

Le bio en Morvan

L'agriculture biologique au cœur du Morvan

Acheter bio est, pour beaucoup, l'assurance de consommer des produits naturels, bons pour la santé, mais c'est aussi l'assurance d'aider à la protection de l'environnement.

Lorsqu'on va à la rencontre d'agriculteurs ayant opté pour l'agrobiologie, on se trouve face à une intéressante diversité de productions. On découvre au détour de chemins oubliés, de petites routes perdues, des hameaux bien morvandiaux il est vrai, mais des animaux inhabituels : chevaux noirs de Mérens, vaches montbéliardes, chèvres alpines, moutons shropshire... Les agriculteurs ayant choisi l'agrobiologie évoquent une certaine idée de la vie.

On quitte alors le rendement et la production intensive, on quitte les engrais chimiques, les pesticides pour se tourner vers une production qui se veut en symbiose avec la nature. Ces agriculteurs sont conscients des difficultés de cette agriculture différente. Tous soulèvent le problème d'être obligés de payer des organismes certificateurs pour prouver qu'ils ne polluent pas, ce qui peut paraître surprenant au moment où on prend conscience d'avoir été trop loin dans l'usage des pesticides et engrais chimiques, d'avoir porté atteinte à l'équilibre naturel à une époque où l'on parle de plus en plus de protection de l'environnement et de développement durable. Mais il s'agit d'un autre débat... Nous allons nous contenter dans Vents du Morvan d'aller à la rencontre, au fil des parutions, de cette diversité qui fait la richesse de l'agriculture morvandelle. C'est au pied du mont Beuvray, de l'ancienne Bibracte, que nous commencerons notre galerie de portraits.

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

L'agriculture biologique est une agriculture qui s'interdit d'employer des produits chimiques et de recourir aux organismes génétiquement modifiés. Son ambition, produire sans nuire en respectant la nature, l'eau, les sols, les paysages, les êtres vivants et en évitant de polluer.

L'agrobiologiste doit préserver les équilibres naturels du sol et des plantes, rechercher l'équilibre de sa ferme, préserver la biodiversité, choisir des espèces animales et végétales adaptées aux conditions naturelles.

Il s'agit d'un mode de production respectueux de l'environnement, d'une agriculture réglementée et contrôlée, de produits certifiés.

Source :

www.biobourgogne.fr

◀ le coq, futur maître de la basse-cour





des petits poulaillers pour le bien-être des animaux ▲

Des œufs bio à Saint-Prix

Né à Autun, d'un père Morvandiau originaire de Saint-Prix et d'une mère Réunionnaise, Guillaume a passé 18 ans de son existence à Lyon. Ce passage obligé dans une grande ville a déclenché en lui un besoin de nature, de vie saine loin de la pollution.

Son rêve de devenir pilote de chasse s'est dissous à l'approche du bac et des études à venir, pour se tourner vers le sport. Devenu animateur en 1996 au poney-club du Croux à Saint-Léger-sous-Beuvray, il découvre la connivence entre les enfants et les chevaux et c'est ainsi qu'est née l'idée de créer une ferme pédagogique. Mais comment expliquer la ferme et les animaux si soi-même on n'y a jamais travaillé.

Guillaume passe alors son Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole au lycée de Velet à Etang-sur-Arroux et après un stage de quatre mois au Québec, il commence un élevage de poules pondeuses. Il espérait obtenir la Dotation Jeunes Agriculteurs, mais son projet n'a pas été jugé viable car il prévoyait de démarrer avec seulement 90 poules et s'agrandir peu à peu et non avec 500 poules comme on le lui conseillait. Mais Guillaume ne voulait pas d'élevage intensif souhaitant un élevage en agriculture biologique. Il en fallait plus pour le décourager.

Après un an, Guillaume vient d'acquérir 90 nouvelles poules et un coq. Il installe les volatiles dans des petits poulaillers de 30 animaux chacun, le cahier des charges en élevage bio qui respecte le bien-être de l'animal demande, en extérieur, 4 m² par poule, Guillaume augmente cette surface qui lui paraît faible. Il est conscient que le fait d'avoir obtenu les terrains de sa famille lui facilite beaucoup les choses, car s'installer en bio n'est pas chose facile surtout que le coût des organismes certificateurs est très élevé. Les terrains, en friche depuis plusieurs années, lui ont évité le temps de reconversion. Ses œufs sont vendus sur place mais aussi à Autun, à la Vie Claire, sur le marché, et à Chalon et Nevers avec la ferme du Rebout. Les agriculteurs bio sont solidaires.

Le soir, Guillaume a des doutes sur son choix, mais le matin après une bonne nuit, il est prêt pour une nouvelle journée, bien décidé à y arriver, même sans aide.

Actuellement, l'exploitation de Guillaume comprend 17 ha, 180 poules « les rousses » et une génisse, une vache et son veau. Ses projets : augmenter son cheptel bovin dans la diversité avec des montbéliardes, mais aussi des salers, des limousines, s'orienter vers l'élevage de poules, faire naître et développer les races plus rares, les anciennes races françaises également à ne pas oublier la production de porcs dans le concept de l'agriculture biologique. Le tout avec, toujours en fond, son projet initial de ferme pédagogique. Il paraît qu'on s'ennuie à la campagne.



Les chèvres du Rebout ▲

Le fromage du Rebout

Quarante hectares, douze vaches laitières montbéliardes et brunes des Alpes et soixante-dix chèvres permettent la production d'une grande variété de fromages.

Le GAEC du Rebout n'est pas inconnu pour les lecteurs de Vents du Morvan car déjà présent dans le numéro d'été 2004 avec la marque Parc. Il faut dire que la ferme du Rebout au pied de Bibracte existe depuis une vingtaine d'années, et a été parmi les précurseurs de l'agriculture biologique en Morvan.

Après un stage en agriculture bio au Rebout, et après avoir travaillé au service de remplacement caprin dans le Cher, Céline Demange est revenue dans le Morvan voilà une dizaine d'années lorsque Denis Revel recherchait un associé. Elle y est restée et actuellement le GAEC du Rebout fonctionne avec trois personnes Denis, Céline et son frère Josselin.

Le Rebout, petit hameau morvandiau, est situé en zone de montagne. Son climat rude demande des animaux rustiques et résistants. Toute la production est transformée sur l'exploitation : yaourt au lait de vache, crottin, charollais, tome de chèvre et de vache, fromage blanc. La commercialisation se fait pour moitié en vente directe à la ferme auprès de touristes et de quelques habitués, sur les marchés de Chalon, Nevers et Autun par l'intermédiaire de la ferme des Vignes. Le reste auprès de restaurateurs locaux et de moyennes surfaces à Luzuy et à Autun. Dans le cadre de la marque Parc, les produits bio du Rebout se retrouvent sur les deux marchés spécifiques, le premier vendredi du mois à Planchez et le troisième vendredi à Arleuf.

Pour Céline produire bio représente une certaine philosophie, c'est une envie de produire du bon. Par la qualité des produits, le respect des animaux, la qualité de l'environnement, Céline a envie de prendre à contre courant toute cette agriculture intensive qui ne parle que de rendement.

Le GAEC du Rebout n'est pas entièrement autonome puisqu'une partie de l'alimentation doit être achetée ailleurs mais là aussi ce sont des produits certifiés. Les animaux sont traités en phytothérapie et homéopathie ; si malgré tout des médicaments allopathiques doivent être utilisés le lait est écarté de la production le temps adéquat.

▼ *La salle de traite*



L'amendement des terrains ne comporte que du compost et du fumier. En été les vaches restent au pré et sont traitées sur place, elles sont rentrées en hiver en stabulation libre, le fumier est composté ainsi que la litière des chèvres. Quant aux chèvres, elles restent le jour au pré et sont rentrées le soir, elles passent la nuit à l'intérieur, car elles sont traitées deux fois par jour.

La ferme du Rebout a commencé avec un vingtaine de chèvres. Si au départ elle soulevait la curiosité des Morvandiaux avec sa production de fromage de chèvre bio, le GAEC du Rebout est maintenant reconnu par tous. Le fait d'appartenir à la marque Parc donne une reconnaissance du territoire et une garantie supplémentaire. Il paraît évident de produire du bio dans un parc naturel régional. Il est aussi intéressant de travailler collectivement et de réfléchir ensemble sur l'avenir de l'agriculture en Morvan il en est de même au niveau de l'agriculture bio c'est pourquoi le GAEC du Rebout appartient aussi à Biobourgogne. Les gens sont de plus en plus sensibilisés et si beaucoup achètent des produits bio pour leur santé, ils prennent, de plus en plus conscience qu'ils aident aussi au respect de l'environnement.

À Anost, après les moutons bio à quand les sapins bio ?

Muriel et Bernard Hannoyer se sont installés au Mont, commune d'Anost dans le Sud-Morvan en 1985. Pour Bernard, enfant du pays et fils d'agriculteur, la reconversion à la terre s'est faite tout naturellement, Muriel, venue de Paris, a su s'adapter et prendre son nouveau rôle de bergère à cœur.

80 ha dont 5,5 de cultures, 4,39 en sapins de Noël et le reste en prairies. Terrain accidenté et ingrat pour les 350 brebis charollaises et les quelques béliers charmois, les sélections trop axées vers certaines spécificités comme la viande pour le mouton charollais ont fait perdre aux animaux leurs qualités naturelles, c'est pourquoi on revient vers les races anciennes qui commençaient à disparaître et qui maintenant sont utilisées pour des croisements comme ici les béliers charmois, pour créer des animaux plus rustiques, donc plus résistants dans les régions difficiles comme le Morvan.

Si en 1994, Bernard s'est dirigé vers l'agriculture biologique, c'est plus pour des raisons économiques que pour une philosophie particulière, la reconversion était facile puisque qu'il utilisait peu d'engrais et de désherbant. Le mouton se vendait mal, l'idée de commercialisation par l'intermédiaire de « biobourgogne viande » lui plaisait bien.

Avec la création de la SARL "biobourgogne" viande les producteurs alors au nombre de 12 ont pu organiser un marché jusqu'alors inexistant avec la création de boucheries spécialisées celles : de Chalon et de Dijon fonctionnent toujours. Puis la commercialisation s'est poursuivie par la vente directe à domicile et a été complétée avec la filière Auchan qui a fait le choix de la viande bio avant la crise de la vache folle. Si, à un moment toute la production pouvait être écoulée, il n'en est plus de même aujourd'hui.



Bernard Hannoyer rend visite à ses moutons shropshire ▲

Puis, le temps aidant à la réflexion, Bernard est devenu un ardent défenseur de l'agriculture biologique. Il est convaincu que c'est la seule agriculture possible pour les générations futures. On connaît mieux les inconvénients des engrais et traitements chimiques aussi bien pour l'homme que pour l'environnement. L'agriculture chimique doit diminuer, mais elle représente des lobbies trop importants. Pour Muriel, il n'y a pas encore de prise de conscience générale au niveau de la pollution, on achète du bio pour sa santé sans réaliser l'impact sur l'environnement.

Les enfants casés, Muriel et Bernard ont envie de se libérer des contraintes de l'élevage. S'ils ont trouvé un acquéreur pour la production ovine actuellement au nombre de 260 animaux pour 70 ha (partagés entre 45 propriétaires, situation courante dans le Morvan), ils gardent 5 ha de sapins de Noël et 3 ha pour la culture des plantes médicinales qui reviendra à partir de novembre à leur fille Adeline.

Maintenant que Bernard est convaincu du bien-fondé de l'agriculture biologique, il se pose la question du sapin bio. La pollution engendrée par la culture du sapin de Noël vient principalement des désherbants chimiques. C'est pour remédier à cet inconvénient que le Parc naturel Régional et les producteurs de sapins naturels ont commencé une expérience autour du mouton autrichien de race shropshire*. Bernard ayant fait l'acquisition l'année dernière de quatre brebis se retrouve cette année avec en plus quatre agnelles, mais elles ne sont pas encore assez nombreuses pour désherber naturellement ses parcelles de sapins. Pour Bernard Hannoyer, les recherches pour d'autres méthodes alternatives aux désherbants chimiques ne sont pas encore assez poussées. Il est vrai qu'en Autriche la distinction est souvent faite entre éleveurs de moutons et producteurs de sapins ce qui permet de répondre plus facilement aux besoins de ces derniers qui ainsi n'ont pas les contraintes de l'élevage.

*Voir « Vents du Morvan » n°17

Des légumes issus de l'agriculture biodynamique à la ferme des Vignes

Terre acide, caillouteuse, climat rude avec gelées tardives, le Morvan région inhospitalière ? Pourtant Richard et Muriel, tous les deux associés à la ferme des Vignes, petit hameau perdu entre Saint-Léger-sous-Beuvray et la Grande-Verrière, ont relevé le défi d'y faire pousser des légumes et d'en vivre. Le choix a été fait de tabler sur la diversité. Quelques montbéliardes tachetées de marron, assez rares dans le Morvan, paissent tranquillement près d'une petite mare. Plus loin les serres protègent les légumes des dernières gelées. Des vaches laitières pour le fromage mais aussi pour le fumier. Muriel va bientôt commencer le sirop de sureau. La châtaigneraie permettra à l'automne la fabrication de la crème de marrons.

Le choix fait ici est d'aller jusqu'au bout de la chaîne productive, transformation, valorisation commercialisation. Transformer le lait en fromage, faire le pain, vendu lui aussi au marché d'Autun. La biodynamie représente une approche complexe de l'agriculture. Le domaine agricole doit générer sur le lieu une relation entre les différentes formes de production. Les bêtes sont sources de revenus avec les produits laitiers mais aussi sources d'engrais organique, elles permettent aussi de maintenir l'environnement en état. Cet équilibre fragile n'est pas toujours facile à maintenir. (cf. encadré)

Agriculture biodynamique

L'agriculture biodynamique intègre les différents aspects de l'agriculture biologique. « C'est une agriculture assurant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux hommes. Elle se base sur une profonde compréhension des lois du « vivant » acquise par une vision qualitative globale de la nature. »

L'utilisation consciencieuse et régulière des préparations biodynamiques en fait partie, ainsi que la prise en compte des rythmes cosmiques dans la production des plantes et dans l'élevage. »

Source : www.bio-dynamie.org

Nous reviendrons avec plus de précisions sur les principes de l'agriculture biodynamique dans un prochain numéro.

Voilà bientôt neuf ans que Richard et sa compagne Florence, infirmière de son métier, se sont installés dans ce hameau perdu. Une association pour la gestion du patrimoine leur a permis de s'installer, grâce à un prêt à usage, à condition qu'ils pratiquent l'agriculture biologique. Pour Richard et Florence, l'agriculture biologique était un choix de vie mais au sortir de l'hiver, lorsque les gelées tardives semblent ne pas vouloir cesser et que les légumes ne produisent pas encore, face au travail et au coût de la main d'œuvre agricole, Richard se dit que le Morvan est une région difficile où le climat reste pénalisant avec des nuits froides tard dans la saison et des écarts de températures importants.



▲ Richard et Muriel associés sur la ferme des Vignes

Sur 20 ha, plus de 10 sont en zone de montagne et il est difficile de trouver des terres supplémentaires. Il est évident que la production de légumes dans le Morvan est une gageure surtout que les prix ne peuvent entrer en concurrence avec les légumes issus du maraîchage conventionnel ; Richard essaie d'adapter les prix à la région. Le rapport humain avec les clients, les discussions, permettent d'étayer une certaine comparaison. Certains clients viennent pour le goût plus fin, d'autres par peur de la maladie, la clientèle est somme toute assez diversifiée.

Des chevaux noirs au pied de Blibracte pour un lait de jument bio

Neuf juments et leurs poulains, un étalon et quatre jeunes d'un an, le troupeau de Mérens du Quart de Bois est prêt pour la production du lait de jument aux vertus oubliées.

Nathalie et Xavier Niaux sont passionnés de chevaux depuis longtemps. Un rêve un peu utopique leur trotte dans la tête. Pourquoi ne pas produire du lait de jument ? Différentes visites, à la ferme expérimentale du lycée agricole de Semur où sont traitées les juments auxoises, en Autriche, dans l'est de la France, en Bourgogne... finissent par les décider pour cette nouvelle orientation de leur vie. Quels chevaux choisir ? Après avoir hésité entre Traits de l'Auxois et Frisons, le hasard, leur fait découvrir les Mérens, petits chevaux noirs de l'Ariège, descendants des chevaux préhistoriques dessinés dans la grotte de Niaux (petit clin d'œil du hasard), élevés en liberté dans les pâturages de montagne. Leurs belles allures, leur polyvalence et leur rusticité les séduisent aussitôt.

Le choix des chevaux est fait, mais encore faut-il trouver les terrains adéquats et les bâtiments qui permettront la traite et le conditionnement du fameux lait de jument. On pourrait croire que la déprise agricole si souvent citée permet de trouver facilement des fermes à reprendre mais il n'en est rien et c'est encore le hasard et l'aide de la Confédération paysanne qui les met en contact avec un éleveur hollandais de Poil dans la Nièvre qui prend sa

retraite. Habitant Saint-Léger-sous-Beuvray, c'est une aubaine pour Nathalie et Xavier d'autant plus que les prés d'un seul tenant rappellent un peu aux Mérens leurs estives pyrénéennes.

Maintenant, il va falloir installer la salle de traite, le laboratoire de congélation et de conditionnement, le tout dans les normes sanitaires, sauf que pour la DSV de la Nièvre, le lait de jument est un produit inconnu, même s'il existe déjà, en Côte-d'Or, un élevage de Haflingers consacré à la même production.

Malgré tous les problèmes administratifs, l'élevage du domaine de Bibracte commence de produire du lait de jument. La traite s'effectue après la naissance du poulain. Une jument a besoin d'être en confiance, son poulain près d'elle, pour se laisser traire. Nathalie est parfois obligée de fredonner une petite chanson pour calmer la jument trop nerveuse... ou d'attendre qu'une autre ait donné trois petit coups de sabots... Surgelé immédiatement, le lait est alors conditionné et stocké dans les congélateurs, ce lait ne peut-être qu'acheté sur place. À partir du mois d'août, ce même lait sera lyophilisé ce qui permettra des envois par la poste. Même si les terres n'ont pas eu d'engrais depuis un certain temps, l'élevage précédent n'étant pas classé bio, il faut attendre un an de conversion pour que le lait soit labellisé AB. Les chevaux sont nourris à l'herbe la plus grande partie de l'année, ce qui donne au lait son goût si particulier et l'hiver, avec le foin produit sur place. Nathalie et Xavier ont décidé de faire partie intégrante du paysage morvandien et bourguignon en adhérant à Biobourgogne et à la marque Parc du Morvan, deux labels de qualité avec des cahiers des charges stricts.

Tél. 03.85.52.51.87
www.lait-de-jument.fr



Des chevaux noirs au pied de Bibracte ▲

Le lait de jument aux vertus oubliées

Ce lait avait la faveur des médecins antiques, ils le recommandaient pour soigner toutes sortes de maux. De nombreuses études ont montré les bienfaits du lait de jument, très utilisé en Europe centrale, en Allemagne, en Autriche... Utilisé comme complément alimentaire il est, de plus en plus, conseillé par les partisans des médecines douces.

En 1991, un GIS (Groupement d'Intérêt Scientifique) voit le jour à la ferme du lycée agricole de Semur-en-Auxois pour une étude en vue de diversification agricole. Cette expérience a été menée à partir d'études faites par l'INRAP (Institut National de Recherche Agronomique et de Production) de Dijon.

Actuellement, seule une dizaine d'élevages en France produisent du lait de jument.



► Un étalon venu de l'Ariège