

Sylvie

Témoignage d'une paysanne en culture de fleurs et plantes aromatiques et médicinales



D'hier... Je suis fille et petite-fille de « petits paysans » en fermage, dans un secteur peu fertile du Loiret. Ils avaient un élevage de bovins et faisaient également un peu de maraîchage (asperges, endives). Mes frères et moi-même avons été encouragés par nos parents à suivre une autre voie et faire des études. J'ai travaillé avec beaucoup de plaisir dans les Ressources Humaines pendant plus de 25 ans, tout en gardant un fort attachement la nature. Je me suis toujours sentie sereine et épanouie au milieu des plantes, des arbres, des fleurs, des senteurs et des couleurs de la campagne et de la forêt.



Je suis une femme, une maman et jeune grand-mère, une « paysanne des fleurs et des plantes aromatiques » et paraît-il, une « battante » d'après mon entourage.



Il y a quelques années, avant qu'on entende parler de Covid et de confinement, « l'appel de la terre » a été le plus fort : j'ai décidé de quitter le monde de l'entreprise pour suivre les traces familiales.

J'ai rencontré l'Adear 45 en janvier 2021 et j'ai bénéficié pendant une année d'un accompagnement individuel par Romain, animateur installation/transmission. Des stages et des rencontres avec les acteurs locaux de l'Agriculture Biologique m'ont permis de confirmer mon projet d'installation. Mon choix s'est naturellement porté vers ce qui me plaisait le plus : les fleurs et les plantes aromatiques et médicinales. Je cultive en bio depuis le début (les 2 petites parcelles sur lesquelles j'implante mes cultures étaient des prairies naturelles depuis plusieurs dizaines d'années).

... **à aujourd'hui** - Devenir Paysanne à 50 ans passés, c'est un véritable défi ! Les enjeux de cette reconversion professionnelle sont importants. J'ai quitté un emploi de cadre avec un salaire convenable et peu de risque de perte d'emploi, pour un avenir incertain et un métier peu rémunérateur.

Bien s'entourer et procéder par étapes successives est selon moi une des clés de réussite. C'est pourquoi j'ai choisi d'intégrer en 2021/2022 le dispositif Stage Paysan Créatif proposé par le réseau Adear. Assez rapidement, j'ai décidé également de faire des tests de culture et de commercialisation dans le cadre d'une couveuse d'entreprise, la CIAP CVL (Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne, Centre-Val de Loire). Ce dispositif étant très intéressant, j'ai choisi de rester à la CIAP jusqu'à fin 2023.

Le réseau, un incontournable - Je suis naturellement tournée vers une approche collaborative ; mon expérience m'a confirmé que « seul on va plus vite, à plusieurs on va plus loin ». Je travaille seule sur ma petite ferme florale et aromatique, mais j'ai choisi dès le début de fonctionner en réseau et en complémentarité avec les autres acteurs du territoire, et pas uniquement ceux qui produisent et/ou vendent des plantes aromatiques et des fleurs.

J'ai connu, lorsque mes parents étaient encore en activité, l'entraide entre agriculteurs lors des pics d'activité et la solidarité en cas de difficultés. J'espérais retrouver cet état d'esprit en devenant paysanne et je n'ai pas été déçue. J'ai reçu un très bon



Si vous souhaitez témoigner de votre expérience, vous pouvez écrire à l'adresse communication@ardearcentre.org

Sylvie

Témoignage d'une paysanne en culture de fleurs et plantes aromatiques et médicinales

“ accueil de la majorité des producteurs lors des stages ou des visites de fermes ; j'ai été bien accompagnée et conseillée par les acteurs locaux de la Bio et de l'Agriculture Paysanne (Adear, Ciap, BioCentre, Gabor, Afocg), et par la commune de Vitry-aux-Loges. Lorsque j'ai été confrontée à des sinistres et difficultés au cours de l'année 2022, je n'étais pas seule.

Mes choix, mes valeurs, mes « emmerdes » - Je travaille seule, sans mécanisation, en agissant de A à Z (depuis le travail du sol jusqu'à la commercialisation en vente directe sur les marchés). Avec les avantages et inconvénients que ce choix implique. Je me reconnais complètement dans les valeurs de l'Agriculture Paysanne : autonomie, transmissibilité, travail avec la nature, développement local, répartition, qualité. Je me sens très proche du modèle d'agriculture qu'elle défend et des enjeux qu'elle porte. Je souhaite mettre en place un système de production et de commercialisation respectueux de la nature et de la biodiversité, ancré dans le territoire et résilient.

J'ai débuté pleine de rêves, d'idéaux et d'optimisme, avec un peu de naïveté également. Ingrédients bien utiles pour me lancer dans une telle aventure, mais pas suffisants : pragmatisme, rigueur, ténacité sont indispensables. La réalité et les aléas m'ont rapidement ramenée à la réalité, mais ils n'ont pas (trop) entamé ma détermination. Il en faudra plus que l'invasion d'une de mes parcelles par un troupeau à cornes, la grêle, la canicule, le recul des ventes en bio et un Covid long pour me faire plier... Je me sens libre et heureuse quand je cultive, sème, récolte, compose les bouquets, sèche les plantes, prépare les infusions et aromates, et même quand je désherbe à la main (enfin pas trop longtemps quand même !). Je prends un vrai plaisir à échanger avec mes collègues et les clients que je rencontre sur les marchés ou dans les quelques magasins où mes produits sont proposés. J'aime également me poser pour préparer les données chiffrées et documents à transmettre à la CIAP, analyser mes résultats et réfléchir à l'amélioration de mon système.

Femme et agricultrice ? - Aujourd'hui, nous sommes nombreuses à nous installer comme agricultrices, seules ou en couple. La situation et les comportements ont heureusement bien évolué par rapport aux générations précédentes. Je n'ai pas rencontré de difficultés spécifiques liées au fait que je sois une femme. Je me sens aussi respectée que mes collègues masculins. D'autres agricultrices ont tracé la route avant nous, des pionnières courageuses qui ont fait bouger les lignes.

Je suis une femme, une maman et jeune grand-mère, une « paysanne des fleurs et des plantes aromatiques » et paraît-il, une « battante » d'après mon entourage. Je dirais surtout que là où je suis aujourd'hui, ancrée dans le territoire, les pieds et les mains dans la terre, je suis pleinement en accord avec mes valeurs et je me sens complètement à ma place.



Je suis une femme, une maman et jeune grand-mère, une « paysanne des fleurs et des plantes aromatiques » et paraît-il, une « battante » d'après mon entourage.



Bernadette

Témoignage d'une éleveuse



« Garçon manqué » : ma vie de petite fille a débuté sur ces paroles de ma grand-mère. Une fille qui grimpait dans les arbres et aimait tondre la pelouse avec son père, était forcément une ratée de quelque chose. La suite a confirmé ma tendance à évoluer hors des sentiers battus par une majorité de femmes. À l'école forestière pour mes études, sapeur pompier volontaire dans ma vingtaine, coureuse de montagnes dans ma trentaine, éducatrice sportive un peu originale dans ma quarantaine, ma cinquantaine débute avec une nouvelle aventure dans l'élevage de brebis solognotes - tout en poursuivant ma carrière de forestière.



Une fille qui grimpait dans les arbres et aimait tondre la pelouse avec son père



Des métiers et des engagements bénévoles dominés par les hommes... j'ai donc pratiqué. Autant de sexisme que dans le monde de l'élevage... je n'avais jamais connu. Même l'acronyme NIMA (non issu.e du monde agricole) sonne au féminin. C'est certain, femme de 50 ans, un peu rurale (mais surtout chez les bourgeois)... ben... « el' sait pas t'nir ses bêtes ». Certaines réactions restent choquantes : être ignorée lorsque l'on parle en réunion, prendre un vent au moment des serrages de main, entendre « et votre mari, il fait quoi comme métier pour vous aider ? ». D'autres clichés, moins violents, pèsent souvent dans les échanges : les éleveuses sont proches des bêtes, pratiquent les médecines alternatives, veillent à la préservation de la biodiversité alors les éleveurs calculent les rations, surveillent le chargement à l'hectare, visent des objectifs économiques et réforment les bêtes sans y mettre de sentiments.

Mais dans le fond, nous savons passer outre. Car en élevage, les moments de sérénité s'apprécient et les galères effacent vite les blessures d'amour-propre. Et puis nos animaux, ils s'en fichent de notre genre, du moment que nous les soignons correctement et avec suffisamment d'amour.

De plus, ces inélégances parfois un peu lourdes, renforcent la solidarité et la cohésion entre femmes. Les aides-bergères, les chantiers participatifs très loin de la parité, les conseils et les paroles et les marques de soutien... sont autant d'élan de générosité qui se conjuguent souvent au féminin.

Sans vraiment encore me revendiquer paysanne, après seulement cinq ans d'élevage, j'ai voulu m'investir modestement à l'Adear. Un peu pour rendre ce que l'asso m'a apporté, mais aussi pour trouver une ambiance sans jugement et où l'on sent que les liens se tissent aussi autour des différences de chacun.e.



Si vous souhaitez témoigner de votre expérience, vous pouvez écrire à l'adresse communication@ardearcentre.org

Anais

Témoignage d'une paysanne en maraîchage biologique diversifié



J'ai 33 ans et d'autant que je m'en souviens j'ai toujours voulu travailler à l'extérieur. Après un BAC science et technologie de l'agronomie et du vivant, j'ai fait un BTS gestion et protection de la Nature. Après une certaine désillusion durant ma formation sur la protection de l'environnement, je décide de me spécialiser en botanique en faisant une formation «Jardinier botaniste». Je me suis vite rendu compte que la fonction publique ne me convenait pas, et ce que je faisais au jardin botanique ne correspondait pas à mes attentes en terme de protection de l'environnement.

J'ai donc décidé de me reconverter en salariée agricole dans le maraîchage, pour moi, produire des légumes pour les vendre en local ça avait du sens. Après 3 ans en tant que salariée et plusieurs désaccords avec mes différents patrons je me suis enfin décidée à m'installer. J'avais besoin de faire mes propres choix, c'est surtout cet aspect qui m'a poussé à m'installer.

Ce que j'aime dans mon métier c'est que du semis de la graine à la vente de mes légumes, je maîtrise chaque étape. J'ai pris encore 5 ans avant d'être réellement cheffe d'exploitation. Il a fallu trouver l'endroit idéal, pendant cette recherche j'ai rencontré mon compagnon Raphaël, qui a vraiment été un soutien sans faille pendant mon installation. En 2018 nous avons acheté notre ferme. Il y a alors 4 hectares de prairie et une maison à rénover. J'ai pu tester mon projet pendant 3 ans chez moi grâce à la Coopérative d'installation en agriculture paysanne (CIAP). Il a fallu tout créer, installer des serres, un système d'irrigation, trouver des débouchés... La première année j'ai donné naissance à des jumeaux, Gabriel et Axelle, c'est à ce moment là que Raphaël a décidé de rejoindre le projet.

Durant ces trois ans j'ai fait la connaissance de plusieurs paysannes qui m'ont toutes données envie de devenir comme elles, fortes, engagées, passionnées. C'est pourquoi au bout de trois ans difficiles je me suis installée et Raphaël a décidé d'être conjoint collaborateur. En 5 ans j'ai eu la chance de rencontrer tout un tas de paysans et paysannes proches de chez moi grâce à la Confédération paysanne et à l'ADDEAR. Dans notre entourage proche je travaille au quotidien avec un réseau de paysannes qui s'entraident. Entre femmes on se comprend et on se soutient. L'année dernière avec des copines paysannes nous avons créé un groupe de théâtre pour parler de notre quotidien, les Payselles. Nous sommes de plus en plus nombreuses à être paysannes et à montrer que c'est possible.



Nous sommes de plus en plus nombreuses à être paysannes et à montrer que c'est possible.



Katia

Témoignage d'une paysanne en élevage
bovins et ovins en bio



Enfance et adolescence citadine passionnée d'élevage en tout genre. Mes débuts d'élevage d'escargots sur le balcon de la cité faisaient rigoler les voisins.

Je suis arrivée dans le Berry il y a plus de 20 ans avec 4 chevaux, un chien, un chat, une voiture et un camion.

En 2014, au décès du père de mon enfant, j'ai racheté sa ferme et me suis installée à titre principal en production de veaux sous la mère, bœufs, génisses, vaches finies et agneaux viande en bio avec une partie de la production valorisée en vente directe.

Ce qui m'a semblé le plus irréalisable était l'installation hors-cadre familiale d'une bi-nationale plutôt que mon genre. En effet, grâce à ma jeunesse dans une cité du 93, j'avais parfaitement intégré que les inégalités sociales n'ont pas de genre. Femme ou homme, être issu de l'immigration peut être un sacré handicap.

Le soutien et l'entre-aide agricole du voisinage m'ont démontré que le genre et l'origine ne sont pas un frein mais peuvent être une force et permettre une grande ouverture d'esprit.

En 2019, mon ex-conjoint s'est installé sur la ferme, comme conjoint-collaborateur, en brebis laitières avec vente du lait à une fromagerie locale. La charge de travail était telle par rapport au revenu que nous avons arrêté cet atelier pour revenir aux brebis viande. Il me semble qu'à ce moment-là le travail du conjoint homme était plus mis en avant mais je pense (encore maintenant) que c'était plus lié à sa personnalité qu'à son genre.

Après un burn-out en 2020, j'ai progressivement changé ma vision de la ferme. Départ du conjoint-collaborateur, vente de la moitié du cheptel, semaine de 35 heures (hormis pendant les fenaisons) et vacances. Après 9 ans d'exploitation, j'ai atteint un rythme de croisière et, hormis pour la moisson, je fais tous les travaux seule. Nous nous organisons entre voisins pour les vacances. Plus récemment, j'ai mis une partie de la ferme en vente et ai repris des études. Mon objectif est de faire un doctorat en production animale en zone désertique.

Je préfère m'impliquer dans le réseau d'entre-aide local plutôt que militer pour des causes nationales car l'humain et le présent me semblent plus importants et accessibles que des idéologies. Les deux sont complémentaires et aident aux changements des mentalités dans la société.



Après 9 ans d'exploitation, j'ai atteint un rythme de croisière et, hormis pour la moisson, je fais tous les travaux seule.



Marylène

Témoignage d'une paysanne boulangère



« J'ai 3 beaux enfants avec Loulou, mon compagnon. J'habite à Amilly (Loiret) dans l'ancienne ferme familiale de Louis-Marie, dit Loulou. Ville de 13 000 habitants du Montargois à l'Est du département, dans le Gâtinais.

L'histoire commence

A la création de la première AMAPP du Gâtinais en région Centre (2004), j'aide à faire le fromage dans la ferme de Loulou et de son frère à Lorris. J'y découvre la vente directe avec ce lien entre consomm'acteurs et producteurs, une approche nouvelle et respectueuse des divers acteurs de la société. Adhérente et active dans l'association, j'assiste à une conférence sur le changement climatique et en même temps je suis à la recherche d'un nouvel emploi en parcourant les couloirs de l'ANPE.

Un déclic : « Comme une évidence je vais faire du pain »

2006, je suis licenciée à la suite de la fermeture de l'entreprise où je travaillais à temps partiel en tant que secrétaire/comptable. Mon projet est simple, passer un CAP de boulanger, construire un fournil dans l'ancienne étable et vendre le pain. Tout était possible. Je découvre le genre humain, les relations avec les conseillers de l'ANPE ne sont pas toujours faciles. Avec la quatrième conseillère, ouf ! nous nous comprenons, une confiance s'installe et nous pouvons enfin travailler ensemble. Puis j'entre en formation à Tours et Blois.

2007, je me forme au métier de boulanger sur 6 mois en passant un CAP de boulanger et fais du pain dans un fournil 3 nuits par semaine pour mettre en pratique les cours théoriques.

Avril 2008, les travaux du fournil sont finis, les premiers pains vont être vendus à l'AMAPP du Gâtinais (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne et de Proximité).

En 2011, Loulou me rejoint dans l'activité en y apportant 20 ha puis 4 ha en 2016. Je suis salariée et lui paysan (entreprise individuelle). Nous installons la meunerie et des entrepôts de stockage. Nous faisons du pain pour les AMAPPs, deux magasins, la vente au fournil et la vente au marché de Montargis...

Heureusement la motivation, la joie et les encouragements des uns et des autres nous portent mais dans le fournil nous sommes seul-es à faire le travail, c'est en expérimentant que j'apprivoise le métier. Il est beau mais dur physiquement, Je n'avais pas bien mesuré au début et quand s'ajoutent des problèmes de santé, c'est le bouquet ! Nos cailloux dans les chaussures s'installent et nous devons faire face malgré tout. L'engagement dans les AMAPPs c'est une tournée vendue mais un stress, les produits sont pré-payés alors on fait même si c'est exténuant ?

L'histoire se poursuit

Le premier janvier 2022, je reprends la ferme de Loulou cultivant 24 ha avec un atelier de meunerie et un fournil. Jeune installée mais expérimentée dans l'activité de la panification depuis 14 ans.



Le titre de cheffe exploitante ne me correspond pas, « paysanne » et « faiseuse de pain » est plus approprié



Marylène

Témoignage d'une paysanne boulangère



Le titre de cheffe exploitante ne me correspond pas, «paysanne» et «faiseuse de pain» est plus approprié, convenant mieux à mon rapport à la nature : je l'ensemence et elle me donne en abondance. Il ne s'agit pas d'exploiter mais de faire valoir.

Ce que cela a changé pour moi : je découvre un système lourd de gestion, des partenaires et organismes, notre passation est simple, pas de rachat de capital et d'emprunts à faire mais tout de même le côté administratif est pesant. Je suis écœurée pourquoi autant de paperasse ? Mon idéal de vie est la simplicité et l'efficacité. Sur notre ferme nous travaillons à 3 ce qui représente 2,2 unités de travail humain. »

C'est quoi mon métier

Comme vous pouvez le voir, la paysanne et faiseuse de pain exerce plusieurs métiers à la fois. Mes journées sont donc variées au sein de la ferme : selon l'heure, on va me trouver dans les champs, sur un tracteur, au moulin, au fournil, au bureau ou à la vente. Sans compter tous les petits travaux "d'à côté" : réparation, amélioration d'un outil, réflexion à la production, modification des recettes, etc. Il va sans dire qu'une journée au fournil ne s'improvise pas ! Avant de pouvoir pétrir et enfourner notre précieux pain, une longue préparation est nécessaire.

Être paysan boulanger c'est donc, comme tous les paysan-nes de la terre, travailler avec la météo et faire face aux aléas. Par exemple, l'automne 2017, le Loiret a été très pluvieux et les créneaux pour semer le blé d'hiver ont été quasi-inexistants.

Les quatre métiers du paysan et faiseuse de pain : du champ à l'étal

Avant de s'installer en tant que paysan-ne et faiseuse de pain il faut bien avoir en tête qu'on ne se lance pas dans un métier... mais dans trois voire quatre métiers bien différents : céréaliculteur-trice, meunier-ère, boulanger-ère (parfois aussi biscuitière) et enfin vendeur-se. Les paysans-ne-s boulangers-ère-s réalisent toutes les opérations conduisant à la production du pain, jusqu'à sa vente.

La céréaliculture nécessite la mise en pratique de connaissances techniques et agraires adaptées à son environnement et à la qualité du pain souhaitée. La plupart des paysan-ne-s boulanger-ère-s suivent les principes de l'agriculture biologique et optent pour le label, mais cela reste une option. Les variétés de blé anciennes sont assez populaires car elles sont nombreuses et certaines variétés sont bien adaptées au sol que l'on cultive et à son climat. D'autres espèces sont régulièrement cultivées pour diversifier la gamme de pain, comme l'en grain, l'épeautre, le seigle, le sarrasin, etc. Dans l'activité de meunerie, les grains doivent être triés et bien souvent brossés, s'il y a de la poussière dans la récolte. Le grain propre est ensuite stocké dans un ou des silos permettant de le préserver et de l'utiliser tout au long de l'année.

La mouture est faite à l'aide d'un moulin et d'une bluterie (tamis). J'ai opté pour un moulin Astrié : ses deux meules de pierres en granit n'écrasent pas le grain et n'échauffent pas la farine.



Le titre de cheffe exploitante ne me correspond pas, « paysanne » et « faiseuse de pain » est plus approprié



Marylène

Témoignage d'une paysanne boulangère



Il permet ainsi de préserver les vitamines et minéraux de celle-ci, la rendant plus nutritive et digeste. On obtient alors qu'un seul type de farine (en fonction du tamis choisi – souvent de la T80), mais qui est largement suffisant pour la confection de nombreux pains.

La panification est l'activité phare chez nous, c'est l'étape où l'on passe d'un produit brut à un produit fini, visible et consommable par nos mangeurs-euses de pain. Les pratiques boulangères sont nombreuses, il en existe presque autant qu'il existe de paysan-nes boulangers-ères. Le choix des farines, leur mélange, les quantités d'eau et de graines, les temps de pousse (fermentation), la forme du pain ainsi que la cuisson sont des choix très personnels qui dépendent du goût et de l'envie de chacun.

Dans notre fournil la fabrication du pain au levain naturel a été choisie dès le départ. Le levain est privilégié car il est facilement entretenu et donne une saveur typique au pain. De plus, il lui confère une bonne conservation comparée à des pains à la levure possédant des temps de pousse très rapide. Son travail est cependant plus délicat car il est plus sensible aux variations de son environnement et sa fermentation est plus lente, ce qui implique des temps de pousse plus longs.

Le pétrissage de la pâte est réalisé dans un pétrin mécanique. La cuisson est réalisée dans un four Sébastia chauffé au bois, four à chauffe indirecte.

La vente est la dernière étape. Enfin nous sortons de notre fournil pour aller à la rencontre des gens, des mangeurs de pains curieux de nos pratiques, de nos choix et nos convictions. Le parfum, le goût et la texture composent un ensemble des saveurs qui rend unique le pain que nous faisons. Autant de pains que de faiseur-euses de pain !

Relation privilégiée avec les mangeurs de pain

A chaque pain donné en main propre, c'est un regard, c'est un remerciement, c'est un sourire, c'est une question, c'est une nourriture matérielle et spirituelle, c'est un symbole, c'est un choix politique, c'est local, c'est un aliment naturel... Le contact avec son mangeur crée une relation sincère et authentique. C'est plus qu'une vente, c'est une toile humaine tissée au fil du temps.

Belles rencontres en lien avec mon métier

Cet engagement sur notre territoire Gâtinais, au plus près de la nature, nous le partageons et le faisons fructifier dans des groupes de travail : un projet de recherche scientifique associant une trentaine de boulangers, paysans et chercheurs autour de l'analyse des levains, des farines, du blé, un groupe d'échanges d'expériences au sein de la coopérative Oxalis et une micro-filière de céréales au sein de l'ARDEAR. « Notre fournil est devenu un laboratoire d'expérience grandeur nature » Je suis bien occupée, non-isolée du monde, j'harmonise mon quotidien du mieux que je peux, selon mon inspiration du jour, en tenant compte de mes limites. Grâce à ce métier, j'apprends chaque jour quelque chose qui me construit, qui me met en joie et qui confirme que la vie est faite de petites choses qui forment un tout. »



Le titre de cheffe exploitante ne me correspond pas, « paysanne » et « faiseuse de pain » est plus approprié



Marie-Agnès

Témoignage d'une paysanne en polyculture,
élevage bio, accueil pédagogique



Installée depuis 25 ans sur une trentaine d'hectares.

« Qu'est-ce que je revendique en temps que femme ?

Que je peux faire les mêmes choses qu'un bonhomme. Je ne peux peut-être pas les faire de la même manière.

Que les femmes font peut-être différemment, mais on trouve des solutions. Que de toute façon on passe nos vies à trouver des solutions.

Ce qui peut nous arrêter, nous, c'est la maternité et ça on pourra jamais en partager la charge avec les hommes. Mais par rapport au reste, je vois pas en quoi on devrait être considérées différemment.

Les hommes de ma génération, parfois, ne se rendent pas compte dans leur discours de la charge sexiste qu'ils peuvent avoir. Il faudrait en discuter avec des jeunes femmes par rapport à des jeunes hommes. Ce que l'on trouvait nous anormal, on a décidé, on a essayé de le faire comprendre à nos hommes, dans leur tête : qu'on ne valait pas moins qu'eux.

Donc dans un groupe de femmes il faut qu'il y ait des jeunes. Quand je discute avec ma fille de tout ce qui est genre et tout ça j'ai l'impression que la jeune génération est plus ouverte, plus tolérante, plus informée. Je n'ai pas non plus ce sentiment que dans nos réseaux agricoles, ce problème d'intolérance, d'irrespect, en soit vraiment un. J'y ai été peu confrontée.

Notre génération, ce qu'on a fait avancer c'est de mettre fin au statut de conjointe collaboratrice ; il faut être égaux dans la structure si tu la conçois en couple.

Ce serait intéressant de mener une enquête sur toutes les générations et les profils de femmes par rapport à leurs maris au fil du temps. En regardant aussi en fonction des milieux sociaux, des situations diverses...»



Qu'est-ce que je revendique en temps que femme ?

Que je peux faire les mêmes choses qu'un bonhomme



Marie-Agnès

Témoignage d'une paysanne retraitée



Mon père veuf à 43 ans, a élevé seul ses 5 enfants avec de l'entraide familiale et autres. Après mon BEPA, je travaillais dans les fermes aux alentours et j'aidais mon père et mon oncle. Ils n'étaient pas associés mais avaient du matériel en commun. J'aidais pendant les grands chantiers : les semis, la moisson et la récolte des betteraves sucrières. Ça me plaisait. En parallèle, je faisais de la formation pour adulte : je me spécialisais en comptabilité, en gestion et en agronomie.



Le vendeur de matériel me demandait où était le patron, je lui répondais « ben je ne sais pas, je ne le vois pas le patron » et il s'en allait sans savoir que c'était moi la patronne !



Un jour, mon oncle (50 ans), me propose de reprendre sa ferme. J'avais 23 ans. C'est un de mes frères qui m'a dit « vas-y ». On était en 1981, c'était une ferme de 26 ha. On m'a traitée de folle à l'époque. Et j'ai osé faire le pas de m'installer parce que j'aimais ce métier. 9 ans après, la ferme est « à vendre et plus à vendre », et se termine par l'achat de 3.3 ha de foncier. Le syndicat de la Confédération Paysanne, où j'étais impliquée, m'a beaucoup appuyée pendant cette période. Je me suis agrandi avec la ferme de mon père de 30 ha en 1993 (à son départ à la retraite).

J'ai travaillé avec mon père, ce qui n'a pas toujours été simple. Il me disait de me marier avec un paysan, que ça marcherait mieux. On s'engueulait beaucoup mais on arrivait à fonctionner ensemble. Et puis, j'ai suivi la formation « communication non violente » pour mieux communiquer et travailler ensemble.

Aussi, il y avait des propos sexistes : par exemple le technicien s'adressait forcément à mon père. Au final c'est lui qui était embêté, il ne me vendait rien ! Le vendeur de matériel me demandait où était le patron, je lui répondais « ben je ne sais pas, je ne le vois pas le patron » et il s'en allait sans savoir que c'était moi la patronne !

Je me suis investie à la Conf' paysanne départementale. Il y avait beaucoup d'actions foncières à l'époque. Les agrandissements profitaient toujours aux mêmes et des plans de développement mettaient des paysans en situation de faillite après une chute de prix !!!! Puis, je suis rentrée au comité national au congrès de Rodez 1993 puis en 1995 je suis rentrée au Secrétariat national, sur le volet formation entre autres. J'ai appris le syndicalisme, à me situer politiquement. J'y étais trois jours par semaine (mon père me remplaçait sur la ferme) ! Le syndicat te permet de rester debout, il ne faut pas rester seule, il faut construire ensemble. A l'époque, il n'y avait pas énormément de femmes, on était deux au secrétariat. Aujourd'hui, il y a beaucoup plus de femmes qui s'investissent et qui s'installent. C'est important de leur laisser la place et grâce au texte sur la parité au comité national ça se met en place.

C'est important de partager son histoire. Ça fait toujours plaisir de voir des femmes qui adhèrent à ce métier, qui veulent le faire d'une autre manière. Aujourd'hui, je suis présidente de la CIAP CVL (la Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne) et ça me donne la niaque ! »



Si vous souhaitez témoigner de votre expérience, vous pouvez écrire à l'adresse communication@ardearcentre.org

Sandie

Témoignage d'une paysanne en grandes cultures avec transformation en farines et huiles

“ J'aime manger ! Je me suis lancée le challenge de cultiver en Agriculture Paysanne et Biologique pour nous nourrir il y a 7 ans maintenant. Je cultive tout ce qui se mange ou peut être manger par des animaux. Mon métier prend du sens quand nous partageons nos expériences et nos besoins avec les autres paysan·nes du territoire.

#lafermedelaPlace #lafermedesSuchauts
#lesJardinsduGrandChêne #lafermedeChâteaufier
#écopâturageduBerry #lesChères #lafermeRegain #LesPayselles

Je donne une place centrale aux animaux de mes voisins pour cultiver et pour retrouver la fertilité originelle de mes sols. J'ai besoin d'eux pour prendre soin des sols, pour bien manger et In fine pour prendre soin de nous. Et ça marche !

J'avance au rythme des saisons et de la météo chaque jour. C'est une joie quotidienne de ressentir les rythmes de la nature, de l'écouter et me guider dans mon travail. Cette compréhension des cycles, des éléments qui la composent et des symbioses de la vie m'épanouit car cela me rappelle que NOUS SOMMES LA NATURE et que nous devons avancer avec elle. Nous adapter, mais surtout la comprendre pour ne pas la brusquer. Ainsi, chaque élément devient essentiel et a sa place dans le merveilleux cycle du vivant.

Pour y arriver, j'implante des couverts végétaux complexes, j'associe mes cultures (2 à 3 espèces), je réimplante des arbres dans les champs. Je réintroduis petit à petit de l'élevage dans mes parcelles, je transforme à la ferme, je cherche l'autonomie et la complémentarité avec les productions voisines, j'essaie et j'apprends, même quand ça ne marche pas. Tout cela grâce aux rencontres et aux formations que j'ai faites à l'Addear du Cher, à l'ARDEAR Centre-Val de Loire et à la Confédération paysanne.

Notre réseau est composé de femmes curieuses, attentives, créatives, bienveillantes, appliquées, et il m'aide à avancer ! Nous sommes nombreuses à être femmes, paysannes, salariées, toutes engagées. Je suis admirative du combat des femmes en agriculture. Nous ne sommes pas toujours considérées ni entendues, mais nous avons toujours été là.

#Léontine #mesgrandsmèresJeanne #Jacqueline, #Claudie #Anaïs #Justine #Maryse #Claire, #Philomène #Yveline #MarieAgnès #et biend'autres.

Nous sommes unies avec le simple but de nous nourrir et de prendre soin des unes. Nous sommes et faisons vivre l'agriculture paysanne. Nous avançons ensemble, unies. Notre combat de bien manger et de bien vivre dans nos campagnes est grand mais nous y arriverons.



“ Nous sommes nombreuses à être femmes, paysannes, salariées, toutes engagées. Je suis admirative du combat des femmes en agriculture. Nous ne sommes pas toujours considérées ni entendues, mais nous avons toujours été là ”



Aurore

Témoignage d'une paysanne en culture de céréales, de légumineuses

“ Petite, mon grand-père maternel était paysan dans le Nord de la France. Je me rappelle qu'aller chercher les moutons avec lui était un vrai plaisir. C'est mon oncle qui a repris la ferme et plus grande j'aimais y aller l'été pour travailler dans les betteraves. Amener les premiers échantillons à la coopérative pour la moisson avec tonton Fabrice était tellement excitant !

Le tracteur Ford de mon oncle a été le 1er véhicule que j'ai conduit !

Mes parents n'étaient pas agriculteurs et les études m'ont amenée vers le professorat. J'ai rencontré François-Xavier en 2007, lui aussi avait des racines agricoles par son grand-père et était un passionné de la terre. Il était salarié dans une grosse entreprise basée en région parisienne. Il est devenu agriculteur à plein temps en 2016 (année de la naissance de notre 3^{ème} fille).

J'étais professeure des écoles à mi-temps et je passais aussi du temps à travailler à ses côtés à la ferme dans le maraîchage, les légumes de plein champ et les céréales. Ce n'était pas facile car il était sur deux sites éloignés .

J'ai voulu officialiser les choses en passant un diplôme agricole et en m'installant à mon tour. Après pas mal de péripéties, de recherches et de luttes (on peut le dire), nous avons trouvé une ferme correspondant à nos attentes en Eure-et-Loir (28) en pleine Beauce céréalière !

Nous sommes arrivés à Gommerville le 3 janvier 2021 avec nos 4 enfants, dont le dernier, Joseph, avait 10 jours !

La ferme que nous avons reprise se compose de 174 hectares, chaque parcelle est entourée de haies et elle est entièrement en agriculture biologique. Nous cultivons des céréales, des légumineuses ainsi que des légumes de pleins champs. En plus, nous avons une partie « accueil à la ferme » avec 3 chambres d'hôtes où je propose des repas avec des produits de la ferme et du jardin. J'aime beaucoup ces moments de partage avec les gens.

Je suis heureuse et fière aujourd'hui de dire que je suis agricultrice. Dans mon cas c'est un projet « d'équipe » avec mon époux et c'est vraiment un accomplissement pour nous deux. Ce métier est glorifiant quand on pense que l'on part de simples graines pour ensuite nourrir la population, mais c'est aussi parfois de grosses angoisses à cause du climat, des maladies...

Je me sens libre quand je suis dans mes parcelles et cela n'a pas de prix.

Je souhaite à chaque femme qui souhaite se lancer de croire en ses rêves et de se battre.



Je me sens libre quand je suis dans mes parcelles et cela n'a pas de prix.

Je souhaite à chaque femme qui souhaite lancer de croire en ses rêves

et de se battre.