

## Pays Basque Diversifier les productions pour diversifier les revenus

**Brebis, ânes, abeilles, piment, cerises et bientôt pommes: ce ne sont pas les ateliers qui manquent sur la ferme Belazkabieta d'Espelette, au Pays Basque. Pour Leire Ithurralde et Panpi Olaizola, la diversification est un choix et une sécurité aussi.**

**S**i la ferme propose une multitude de produits, cette multiplication ne s'est pas faite en un jour. Elle est également appelée à être revue en fonction de l'allure que prendra le quotidien quand toutes les productions seront à leur rythme de croisière. C'est en effet grâce à la progressivité de l'installation des ateliers que le jeune couple peut maîtriser sa réflexion sur cette diversification voulue dès le départ.

Panpi s'installe à la retraite de sa mère, en janvier 2011. Salarié sur un mi-temps à l'extérieur, il garde son emploi tout en amorçant les premiers changements de la ferme. Il abandonne la traite des brebis pour favoriser la production de moutonnets (agneaux élevés jusqu'à cinq mois, NDLR), pour laquelle il crée une clientèle. Il transforme des lots d'une douzaine d'animaux à chaque fois. En 2012, il amorce l'introduction des *Sasi ardi*, race locale, dans son troupeau. Situées sur les hauteurs d'Espelette, les prairies de Belazkabieta s'ouvrent sur les landes et les flancs des montagnes environnantes. La proximité des parcours de pâturage a influencé Panpi dans son choix de brebis rustiques, dont la viande est plus persillée que celle de la *Manex*, davantage élevée dans le pays.



La cerise d'itxassou, village de la montagne basque, a failli disparaître avant d'être sauvée par une douzaine de producteurs qui ont réintroduit des variétés locales uniques, utilisées pour une très recherchée confiture que l'on consomme entre autres avec les fromages du pays.

Comme le faisaient ses parents, il cultive aussi du piment d'Espelette (AOP) pour produire de la poudre et des cordes<sup>(1)</sup>. En plus de sa conversion à l'agriculture biologique, le jeune paysan se lance lors de sa seconde année d'installation dans la

fabrication de purée de piment et de gelée de pomme au piment. Parallèlement, il plante ainsi 200 pommiers. Comme il le fait déjà depuis quelques années, Panpi continue de proposer des balades à dos d'âne et de l'accompagnement de randonnées.

Leire, sa compagne, concrétise son installation en 2013 ; un Gaec – groupement agricole en commun – est constitué. Panpi cesse alors de travailler à l'extérieur. Le couple profite des cerisiers déjà présents sur la ferme pour récolter et transformer les fruits en confitures. « *La première année, nous avons fait 500 pots, c'est peu, mais c'était un petit pécule intéressant au regard du travail demandé : quelques journées de récolte et deux jours de transformation* », commente le paysan. Du coup, davantage de cerisiers ont été plantés. À l'installation de Leire, un rucher est également mis en place pour la production de miel, propolis et produits dérivés. La production de piment est développée (passant de 11 000 à 20 000 pieds), tandis qu'une salle de transformation voit le jour pour fabriquer confitures, gelées et autres douceurs. Une miellerie est intégrée, et une salle qui sera un jour un pressoir est dans les tuyaux.

### Quelques données

Le Gaec Belazkabieta (deux actifs à temps plein) a été constitué courant 2013. Sur 2014, premier exercice achevé, les diverses productions représentaient la proportion suivante sur le chiffre d'affaires (hors primes) : piment 58 %, fruits 14 %, brebis 10 %, apiculture 3 %, agrotourisme 14 %.

Les primes reçues (ICHN, MAE, DPU) sont liées aux surfaces de prairies et de landes, essentiellement utilisées par l'élevage ovin. En revanche, le Gaec a été écarté de l'aide ovine car ne satisfaisant pas au taux de productivité de 0,4 agneau vendu/brebis. En effet, la réorientation vers les agneaux lourds a conduit à ce qu'en 2015 il y ait peu de ventes, les animaux n'étant pas en âge. Au total, le chiffre d'affaires, primes incluses, s'est élevé à 106 000 euros en 2014. Panpi et Leire estiment que la part de travail consacrée aux brebis est supérieure à la part de revenu généré par cet atelier (hors primes). À l'inverse, le piment permet proportionnellement de générer un peu plus de revenu qu'il ne demande de travail. Le couple de paysans précise néanmoins que l'année 2014 fut très bonne au niveau de la production, qu'elle a aussi permis de faire du stock, et qu'il « *faudra donc attendre les deux prochaines saisons, au moins, pour avoir une idée plus juste de la proportion revenu/travail et dire à quel niveau le modèle est rémunérateur* ». En 2014, le couple a pu disposer d'un revenu très largement supérieur au revenu minimum imposé dans le projet d'installation.

« *Pour minimiser les risques, il ne faut pas un atelier aussi important que ne l'est le piment pour nous. La récolte 2015 a été très mauvaise, et du coup c'est très pénalisant* », estime Panpi Olaizola qui avance que « *d'ici trois ou quatre ans, la part du piment devrait passer en dessous des 50 % car le verger va se développer. Quand ce dernier sera en pleine production, nous devrions être à un chiffre d'affaires qui se décomposera ainsi : piment 40 %, fruits 35 %, autres ateliers 25 %* ».



Panpi Olaizola et Leire Ithurralde. L'appellation d'origine « piment d'Espelette » est protégée par une AOC (protection nationale) depuis le 1<sup>er</sup> juin 2000 et depuis le 22 août 2008 par une AOP (protection européenne). L'aire d'appellation couvre une dizaine de communes autour d'Espelette. En 2012, on comptait 170 producteurs-vendeurs de piment d'Espelette.

« Mon projet prévoyait 70 ruches. Finalement, par rapport à nos infrastructures et au temps que l'on a, peut-être qu'avec moins de ruches ça suffit. Les choses ne sont pas figées, c'est ça qui est intéressant, on voit en fonction des pics d'activité de chaque production », commente Leire Ithurralde.

Jusqu'ici, les temps forts de chaque atelier se succèdent bien. Après l'activité agrotouristique de l'été, la saison du piment démarre. Quand la récolte touche à sa fin, en novembre, les brebis descendent. À la fin des agnelages, en mai, les

cerises sont à portée de main. « Jusque là, il y avait quinze jours difficiles en début de saison du piment parce que les balades ne sont pas encore terminées, mais le système col-lait assez bien. Désormais l'apiculture et bientôt le verger de pommes vont aussi demander du travail. Il faudra donc voir comment tout peut s'articuler », souligne Panpi. Le couple envisage de produire des pommes à croquer, même si « cela demande beaucoup de technicité, une taille très rigoureuse, des passages nombreux dans le verger ». L'embauche d'un salarié, au

moins en saison, est d'ores et déjà une certitude pour les jeunes paysans.

Un autre « atelier » très gourmand en temps est commun à toutes les exploitations : « Le temps administratif est très lourd », constate Leire. Cela l'a particulièrement été en cette année de construction de la salle de transformation, avec toutes les procédures et dossiers inhérents, en parallèle du chantier à superviser. Les paysans ont opté pour faire leur comptabilité eux-mêmes avec l'appui de l'Afog (Association de formation collective à la gestion, Aitzinatzeke Formagaiten, en basque). « C'est une façon de voir par nous-mêmes. Un comptable peut nous dire que c'est tel atelier qui nous rapporte le plus, mais souvent il ne voit pas les heures de travail que cela demande. Au final, ce n'est peut-être pas cet atelier le plus rentable. Faire la compta nous-mêmes nous permet d'orienter les choix de production pour équilibrer viabilité économique et vivabilité », note Leire.

Maintenant que les investissements sont réalisés et les cultures en place, « 2016 sera la première année où l'on se consacrera essentiellement à la production », indique Panpi, soulagé. Et l'année où se feront aussi sans doute des réglages entre ateliers. « Si on veut que la diversification soit une sécurité en terme de revenu, il faut équilibrer les ateliers. De mon point de vue, il en faut trois ou quatre sur la ferme. Au-delà, cela demande beaucoup de travail, d'organisation et d'effort de commercialisation », explique le paysan. Le choix des productions compte aussi. « La cerise, par exemple, est une production complémentaire intéressante. Quand il y en a, on fait un peu d'argent, mais les années où la récolte est très faible, il n'y a pas de travail non plus, ce n'est pas comme en vigne, par exemple », ajoute-t-il.

Côté commercialisation, Panpi et Leire ne nourrissent aucune inquiétude. La demande en produits issus de l'agriculture bio leur assure une sécurité sur tous les ateliers. Il faut quand même que la qualité soit au rendez-vous. « Quand on est en vente directe, on a face à nous un client qui doit revenir, on ne peut donc pas se permettre de produire n'importe quoi, n'importe comment », précisent-ils. « Mais le fait d'être en vente directe, en bio, de sentir qu'on a le vent derrière, fait que l'on n'est pas inquiet par rapport à l'avenir. » ■

**Maritxu Lopepe, Laborari, hebdomadaire d'ELB, syndicat paysan basque membre de la Confédération paysanne**

(1) Les cordes sont des guirlandes, généralement de vingt piments, mis à sécher traditionnellement sur les façades des fermes basques.