m'ont dirigée vers des études en développement durable. Ceci m'a permis une meilleure compréhension du monde agricole et du levier que représente le monde agricole pour arrêter la chimie, la pollution des eaux. Je suis une passionnée de cuisine, donc un produit du terroir est important à mes yeux. Et puis j'étais présidente d'une association pour le maintien d'une agriculture paysanne à Paris (Amap) qui était livrée par la Ferme biologique du Bec-Hellouin, une petite ferme très innovante en perma-

culture... C'était la première fois que j'entendais parler de permaculture. J'ai suivi une formation, et c'est là que j'ai rencontré mon partenaire, avec qui j'ai créé en 2011 la Ferme de la mare des Rufaux.

« Il faut réinventer le métier d'agriculteur. Ce n'est pas seulement arrêter les engrais chimiques : il faut réapprendre comment fonctionne la nature. »

Vous accompagnez des porteurs de projets en micro-fermes. Où voyez-vous le plus grand défi pour passer à l'action ?

Au sein des « Fermes d'avenir », en tant que responsables de réseau, on a développé certains pôles essentiels. Il y a encore énormément de recherches à faire en agroécologie et en techniques culturales pour se passer de la chimie et augmenter les rendements. Il y a aussi le volet formation, qui demande beaucoup de transmission de savoir à la nouvelle génération. Il y a le volet sensibilisation, lobbying - parce qu'on a encore besoin de montrer aux institutionnels que ces modèles sont viables. Et enfin il y a la partie financement, car beaucoup de petits porteurs de projets ont quand même du mal à avoir accès au financement ou, idéologiquement, ne veulent pas avoir recours aux banques.

Du coup, on a créé la plateforme de financement participatif « Blue Bees », où les gens peuvent investir avec des contreparties des porteurs de projets et ainsi soutenir la création d'une structure agricole.

Votre livre a comme but d'éviter aux débutants de tomber dans des pièges. Pourriez-vous nous expliquer de quoi il s'agit ?

Les pièges peuvent être divers pour chaque porteur de projet. Nous, on a personnellement subi le piège de la fatigue, qu'on ne voit pas forcément arriver, puisqu'on est très passionné. Ce n'est même pas forcément le travail de la terre qui fatigue : il faut envoyer des mails, faire des recettes - ce sont des actions très diverses... Il est très important de mesurer son temps

de travail, surtout si on habite au même endroit. Donc, on s'est imposé des vacances, des séances de yoga, des balades en forêt... Après, il y a les pièges de type administratif, de vente ou de communication, quand certaines compétences manquent. C'est un métier très transversal. La sélection du bon modèle économique joue également un rôle primordial, notamment comment payer moins de charges. Il faut se dire que c'est une entreprise agricole, et quelques porteurs de projets n'ont pas pris en compte cette dimension : il faut proposer le bon prix pour avancer.

Est-ce que la permaculture entre dans la philosophie de la rentabilité ?

La permaculture est un design global où l'on doit respecter l'homme, la

« Créer sa micro-ferme », aux éditions Rustica, c'est le titre du guide-témoignage écrit par Linda Bedouet. La trentenaire était précédemment dans l'immobilier, et après avoir suivi une formation en management durable et circuits courts, elle s'est lancée dans l'associatif (Amap,

Terre de Liens, Colibris...). Après une formation en permaculture au Bec-Hellouin, elle a lancé avec son partenaire sa propre micro-ferme, la Ferme de la mare des Rufaux.



nature, l'environnement et s'inscrire dans une démarche d'amélioration et de progression qui soit viable. La rentabilité pérenne permet de réinvestir dans son outil de travail pour augmenter une production de qualité, mais aussi de mieux gérer son temps de travail. Gagner du temps et du bien-être au travail, c'est un ensemble - donc, pour moi, ça s'inscrit dans la vision de la permaculture où l'on prend soin de l'homme.

« Aujourd'hui, on lutte pour une réforme qui devrait valoriser beaucoup plus les exploitations vertueuses qui développent la biodiversité. »

Vous avez rejoint le Groupement des agriculteurs bio (GRAB). Quel est le but de cette association ?

Je suis administratrice dans du Grab, qui est un réseau d'agriculteurs biologiques qui se battaient pour l'obtention du label biologique. Donc on a la certification bio, qui est le résultat de luttas depuis plusieurs années, mais nous voulons poursuivre cette démarche vers l'agroécologie, la permaculture, le circuit court, qui s'inscrivent dans un projet de territoire agricole afin de redéfinir ou réimplanter la vie dans les campagnes. Tout ça n'est pas inscrit dans le label bio, donc je suis très investie au

sein du Grab pour donner un coup de pouce afin d'obtenir une certification vers le haut.

Au début de votre livre, vous citez l'économiste britannique Ernst Friedrich Schumacher avec son livre « Small is beautiful ». Plus loin, vous décrivez le sort des petites boutiques qui disparaissent, rongées par les grandes surfaces, le dumping des prix et les commandes en ligne, etc. Est-ce que les micro-fermes ne risquent pas de subir le même sort ?

Pour moi, c'est un combat qui est mené à côté, puisqu'on se trouve dans un circuit alternatif. Les gens qui cherchent la qualité savent qu'ils peuvent se tourner vers les micro-fermes et aujourd'hui, on a plus de demande que de production. Donc on n'a pas de problème de commercialisation. On a le vent en poupe : Seulement 7 pour cent des terres en France sont bio, en gros nous ne satisfaisons pas la demande nationale en produits bio. Tous les producteurs compétents vendent eux-mêmes - et le prix est meilleur en vente directe qu'avec un intermédiaire. Le souci aujourd'hui consiste plus dans le fait de stabiliser sa production face à des chocs climatiques. Aussi doit-on souvent remonter toute une filière pour se fournir en matériel biologique innovant, car les ressources manquent localement : on n'a pas forcément de la paille bio, du fumier bio...

Dans votre livre, vous parlez de l'importance du consomm-acteur. La



Travailler en ferme, s'engager dans différentes associations, rédiger son guide-témoignage, c'est le passe-temps serré de Linda Bedouet.

réalité est souvent autre : le consommateur est habitué aux prix trop bas des grandes surfaces, à un choix incalculable de produits provenant du monde entier, il n'a plus le temps de cuisiner ou ne sait plus le faire...

Il y a encore des combats à gagner. Je me suis aussi investie dans le mouvement Slow Food. Là aussi, c'est une perche qui m'est tendue, notamment dans le domaine de la cuisine, des produits du terroir, etc. Slow Food fait un travail dans le monde entier sur l'aliment bon, propre et juste. Ceci engendre des actes militants, comme acheter chez son petit producteur ou cuisiner, tout simplement. Et j'ai l'impression depuis un certain temps qu'il y a énormément de répercussions médiatiques qui convainquent de plus en plus de gens. Je ne suis pas inquiète, mais je me dis qu'il faut déjà qu'on arrive à produire pour tous ces gens. D'un autre côté, quand certains se battent encore pour une

promotion de Nutella, c'est que l'accès à l'information fait défaut... mais l'information est disponible pour celles et ceux qui veulent enclencher un changement. Après tout, on peut toujours essayer de faire boire un âne qui n'a pas soif - ça ne marche pas.

Comment jugez-vous en général la politique agricole en France ?

Elle a été menée depuis 40 ans par une oligarchie qui avait un conflit d'intérêts flagrant, parce que l'agriculture s'industrialise et devient dépendante de productions chimiques ou matérielles. Le mensonge du départ fait qu'on est surnourri avec des produits extrêmement nocifs et qu'on exporte une grande partie de l'alimentation produite ici. Le message qui est passé, c'est que l'agriculture conventionnelle serait la seule viable. La politique agricole a été en plus entretenue par la politique agricole commune européenne (PAC), qui était mal

INTERVIEW



Linda Bedouet en action lors du tournage du documentaire "Les Champs des possibles" de Marie-France Barrier.

calibrée, puisqu'elle a finalement provoqué l'augmentation de l'utilisation de pesticides et l'agrandissement des exploitations. Aujourd'hui, on lutte énormément pour une réforme profonde de la PAC, qui devrait valoriser beaucoup plus les exploitations vertueuses qui développent la biodiversité et respectent les valeurs environnementales comme la qualité de l'air, de l'eau et l'origine des semences. Du coup, cette réforme serait bénéfique au bien commun, puisqu'on financerait la dépollution et qu'on prendrait en compte les problèmes de santé. Donc, il faut absolument que cette PAC change. Après, au niveau de la politique agricole française, il y a eu des états généraux de l'alimentation - terminés en décembre, mais nous attendons de voir les lois qui vont en découler. La détresse agricole provoquée entre autres par les prix trop bas a été entendue, mais maintenant il faut absolument enclencher la transition agricole vers l'agroécologie. On ne cherche pas encore vraiment des alternatives. Il y a des appels à projets, mais les lois ont toujours du mal à sortir. L'État doit quand même prendre ses responsabilités en termes de souveraineté alimentaire. La situation actuelle est une vraie mise en péril des villes, car elles sont extrêmement peuplées. On a vu la semaine dernière l'exemple de l'absence d'œufs dans les supermarchés à cause de la neige. Autre

exemple : le glyphosate, qui doit être arrêté dans trois ans en France, mais on n'investit pas dans la recherche pour des alternatives - dans trois ans, une nouvelle autorisation sera encore demandée. Là, l'important est de financer la formation et les recherches vers la transition agricole. Au sein des Fermes d'avenir, on a écrit un plaidoyer avec des solutions concrètes qu'on transmet assez régulièrement aux députés. On les emmène également visiter des fermes agroécologiques pour qu'ils s'en inspirent.

« La détresse agricole provoquée par les prix trop bas a été entendue, maintenant il faut enclencher la transition agricole vers l'agroécologie. »

Comment expliquez-vous le gouffre entre les agriculteurs conventionnels et les agriculteurs biologiques ? Tous sont pourtant confrontés au même problème d'une dépendance de plus en plus accrue aux subventions.

En fait, c'est un changement culturel et un changement sociétal. Il y a eu vraiment une politique de la peur aussi : ceux qui se mettaient au bio,

c'était des fous, c'était ceux qu'on excluait du groupe - surtout quand c'est un conditionnement de père en fils. Et puis il faut aussi se dire qu'il faut réinventer un métier. Ce n'est pas seulement arrêter les engrais chimiques : il faut réapprendre comment fonctionne la nature, et c'est très complexe. Ça peut faire peur quand on a eu l'habitude de produire d'une certaine façon, quand on a des dogmes. Ceux non issus du monde agricole, ce qui est mon cas, n'ont pas de carcan : on n'a pas été endoctrinés dans un modèle, on a juste une soif de découvrir, d'apprendre, d'observer et ça nous donne une ouverture d'esprit qui est beaucoup plus appropriée pour appréhender des innovations. Le modèle agricole traditionnel est une culture beaucoup plus dogmatique où tout est lié, c'est un système pyramidal : quand on est agriculteur, on est à la Chambre d'agriculture, on fait faire sa comptabilité chez Cerfrance (réseau de conseil et d'expertise comptable à fort maillage territorial, ndlr), on est à la coopérative du coin - tout est lié et tout le monde sait ce qui se passe, où on en est des comptes... c'est très compliqué de faire sa transition. Ensuite, il faut bien sûr avoir un accompagnement en mesure de trouver des solutions techniques pour nous aider - mais aujourd'hui, les associations régionales d'aide à la transition comme les Grab ont moins de subventions qu'hier.

Dans votre livre, vous écrivez : « Les fermes comme les nôtres ont difficilement les moyens d'embaucher. Leur chiffre d'affaires oscille entre 50.000 et 80.000 euros pour deux personnes à temps plein. » Comment vous en sortez-vous ?

Nous sommes deux dans l'exploitation et on s'en sort bien : notre alimentation est largement produite par la ferme, on fait beaucoup de troc, on a une vie peu coûteuse, puisque les gens viennent du coup à la ferme ou on est accueillis chez les gens pour les vacances. C'est un modèle où les paysans sont assez résilients et où on parle de sobriété heureuse, comme évoquée par Pierre Rhabi. On ne va pas acheter une voiture neuve ou faire des dépenses inutiles, donc on n'a pas besoin de beaucoup d'argent. On n'a pas forcément envie de recruter, car ce serait des charges supplémentaires et c'est une façon différente d'être engagé dans un projet agricole. Là, on est entrepreneurs, on se rémunère sur le bénéfice, on a une vision commune. Et on aime bien le fait d'être libres et autonomes.

Vous ne percevez pas de subventions ?

Oui on percevait un peu d'aides au maintien au début : On avait 2,8 hectares et on recevait 2.000 ou 2.500 euros par an. L'État subventionne en

fonction de la taille, et c'est le principal problème de la PAC : c'est ça aussi qui a conduit les exploitations à devenir toujours plus grandes, parce qu'elles recevaient de plus en plus de la PAC.

« Le souci aujourd'hui consiste plus dans le fait de stabiliser sa production face à des chocs climatiques. »

Aujourd'hui, après cinq ans de travail, vous livrez une trentaine de familles en Amap, trois restaurants gastronomiques, vous vendez à la boutique de la ferme et vous livrez quelques boutiques à Paris. Est-ce que la commercialisation en circuit court fonctionne ?

La commercialisation a été un peu travaillée au départ, et après, quand on a eu de la reconnaissance, on n'a eu aucun problème pour vendre. Quelquefois, il y a des demandes précises de légumes et des productions qu'on lance spécifiquement pour certaines boutiques. D'autres fois, j'appelle et je propose ce qui reste en surproduction. Souvent, les gens disent qu'ils prennent tout, il y a une grande demande à Paris. Donc la commercialisation en circuit court fonctionne,

mais il faut être un peu perspicace : moi, j'avais déjà des compétences commerciales. En France, on a aussi pu voir qu'il y a des nouveaux acteurs comme « La Ruche qui dit Oui ! », comme les paniers en ligne, mais pour moi il y a encore suffisamment de demande pour que chacun y trouve son compte. Mais il y a aussi des rythmes de vie qui peuvent être difficiles à gérer avec un panier hebdomadaire. C'est quand même une contrainte, et c'est pour ça qu'on fait la vente à la ferme le samedi après-midi. Dans la boutique, les gens peuvent aussi choisir ce qu'ils veulent. C'est comme un marché à la ferme. Les œufs, on les avait nous en production, et on travaille avec d'autres producteurs locaux et bio qui livrent le pain, la viande et les produits laitiers.

www.transitiondays.lu
www.fermedesrufaux.com
bluebees.fr
fermesdavenir.org

CENTRE FOR ECOLOGICAL LEARNING LUXEMBOURG
Transition Days 2018
our FOOD our FUTURE
bien manger et sauver le climat?

forum sur la transition alimentaire
9 et 10 mars 2018

📍 Carré • 1, rue de l'aciérie • Hollerich

Vendredi 9 mars

9h-13h30: matinée **Food Waste Zero** the challenge

14h-18h30: Espace de cocréation :

« **Le Luxembourg en souveraineté alimentaire ?** »

Avec Benedikt Härlin, Zukunftsstiftung Landwirtschaft, Save our Seeds, coauteur du Rapport mondial sur l'agriculture et Evelyne Stoll, chercheuse au sein de l'IBLA Luxembourg.

« **Demain au Luxembourg : nos villes seront-elles comestibles ? Une exploration entre imaginaire et réalité.** »

Avec Jean-Michel Herbillon, cofondateur du mouvement Les incroyables comestibles (France) et Marie-Laure Mir, urbaniste-aménageur et ingénieur-conseil, ainsi que Laurent Lebot, coconcepteur du programme Ekovores Nantes.

Espace de cocréation 3 : « Les métiers de l'avenir dans l'alimentation : quelles chances et opportunités ? »

Avec Linda Bedouet, néo-paysanne, responsable du réseau Fermes d'avenir, Slow Food Youth Network en France et auteure ainsi qu'avec Frank Adams, formateur au lycée technique agricole d'Ettelbruck, conférencier, maraîcher et semencier artisanal, cofondateur de Seed asbl.

« **Décarbonons nos assiettes ! Préservons le climat et les ressources naturelles en réduisant notre empreinte alimentaire.** »

Avec Arnaud Daguin - cuisinier-agitateur, conseil en stratégie alimentaire et Pol Faber - conseiller écologique agricole au Sicon, co-responsable d'un projet sur l'alimentation durable dans les communes, ainsi que René Mathieu, chef de cuisine au château de Bourglinster.

20h : Conférence participative en format Fishbowl: « **Our Food Our Future : de quelle transition alimentaire avons-nous besoin ?** » avec Arnaud Daguin, Benedikt Härlin, Evelyne Stoll, Frank Adams, Jean-Michel Herbillon, Laurent Lebot, Linda Bedouet, Marie-Laure Mir, Pol Faber, René Mathieu - modération Bernward Geier.

22h : Music & drinks

Samedi 10 mars

11h-20h : Bibliothèque engagée : Un coin lecture avec un large choix de livres sur le thème de l'alimentation sera proposé par le Centre d'information Tiers Monde (Citim).

10h30-12h40 : Forum des projets émergents : Des acteurs de la REconomy luxembourgeoise vont venir présenter leurs projets et le public pourra participer en donnant son avis, ses soutiens, ses ressources et autres bons conseils.

11h-14h : Brunch antigaspillage : De jeunes chefs du Luxembourg se lancent le défi de surprendre les papilles du public en préparant des plats originaux et de saison à partir de légumes bio invendus.

14h-19h : Ateliers & bonnes pratiques : Au rendez-vous un marché des semences, des ateliers pratiques, des ateliers d'initiation sur les jardins partagés et l'agriculture solidaire, des projections de films, une expo et des stands avec mille et une découverte.

17h-19h : « Bien manger et sauver le climat, est-ce vraiment possible ? », conférence interactive sur l'avenir de notre alimentation avec Anita Idel et Stefan Kreutzberger

« **La vache n'est pas responsable du changement climatique** », conférence donnée par Anita Idel, vétérinaire et médiatrice, co-auteure du rapport sur l'agriculture mondiale ;

« **10 milliards: comment nourrir la planète ?** », conférence donnée par Stefan Kreutzberger, auteur et journaliste indépendant.

Échange avec le public, modération assurée par Bernward Geier traduction simultanée en présence de la ministre de l'Environnement Carole Dieschbourg

19h-24h: Disco Soup : Cuisiner avec des légumes bio invendus et danser au rythme de la musique. Wanderkächin partage deux recettes de soupe à partir de légumes bio invendus et de saison. Le tout avec un pain fait à base de blés anciens de chez François Kieffer. Avec la participation du jardin Botanika. Avec le soutien musical de la Brigade d'intervention musicale et DJ Unexpected.

