

## Producteurs de terroir : *par passion !*

Un panier en osier au bras, un calepin dans la main gauche, un crayon dans la droite et l'appareil photo autour du cou, j'ai fait cet été mes courses sur les marchés de Lormes, de Saulieu, des Settons puis à la Fête de l'Automne et des Associations à Saint-Brisson, tout autant pour y découvrir les produits de terroir du Morvan que pour y rencontrer leurs producteurs. Car derrière chaque produit il y a d'abord l'histoire d'hommes et de femmes qui se sont lancés dans une aventure, celle de créer le plus souvent à contre-courant ou en marge des grands circuits agricoles- des produits qui concilient tradition et originalité, fabrication artisanale et qualité exceptionnelle.

Peut-on dessiner un portrait type de ces producteurs ? Beaucoup d'entre eux ont amorcé l'aventure au tournant de l'an 2000 après une première vie professionnelle. Ils ont fait le choix d'un métier nouveau mais aussi d'une vie nouvelle. Tous expliquent qu'il a fallu énormément de travail et de persévérance pour démarrer, qu'ils ont dû compter sur eux-mêmes sans guère d'aide ni des instances professionnelles, ni des banques. Ceux qui ont eu besoin de terres ont eu le plus grand mal à les obtenir car les autorités agricoles en place réservent les terres disponibles aux paysans déjà installés. Des solutions se mettent en place pour ne pas rester seuls face aux difficultés : le Centre d'Etude et de Recherche sur la Diversification de Château-Chinon ou le Parc naturel régional du Morvan peuvent apporter un soutien technique, l'association Morvan Terroirs, des groupements de producteurs ou de coopérateurs apportent un soutien moral, permettent d'échanger et d'envisager des solutions collectives, par exemple en matière de commercialisation.

Sur le plan commercial, la plupart d'entre eux se sont orientés vers la vente directe parce que leurs produits ne trouvaient pas toujours facilement leur place dans les filières de vente traditionnelles, parce que la vente directe permet de bien mieux valoriser une production de qualité, mais aussi parce que le contact humain avec la clientèle est une des grandes satisfactions qu'ils tirent de leur travail.

Mais l'autre face de ce portrait robot, c'est la passion, l'enrichissement personnel.

Ces nouveaux producteurs font la preuve qu'il est possible de transformer sur place et de valoriser les ressources du Morvan, d'imaginer une agriculture créatrice d'emplois, de réimplanter une activité économique dans des hameaux qui n'en avaient plus.

Allons rencontrer certains d'entre eux au hasard de nos pérégrinations sur les marchés !

### LES BONBONS DE SAINT-BRISSON

Daniel Christoff, Le Vernet, 58230 Saint-Brisson



« L'activité de confiserie a été créée par mon grand-père en 1923 lorsqu'il a quitté la Légion. Nous nous sommes installés il y a 19 ans dans le Morvan et nous avons pris le nom de « Bonbons de Saint-Brisson » en remerciement pour l'accueil que nous y avons reçu.

Ma femme et moi travaillons seuls ; nous avons un laboratoire dans notre maison pour fabriquer pralines, nougatines et bonbons. Nos bonbons sont fabriqués sans conservateurs, il faut les consommer frais. Nous ne vendons pas de sachets dans les boutiques, seulement des produits frais sur les marchés et les foires. »

### FROMAGES DE BREBIS

Catherine Verrier, 21210 Thoisy-la-Berchère



« Nous avons un troupeau de 150 brebis « Ile de France » pour la viande avec mise-bas en automne et 25 laitières « Lacaune-Aveyron » avec mise-bas en mars-avril. Cela nous permet de produire, de mai à octobre, fromages blancs, faisselles et tomes. La commercialisation se fait en direct sur les marchés entre Saulieu et Dijon. La vente directe est un moyen de valoriser le produit, mais aussi d'avoir un contact avec la clientèle. Nous faisons un produit de qualité qui nécessite une vente de qualité ! »

## APICULTEUR PROFESSIONNEL

Jean-Louis Seguin, 21210 Missery



« Je fais du miel depuis 30 ans avec 300 à 400 ruches, ce qui est petit pour un apiculteur professionnel. Missery est à la limite entre le Morvan et les cultures de l'Auxois ; à la saison mes ruches transhument dans le Morvan, le Jura et les Vosges. Je produis toute une gamme de miels (ceux fabriqués en Morvan ont la Marque Parc) ainsi que des pains d'épices. La vente se fait sur les marchés, les expositions artisanales, à la ferme et parfois en gros s'il y a trop de stock. Au printemps, je suis obligé de faire des essaims pour compenser les pertes importantes que l'on constate depuis quelques années. »

## LA MAISON DES ESCARGOTS

Bois-Boisseau, 58800 Cervon



« Nous élevons des escargots depuis 2001. Au début nous faisons de la vente « en vivant ». Depuis 2005 nous commercialisons en direct des préparations culinaires : escargots court-bouillonnés, escargotine, escargots à la viennoise. Sur les marchés nous faisons aussi de la dégustation sur place d'escargots en coquille. »

## LÉGUMES BIO

Isabelle Lenoir, 58140 Gacogne



« Je cultive des légumes depuis 4 ans ; depuis un an j'ai la marque AB de l'agriculture biologique pour offrir une sécurité à ma clientèle.

Ce n'est pas toujours facile de cultiver en bio, sans pesticides ; il faut plus de travail et la production est moindre. Que je sois « bio » n'a pas toujours été compris par ma clientèle locale mais est bien apprécié par les « Parisiens ».

J'adore la culture et cela a été un plaisir pour moi de lancer dans ce travail. Il faut compter trois ans pour se créer une bonne clientèle ; je suis le jeudi sur le marché de Lormes, le vendredi sur celui de Corbigny, au jardin sur rendez-vous. De juin à décembre je vends des paniers de légumes à mes clients fidèles. »



### DOMAINE DU PETIT CORFEUIL

Chantal Naulin, 71190 La Tagnière



« Au départ je travaillais à la Direction des Ressources Humaines chez France-Telecom, mais il y a 10 ans, j'ai décidé de tout quitter. Pendant un an j'ai fait une formation agricole avant de trouver, en 2001, une vieille ferme en friche de 62 ha, abandonnée depuis 8 ans. Il a fallu tout apprendre. J'éleve des canards de Barbarie pour faire du foie gras, j'ai des chambres et je fais table d'hôtes, je prends aussi des chevaux en pension. Mon fils a mis en culture 40 ha pour faire des céréales bio : 6 variétés de froment, épeautre, petit-épeautre, seigle, sarrasin et bientôt lentilles du Morvan. Nous avons un moulin pour transformer nos céréales en farines.

Le nuits sont un peu courtes ! Le plus difficile, ce sont les formalités administratives. Le plus plaisant, c'est le contact avec les clients et les touristes, c'est de donner du plaisir aux gens. »



### GAEC DE L'ECORCHIEN

Mme Volkaert, 58140 Lormes.



« En 1983 nous avons commencé notre ferme avec de l'élevage bovin, mais avec la crise de la fièvre catharrale, nous avons décidé de nous diversifier. Nous avons monté un dossier avec le Centre d'Etude et de Recherche sur la Diversification de Château-Chinon. Depuis 2003 nous produisons poulets, pintades, canettes, oies, dindes, chapons, lapins et maintenant agneaux. Sans cette activité, j'aurais dû aller travailler à l'extérieur et prendre le travail de quelqu'un d'autre. J'aime le contact avec la clientèle. Il nous a fallu moins d'un an pour nous faire connaître et nous avons maintenant tellement de demandes que nous avons du mal à suivre. »

### RUCHER DE LA FONTAINE

Patricia Pirker & Frédéric Delin, le Bourg, 58140 Saint-Martin-du-Puy



« J'ai un itinéraire original, j'étais sociologue et anthropologue avant que nous nous lancions dans l'apiculture. C'est un choix ; on vit sans être riche ; il faut aimer ça.

Nous habitons à Saint-Martin-du-Puy mais notre miellerie est installée à Vésigny dans l'ancienne roseraie. Nous produisons du miel, du pollen, de la propolis et du miel en rayons ; nous avons prévu de passer en bio. La vente se fait sur les marchés mais aussi à la maison. »

## LA BLONDE DE SEGURET

Isabelle et Stéphane Jault, Earl de Seguret,  
58170 Savigny-Poil-Fol



« Au départ j'étais technico-commercial agricole et mon épouse esthéticienne. Nous étions passionnés d'élevage, mais cela a été très compliqué de devenir agriculteurs ; j'avais déjà un BTS et mon épouse a passé un bac agricole. En 2003 nous avons pu acheter 27 ha et louer 50 ha.

Nous élevons des poney Connemara pour la vente de reproducteurs ou pour le saut d'obstacle ; nous élevons aussi des vaches Aubrac (ce sont de belles vaches !) ; nous engraissons les veaux jusqu'à 3 ans, uniquement à l'herbe et bientôt en bio. Nous vendons la viande fraîche que je livre moi-même sur Paris en caissettes de 5kg ; cela n'a pas été très compliqué de se créer un réseau d'amis par bouche à oreille. Nous transformons les excédents de viande à cuisson lente en plats cuisinés : chili con carne, sauce bolognaise, ...

C'est un bonheur de faire un métier qu'on a choisi d'embrasser ! »

## L'OUCHE FLEURIE

Charlotte et Jean-Marie Lemaitre, Velet, 71190 Etang-sur-Aroux



« Nous étions salariés à Paris et résidents secondaires en Morvan. En 2002 nous avons décidé de nous reconverter pour faire ce que nous aimions. Nous avons une vieille ferme avec seulement 1 ha de terres, cela suffit pour faire des fruits rouges ; ce sont des plantations qui réclament des surfaces très modiques mais beaucoup de travail de ramassage. Le créneau des confitures était pris alors nous avons eu l'idée des chutneys. Ce qui rend les choses faciles, c'est d'avoir le projet chevillé au corps. Le plus difficile a été l'isolement, d'où notre adhésion à « Morvan terroirs », et puis de développer une clientèle suffisante pour notre produit. Mais nous aimons une vie simple, à la campagne et pour rien au monde nous ne retournerions en ville. »

## CAVE HENRY DE VÉZELAY

Jean-Yves et Fabienne Deschamps.



« La renaissance du vignoble de Vézelay s'est faite en 1975 sous l'impulsion de Paul Flandin avec l'aide du Parc du Morvan pour récupérer des droits de plantation avec un projet de vinification en commun pour monter en qualité.

Sur les 320 ha d'appellation, aujourd'hui il y a 110 ha de plantés dont 34 par les 20 vignerons regroupés dans notre cave coopérative créée il y a 20 ans.

Vigneron à Vézelay, c'est un métier ouvert. Que faut-il pour s'installer ?

- Avoir envie de travailler manuellement.
- Comme diplôme au minimum un BPREA (brevet professionnel responsable d'exploitation agricole).
- Une formation en viticulture dans une école ou comme apprenti.
- Acheter ou louer au moins 2,5 ha (un ha coûte environ 220 000 francs).
- Acheter un chais ou entrer dans une coopérative.

La moyenne d'âge des vignerons de Vézelay est aujourd'hui supérieure à 50 ans : place aux jeunes !»

## DOMAINE LES FAVERELLES

Isabelle Georgelin & Patrick Bringer 89450 Asquins



« Depuis 2000 nous produisons du vin de Vézelay en « biodynamie » : le travail de nos vignes s'effectue sans aucun traitement chimique ni désherbant, nous utilisons la pioche et le labour. La terre respire et retrouve une vie souterraine active. Pour lutter contre les maladies de la vigne, nous traitons exclusivement avec des produits naturels et des décoctions de plantes. Les vendanges sont manuelles, les grappes récoltées à pleine maturité. L'élevage du vin s'effectue de façon naturelle et traditionnelle dans notre cave ; nos vins ne sont ni enzymés, ni levurés, ni filtrés.

Au départ il a fallu faire une formation à Beaune, puis faire preuve de patience et d'humilité, parler avec les autres vignerons, apprendre. Il faut être passionné et à l'écoute de la nature. »



## FERME DE MONTLOIRON

Sylvain Mazué, 71550 Cussy-en-Morvan



« Je me suis installé en 2004 pour faire des canards gras et des moutons. Mon projet c'est de jumeler le monde d'une ferme avec celui de l'éducation, de faire des produits de qualité et de l'accueil à la ferme.

C'est compliqué de trouver des terres pour s'installer. Au départ j'ai loué une maison avec 6 ha et des friches, puis le propriétaire a accepté de me les vendre. Mais je ne réussis pas à m'agrandir car la SAFER réserve toutes les terres disponibles aux éleveurs qui en ont déjà beaucoup. Et puis, sur des productions comme les nôtres les banques ne suivent pas. Je ne fais pas fortune, mais j'ai une vie remplie. »

## LE CHAMP DE LA FONTAINE

Elisabeth Herblot, la Montée, 58140 Brassy



« Je me suis installée en 2000 en Morvan, c'est une région non polluée, idéale pour produire des plantes médicinales en bio. A l'époque l'existence d'une coopérative Morvan-Plantes m'a facilité l'installation et je vendais en gros à des laboratoires ; mais il y a eu la sécheresse de 2003, des déboires avec les labos, les listes de plantes autorisées qui changent et il a fallu rebondir. Je me suis lancée dans la transformation, je produis des gâteaux, des gelées, des cosmétiques que je vends en direct sur les marchés ou lors de visites de découverte de l'exploitation. Ça n'a pas été facile de s'installer dans une production de plantes médicinales sur des terres d'élevage, de se faire accepter, mais maintenant ça va et j'ai des échanges avec les éleveurs en place... »

### DOMAINE DE MÉRENS DE BIBRACTE

Nathalie et Xavier Niaux, le Quart du Bois, 58170 Poil



« J'étais enseignante et mon mari charpentier, nous nous sommes lancés à partir de rien, par amour des chevaux. Nous avons repris une ferme de 60 ha où nous élevons 15 poulinières de race Mérens. Il faut apprivoiser les juments, on ne leur prend pas leur lait, elles le donnent. Il faut les traire toutes les deux heures pendant 3 à 4 mois alors qu'elles allaitent leur poulain non sevré :  $\frac{1}{4}$  pour la traite,  $\frac{3}{4}$  pour le poulain. Notre production de lait est faible et elle doit être valorisée pour des produits nobles que nous vendons dans toute l'Europe grâce à notre site Internet. Les poulains sont commercialisés pour la monte ou les concours. »

### LA FOURNÉE

Emmanuelle & Nicolas Petitdidier, Bonnetré, 58140 Brassy



« Depuis un an et demi nous produisons du pain bio. L'important pour nous c'est le lien social qui se crée avec les personnes qui nous prennent du pain chaque semaine sur les marchés ou qui viennent le chercher au fournil ; c'est toujours un moment de discussion et d'échange. »

*Nous appartenons à une société coopérative ouvrière de production, la SCOP Oxalis, qui regroupe 150 coopérateurs dans toute la France dont une dizaine de producteurs de pain bio. Nous avons un statut de salariés mais nous sommes nos propres patrons ! La coopérative apporte un soutien au démarrage, une solidarité et une sécurité. »*

### MIEL DU MORVAN

Francine et Pascal Vignaud, Marrault, 89200 Avallon



« Je fais du miel bio et j'ai la Marque Parc. C'est indispensable pour la commercialisation car je vends à 90% en gros à des magasins, des grandes surfaces, des restaurants. Pour vivre, il faut 800 ruches si on vend en gros ou 400 si on vend au détail. Nous sommes 7 apiculteurs à avoir la Marque Parc. Il y a encore de la place pour les jeunes ; j'ai déjà été maître de stage pour 4 jeunes qui se sont installés. »

*J'ai d'abord travaillé pendant 10 ans comme ouvrier forestier avant de m'installer définitivement comme apiculteur. Au départ il faut investir : ruches, miellerie, véhicule ; mais ce n'est pas trop lourd car il n'y a pas besoin de foncier. Pour mettre mes ruches, je cherche des friches et en échange je donne du miel au propriétaire... » ■*