



TRAJECTOIRES AU FÉMININ

Portraits de 10 paysannes des Hautes-Alpes

Après deux ans d'exploitation en tant que cotisante solidaire, Julie est en train de s'installer à titre principal sur une activité diversifiée : maraîchage, arboriculture et transformation (jus de fruits et légumes). Sa ferme est implantée sur des terres appartenant à la grand-mère de son compagnon pour lesquelles elle a obtenu - de haute lutte - un bail agricole.

Les grands-parents de son compagnon dirigeaient une exploitation arboricole, dont une partie fut transformée en camping au début des années 1980. Cette orientation touristique a conduit progressivement à délaisser l'exploitation du verger. Le choix est fait de ne pas replanter d'arbres mais une presse est installée, permettant de valoriser les fruits des arbres restants. Julie a commencé à relancer l'activité agricole sur les parcelles non occupées par le camping. A côté de son activité de maraîchage, elle poursuit la dynamique de valorisation des fruits en fabricant des jus à partir des arbres de l'exploitation. Elle presse également à façon pour des particuliers, ce qui plaît beaucoup. Elle vend ses jus essentiellement sur le camping, où elle a également installé un point de vente pour les légumes, avec un coin réservé aux paniers que les clients locaux peuvent venir chercher facilement grâce à la grande amplitude horaire d'ouverture du camping.

Julie termine actuellement son Plan de Professionnalisation Personnalisé et prépare le dossier pour obtenir une DJA qui lui permettra de monter en charge. Son projet : renforcer l'aspect diversifié de son activité en développant ses différents ateliers. L'objectif est d'augmenter la surface maraîchère, qu'elle exploitera en agroforesterie grâce à la plantation d'arbres et de petits fruitiers entre les lignes de culture. Outre l'intérêt écosystémique que représente cette pratique mixte, cela lui permettra de relancer la partie arboricole de l'exploitation, actuellement déclinante et qu'elle souhaite redynamiser.



Julie

16



Aline

Aline est éleveuse de chèvres angora : son exploitation, Alpes Mohair, est située à Embrun. Installée en bio depuis octobre 2021, elle a repris 14 hectares d'une exploitation que les anciens propriétaires ont souhaité séparer en 3 lots pour y installer trois entreprises agricoles : élevage, maraîchage et viticulture. Son lot comprend un bâtiment originellement dédié à des brebis laitières, donc équipé et fonctionnel. Les terres dont elle dispose lui permettent d'être auto-suffisante pour le pâturage et le fourrage.

L'agriculture est un monde qu'elle côtoie depuis son tout jeune âge et c'est en toute logique qu'elle choisit, après un bac agricole, de s'orienter vers l'éducation à l'environnement. En arrivant dans les Hautes-Alpes elle bifurque vers la petite enfance, secteur qui lui permet de trouver facilement un emploi, et dans lequel elle exercera pendant une dizaine d'années avant de revenir à ses premières amours.

Elle se tourne alors vers les chèvres angora par intérêt pour la filière laine et ses produits et parce qu'elle a un vrai coup de cœur pour ces bêtes. Et puis, parce que le rapport aux animaux est plus doux que dans les filières viande ou lait. On garde les mâles castrés. Il n'y a pas de réforme : la qualité de la laine évolue avec l'âge des chèvres et la diversité est intéressante selon le produit fini que l'on veut obtenir. On garde donc les bêtes jusqu'à leur mort naturelle...

Actuellement une cinquantaine de chèvres composent son cheptel ; son objectif est d'arriver à 70/75 bêtes. Aline a choisi de conserver un travail saisonnier dans une crèche en station pendant ses deux premières années d'installation. Elle espère pouvoir s'en dispenser dès l'année prochaine. Le lancement d'une activité laine est en effet complexe en termes de trésorerie : avant de recevoir le produit de ses premières ventes, il faut régler les coûts élevés de transformation... Cette partie de l'activité est gérée collectivement via une coopérative. Une centaine d'éleveurs y sont réunis pour mettre leurs productions en commun et faire réaliser ensemble les différentes étapes de transformation. L'appui de ce collectif, qu'Aline a rencontré avant de s'installer, a été déterminant dans son choix.

Pour la commercialisation, elle a transformé la salle de traite en boutique, qu'elle ouvre le samedi matin et lors des visites pédagogiques qu'elle organise pendant la saison touristique. Cette relation au public fait partie intégrante du projet. Elle commercialise également ses produits dans deux magasins de producteurs et espère pouvoir consacrer davantage de temps à la réalisation d'articles en laine puisqu'elle dispose d'une machine à tricoter. Autre axe de son activité, elle participe à la recherche en génétique : en tant qu'adhérente à Capgen elle consigne tous les éléments de sa production et les résultats de ses actions pour en améliorer la qualité.

www.alpeshair.fr

Lorsque Véronique quitte Paris dans les années 1970 pour s'installer dans les Hautes Alpes, elle devient la première perchman de la station de Vars. Mais ce qu'elle désire, c'est être bergère, une situation alors inimaginable pour une femme. Elle finit par convaincre son compagnon de chercher une place - qu'il obtient immédiatement ! -, seule astuce pour qu'elle puisse enfin exercer...

Quelques années plus tard, elle rencontre Dédé, chevrier à Pinfol près de Réotier. Celui-ci cherche alors à s'associer pour céder progressivement son activité. Tombant sous le charme du lieu et, bien que ne connaissant rien au métier, Véronique saisit l'opportunité. Elle découvre le travail avec les chèvres laitières-fromagères ; elle apprend à traire, à faire du fromage avant, quelque temps plus tard, de racheter le cheptel et de reprendre la chèvrerie en location.

Lorsque Dédé la met en vente, Véronique et son compagnon décident de chercher un endroit plus accessible, plus pratique : pour arriver à la chèvrerie de Pinfol, il faut suivre 3 km de piste (non déneigée) et il n'y a alors pas d'électricité ! S'ils ne trouvent rien dans les environs, leur installation est en revanche plus que la bienvenue à Puy Sanières, qui sort à cette époque d'un exode massif. Le maire met immédiatement à leur disposition des terrains communaux sur lesquels ils construisent habitation et chèvrerie. Véronique poursuit son travail avec le réseau de commercialisation - marchés et réseaux de grandes surfaces - que Dédé avait mis en place et qu'elle étend au bassin d'Embrun. La vente directe fonctionne également à plein : tous les soirs en été, traite publique et vente à la ferme.

A l'orée de la soixantaine, la chevrerie frôle le « burn-out caprin » suite à d'importants problèmes sanitaires et à la perte de son plus gros client. Elle décide alors de vendre son troupeau et de passer en brebis viande : la charge de travail, et surtout la charge mentale, sont bien moindres. Une transition en douceur vers une retraite... à 67 ans, qu'elle vient tout juste de prendre. C'est son fils Thibaut qui reprend l'exploitation, décidant quant à lui de se tourner essentiellement vers le maraîchage tout en dédiant une partie de son activité à l'élevage avec des poules pondeuses et la reprise des brebis de sa mère.



Véronique



Chantal

Chantal est maraîchère à Embrun depuis 20 ans. Elle exploite environ 1,4 hectare, surface qui est en passe de se voir sérieusement réduite : un des baux qui compose sa ferme arrive à son terme et ne sera pas renouvelé. Un véritable crève-cœur après 9 ans de travail sur cette parcelle qui avait tous les avantages, notamment la proximité avec les autres terrains qu'elle cultive. Passée la colère, Chantal prend la nouvelle avec philosophie : ce sera peut-être l'occasion de redimensionner son activité, un tournant auquel elle aspirait déjà avant cette nouvelle, compte tenu du rythme de travail que lui impose son exploitation qui n'a cessé de s'agrandir : elle a commencé sur 1000 m² de terrain ! Physiquement, la charge devient difficile à absorber à 50 ans passés ; Chantal voudrait se libérer du temps pour elle.

Car la retraite ce n'est pas pour tout de suite : les dix premières années, elle a fait tourner sa ferme en tant que cotisante solidaire, ce qui implique une interruption de carrière dans le calcul de ses droits. L'évolution de sa ferme, elle l'a toujours conduite en toute liberté, raison pour laquelle elle s'est installée et a développé son activité sans aide.

Idem pour le label bio : elle fonctionne complètement en bio mais ne veut pas subir les contraintes réglementaires qu'impliquerait une certification. Elle préfère engager et entretenir une relation de confiance et de transparence avec ses clients : ceux qui fréquentent fidèlement son local de productrice dans le centre-ville d'Embrun savent comment elle travaille. Les clients du marché d'Aiguilles, sur lequel ses légumes sont commercialisés l'été par sa fille Juliette, également !

Juliette démarre la deuxième saison de son exploitation : elle s'est d'abord installée en fleurs coupées puis a diversifié son activité avec des poules pondeuses qu'elle élève depuis l'automne 2022. Il s'agit pour l'instant d'une activité partielle du fait de la petite taille de sa parcelle.

Son objectif : être totalement autonome sur la commercialisation de sa production en développant exclusivement la vente directe. Pour l'instant, les fleurs qui ne sont pas écoulées sur les marchés sont revendues à un fleuriste. Juliette n'exclut pas de développer ce débouché pour inciter les consommateurs à acheter des fleurs produites localement et naturellement et donc à limiter au maximum l'impact carbone de leur consommation de fleurs coupées. Mais cela supposerait que sa recherche foncière aboutisse pour pouvoir s'agrandir.

En parallèle, Juliette est salariée l'été par l'exploitation maraîchère de Chantal, sa mère. Travailler ensemble leur permet de mutualiser la commercialisation de leurs productions, légumes, fleurs et œufs. En hiver, c'est Chantal qui s'occupe de cette partie car Juliette occupe alors un travail de bureau pour compléter son activité.

Elle entend bien s'installer à titre principal. Elle n'envisage pas a priori de reprendre la ferme de Chantal, mais les perspectives ne sont pas encore clairement fixées. Plusieurs options sont possibles selon le foncier qu'elle parviendra à trouver, son souhait étant de se lancer dans l'élevage de brebis viande. Pas facile de trouver suffisamment de terre pour s'implanter à Embrun, pas beaucoup plus du côté de Chorges, une situation géographique qui lui permettrait de se rapprocher de son compagnon qui, lui, a repris l'exploitation de veaux sous la mère de ses grands-parents. Ce sont donc les résultats de cette recherche qui détermineront les orientations de sa future exploitation.



Juliette

Estelle est pépiniériste. Elle démarre la 5e saison de sa pépinière d'altitude, qu'elle a baptisée Verts tiges. Son activité démarre par une saison de test : sur la parcelle qu'on lui a prêtée, elle installe une serre-tunnel de 50 m² où elle réalise ses premières cultures. Les plants sont beaux ; les premiers tests de commercialisation, notamment à la foire d'Espinasse, concluants. Elle décide alors de s'installer.

En plus des plants maraîchers, elle se lance rapidement dans les plantes aromatiques et médicinales, secteur qu'elle développe essentiellement à destination des professionnels. Elle introduit aussi progressivement les fleurs, domaine qu'elle voudrait investir davantage mais qu'elle connaît encore peu. Estelle a fait le choix de s'installer en tant que cotisante solidaire, statut doublement justifié parce que sa surface de culture est limitée et parce qu'elle partage son activité de pépiniériste avec son métier de bergère qu'elle tient à conserver. S'installer sans aides est aussi une façon de préserver une grande liberté dans la conduite de son activité.

Verts Tiges est certifiée en bio, mais Estelle a résolument choisi d'aller plus loin que le label. Elle a, en effet, fait le choix de mener ses cultures dans une totale sobriété énergétique et d'utiliser au maximum des ressources biosourcées locales : dans la serre bioclimatique qu'elle a conçue et construite, elle fait pousser ses plants sur une couche chaude réalisée avec le fumier que lui fournit un centre équestre voisin. Elle ne travaille qu'avec des semences reproductibles et s'efforce de limiter au maximum les intrants, engrais ou insecticides, même si beaucoup de produits seraient tout à fait utilisables en bio. Ses débouchés : marchés, foires, magasins bio locaux, et un peu de vente à la ferme ; ses objectifs de développement : la vente aux professionnels.



Estelle



Brigitte

Brigitte est en passe de céder son exploitation de fruits rouges et légumes de saison à Crots, une activité qu'elle a démarrée sur le tard, en 2017, à l'issue d'un parcours professionnel d'enseignante.

Après des études en protection de l'environnement, elle découvre l'agriculture en faisant les vendanges avant sa rentrée à la fac, puis en continuant dès qu'elle le peut à faire des saisons. Depuis cette première rencontre, l'idée de se lancer dans une activité agricole lui trotte dans la tête. Elle exerce d'abord en tant que professeur de biologie, un parcours entrecoupé par une première tentative d'installation dans le Buech après une période de formation auprès d'agriculteurs bio.

Après 4 ans, les résultats ne sont pas à la hauteur, elle réintègre l'éducation nationale pour renflouer les caisses. A 58 ans, quand elle réalise qu'elle ne pourra pas prétendre à une retraite pleine avant 67 ans, elle décide de retenter l'aventure agricole en prenant une disponibilité jusqu'à la retraite. En attendant de trouver un endroit où s'installer, elle travaille pour des maraîchers bio.

Lorsqu'elle rencontre un maraîcher d'Aubagne qui cherche à développer une production de fruits rouges dans les Hautes Alpes pour fabriquer des sorbets, elle a le déclic : sa belle-famille possède des terrains dans les hauteurs de Crots et ils n'en font rien. Ils acceptent de lui en céder l'usufruit. Brigitte s'installe en 2016, commençant par rénover une partie de la ferme pour en faire son habitation. Elle déclare son exploitation en 2017 en tant que cotisante solidaire puisque cette activité vient en complément de la retraite partielle qu'elle perçoit désormais.

Sur la ferme, elle a aménagé un petit espace dédié au stockage et à la vente directe. Elle commercialise en frais, ne transformant que le surplus de sa production en confitures : sur le marché de Crots l'été et, pour prolonger la saison, les dimanches matins elle installe son étal devant la boulangerie. Elle vend également au Biocoop et fournit quelques magasins et restaurants en demande de produits locaux. 2023 sera probablement sa dernière saison, si la reprise qui est en train de se monter se confirme. La difficulté : elle ne peut pas en l'état actuel proposer de logement à la personne qui reprendra l'activité.

Gaëlle est l'une des trois associés du GAEC maraîcher « Les jardins de l'Etang » à Embrun. Avec Antoine et Jérémie, elle partage l'exploitation des serres, du plein champ et de la pépinière où sont réalisés tous leurs plants à l'exception des greffés, ainsi que la commercialisation des légumes. Après un BTS agricole, elle exerce pendant quelques années comme paysagiste, spécialisée dans la gestion de jardins historiques. Ces années lui permettent d'identifier ce qu'elle aime par-dessus tout : le travail en extérieur et le vivant, ce qui la conduit à compléter sa formation par un master en écologie.

Elle se dirige pas à pas vers le maraîchage, d'abord en exploitant un potager de belle taille à titre personnel, puis en woofing à la Guadeloupe où elle intègre un projet de jardin créole. A son retour en métropole, elle trouve un emploi salarié dans des exploitations maraîchères d'abord en Bretagne, puis dans les Hautes-Alpes.

Fin 2020, Antoine, un maraîcher voisin de la ferme où elle est employée, déniché 3,4 hectares de terre à acquérir qu'il propose d'exploiter collectivement. Ils sont 4 à s'intéresser au projet, mais c'est finalement à 3 et au bout de plusieurs mois d'échanges et de préparation qu'ils décident de se lancer. A la fin de l'été ils déposent leur dossier : un PPP et une demande de DJA chacun. Le 30 octobre 2021 c'est parti, les premières serres sont installées. Fin février 2022, les premiers légumes sont prêts... à temps pour continuer les livraisons à l'Amap d'Antoine.

Une seconde Amap s'est ajoutée depuis l'installation à la liste des débouchés commerciaux qui compte également : un marché de producteurs à Embrun, la biocoop d'Embrun et un grossiste. L'expérience du collectif s'avère à la fois riche et fructueuse. Les ventes sont bonnes et l'outil de production, joli et ergonomique, ne cesse d'évoluer. Chacun espère que le premier bilan comptable viendra confirmer ces bons indicateurs et permettront de faire évoluer les revenus des trois associés, voire d'envisager une première embauche saisonnière.



Gaëlle

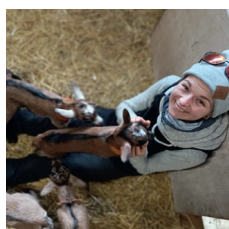
Marion est apicultrice, productrice de gelée royale à Chorges. Après une formation universitaire, elle travaille d'abord en bureau d'études en tant que géologue. Lorsqu'elle arrive dans les Hautes-Alpes en 2010, elle s'engage dans une reconversion professionnelle en même temps que dans la vie de famille ! Son souhait est clair : elle veut travailler dans la nature et au rythme des saisons. Elle décide de passer le BPREA à Gap. Son choix se porte sur l'apiculture et plus précisément sur la gelée royale, une activité qui lui permet de concilier vie professionnelle et vie familiale : elle requiert moins de ruches que le miel et surtout de moins les déplacer, sachant que les transhumances se font la nuit... Et puis, contrairement au miel qui est une récolte soumise aux aléas environnementaux, la gelée royale est une production qui garantit une régularité plus rassurante.

Marion commence par tester l'activité avec une quinzaine de ruches avant de s'installer officiellement en 2015, DJA en poche. Elle conserve une activité salariée pendant les deux premières années pendant lesquelles elle ne tire pas de revenus de son activité avec les abeilles. Lorsqu'en 2017, elle commence à embaucher, elle franchit le cap et commence à se payer. Elle construit actuellement un bâtiment de 150m² pour son atelier et le stockage du matériel, de la matière première et du produit fini. Ses 200 ruches sont installées sur 7 bandes de terrain, qu'elle loue. Elle travaille en étoile à partir de son local et envisage d'ajouter deux parcelles en vue de l'agrandissement de ses colonies. L'augmentation de son cheptel – 60 ruches supplémentaires – a pour objectif de produire le miel et la cire nécessaires pour mener sa production en autonomie et en garantir la qualité.

A côté de la vente directe qui représente environ 20% de la commercialisation, 50% des ventes se font en magasin bio et 30% en vrac, notamment à des laboratoires cosmétiques. Le miel en surplus après l'alimentation de ses abeilles est en partie écoulé via une amap. Marion cherche en complément des débouchés en gros conditionnements, auprès de boulangeries notamment. A moyen terme, elle aimerait s'associer, pour ne plus travailler seule et pouvoir développer un autre pendant à son activité apicole, certainement autour de la pédagogie. Et peut-être se lancer, rêve de toujours, dans la culture de noisettes, mais cela supposerait d'acquérir du foncier...



Marion



Lila

Après son cursus dans l'enseignement agricole et un parcours d'animatrice nature, Lila est en cours d'installation en chèvres laitières-fromagères. Avec son compagnon, Ianis, et un autre couple, Florian et Kayline, ils rachètent en groupement foncier la ferme des Moulins à Arvieux avec pour projet la construction d'une habitation indépendante pour chacun des couples. Lila et Florian, qui disposent tous deux d'une capacité agricole, s'engagent dans un parcours classique d'installation aidée avec double DJA à la clé, leur compagnon et compagne respectifs étant déclarés comme conjoints collaborateurs. Ils fondent un GAEC pour l'exploitation de la ferme, rachetant un outil de travail fonctionnel, véritable aubaine pour démarrer avec des revenus immédiats.

Le cheptel est actuellement de 65 chèvres. La ferme ne comprend pas de terres, mais en loue à l'AFP ce qui permet de travailler en pastoralisme. Pendant les 3 mois précédant la vente, les futurs repreneurs ont démarré leur travail à la ferme : si Florian et Kayline connaissaient déjà le métier, c'est une période d'apprentissage essentielle pour Lila et Ianis.

Maintenant que la passation a eu lieu, les nouvelles orientations de l'exploitation commencent à se mettre en place. A côté de l'activité agricole, le projet se double d'un volet animations : la ferme a vocation à devenir un lieu d'accueil du public et de pédagogie. Ateliers ludiques et participatifs sont mis en place dès la première saison et seront progressivement développés pour concilier activité agricole et offre touristique, un mix qui fait largement sens dans le Queyras.

Pour l'exploitation en elle-même l'évidence partagée par tous de travailler en bio se traduit par une conversion déjà en cours. Les associés souhaitent également garder une petite vingtaine de chevreux pour la viande dès l'année prochaine, profitant de l'existence de l'abattoir paysan de Guillestre qui rend la chose possible. Dès la reprise de la ferme les temps d'ouverture de la boutique à la ferme sont renforcés, ce qui profite non seulement à la relation directe avec le consommateur, mais aussi à la dimension d'accueil à la ferme qui est au cœur du projet.

La commercialisation se fait également au marché de Guillestre toute l'année, d'Aiguilles en saison, et dans les épiceries locales. Les différentes activités de l'exploitation ont fait l'objet d'une répartition entre les 4 associés. Même si tout le monde est partie prenante sur l'ensemble, chaque atelier est plus particulièrement géré par un référent qui peut être suppléé par un remplaçant tout aussi compétent mais qui n'en a pas en charge la vision d'ensemble. Cette capacité de roulement est renforcée par la formation d'une troisième personne sur l'atelier, ce qui permet notamment de libérer à chacun un jour dans la semaine et même d'envisager quelques vacances sans mettre en péril le fonctionnement de la ferme.

www.ferme-des-moulins-arvieux.com