

CARNET DE VOYAGE  
ÉCHAPPÉE DANS LA BRIE ET LES DEUX MORIN

Mars 2024

Armelle Lagadec - Mathilde Lauret-Kempf

## **Remerciements**

Aux agricultrices et agriculteurs : Bernard Oudard, Les vergers de Molien à Ussy-sur-Marne ; Édouard et Angélique Delaere, Ferme des Loges à Nolongue, Jouarre ; Yves de Fromentel, Ferme de Beaulieu à Pécy ; Dominique Collin à Ranchien, Marolles-en-Brie ; Émilie Gryspeerdt, Ferme Brie'zon la glace à Lalinoue, Montdauphin ; Michel et Guillaume Biberon, Cidrerie de la ferme de la Bonnerie à Verdelot ; Isabelle et Stéphane Hedin, Fromagerie Ganot à Jouarre.

Aux entreprises : Armand de Laubrière, Scierie Roëser à Crécy-la-Chapelle ; Simon et Manon Delétain, SAS Devogèle à Coulommiers.

Aux forestiers : Rémi Foucher, propriétaire forestier à Amillis ; Benoît, forestier à Amillis.

Dans la commune de Sainte-Aulde : Marie-Noëlle Stanislas, maire ; Emmanuel Dolo, adjoint ; Thierry Petitbon, adjoint ; Amélie Villeneuve, adjointe ; Sergine Montuy, conseillère municipale ; Marie-Claire, Évelyne et Jacky, habitants ; élèves, parents et enseignantes de l'école maternelle et primaire ; ainsi qu'à l'ensemble des participants aux temps d'échanges à Saint-Siméon, Crécy-la-Chapelle et la Ferté-sous-Jouarre organisés par le Syndicat mixte et le Conseil Local de Développement en février 2023.

Au Conseil Local de Développement : aux référents Marie Richard, Jean-Luc Renaud (urbaniste et juriste), Arlette Weyl ; ainsi que l'ensemble des membres.

À l'association Terroirs : Pierre Poma, président fondateur ; Catherine Rousseau, vice-présidente ; Denis Sarazin-Charpentier, membre.

Au Syndicat mixte d'Études et de Préfiguration du projet de PNR de la Brie et Deux Morin : Gilles de Beaulieu, directeur ; Valérie Dejardin, responsable administrative ; Julien Berron, chargé de mission Système d'information géographique.

## Un carnet de voyage dans la charte du PNR ?

Ce carnet de voyage est une fiction réelle. « Fiction » car il met en scène un personnage inventé. « Réelle » car l'ensemble des lieux que ce narrateur visite, des personnes qu'il rencontre, des paroles qu'il recueille, des situations qu'il découvre... est issu d'échanges avec des acteurs du territoire du projet de PNR de la Brie et Deux Morin, ainsi que de visites de terrain menées lors de trois résidences, de septembre 2022 à novembre 2023.

Les enjeux de ces immersions et ces écoutes territoriales sont multiples. Le Syndicat mixte d'Études et de Préfiguration du projet de PNR de la Brie et Deux Morin a voulu se saisir de l'opportunité de la construction de la charte du parc pour aller à la rencontre d'acteurs déjà engagés dans des démarches économiques viables et liées aux ressources offertes par ce territoire. Comprendre leurs pratiques, leurs questionnements, leurs expériences, les processus de transformation de leurs métiers, les points de blocage qui freinent la reconnaissance ou le déploiement de leurs activités... sont autant de facettes méconnues, à analyser car potentiellement inspirantes. Cette parole recueillie à partir des usages de terrain permet de mesurer comment ces initiatives pourraient, ou devraient, devenir motrices de l'activité et de l'attractivité du territoire de demain.

Le PNR peut soutenir, transmettre et aider à structurer des réseaux ou des filières liés à une économie différente, soucieuse des habitants, des écosystèmes et des paysages. La charte propose un cadre institutionnel et opérationnel pour construire et accompagner le futur du territoire, mais rien ne pourra se faire sans les acteurs locaux. Il est donc indispensable de connaître les forces vives, les atouts du territoire, les dynamiques et les volontés en présence pour mettre en œuvre des outils opérants et adaptés à la réalité du contexte, tant géographique, économique que culturel.

La géologie, la pédologie, le climat et l'histoire du territoire ont favorisé une agriculture productive et variée, ainsi que la fourniture en ressources nombreuses, notamment pour les habitants parisiens voisins. Le choix des acteurs à rencontrer en priorité s'est naturellement orienté vers des pratiques agricoles porteuses de signaux intéressants pour se projeter dans le devenir possible de ce territoire convoité. C'est sur le terrain que se testent de nouvelles façons de faire et que se pense l'avenir. Ces acteurs portent une expertise unique sur ce qu'il est réaliste de développer localement, et à quelles conditions. Ce sont par ailleurs ces personnes qui, par leurs pratiques, façonnent le paysage. Leur rôle est donc premier.

Les questions liées à l'aménagement du territoire, l'urbanisme, le patrimoine bâti, la mobilité... entrent évidemment dans l'équation car on ne peut pas isoler les pratiques agricoles des façons de vivre et d'occuper un espace. L'entrée par les paysages est d'emblée intégrative puisqu'ils sont le reflet de nos modes de vie, de production, de déplacement, de consommation, de rapport à la nature. C'est pourquoi des élus et des habitants ont également été entendus sur leurs ressentis du territoire, les éléments auxquels ils sont attachés et qu'on ne rencontre pas ailleurs ou qu'il serait dommage de perdre, les préoccupations liées à leur vie ici et maintenant, leurs projections sur les évolutions possibles ou espérées de leurs espaces de vie...

Ce carnet de voyage vient en appui et en complément de la charte. Il comporte une dimension prospective et restitue sans fard les témoignages d'acteurs d'aujourd'hui, aux profils et aux pratiques diverses. Des personnes qui sont force de proposition sur les valeurs et l'avenir du territoire.

Laissez-vous guider par notre explorateur virtuel pétri par ces histoires réelles récoltées sur le terrain, et par ce que nous y avons vu, entendu, senti.

Mathilde Lauret-Kempf et Armelle Lagadec  
[www.lagadec-kempf.eu](http://www.lagadec-kempf.eu)



Cher carnet, je devrais me mettre à l'écriture de ce livre qu'on m'a commandé sur la qualité des sols pour le grand public mais rien ne vient. J'ai beau lire des tas de bouquins, regarder mille et un sites internet, me noyer dans des vidéos..., je me perds. C'est la page blanche. Alors j'écris ces quelques mots pour exprimer mon désarroi. Tout cela est futile et dérisoire, j'en ai bien conscience, mais écrire m'aide à réfléchir. Je vais donc continuer à noircir ces quelques pages. Peut-être une lueur éclairera-t-elle les ténèbres de mon cerveau ?

La qualité des sols est pourtant un sujet tellement important en ces jours où nous avons tous perdu nos repères sur la façon dont fonctionne le vivant. Je n'ai aucun doute sur la pertinence de ce thème ni sur l'intérêt de le rendre accessible et compréhensible au plus grand nombre. En fait, j'ai beau m'informer, les savoirs que j'accumule restent abstraits, théoriques, hors sol, souvent contradictoires. Le nœud du problème ne se résumerait-il pas à ce constat ? Rien ne se déclenche tant que je ne vivrai pas ce sujet ni ne l'approcherai de façon concrète. Comment faire ? Je ne vais tout de même pas plonger ma tête dans un terrier de lapin pour voir comment est le sol vu de l'intérieur ! Le côté Alice au pays des merveilles est attirant... mais tout cela n'est pas sérieux.

Je jette l'éponge pour aujourd'hui et je vais me réfugier dans mon livre du moment, « Molloy » de Samuel Beckett. Une histoire amnésique, confuse, qui tourne en rond, me happe et m'hypnotise. Une lecture parfaitement adaptée à mon humeur du moment.

Hier j'ai croisé Daniel, un ami que je n'avais pas vu depuis longtemps parce qu'il avait quitté Paris il y a deux ans et venait juste d'y revenir. Daniel comme Dan, le prénom supposé du héros de « Molloy ». La correspondance m'a amusé.

Après l'échange des dernières nouvelles respectives, je lui ai parlé de l'impasse créative dans laquelle je me trouvais. Il m'a suggéré de me mettre au vert quelques temps pour m'aérer et changer d'air. Puis il m'a proposé de but en blanc de me prêter la maison qu'il partageait avec ses frères dans la Brie, une maison de famille toute simple mais agréable, située dans un joli village et actuellement inoccupée. Voyant mes scrupules à m'octroyer du temps à ne rien faire, il a lancé un ultime argument : la maison est à deux pas de là où Samuel Beckett a vécu les trente-six dernières années de sa vie. Cette retraite à la campagne est soudainement devenue une évidence. J'ai accepté la proposition puis les clefs et j'ai bouclé mon baluchon.



L'ALICE DE LEWIS CARROLL

Direction la Brie !

Un mot qui me fait saliver d'avance, empli de promesses de pâturages riants et de bons fromages.

Le roulis du train me berce, mon esprit s'allège au gré des paysages qui défilent. Peu à peu le vert de la nature domine le gris du béton. La campagne est là, vallonnée, tranquille, verdoyante. On croise une rivière. La Marne ? Je suis nul en géographie, j'aurais pu me renseigner... Difficile de réaliser qu'on est si proche de Paris tant le contraste est saisissant. La Ferté-sous-Jouarre, c'est là que je descends.



Mignonne petite gare en meulière qui renvoie un siècle en arrière. Il paraît que c'est la première gare desservie par l'Orient Express, qui y a fait le plein de vapeur il y a près de cent trente ans. Tout semble paisible. Il s'agit maintenant de trouver le bon bus. C'est désert. Voilà qui est bizarre. On m'explique qu'il y a une grève. C'est bien ma chance. Pas le choix, je vais tenter le stop. Une dame vient de déposer quelqu'un à la gare et semble prête à repartir. Je lui demande si elle peut m'avancer. Je suis tiré d'affaire, elle va précisément au même endroit que moi pour rencontrer un collègue agriculteur.



Moi qui suis un indécrottable piéton, serais-je capable de vivre ici ? Je demande à ma conductrice si ce n'est pas trop lourd de toujours dépendre de la voiture pour se déplacer. Elle me répond qu'il n'y a pas beaucoup le choix mais que ça reste gérable. Le prix de l'essence l'incite à travailler au plus proche de chez elle, c'est-à-dire à chercher des points de vente dans le secteur et à s'associer avec d'autres producteurs. Finalement ce n'est pas plus mal. Tous n'ont pas cette chance. Elle m'explique que de

plus en plus de gens ne viennent pas vivre ici par choix mais parce que c'est moins cher. Ces nouveaux venus passent des heures dans les transports pour travailler à Paris, Disney ou Roissy. Ils ont souvent de très petits moyens et n'ont pas le temps ni la curiosité de découvrir l'endroit où ils vivent. Sans attache, ils ne sont que des résidents, pas des habitants. Alors les petits pavillons standardisés fleurissent un peu partout, les paysages se banalisent, les villages deviennent des parkings. Tout cela crée pas mal d'inquiétudes, quand ce n'est pas du rejet pur et simple. Pourtant il y a tout pour bien vivre ici, encore faut-il avoir la disponibilité de temps et d'esprit pour s'en rendre compte. Et aussi l'envie de transmettre. Inutile de se leurrer, tant que l'emploi sera loin de là où on habite, tout ça restera compliqué.

Ici l'agriculture a toujours été productive. Mon accompagnatrice me raconte que la Brie était le grenier de Paris pour les fruits, les céréales, les légumes, le vin, le lait, la viande... Moi qui croyais qu'il n'y avait que du fromage. Ce n'est pas tout, il y a aussi le bois, le grès dont sont faits les pavés parisiens, la pierre meulière... Même Pif Gadget et les billets de banque sont imprimés là ! Une véritable terre de cocagne.



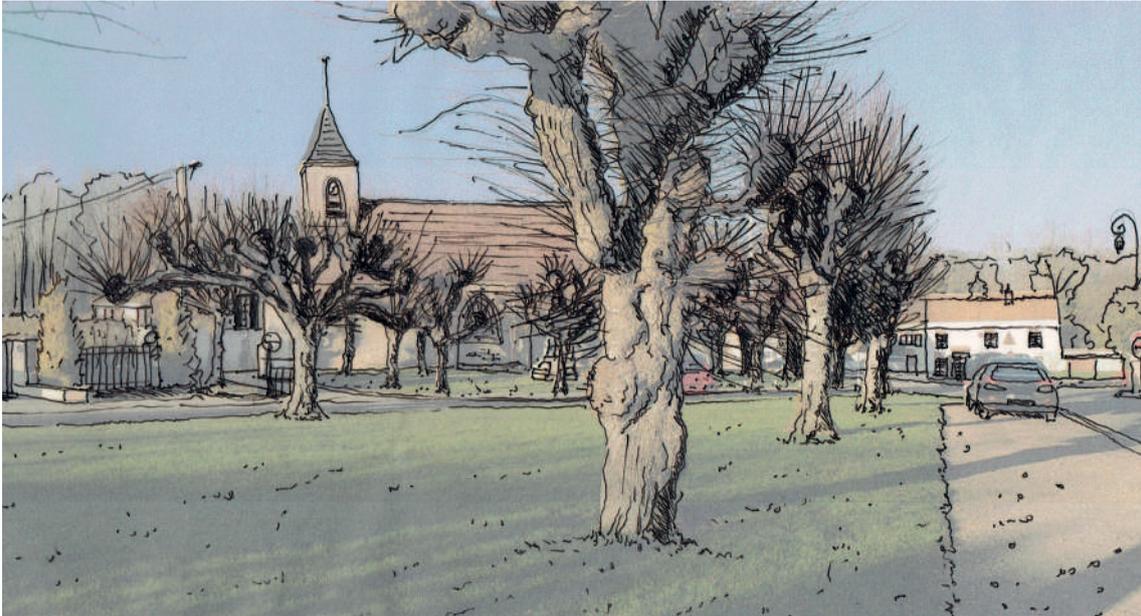
BRIER : PÉTRIR UNE PÂTE  
AVEC DU FROMAGE DE BRIE.  
JE BRIE  
TU BRIES  
IL BRIE  
NOUS BRIONS  
VOUS BRIEZ  
ILS BRIENT

Notre conversation passionnante doit s'interrompre, je suis arrivé à destination. Après avoir promis que je passerai voir ses volailles, je pose mes valises et m'installe dans la petite maison de Daniel, calée entre la place du village et les champs.

## §

Couché avec les poules, j'émerge enfin d'une énorme grasse matinée. Le pur citadin que je suis se laisserait-il gagner si rapidement par le calme campagnard ? Un doux soleil réchauffe la façade de la maison. Je sors avec mon café et m'installe sur le petit banc entre la porte d'entrée et le poirier en espalier, renouant avec une pratique ancestrale où l'on prenait le temps de profiter et de discuter avec les voisins. Tout est désert, je ne vais pas tout de suite papoter avec des passants. Je me sens seul au monde.





Je contemple la place face à moi, tellement simple et belle. Juste de l'herbe au sol avec de grands arbres taillés sur le pourtour. Des tilleuls ? Je me rends compte de mon inculture, je suis incapable de mettre un nom sur un arbre... À force de vivre en ville, j'ai perdu tout contact avec la nature. Quelle tristesse. Peut-être ce séjour m'aidera-t-il à retrouver ces liens ? Je suis impressionné par la simplicité, la qualité et l'évidence des aménagements. L'herbe arrive



au pied des maisons de façon si naturelle. Parfois une mince ligne de pierres marque une limite mais sans dureté, l'herbe ou les graviers apportent une douceur, atténuent la ligne droite. On sent qu'il n'y a pas de dépense inutile et que c'est facile à entretenir, sans pour autant être pauvre. Frugal me semble le terme approprié. Les habitants ont-ils conscience de cette qualité ou ont-ils l'impression d'être en retard, pas assez modernes ? Il faudra que je demande. Quoi qu'il en soit, cette sobriété me fait du bien, je respire. Tout peut arriver sur cette place accueillante, un marché, des jeux, des fêtes... Rien n'encombre. Il suffirait d'élargir un peu la route et d'ajouter des trottoirs marqués par des bordures bien rectilignes pour tout saccager. La qualité est ténue, fragile.

Le soleil me réchauffe, le bourdonnement des insectes crée un doux vrombissement rythmé par le caquètement des poules du voisin. Au loin j'entends un tracteur travailler dans les champs. J'ai l'impression d'être ici depuis toujours. J'admire l'alternance des petites maisons rurales accolées et



de ces fermes à cour intérieure. Même modestes, elles sont imposantes. Ces cours à la fois ouvertes sur l'espace public et protégées doivent sûrement être des lieux de vie, de rencontres, de jeu ou de bricolages... sauf quand les voitures envahissent tout. Je me demande pourquoi on ne réinterprète pas ces organisations architecturales pour construire de nouvelles maisons. Elles auraient chacune leur individualité et leur intimité tout en dialoguant avec leurs voisines et créant un ensemble cohérent. J'aimerais habiter un temps dans une de ces fermes pour voir comment on y vit au quotidien.

Je ne sais pas depuis combien de temps je rêvasse sur mon banc. Peut-être ne le quitterai-je plus ? Mon regard est attiré par une percée entre deux fermes. Il porte loin, d'abord sur les jardins, les vergers puis les champs et la forêt. Une fois encore je suis impressionné par l'intelligence de cette disposition où toutes les échelles se rencontrent. Le sentiment de proximité et de sécurité depuis mon petit banc face à cette place discrète fait écho aux vues lointaines. Ces ouvertures aèrent, montrent qu'on se situe dans une portion d'un territoire tellement plus vaste et varié. Les vues ne sont pas interchangeable, on sait où on est, on peut se situer, les espaces ne sont ni homogènes ni anonymes. Tout cela grâce à ces simples échappées visuelles dont l'équilibre est des plus fragiles. Il suffirait de construire une petite maison dans cet interstice pour que le contact avec le grand paysage disparaisse dans l'indifférence la plus totale.



Je repense aux paroles de ma conductrice d'hier et au fait que le territoire attire de plus en plus de gens en quête de logements abordables et de terrains pas chers. Je comprends alors la fragilité de ces structures villageoises agrégées au fil du temps, sans grand geste architectural ni projet d'urbanisme. D'un côté il serait juste de préserver ce caractère, d'un autre côté accueillir des habitants est important. Comment ne pas tout gâcher et offrir de beaux espaces dans lesquels bien vivre, sans pour autant sélectionner par l'argent comme c'est souvent l'usage ? Les personnes plus modestes seraient encore une fois repoussées plus loin, avec des frais pour se loger et se déplacer toujours croissants. Encore une question difficile à élucider. Elle me donne le vertige. Je suis venu ici pour faire le vide, je dois revenir sur le plancher des vaches. Il est grand temps de me plonger dans « Molloy », et de me promettre d'aller voir ce hameau où vivait Beckett dès demain.

## §

Il y avait un vélo dans la remise. Il a retrouvé belle allure après un nettoyage des toiles d'araignées et les pneus regonflés. Je me lance et je comprends rapidement que la question des voies cyclables reste à développer entièrement. Je n'imagine même pas une balade en famille avec des enfants sur ces routes. Ici la voiture est reine, sans parler de la topographie, pas si plate qu'il n'y paraît. Je perds des litres d'eau dans les montées mais peu importe, c'est bon pour ma santé.

Je suis au bon endroit, il n'y a qu'une rue et elle s'appelle Rue Samuel Beckett. Je retrouve le charme de la ruralité de la Brie qui m'a touché hier : des maisons toutes différentes mais toutes assorties, sans rien d'ostentatoire, simplement accolées, avec un petit avant-jardin ou juste de l'herbe en guise de tapis d'entrée, quelques beaux murs en pierres, une frontière douce avec la route sans surenchère d'équipements, et toujours ces échappées visuelles vers le grand paysage. Densité, compacité et ouverture semblent être les ingrédients de base de ce territoire. Au loin les coteaux révèlent le relief et la vallée marquée par la rivière. C'est très apaisant. Je crois savoir que c'est ce calme qui a permis à Beckett de se consacrer pleinement à l'écriture, loin de tout et de tous. Alors que je flâne le long des maisons tranquilles, je rencontre une dame qui profite du paysage, assise sur un banc devant chez elle. Je me sens en affinité. Une discussion s'engage et elle me parle d'un autre grand homme qui est né et a vécu dans ce hameau, André le géant. Ce colosse de 2,24 mètres et 245 kilos a bien connu Beckett. Il est devenu costaud des halles (un lien implicite avec les fruits et légumes d'ici ?) puis catcheur renommé internationalement. Les plus petits villages peuvent abriter des géants de toute sorte. Je suis ému par la simplicité de ce lieu si fertile.



ANDRÉ LE GÉANT



RUE SAMUEL BECKETT

En parlant de fertilité, je suis étonné par les vergers juste à côté avec ces arbres taillés et alignés au cordeau. Je navigue dans les rangées en me demandant si des fruitiers ainsi maîtrisés produisent autant que des arbres isolés et libres dans leur prairie. Quelqu'un arpente les allées. Je m'approche et l'interroge. C'est le producteur. Il m'explique que ces pommiers et ces poiriers donnent autant, quelle que soit leur taille. Ce verger a été planté il y a presque deux cents ans, la qualité de ses fruits est reconnue dans la France entière. C'est le plus gros verger de poires au nord de la Loire. N'ayant pas les idées claires sur le milieu agricole contemporain, je l'interroge sur son métier et la façon dont il le pratique aujourd'hui. Il m'explique que les rangs serrés empêchent l'utilisation de tracteurs toujours plus larges, alors la taille se fait à la main, au sécateur électrique. En comptant les ouvriers saisonniers, quarante-

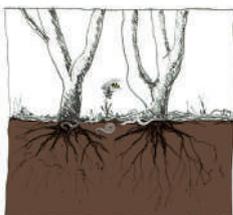
cinq personnes travaillent ici, dont une petite dizaine de permanents expérimentés et compétents. C'est le premier poste de dépenses, suivi par l'emballage puis l'énergie. C'est une véritable entreprise, qui produit près de mille tonnes de poires et à peine moins de quatre cents tonnes de pommes par an. Voilà qui semble faire mentir la déprise agricole. Pourtant rien ne va de soi, il doit maîtriser tous les métiers, de la plantation à l'entretien, la récolte, la distribution, la gestion d'équipe, la communication, la comptabilité... Le tout sans soutien financier stable. Il assume presque entièrement les risques, par exemple en cas de fort gel. Les dédommagements, lorsqu'ils existent, peuvent arriver plus d'un an après les dégâts. Il faut être solide pour tenir dans la durée. Et la relève n'est pas toujours garantie, beaucoup arrêtent et peu reprennent. Le métier n'est plus enseigné, la transmission se fait sur le terrain. Un exercice d'équilibriste qui implique une grande force morale, mais qui est peu encourageant. Le marché pourrait pourtant se développer : seulement un tiers de la consommation de pommes et de poires est produit en France. Il a la chance d'avoir son fils et sa compagne à ses côtés, ce qui garantit une pérennité de l'activité. Mais les investissements restent lourds pour un retour faible.



Je le questionne sur la façon dont il diffuse ses produits. Après avoir un peu travaillé avec la grande distribution, il vend maintenant ses fruits en direct pour rester maître de l'ensemble du circuit tout en diversifiant les débouchés et en limitant le nombre d'intermédiaires. Il ne s'agirait pas de mettre tous les œufs dans le même panier : écoles, grossistes, banque alimentaire, boutique sur le site de production... La notoriété de la qualité de ses fruits est la meilleure publicité. Toute la production se vend facilement à un prix correct. Le choix de proposer de beaux et bons produits permet de se démarquer dans un système où la concurrence peut être dure.



La base de son travail réside dans l'observation pour adapter et limiter les traitements, au plus près de l'écologie. « Je suis libre de juger ce qui est bon pour mes poiriers et de l'équilibre naturel de mon verger. » Il passe entre les rangées avec des disques qui fendent le sol en surface pour oxygéner et améliorer la nitrification. L'ajout de compost de volailles permet d'entretenir la vie du sol, le calcaire broyé également. « Aujourd'hui on ne s'intéresse qu'à ce qui dépasse, on manque d'information sur soixante-dix pour cent de ce qui se passe dans le sol. » Des ruches favorisent la pollinisation, en accord avec une entreprise d'apiculture. Toutes les branches de taille restent sur place et sont digérées par le sol, ce qui l'enrichit en carbone. Autant de gestes simples qui améliorent et entretiennent.



Chaque hiver les rameaux sont analysés pour mesurer leur taux de sucre et anticiper la saison suivante.

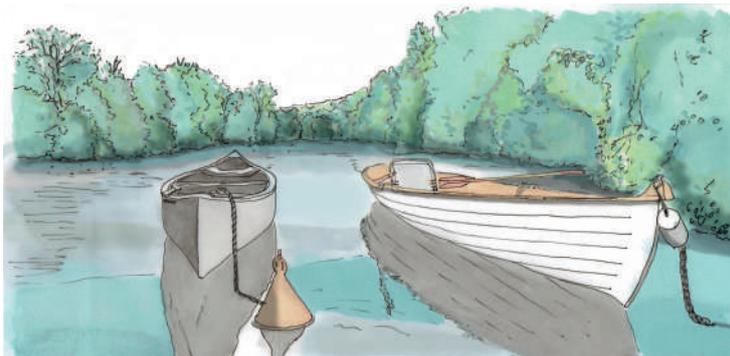
Et les changements climatiques ? Malgré un terrain propice, il a fallu ajouter un goutte-à-goutte alimenté par deux forages pour arroser les arbres lors des grandes chaleurs de plus en plus fréquentes. Les anciens ont naturellement planté leurs arbres sur les hauts pour éviter le gel et les inondations, fréquents dans la vallée. Une petite éolienne brasse l'air chaud en altitude avec l'air froid au sol, une autre astuce pour diminuer les risques de gel. Les fruits abîmés alimentent le méthaniseur d'un voisin mais il ne souhaite pas récupérer le digestat, pourtant présenté comme un fertilisant miracle. Il semblerait que les conséquences soient problématiques pour la vie organique des sols, un sujet explosif sous-estimé. Inutile de préciser que le développement des méthaniseurs géants alimentés par les déchets des parisiens est mal perçu : « Toujours le même modèle où les campagnes sont les poubelles des villes ! » Moi qui pensais qu'on tenait là une bonne piste pour gérer les déchets, produire de l'énergie et enrichir les sols, je tombe des nues et me rends compte que l'information n'est pas claire. Il ne faut jamais oublier de regarder le revers de la médaille des solutions miracles... Je comprends mieux ce besoin de tout maîtriser de A à Z, sans s'en remettre à des jugements extérieurs qui n'ont pas fait leurs preuves sur le terrain. Quel travail exigeant, extrêmement précis et sans relâche.

Sans l'avoir anticipé, mon sujet sur la qualité des sols s'est invité tout seul. Je suis au bon endroit. Et j'ai encore tant à apprendre. Je remercie mon hôte chaleureusement et poursuis mon périple en croquant dans une de ses pommes, parfaitement juteuse et sucrée.

## §

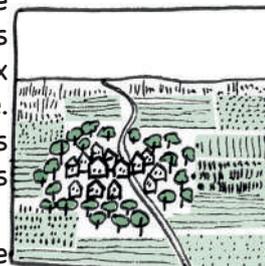
J'ai envie de rendre visite à la sympathique éleveuse de volailles. Mais avant tout, il est l'heure du pique-nique, avec un point de vue en hauteur si possible.

L'avantage du vélo, c'est qu'on ne peut pas faire abstraction de la géographie. Pas de doute, je suis bien dans un territoire sculpté par les rivières, les côtes sont raides ! Le paysage s'ouvre peu à peu, j'atteins le plateau. Je vais m'installer sur ce banc à l'ombre de ces beaux arbres et profiter du panorama. Pas besoin de grands discours pour comprendre les jonctions des vallées créées par la Marne et le Petit Morin. Tout est lisible, évident. Les coteaux aujourd'hui boisés et pas mal construits marquent les méandres. Les reliefs doux du plateau dominant l'ensemble. Les grandes cultures pourraient paraître monotones de prime abord mais quelques bois ponctuent et rythment le paysage, créant des atmosphères toujours différentes. La simplicité apparente de ce territoire révèle des richesses insoupçonnées, avec plus de diversité que je ne l'aurais cru.





Je ne sais que penser de cette urbanisation qui se développe sur les pentes. Des villages finissent par être englobés par la ville plus grande. Les maisons se voient de loin, ce qui est bien normal car elles recherchent la vue. En retour, elles s'imposent à la vue de tous. Devraient-elles se cacher ? Le problème se situe-t-il vraiment à ce niveau ? Les villes et les villages plus anciens sont très visibles mais ils ne donnent pas cette impression de tout grignoter. Là où je loge, le village est entouré de jardins et de vergers, proches des habitations. Voilà qui me semble relever du bon sens. Cette organisation construit une limite claire entre les maisons et les champs, avec une transition douce, simple, lisible. Des petits riens subtils si faciles à abîmer. Depuis ce beau belvédère, je me rends compte que l'urbanisation récente a franchi ces ceintures pour se développer toujours un peu plus loin des centres des bourgs et des villages. Bien sûr il faut offrir des logements à tous ces nouveaux habitants, c'est même une preuve du dynamisme du territoire. Mais pourtant, doit-on aller toujours plus loin ? Avec les ceintures de vergers et de jardins, les limites étaient bien définies. En les faisant disparaître, comment sait-on où s'arrêter ?



Un mot me revient en tête, il remonte à mes lointains cours de géographie : la sitologie, c'est-à-dire la façon de construire en tenant compte du site, de ses caractéristiques, des autres constructions. Les centres des villages semblent reliés à leur paysage, ils se mettent en valeur mutuellement. Ces nappes pavillonnaires paraissent plaquées, sans réel souci du site dans lequel elles s'installent. J'ai l'impression de tenir une idée intéressante ! Le terrain, la géographie, la géologie, les paysages auraient des choses à dire pour guider les constructions. Finalement ce serait comme pour l'agriculture et l'importance de connaître les sols pour choisir les cultures naturellement adaptées. Avec les bulldozers on peut faire abstraction des paysages pour construire une maison ou un quartier, de la même façon qu'avec les intrants on peut faire abstraction de la nature des sols.

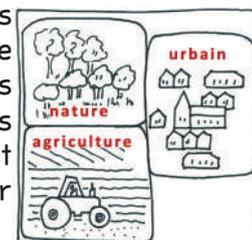
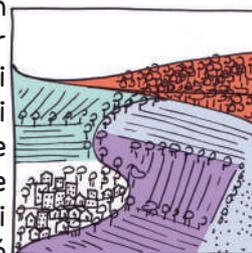
Autre chose me dérange dans ces coteaux à la fois boisés et construits. J'ai l'impression d'une lutte entre les forêts et l'urbanisation, les deux semblent juxtaposées comme si elles se tournaient le dos. Elles n'interfèrent pas.

Tiens, voilà un promeneur avec son chien. Je vais lui demander s'il en sait plus. Il profite de ma question pour faire une pause et s'installe sur le banc à côté de moi. Il me confirme que lorsqu'il était gamin, il y a une soixantaine d'années, ces coteaux étaient couverts de vergers, de cultures maraîchères, de prés. L'arrêt de ces productions,

trop contraignantes, pas mécanisables et plus assez rentables, ont laissé la friche forestière s'installer.

Je repense à ma visite de ce matin, dans ces vergers productifs gérés sans grosses machines et essentiellement à la main. Réinstaller des vergers sur ces pentes serait-il réaliste économiquement aujourd'hui ? J'interroge le monsieur, qui me confie être nostalgique de la présence de ces fruitiers, d'autant plus que la terre est fertile et le climat propice, mais il faudrait peut-être imaginer une autre organisation pour que ce soit viable. Il pense à une bourse où on mettrait des vergers à disposition. « Sans logique économique, ça ne marchera pas » dit-il. En mon for intérieur je complète sa phrase : sans logique économique et sans attachement des habitants, ça ne marchera pas. Il me précise qu'il a entendu parler du redéploiement de la vigne sur les coteaux du Grand Morin. Il n'en sait pas plus mais j'ai bien envie de faire un tour par là-bas.

Je lui parle de ces lignes raides qui séparent la forêt des constructions. Il me dit en riant (jaune) que c'est l'effet de la planification. Face à mon air interrogateur, il m'explique qu'il a été élu quelque temps dans sa commune et qu'il a participé à l'élaboration d'un document d'urbanisme. C'est à cette occasion qu'il a compris comment tout cela marchait. Dans un document d'urbanisme, on délimite par un simple trait des zones urbaines, agricoles ou naturelles. Les règlements qui s'appliquent de part et d'autre de ce trait sont totalement différents et n'ont rien à se dire, ou presque. Je trouve ça tellement peu naturel que j'ai du mal à le croire. Il me semble que ce système va à l'encontre de la fluidité de la vie et du fonctionnement d'un territoire. Tout est entremêlé et indissociable. Comment penser à l'habitat si on oublie de réfléchir aux champs ou aux bois qui se trouvent à deux pas ? Je dois me rendre à l'évidence : aussi aberrant soit-il, ce système est efficace. Il simplifie la pensée puisqu'on ne s'occupe que d'un seul sujet à la fois. Mon collègue de banc me confirme qu'on fait appel aux spécialistes concernés, qui ne savent rien des spécialistes qui travaillent juste de l'autre côté du trait. L'urbanisation par-ci, l'agriculture par-là, la nature encore ailleurs, chacun dans son pré carré. Pourtant il peut y avoir de l'agriculture dans l'urbanisation, la nature s'infiltré dans chaque jardin et chaque arbre autour de chaque maison, elle est aussi dans les champs... Les oiseaux, les renards, les graines, le vent, l'eau, les pollens et les lapins ne se soucient guère de ces frontières fictives devenues tellement visibles dans les paysages. Et les habitants ? On leur demande leur avis à la fin, quand tout est déjà bien défini, me précise-t-il.



Je commence à mieux comprendre pourquoi je n'y comprends rien ! Et aussi pourquoi il y a tant de conflits d'usages... Ne pourrait-on pas apprendre à se parler ?

Un peu déstabilisés par ces réflexions, nous nous quittons amicalement.



## §

Je suis maintenant au cœur du plateau céréaliier, une agriculture productive de longue date. Les lignes horizontales dominent. Mon pédalage en est grandement facilité !



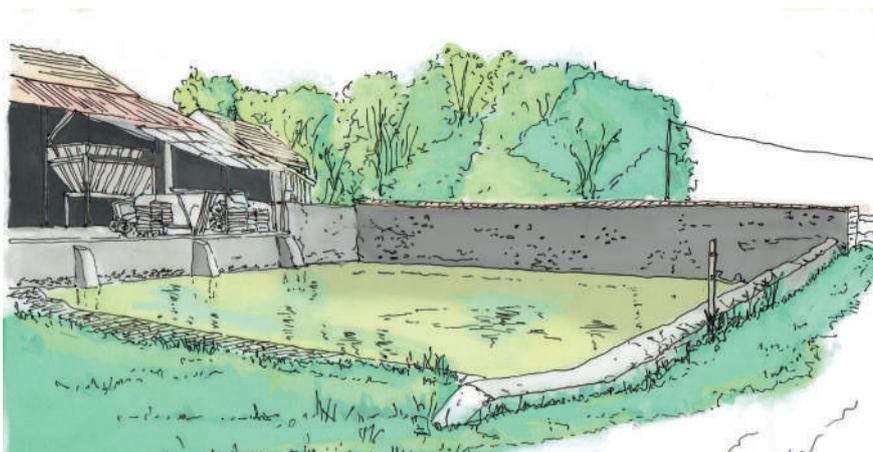
L'échelle de ce paysage est immense, il n'est pas monumental ni démonstratif mais il a son caractère. À l'inverse de la Beauce, quelques bois continuent à ponctuer l'espace ainsi que des fermes importantes. En fait elles sont plus qu'importantes, ce sont de véritables paquebots, vastes et magnifiques. La richesse de cette activité est lisible dans l'architecture, le soin apporté aux bâtiments, leur grandeur, la taille du portail et sa mise en scène, seule porte d'accès bien gardée. Ces fermes sont des coffres-forts, certaines ont même des douves, ce qui renforce l'impression d'ensembles fortifiés. Rien d'ostentatoire ni de tape-à-l'œil, mais une assurance, une stabilité, une force. Ce patrimoine à la fois rural, majestueux et spectaculaire en impose. Ces immenses vaisseaux me font penser aux *cascine* milanaises, des complexes agricoles qui peuvent parfois s'apparenter à de petites villes tant les activités y sont diverses et organisées dans un seul but : l'optimisation de la production agricole de grande envergure. Léonard de Vinci y avait d'ailleurs mis son grain de sel, notamment sur la gestion du système hydraulique. Ces fermes briardes seraient-elles, comme à Milan, une réminiscence des imposantes villas romaines qui géraient un vaste domaine agricole ?





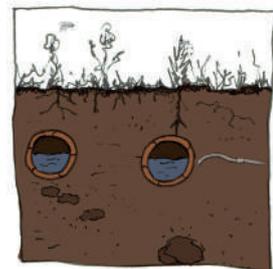
## §

J'arrive chez ma conductrice du premier jour. Belle maison d'habitation en pierre meulière typique de la région, au milieu des bâtiments agricoles. Je suis frappé par une retenue d'eau assez importante au centre du complexe. Trois côtés sont bordés de murs, le quatrième est en pente douce, pavé. Alors que je m'interroge sur la fonction d'une telle construction, mon hôtesse vient à ma rencontre. Nous entrons directement dans le vif du sujet.



Elle m'explique que ce bassin est une mare pour abreuver les vaches au retour de pâture. Les vaches ne sont plus là mais la mare demeure. La surface du plan d'eau donne une idée de l'échelle de la production de l'époque. La mare est tout le temps alimentée grâce aux drains qui dirigent l'eau et assainissent les sols. Je l'interroge sur ces drains, ne comprenant pas vraiment de quoi il s'agit, d'autant plus que je n'ai rien remarqué dans le paysage qui puisse ressembler à un ouvrage lié à l'écoulement des eaux. Nous nous installons confortablement et elle me plonge dans la géologie lointaine et l'histoire ancienne.

Le plateau est recouvert de loess déposés par le vent. Cet « or » du territoire rend les sols riches et fertiles, notamment grâce à leur capacité à retenir l'eau, un phénomène accentué par la présence d'argile verte et de marne sous les loess. Une mare se crée spontanément dès qu'une petite digue est construite. Cela peut être très utile pour abreuver les bêtes ou faire pousser de l'herbe, mais c'est plus compliqué lorsqu'on veut cultiver les sols. C'est pourquoi dès l'antiquité, les paysans ont installé des drains pour gérer cette eau omniprésente. Sans eux, le plateau serait une vaste



prairie permanente. Ces drains sont des tuyaux de faible diamètre qui collectent les eaux pour les amener vers des étangs et des mares. Enterrés, ils sont invisibles. Ainsi le ruissellement et l'érosion sont limités et les sols restent en place. C'est donc un aménagement majeur de ce territoire, insoupçonné. La valeur d'un sol se cache sous sa surface, ce qui est finalement plutôt logique.

Je n'oublie pas l'objectif de ma venue et lui demande de me raconter son aventure avec les poules. Un peu effrayé par l'image des volailles empilées les unes sur les autres sans voir le jour, je décide de faire abstraction de ces visions carcérales qu'on nous montre en boucle dans les médias. Amusée par mes réticences, elle me garantit que ses poulets et ses pintades sont heureux ! Ayant besoin de constater par moi-même, elle m'emmène auprès de l'un des deux hangars à côté de la ferme. Elle devait justement faire une des trois visites quotidiennes pour surveiller que tout aille bien, qu'il y ait assez d'eau, que l'alimentation en libre-service ne soit pas tassée, etc. Elle me demande de me taire pour mieux écouter le volume sonore des bestioles, un bon indicateur de leur niveau de stress. Ça va, tout est tranquille. Elle me raconte qu'il y a peu, une tempête avait fait s'envoler un des bâtiments, elle avait dû placer les pintades et les poulets dans le même enclos le temps de faire les réparations. À son grand étonnement, les pintades, généralement peureuses, étaient beaucoup moins craintives au contact des poulets, comme si leur proximité les rassurait. C'est pourquoi elle ne sépare plus les deux espèces. Elle a même constaté que les pintades étaient devenues plus belles et plus dodues depuis cette cohabitation !

Tout ce petit monde est libre d'aller et venir, avec suffisamment d'espace pour courir



et gratter le sol. Une partie du terrain est temporairement protégée le temps de laisser l'herbe repousser. Les bâtiments sont légers, sur roulettes pour facilement les déplacer et nettoyer le sol, qui reste en terre battue. L'impact de cet élevage est donc minimal. Avant d'entrer à l'intérieur, elle frappe à la porte pour prévenir de son arrivée et limiter le stress des volailles. Je suis agréablement surpris par l'odeur. Elle m'explique qu'elle place au sol un paillis de lin ou de chanvre, qui reste propre, avec un meilleur pouvoir absorbant que la paille. Tout le monde y gagne en confort. Les abreuvoirs sont simplement désinfectés au vinaigre de cidre, économe et efficace pour réduire les problèmes intestinaux. Et c'est le soleil qui se charge de la désinfection des bâtiments, vides en alternance, sauf aux alentours de Noël car c'est une période intense en demande de belles volailles. Tous ces choix et ces attentions semblent simples et logiques. Je l'interroge pour savoir pourquoi tous les élevages ne fonctionnent pas sur ce modèle.

Elle m'explique qu'avec son mari, également impliqué dans l'activité, ils ont fait le choix de favoriser la qualité plus que la quantité, une volonté qui oblige à réfléchir à chaque détail pour garder un maximum de contrôle et d'indépendance. Prenons l'exemple de l'alimentation. Pour profiter du terroir céréalier et s'abstraire des firmes qui laissent peu, voire pas de marge de manœuvre, ils produisent de l'orge, du blé, du lin, du maïs. L'objectif est de fabriquer eux-mêmes l'ensemble de l'approvisionnement. Les engrais

coûtant de plus en plus cher, ils cherchent à utiliser au mieux les possibilités du sol, à limiter l'usage du tracteur et les labours, et à travailler la structure du sol en choisissant les meilleures variétés de plantes et en s'intéressant aux systèmes racinaires qui vont améliorer la nature du terrain. Grâce à leurs animaux, ils ont un fumier qui vaut de l'or, parfaitement équilibré et riche en azote, potassium et phosphore. Il remplace avantageusement les produits phytosanitaires et les amendements chimiques, de plus en plus coûteux et sujets à caution. Ainsi ils peuvent valoriser la litière de leurs poulets et pintades.

Soucieux de développer une agriculture respectueuse des animaux, des sols et des consommateurs, ils ont choisi d'avoir leur propre marque sans entrer dans un label particulier. Leurs volailles sont bien soignées et correctement nourries, puis abattues plus mûres que ce que la norme impose. Elles sont donc plus lourdes et pas calibrées pour la grande distribution qui a des critères de poids très stricts. Ils ont alors privilégié les marchés, travaillent avec quelques bouchers de confiance et vendent essentiellement en direct. Ce choix implique un contact constant avec les consommateurs pour donner des recettes et des astuces, inciter à cuisiner différemment et savoir utiliser les restes. Une obligation chronophage mais gratifiante.

Je sens une fatigue voiler les yeux de ma guide. Même si elle est plus que jamais convaincue par la justesse de leurs choix en matière agricole, elle ne me cache pas que le rythme de travail est effréné. Ils doivent savoir tout faire : l'élevage, les cultures, la vente, analyser les sols, manier et réparer le tracteur... « Nous avons l'obligation de rester en forme tous les deux pour faire le travail nécessaire. » Sans parler de la vie de famille.

Les contraintes administratives sont plombantes et ont des répercussions directes sur les nouveaux projets qui mettent plus de temps à se concrétiser, sur les aides possibles, avec un contrôle qui est plus développé que l'accompagnement. Ils doivent sans cesse tout justifier. « On nous prend un peu pour des voleurs. » Ce tableau sombre oblige à réagir. Face au manque de réelle formation et de conseillers sur le terrain, ils s'organisent en réseau pour se tenir informés de façon rapide, directe et efficace. Un groupe WhatsApp, une association... créent ces liens tellement nécessaires face à la complexité de la tâche. Mais une fois encore, cela repose sur la volonté et l'énergie de chaque agriculteur et chaque agricultrice. N'y aurait-il pas la possibilité de les aider à structurer ces réseaux si précieux ?

Tout cela fait écho avec les propos de mon arboriculteur de ce matin : la volonté de mesurer tous les choix dans tous les domaines, l'importance de l'indépendance, la fragilité du dispositif sans garantie sur la durée... Nourrir les autres, un bien beau métier mais si exigeant et dévalorisé que je ne suis pas étonné du manque de repreneurs. Quand je me régalerai du poulet au curry que j'ai prévu de cuisiner ce soir, je penserai à toutes les étapes qui ont dû être franchies jusqu'à son arrivée dans mon assiette. Je sens un vertige poindre...

## §

Aujourd'hui je vais faire le plein de produits laitiers, yaourts, fromages, lait frais... Un voisin m'a donné une bonne adresse, c'est un peu loin mais je profiterai de la balade sur le plateau céréalière.

J'y suis. Le mur d'enceinte en pierre annonce la couleur. Je franchis l'entrée de l'immense ferme-paquebot, un peu moins surpris qu'hier mais tout de même impressionné par la majesté de l'ensemble. Je commence à avoir quelques repères : la maison d'habitation



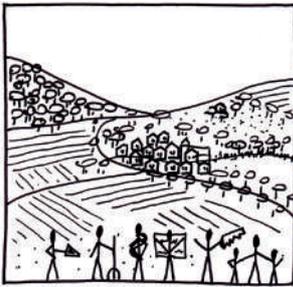
avec ses encadrements de fenêtres en briques, les petites tuiles plates, les bâtiments agricoles formant une grande cour, une mare au centre... J'admire le bassin couvert de lentilles d'eau quand le propriétaire des lieux arrive, une clef pour réparer son tracteur dans une main, le téléphone portable dans l'autre pour répondre aux appels incessants. C'est ce qui s'appelle être au four et au moulin ! Entre deux sollicitations, une discussion s'engage sous le préau, à l'abri d'une pluie soudaine.

Il va droit au but quand je l'interroge sur sa vision de l'agriculture aujourd'hui. Il est « convaincu qu'il faut revenir vers la paysannerie et sortir de l'agriculture industrielle. » Pour y arriver, il cherche à mettre en place un « modèle basé sur le plus d'autonomie possible jusqu'à la vente, dans lequel tout doit être transformé en alimentation humaine. » À ses yeux, la grande agriculture n'est pas nourricière, l'essentiel sert à nourrir l'élevage ou faire des carburants. Au final très peu de production nourrit l'homme. Il pense que les fermes industrielles sont difficiles à faire évoluer car elles sont coincées dans un système mondialisé, notamment avec l'usage des produits phytosanitaires et les débouchés commerciaux.

Il faut donc repenser et recréer des circuits courts, les seuls susceptibles de garder une maîtrise et de favoriser une plus grande valeur ajoutée, à condition que la logique économique soit basée sur des dispositifs simples. L'équation reste complexe. Rien ne se fera sans s'entourer de gens compétents, responsables et animés par le souci de la qualité. Chacun doit accepter de prendre des risques ! Aujourd'hui le niveau d'exigence est tel qu'il ne peut être atteint que grâce à des associations de personnes pointues chacune dans son domaine. Produire un grain de qualité relève par exemple d'un autre métier que produire un pain de qualité. Il est devenu impossible de maîtriser l'ensemble des métiers. Pourtant c'est ce qui est demandé dans le modèle actuel basé sur des salariés et un patron, qui porte seul les responsabilités. La charge de travail ne cesse de s'alourdir et la situation devient chaque jour moins tenable. Sans oublier qu'il suffit d'une personne absente ou malade pour que tout soit désorganisé. Ce modèle est condamné, il est illusoire de chercher à le sauver.

Il est indispensable de réfléchir autrement. Avec la polyculture-élevage, le sol fumé par les animaux donne une qualité de produits bien meilleure, de façon naturelle. Ils ont plus de goût, se conservent mieux, les propriétés nutritives sont enrichies... La diversité organique générée par la fumure animale et la façon de travailler le sol se traduisent directement dans les produits ! Pour aller de l'avant et changer le modèle de l'intérieur, le fermier imagine différentes pistes basées sur la diversification et la réactivation de la polyculture-élevage : associer du maraîchage à une conserverie

pour gérer les trop-pleins et éviter le gaspillage ; proposer en vente directe tous les produits, fruits, légumes, miel, fromages, viande... à l'image d'une banque d'échanges (ce système permettrait d'éviter le stockage et la spéculation sur la vente du blé par exemple) ; diversifier les activités, par exemple avec la remise en circuit d'un camping... Et surtout, miser sur les gens et construire un système dans lequel chacun est impliqué de façon horizontale, avec des règles écrites et des cadres qui facilitent la liberté et la confiance. Cela implique de prendre soin de la convivialité pour que les personnes investies se connaissent, se parlent et réfléchissent ensemble à l'amélioration des processus et des pratiques. Pour lui, « cette paysannerie est créatrice d'emplois, plus écologique, rationnelle. » Il ne s'agit pas de grossir mais d'optimiser ce qui existe. Il imagine un système comme un conglomérat ou une pépinière d'entreprises, avec des responsabilités et des objectifs communs, mais aussi une ingénierie financière et juridique solide pour que l'ensemble tienne la route. Dans ce dispositif encore à construire, la qualité doit être le fil conducteur. Une exigence pas simple à défendre car elle implique des rendements moindres.

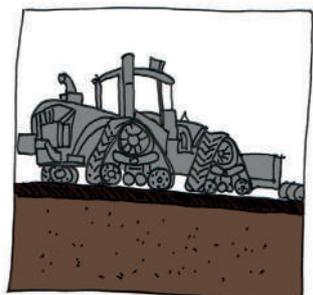


Sa vision à moyen terme est claire et précise, je l'interroge sur ce qui est opérant aujourd'hui chez lui. Il me répond que son activité est concentrée sur l'élevage bovin, les cultures pour l'alimentation et la fromagerie. Il développe essentiellement des produits où le lait est transformé, sinon il fermerait boutique. Il me donne des chiffres invraisemblables : produire un litre de lait coûte cinquante à soixante centimes, ensuite racheté par les laiteries à quarante-cinq centimes ! Ce chiffre découle d'un savant calcul faisant intervenir la composition du lait, son taux de matières grasses... Bref, il n'a pas vraiment

d'autre choix que de transformer son lait pour le valoriser correctement sans risque de déclasserment.

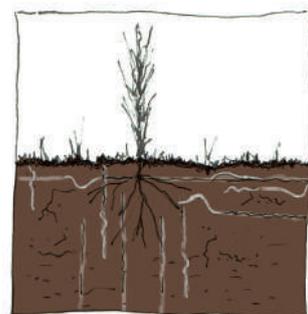
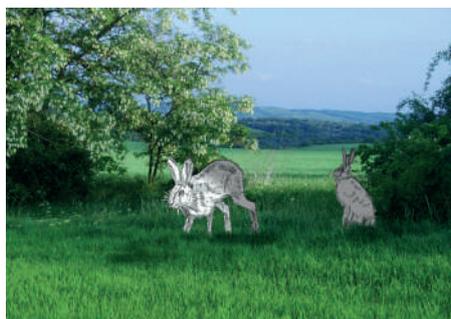
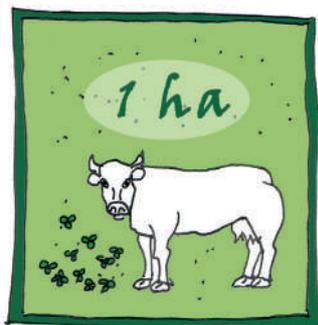
Il a ouvert un magasin sur sa ferme pour avoir un point de vente directe. Il travaille aussi avec des commerces parisiens et fait partie du réseau des AMAP, les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne. Il a arrêté la diffusion sur les marchés, qui lui prenaient trop de temps. La vente dans des commerces haut de gamme est également complexe car elle impose un travail particulier sur les emballages. Par exemple, il faudrait qu'il s'équipe pour présenter ses yaourts dans des pots en verre, ce qui représenterait un investissement trop important pour que ce soit économiquement viable. Il m'a également expliqué en détails le fonctionnement imposé par la grande distribution. Au début les promesses sont alléchantes et l'agriculteur investit pour répondre à la demande. Quand soixante pour cent de son chiffre d'affaires dépend de la grande distribution, les prix sont négociés à la baisse et compte tenu des prêts en cours, l'agriculteur est obligé d'accepter les nouvelles conditions. Il est pris dans une spirale qui lui fait perdre toute indépendance. C'est pourquoi il lui semble indispensable de « ne pas dépasser vingt pour cent du chiffre d'affaires dans la grande distribution pour garder son indépendance. »

Sur ses terres, il développe beaucoup de petites cultures variées : prairie, foin de luzerne, chanvre... L'usage veut que l'on pratique des rotations de cultures sur trois à cinq ans, il travaille avec treize cultures sur des rotations de dix-sept ans. Ce système enrichit le sol, il le décompacte et aère le terrain grâce aux racines profondes de certaines plantes. Je ne saisis pas cette notion de décompactage. Il me détaille le raisonnement : pour travailler plus vite sur de plus grandes surfaces, les tracteurs deviennent toujours plus gros et plus lourds. Leur passage tasse le sol et crée une semelle étanche sur le dessus. Cette terre compacte favorise les glissements de terrain, un phénomène encore accentué par le manque d'entretien des fossés, qui se bouchent, et par le désherbage des fossés qui ne sont alors plus capables d'absorber le surplus



d'eau. On peut aussi ajouter au tableau du ravinement et des glissements de terrain : l'arrachage des arbres qui stabilisent les berges, le manque d'entretien des mares qui se bouchent, l'absence du travail des sols, etc. « La technique a fait perdre le sens de l'observation. »

Il préfère donc travailler des petites surfaces, qui nécessitent des engins moins puissants et plus légers. Ces économies d'échelles et de matériel laissent plus de temps pour cultiver et autorisent à aller plus lentement. Ce sujet de la vitesse m'a ému lorsqu'il a raconté avoir vu des lièvres courir moins vite que les machines et se faire emballer dans une balle ronde de foin... Impossible de m'apitoyer sur la dure vie des lièvres qui n'ont pas le temps de se réfugier dans un bosquet trop éloigné car mon hôte insatiable a déjà embrayé sur les avantages du chanvre, une plante intéressante car adaptée à l'assolement, dépolluante, bien valorisée en bio, avec des diversifications variées (huile, farine, tissu, matériaux de construction...). Et pour que le chanvre pousse bien, rien de tel que le fumier. L'élevage est donc essentiel à ses yeux pour maintenir un équilibre global. Pour autant, tout est question de dosage car les échanges de carbone sont très importants dans une production industrielle. En agriculture extensive, un hectare de terrain permet de nourrir un animal adulte, avec du trèfle et des légumineuses qui stockent l'azote organique. Quinze vaches peuvent absorber du carbone sur un hectare, le bilan est donc positif avec ce type de pratique. Il revient sur les rotations en m'expliquant que pour que le système soit équilibré, cinquante hectares suffisent, avec cinq à dix vaches. Il précise que la jachère est inutile et qu'il est préférable d'avoir des prairies temporaires en rotation pour nettoyer le sol. Les prairies permanentes pouvant plutôt être maintenues sur les terres dures à cultiver à cause de la pente, d'un sol caillouteux, de zones humides... D'où l'importance de l'élevage pour valoriser sans trop de frais ces terres ingrates.



Ma tête commence à bourdonner face à toutes ces informations et ces relations. Dès qu'on bouge un curseur, tout doit être repensé autour. Même si je suis un peu noyé, entrer par la technicité m'aide à comprendre pourquoi le changement de regard et de pratiques est nécessaire, et esquisse des bases pour redéfinir l'ensemble du système. J'ai à peine le temps de souffler que c'est reparti ! Il aborde maintenant l'épineuse question des semences et préconise de retrouver là aussi une autonomie quitte à assumer une « désobéissance structurée. » Trier et reprendre les graines pour semer sera peut-être moins productif au début mais elles s'adapteront progressivement au climat et au terrain.

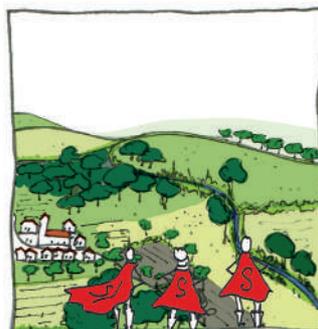
Pour lui, tout le problème vient de la chimie qui a détruit les équilibres naturels en

faisant abstraction de l'information contenue dans le vivant. Toutes les plantes et tous les animaux sont complémentaires, à la fois utiles et nuisibles. Sauf les hérissons qui n'ont que des bons côtés ! Je n'ose pas lui parler des puces qu'ils transportent en quantité... Un peu perdu face à l'avalanche de descriptions pratiques, il me donne l'exemple des labours. Ils sont nécessaires de temps en temps pour éliminer les plantes indésirables mais ils tuent beaucoup de vers. Les oiseaux se régalent de ce hachis, mais cela représente autant de vers en moins dans le sol. C'est pourquoi il laboure peu profondément et mélange du fumier dans le sol. Je lui demande si la présence des vers de terre est réellement si importante. Aussitôt il m'explique qu'ils sont des composantes essentielles de la vie du sol. Ils ne cessent de monter et descendre, et creusent des galeries qui aèrent et vont aider les plantes à avoir des racines plus profondes. En période de sécheresse, elles pourront chercher l'eau plus en profondeur et souffriront moins.

Comme ses collègues rencontrés avant lui, il vérifie toutes les données et les informations avant de développer un projet. Par exemple les méthaniseurs industriels sont souvent présentés comme une solution écologique à de nombreux problèmes, presque miraculeuse. Il a décortiqué chaque élément et pense s'orienter vers un micro-méthaniseur pour que tout reste dans son exploitation. Le fumier de ses vaches serait transformé en gaz et en électricité, qui pourrait être revendue ou autoconsommée ; la chaleur produite pourrait chauffer l'eau du domaine et peut-être d'autres équipements proches. Il reste une inconnue à éclaircir avant de franchir le pas et investir : le digestat à épandre sur les terres est-il compatible avec une bonne vie des sols ? L'information n'est pas facile à trouver et ne semble pas faire l'unanimité. Elle est pourtant cruciale !

Le soleil a baissé sur l'horizon. Nous devons clore cette discussion passionnante, pragmatique et déroutante. En guise de conclusion, il synthétise son métier d'agriculteur comme se trouvant à la rencontre entre « bien produire et protéger la santé. » Il a fait un calcul intéressant pour étayer son approche économique. Il m'a proposé d'additionner sur un an les dépenses de nourriture, de médecins et de médicaments ; puis l'année suivante, il m'invite à choisir les meilleurs produits et refaire le même calcul. Il m'a assuré que j'aurais la preuve que la qualité améliore la santé et fait faire des économies !

Peut-être que je ne rencontre que des convaincus ? Ce que j'entends depuis mon arrivée sur ce territoire est étonnamment cohérent. Cette volonté de miser sur la qualité me semble récurrente. Peut-être est-ce un pilier majeur pour réfléchir à ces questions de modèle agricole ? Tout a l'air si logique et interdépendant. Tous font état d'un vécu et de constats similaires malgré des activités, des structures et des productions différentes. Voilà qui laisse songeur... Chacun essaie et explore de son côté, le plus en réseau possible mais le temps manque. Ce n'est pas un mouvement général qui s'impose d'en haut. Ces rencontres me donnent l'impression d'un vivier d'expérimentations qui partent du terrain, de la réalité locale et économique. Tous et toutes partagent une sorte de passion pour leur métier malgré sa dureté et sa mauvaise image. Isolément, on pourrait se dire que ce sont des militants dont les pratiques, anecdotiques, sont vouées à rester à une petite échelle. Quand on les considère ensemble, le point de vue change. J'arrive presque à croire que le bon sens, l'observation, la connaissance de son milieu, des paysages et du vivant auraient la capacité de sortir de l'expérimentation individuelle pour prendre une autre ampleur. Ces retours



d'expériences ne seraient-ils pas des indices sérieux d'un changement profond de l'agriculture, son sens et ses pratiques ? Aurais-je rencontré des pionniers qui tracent un chemin différent, plus humain et moins hors d'échelle, en relation étroite avec les potentialités offertes par ce territoire ?

Je n'ai plus beaucoup de neurones pour réfléchir mais il est certain que mon sujet sur la qualité des sols trouve de nouvelles accroches.

Je rentre chez moi sans réfléchir. Heureusement, mon vélo connaît la route. Je me prépare une bonne soupe de légumes du coin avec une tranche de fromage. Il n'y a plus qu'à souhaiter que le sommeil aide à intégrer cette tornade d'idées, d'envies, d'expériences...

## §

Je me réveille frais et dispo, décidé à me reposer et profiter du beau temps. Aujourd'hui ce sera une balade tranquille dans la campagne près de chez moi, à pied, sans objectif ni destination. Je prépare mon pique-nique, enfile mes chaussures de marche et me laisse guider par l'air du temps. Rapidement, je suis plongé dans des chemins bordés de champs de blé qui ondoient sous le vent. Les épis frissonnent et semblent jouer avec les courants d'air. Je suis fasciné par ce ballet céréalier et sa douce musique.



Captivé par ma promenade méditative, je remarque au dernier moment un homme au milieu du champ. Il semble parler mais il est seul. Je ralentis le pas. Il vient à ma rencontre en souriant et se joint à ma promenade. Je me présente rapidement, sans oser lui demander avec qui il discutait quelques minutes auparavant. Quand j'évoque ma recherche pour mieux comprendre ce qu'est un sol en bonne santé, son sourire s'élargit. Et il me raconte.

Quand il a repris la ferme familiale il y a plus de vingt ans, sa femme était sensible au bio et ils ont décidé de tenter l'aventure. Reprise des études, rencontres avec un maximum d'agriculteurs qui avaient déjà franchi le pas... Il a rapidement pris

conscience de l'énorme décalage entre la réalité et l'image de ce milieu véhiculée par les formations et l'agriculture conventionnelle. La caricature du producteur bio est un soixante-huitard qui fait surtout pousser des chardons, idéaliste, se contente de semer puis de récolter. En creusant l'approche technique, il a réalisé qu'on en savait très peu et que l'essentiel restait à découvrir.

Depuis plus de cinquante ans, l'agriculture est basée sur la chimie grâce à la reconversion industrielle du nitrate d'ammonium des usines de bombes de la Seconde Guerre mondiale pour créer des engrais azotés. Les sols sont surnourris, ils se dérèglent et deviennent malades. On les soigne avec d'autres remèdes chimiques, mettant ainsi le doigt dans un drôle d'engrenage. Avec le recul de plusieurs décennies de ce type de pratique, les constats sont limpides même si l'omerta est réelle sur les résultats, plutôt dérangeants : problèmes de pollution, toxicité et nocivité des pesticides pour les agriculteurs (trois cancers liés à leur usage sont reconnus comme maladie professionnelle) et les consommateurs. Des dispositifs qui déchargent les firmes et les pouvoirs publics ont été mis en place. Par exemple le Certiphyto donne l'autorisation d'utiliser les pesticides après deux ou trois jours de formation. Et surtout il reporte la responsabilité sur les agriculteurs seuls !



Derrière le terme bio se cachent des pratiques très différentes. L'essentiel des dernières installations en bio se calquent en fait sur le modèle de l'agriculture conventionnelle en remplaçant les engrais chimiques par des engrais organiques. L'approche reste celle d'une agriculture intensive dans l'esprit. Ce système très consommateur en apports extérieurs produit moins et fonctionne rarement plus de cinq ou six ans. Pour lui, c'est une erreur de ne pas s'intéresser aux rotations, aux techniques de travail du sol et de désherbage, à l'usage de certaines plantes, à l'arrêt du principe d'ajout d'éléments extérieurs au sol, à l'augmentation de la résilience grâce à la diversification des cultures... Ces techniques sont plus lentes et les cultures ne rapportent pas à court terme, ce qui oblige à réfléchir à une autre échelle de temps. Je suis rassuré de constater qu'une fois encore les discours se rejoignent. Tout cela fait sens. Je me concentre pour ne pas en perdre une miette.

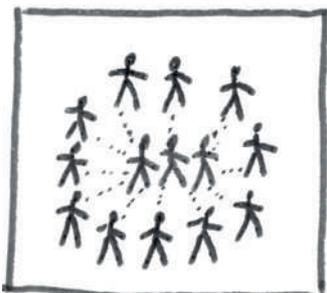
Si administrativement on peut vendre avec le label bio au bout de deux ou trois ans de conversion, la transformation réelle du terrain s'opère plutôt en six à sept ans. Ces années sont longues à traverser mais ensuite tout va mieux. Les sols restent propres la première année sous l'effet des produits encore présents et actifs. Des graines parfois centaines peuvent germer à tout moment. Dans un sol pas cohérent, le niveau d'infestation par des herbes indésirables ne va cesser d'augmenter jusqu'à progressivement étouffer la production, occasionnant une baisse de rendement. De quoi décourager les bonnes volontés, surtout quand il n'y a pas d'accompagnement ni de formation pour savoir comment gérer ces situations. Les maîtres mots sont la recherche permanente, l'acceptation du principe d'essais / erreurs, la présence sur le terrain. Et aussi ne pas prendre les rumeurs pour argent comptant.

Par exemple les théories qui disent qu'il ne faut pas travailler le sol par le labour trouvent leur origine dans l'augmentation de la surface des exploitations alors que les périodes propices pour semer ne sont pas extensibles. Supprimer le labour permet de gagner du temps ! Cela dit, tous les labours ne sont pas bons, vingt-cinq à trente centimètres de profondeur suffisent amplement pour éliminer le couvert végétal avant de semer. Avant, les hivers rigoureux avec de longues périodes de gel

intense détruisaient le couvert du sol. Maintenant ce n'est plus le cas. Deux solutions s'opposent : labourer ou répandre du Roundup, un produit hautement toxique autorisé en agriculture raisonnée... Sur son exploitation, il laboure plus que ne le faisait son père et son sol est beaucoup plus riche. Il martèle : « l'ennemi de la vie bactériologique des sols sont les engrais et les fongicides. » Des vers de terre carbonisés tapissent le sol le lendemain d'un épandage de solution azotée !

Ces pratiques à courte vue montrent leurs limites : les résistances des plantes aux antibiotiques sont exponentielles, à tel point que certaines terres en Grande-Bretagne et en Normandie ne peuvent plus produire de blé car aucun produit ne vient à bout de certaines plantes concurrentes. Pour lui, si nous ne réagissons pas, « la nature va rapidement faire les choses à notre place. » Il est convaincu que « plus on respecte la nature, plus elle redonne, à condition de sortir du principe de domination pour aller vers une notion de respect. »

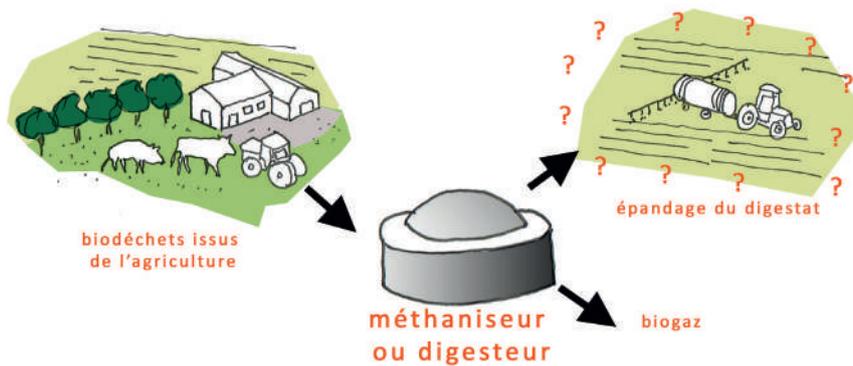
Il se sent assez seul dans le monde agricole. Alors il s'organise. Il a créé un syndicat qui regroupe des agriculteurs volontaires pour sortir de l'isolement et avoir une plus grande crédibilité. Quand tous réussissent, ça se voit. L'objectif est de travailler d'abord la technique : tours de plaine, retours sur les essais, communication des rendements dès la récolte via un groupe WhatsApp, etc. Des gestes qui obligent à une transparence et permet de gagner beaucoup de temps. Seul, on doit attendre un an avant de mesurer les résultats ; en groupe, on peut bénéficier simultanément des retours d'expérience de chacun. Encore faut-il cesser de percevoir le voisin comme un concurrent potentiel... Malgré ce contexte fermé et méfiant, quatre-vingt-dix pour cent des agriculteurs qui produisent en bio ont adhéré à ce groupe.



Ça fait la troisième fois qu'on me parle de cette nécessité de travailler en réseau de proximité à partir de preuves par l'expérience et la recherche de terrain. J'ai l'impression que c'est un point majeur pour aider à franchir le cap.

Les résistances sont colossales. Il me raconte que des chercheurs de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) ont travaillé pendant trente ans sur l'affranchissement des engrais chimiques dans une exploitation conventionnelle. Ils ont trouvé une belle piste avec la luzerne qui nettoie, restructure et enrichit les sols en azote. Ils n'ont pourtant jamais été autorisés à communiquer leurs résultats jusqu'à leur départ à la retraite, et encore c'était de façon confidentielle. Le sujet est explosif et cache des enjeux financiers énormes.

Je repense aux interrogations de l'éleveur sur l'éventuelle nocivité des digestats de méthaniseurs, je soumetts le sujet à mon interlocuteur. Il s'emporte immédiatement, surtout contre les grosses installations qui occupent beaucoup d'espace, sont laides, sentent parfois mauvais. Il convient que la solution peut se révéler intéressante pour transformer les déchets d'élevage mais il précise que la gestion des digestats est problématique : le digestat est anaérobie alors que le sol est aérobie. Ces fonctionnements opposés tuent la bactériologie du sol ! Il a vu des terres devenir grises et improductives au bout de sept ans d'épandage de digestat. Sans parler de l'énergie nécessaire pour comprimer le gaz et l'injecter, un coût qui ne cesse d'augmenter. Une piste moins dramatique pour les sols consisterait à séparer le digestat en une partie sèche, qui deviendrait du compost, et une autre, liquide, équivalente à de l'azote liquide. Quoi qu'il en soit, il ne croit pas en l'avenir des méthaniseurs.



Cette rencontre impromptue me donne une meilleure vision de ce qu'est un sol : un organisme vivant dont on doit prendre soin en l'observant et en composant avec lui. Voilà qui est bien loin du principe de foncier qui assimile le sol à un support neutre, simple surface utile améliorable par des ajouts extérieurs selon sa destination. Je suis revigoré par cette discussion qui s'assemble parfaitement avec les précédentes.

Comme avec les autres agriculteurs et agricultrices rencontrés, je suis saisi de la disponibilité et du temps qui m'a été accordé alors qu'ils ont tant à faire. C'est une preuve de leur sincérité quand tous défendent le fait de se réunir, se former mutuellement, échanger sur base des expériences respectives. L'humain redeviendrait-il un paramètre central face à la technique toute puissante ?

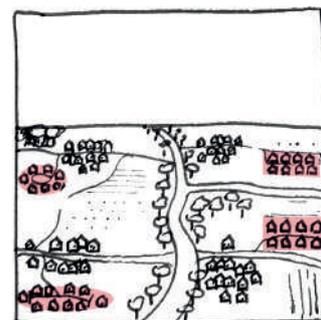
Nous nous séparons comme nous nous sommes rencontrés, en souriant. Je poursuis mon chemin parmi les blés. Je me retourne une dernière fois et vois que mon hôte est reparti au cœur de son champ. Il s'est remis à parler. Non pas tout seul comme je le pensais, mais avec sa terre et ses cultures...

## §

Ce soir, je m'offre un petit resto. Pas trop envie de cuisiner et rencontrer un peu de monde me fera le plus grand bien. J'ai trouvé un petit bar-restaurant qui me semble fréquenté par des gens du coin. Ce sera parfait pour me poser et prendre la température de ce qui se dit dans le secteur.

Une table libre dans un coin me tend les bras. Une bonne bière fraîche m'est instantanément servie. Alors que je m'apprête à la déguster, un homme furibard entre dans le bar et pousse une gueulante à ses amis attablés :

« Vous avez vu ça, un nouveau lotissement va pousser comme un champignon à l'entrée du village ! Ça va encore être un alignement de petites maisons de merde faites pour durer trente quarante ans, énergivores, qui endettent et appauvrissent les gens !



- Tu as raison, ce qu'on construit en entrée de village, c'est horrible, répond spontanément un de ses collègues. Ça ne devrait pas être permis, des choses pareilles. On est dans la plus basse des banlieues, on n'est plus en Brie...

- C'est vrai, surenchérit un voisin de table. Il y a des endroits qui sont magnifiques, et hop, on vous colle une baraque en carton devant !

- En plus les garages sont bourrés d'affaires et les voitures sont dans la rue, réplique un autre gaillard. Un pavillon, c'est une, deux ou trois voitures. Nos villages deviennent des parkings.

- Il faut bloquer l'urbanisation, reprend l'homme en colère !
- Tu as raison, surtout on ne touche à rien, complète son ami. »

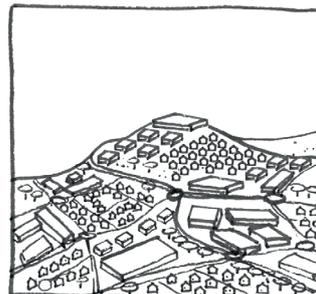
La discussion s'étend à presque tous les clients du bar-restaurant à chaque réplique. Je me fais tout petit et ouvre grand mes oreilles.

« Quand on voit les dégâts de l'urbanisation aujourd'hui, je suis inquiet. En Brie comme ailleurs, on construit n'importe où...

- Et surtout sur les terres agricoles !
- Ça va, c'est toi qui les vends, tes terres agricoles alors n'en rajoute pas.
- De toutes façons, le territoire n'a pas vraiment de caractère et les gens viennent ici parce que c'est moins cher. Ils s'installent pour se loger et savent qu'ils ne vont pas rester longtemps.

- Tout-à-fait, on est juste une réserve pour des gens qui ont moins de moyens, qui sont poussés de Paris pour venir ici, qui n'ont pas d'attaches ou qui ne veulent pas en avoir.

- C'est bien vrai ! En Bretagne ils se disent bretons, en Auvergne auvergnats... Rien d'aussi évident pour nous, habitants d'île de France. Francilien ça fait penser à une autoroute et briard à un chien... »



Une dame plus âgée ose s'immiscer dans le flux des plaintes et remet un peu de calme dans les propos :

« Comme pas mal de monde, je me suis installée ici parce que c'était moins cher. Je travaillais sur Paris, toujours très loin, et je ne me suis pas aperçue de ce qu'il y avait autour de moi, des paysages. Quand on n'a pas beaucoup de temps et qu'on fait deux, trois ou quatre heures de transport par jour, impossible de voir ce qui est là. Le week-end on fait les courses et on s'occupe des enfants avant de repartir le lundi. Depuis que je suis à la retraite, j'ai découvert beaucoup de choses, je fais des randonnées, je m'intéresse au patrimoine archéologique, aux oiseaux... Je découvre que c'est très riche. Je suis venue ici par hasard, j'y suis restée par amour.

- S'il faut attendre d'être à la retraite pour arrêter de tout massacrer et savoir où on habite ! tempête l'homme en colère du début.
- Tu te calmes tout de suite, répond vivement un de ses amis. Elle a raison, la dame. Ce n'est pas si simple de tout concilier.
- Bien sûr, excusez-moi madame, mais tout ça me rend dingue.
- On l'est tous, mais râler dans son coin ne sert pas à grand-chose.
- Il faut bien s'exprimer tout de même !
- Tu n'as qu'à en parler au maire. S'il y a quelqu'un qui peut faire quelque chose, c'est bien lui.
- Tu parles... Comment tu expliques que les communes acceptent de construire sans limite ?
- Tu dis n'importe quoi, on ne peut pas faire ce qu'on veut, il y a des lois pour encadrer tout ça.
- Alors là tu es naïf. En plus, les administrations qui donnent les autorisations de construire travaillent à plat. Quand on se promène à pied, à hauteur d'homme, on ne voit plus la crête : c'est une maison puis une autre. Finalement on est enfermé, on ne sait plus où on habite, on ne voit plus le paysage.
- Absolument, on ne sait plus raisonner en volume. Tout s'aplatit, même la pensée. Si on travaille en 3D, les conneries deviennent visibles alors on peut les éviter. Jusqu'au XIX<sup>e</sup>

siècle on réfléchissait aux perceptions, on se souciait des vues, des lignes de crêtes, des belvédères...

- Vous avez raison, l'essentiel à préserver sont nos paysages. Il y a peu d'endroits à quatre-vingt kilomètres de Paris qui offrent une telle qualité et une telle variété de paysages, entre l'horizontalité des plateaux et les vallonnements des vallées. Mais ils n'ont rien de grandioses, ils sont extrêmement fragiles.

- On ne pourrait pas garder le côté rural de la région tout en voulant devenir modernes ?

- Pour garder le caractère rural, il faudrait qu'on valorise et qu'on protège le patrimoine bâti.

- Il y a du boulot ! Comment ça se fait que dans de jolis villages avec de belles maisons en meulière et de grands jardins, on donne l'autorisation de couper le terrain en quatre ou cinq parcelles pour y poser des espèces de maisons standardisées qui n'ont aucun cachet et qui détruisent le charme des autres ?

- Le pavillonnaire a été entièrement livré aux marchands de sommeil. Si on pouvait imaginer un pavillonnaire adapté au territoire, accessible à des personnes modestes...

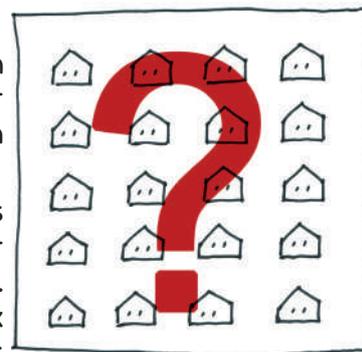
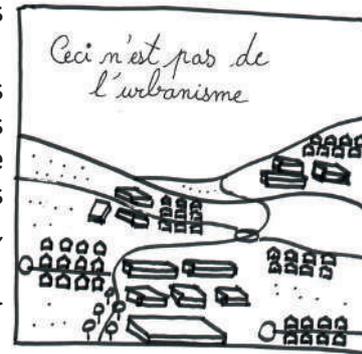
- Pourquoi toujours construire du neuf ? Si on s'occupait déjà de ce qui existe ?

- Ça coûte quand même moins cher de faire une maison neuve que de restaurer une ancienne. Le bâti ancien, c'est très joli mais réservé à une élite, surtout avec un bâti en meulière.

- Ce n'est pas tout à fait vrai. Si on connaît bien les matériaux anciens et si on n'intervient que là où c'est vraiment nécessaire, on peut faire de belles économies. Ça veut aussi dire qu'on doit accepter de garder un vieux sol solide mais pas tout à fait droit ou un plafond parfois un peu bas. Sans oublier d'isoler les murs et les toitures en les laissant respirer pour qu'ils ne s'abîment pas, en gardant les pierres apparentes... C'est pointu mais des solutions existent et font leurs preuves. Ces chantiers pourraient redonner de l'élan à l'économie locale.

- À condition de trouver les artisans qui savent travailler dans les règles de l'art !

- C'est sûr, c'est la base.



- On parle toujours des meulières mais il n'y a pas que ça : des vieilles usines à papier, des petites friches industrielles... qu'on trouve un peu partout et qui ne demandent qu'à être restructurées et transformées. Elles sont bien placées, correctement desservies, plutôt jolies, et vont finir par tomber en ruines si personne ne fait rien. C'est pourtant aussi un patrimoine ! Ça ne serait pas une bonne idée d'y créer des logements, pourquoi pas des bureaux, des ateliers artisanaux, des petits commerces ?...
- C'est un peu gros pour toi ou moi, ce genre de projet. Il faudrait plutôt que ce soit les élus qui se bougent sur ce genre de site ? »

La petite dame discrète reprend la parole :

« Tout ne peut pas reposer sur les seules épaules des élus.

- J'ai entendu parler d'habitants qui se sont réunis en société civile pour racheter des bois et éviter qu'ils partent à l'urbanisation, complète sa voisine de table. Ils entretiennent les lieux, les ouvrent au public.
- C'est bien beau mais c'est souvent toujours un peu les mêmes qui font le boulot, surenchérit l'homme énervé.
- Non, pas toujours, répond la deuxième dame. Je connais des jeunes qui se mobilisent. Ils repèrent des endroits avec des déchets sauvages et les déblaient.
- En fait, poursuit son amie, il existe plein de belles initiatives. Elles demandent d'y consacrer un peu de temps mais elles ont du sens, ne coûtent presque rien et améliorent le cadre de vie de tous. Il faudrait juste les connaître et les encourager pour qu'elles continuent et se développent.
- Sur l'urbanisme, il va falloir un peu plus que de la mobilisation de quelques citoyens motivés..., reprend le monsieur ronchon.
- Et si ça démarrait quand même par là ? répond calmement la dame avec un sourire. Vous ne croyez pas que les élus auraient moins de réticences à porter des projets ambitieux s'ils savaient que les habitants les soutiennent ?
- Les personnes qui vivent ici ne seraient plus de simples résidents mais de véritables habitants, conscients et soucieux du territoire dans lequel ils sont installés. Un lieu choisi et non subi, ajoute son amie. Ne serait-ce pas l'essentiel ?
- Ou au moins un bon point de départ ! conclut sa comparse. »



Le calme est revenu dans le bar-restaurant. Chacun retourne à son verre, son assiette, sa fourchette puis reprend le fil de ses pensées tranquillement.

De mon côté, je n'en ai pas perdu une miette. Tout ce que j'ai entendu résonne parfaitement avec mes rencontres précédentes et mes propres impressions. Avec cette discussion de comptoir, le puzzle continue à s'assembler.

J'ai découvert quelque chose de nouveau. La concertation dite citoyenne m'a toujours semblée lointaine et cousue de fil blanc, une sorte de prétexte pour se donner bonne conscience en sollicitant l'avis des habitants mais sans grandes incidences sur la réalité des décisions, souvent déjà prises. Ce qu'ont dit les deux dames à la fin pourrait me faire changer d'avis. Leur idée de responsabilisation des habitants et de travail étroit avec les élus sans que tout soit délégué, en se mouillant et en mettant la main à la pâte, me semble vraiment à creuser. Ça changerait tout !

En attendant je vais m'offrir un petit dessert. Le serveur m'a vanté leurs glaces, produites pas loin d'ici avec le lait des vaches du coin !



## §

La glace était si bonne que j'ai décidé de faire le plein chez les producteurs. Le serveur d'hier m'a dit qu'ils ont une boutique avec tous les parfums disponibles. J'installe une petite glacière sur le porte-bagages et je repars sur les routes pas toujours confortables à vélo. Les kilomètres à avaler seront bien récompensés ! J'ai entendu dire qu'il y a quelques décennies, une ligne de chemin de fer desservait tout le territoire. J'avoue que j'aurais volontiers voyagé plus calmement qu'à la force du mollet... Cessons les plaintes, le sorbet est au bout du chemin !

J'y suis. Sans hésiter je fonce vers la boutique. Je salive d'avance en voyant tous les parfums proposés, on ne m'avait pas menti. Après moult hésitations, je choisis coquelicot, ma fleur préférée. Je ne savais même pas qu'elle était comestible.

Je déambule dans les rayons et suis surpris par la diversité de l'offre, viandes, fromages, bières, soupes, conserves en tous genres, farine, jus de fruits, chips artisanales... J'en profite pour faire mes courses pour les jours à venir, rien qu'avec des produits locaux ! La vendeuse m'explique que plusieurs agriculteurs diffusent leurs produits sous leur propre marque, qu'on ne trouve parfois que dans ces magasins de proximité. C'est pour eux la meilleure façon de valoriser leur production, au plus près des consommateurs, avec le moins d'intermédiaires possibles et en réseau avec des personnes qui se connaissent. Voilà une histoire que j'ai déjà entendue...

Tout en me régaland avec ma glace, je m'approche de l'étable toute proche. Les vaches

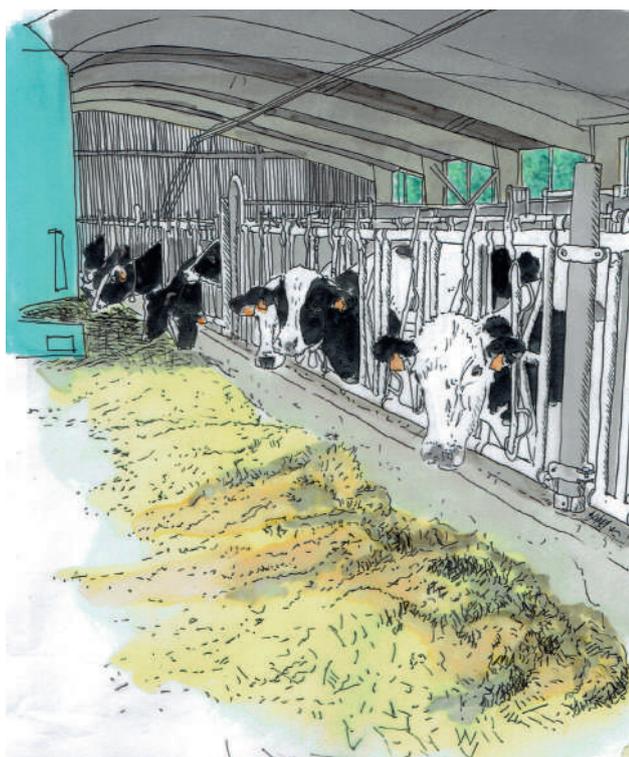
semblent évoluer tranquillement, sans être les unes sur les autres. Il y en a une qui dort sur un matelas douillet, tout est bien propre, une autre se frotte énergiquement contre de grosses brosses verticales, j'entends une musique douce... Plusieurs semblent faire la queue devant un petit local. Au moment où je m'interroge sur ce qu'il peut bien s'y passer, l'agricultrice s'avance vers moi. Je l'interroge. C'est un robot de traite automatique. Les vaches y vont librement quand elles en ressentent le besoin, vingt-quatre heures sur vingt-quatre, en autonomie totale. La vision romantique de la fermière qui traite sur son petit tabouret en bois en prend un coup, celle de machines avec plein de tuyaux en métal un peu effrayantes et tentaculaires aussi. Le choix de la traite a été rendu aux vaches. Pas si bête finalement. Elle m'avoue qu'elles ont bien pris le pli, et qu'elles râlent quand le laitier vient et qu'il faut couper l'installation pendant une heure !

Je lui demande comment ça se passe s'il y a une coupure d'électricité ? Elle me confirme que c'est catastrophique si le robot s'arrête plus de quatre heures, avec des risques d'infection graves. C'est pourquoi ils réfléchissent à l'installation de panneaux solaires qui alimenteront au minimum le robot de traite et la chambre froide, deux grands consommateurs d'énergie. Mais l'investissement est important...

Je la félicite pour l'excellence de la glace, et me réjouis de goûter d'autres parfums. Elle me confie qu'elle aime beaucoup cette activité à l'atelier. C'est d'ailleurs ce laboratoire de transformation qui permet de bien valoriser le lait et de financer deux salaires. Elle ne souhaite pas augmenter la production car elle deviendrait seulement gestionnaire.

Une fois encore, viennent les mêmes phrases sur la difficulté du métier, toujours sur le fil. Même si c'est dur à entendre, les témoignages sont tristement cohérents : prix de rachat du lait dérisoire, pas de visibilité sur l'avenir, temps de travail hebdomadaire démesuré qui n'est envisageable qu'en étant en bonne santé, fermeture régulière d'exploitations agricoles à cause de départs à la retraite ou par épuisement, revenus ridiculement bas, relations complexes avec les anciennes générations qui faisaient autrement et vivent mal ces changements de pratiques, une situation créant beaucoup de conflits et de culpabilisation. Avant, beaucoup de choix étaient délégués aux techniciens mais la situation actuelle oblige à tout peser, vérifier, contrôler. C'est une révolution culturelle dans laquelle la comptabilité est essentielle, elle oblige à relier technique de production et incidences financières. Heureusement mon hôte évoque aussi des aspects plus réjouissants : forte conscience de l'importance de la qualité des sols et des rotations de cultures, souci du bien-être animal, nécessité de l'entraide et de la communication entre pairs... Et toujours la même ritournelle : ne pas grossir pour garder la maîtrise d'un maximum de paramètres.

Par exemple, ils ont totalement changé l'alimentation des vaches. Avant elles mangeaient essentiellement de l'ensilage de maïs, maintenant presque seulement du foin et de la luzerne produits sur place, avec quelques grains de maïs humides.



Depuis ce changement d'alimentation et l'attention portée aux bêtes, le lait a augmenté en qualité et les frais de vétérinaire ont diminué. Même pour les inséminations, ils valorisent l'observation des vaches, de leurs chaleurs... pour rester au plus près de leurs cycles naturels. Et aussi, elles ont droit à quelques années de vie en plus, en assumant la baisse de productivité.

Les paramètres de l'équation restent nombreux et complexes. Par exemple, pour faire pousser ces bonnes herbes, il a fallu trouver d'anciennes pâtures et les débroussailler. Malheureusement elles sont morcelées et aucune n'est juste à côté de l'étable. Alors ce sont des allées et venues en bétailière pour amener les vaches au pré. Avec des coûts de gazole importants...



Les chartes AOC pour les Brie de Meaux et de Melun permettent une meilleure valorisation du lait mais elles ont aussi des effets secondaires pas tout à fait négligeables. Elles imposent l'utilisation de pulpe de betterave dans l'alimentation des vaches pour garantir un bon apport en protéines, une denrée dont le prix a doublé en un an à cause de la forte demande générée pour les méthaniseurs. Elle m'explique également que les productions de maïs et de blé destinées aux méthaniseurs épuisent les sols et obligent le recours aux apports chimiques. Décidément, ils ne font pas l'unanimité.

Malgré le délice de la glace, je quitte ces vaches heureuses dont chacune a un petit nom, avec un arrière-goût amer dans la bouche. Je sens une colère sourde monter en moi. Que peut-on faire pour inverser la tendance et reconnaître l'importance du bien-être en général ? Celui des sols, des plantes et des animaux bien sûr, mais aussi celui des humains qui travaillent avec ces sols, ces plantes et ces animaux, ceux qui sont pris dans des systèmes qui leur laissent moins de choix, ceux qui sont nourris par ces productions... Bref, tous les humains !

Je pédale à toute allure pour libérer cette frustration de ne pas savoir comment changer tout ça. Je passe à côté de petits bois que j'aimerais bien découvrir un jour. Dans l'immédiat, je n'aspire qu'à retrouver la maison. J'arrive en nage et m'affale sur le petit banc à côté de la porte et du poirier en espalier pour ne penser à rien.

Un petit grand-père s'approche et me salue gentiment. Je l'invite à s'asseoir à côté de moi. Le soleil baisse sur l'horizon, nous profitons des derniers rayons. Quand je dis à mon compagnon que l'heure de l'apéro approche, il part chercher une petite production personnelle dont je lui donnerai des nouvelles. Il revient accompagné de quelques amis, chacun venu avec sa spécialité maison. La soirée promet d'être longue et joyeuse !

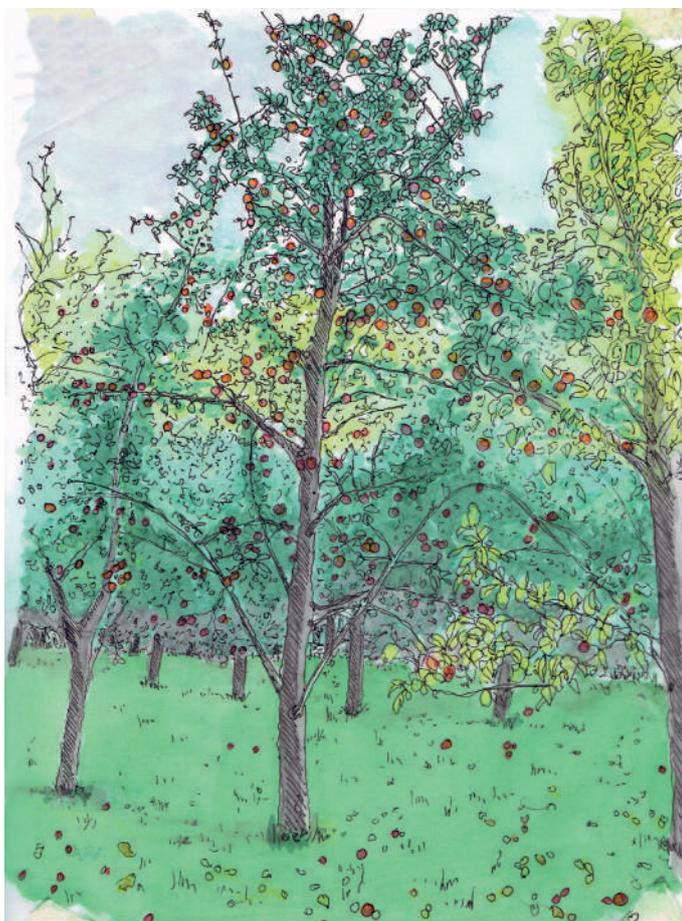


## §

Un des convives d'hier avait apporté du cidre maison, tellement délicieux que nous avons rapidement parlé de sa production, fruit d'un savoir-faire d'une quinzaine de générations qui travaillent leur terre depuis presque un demi-millénaire ! Comme un peu tous ses collègues rencontrés jusqu'à maintenant, il produit de la vigne et des céréales - blé, orge, maïs, avoine blanche, lin à fibre, colza, soja - en plus des pommes et des poires. Avant, les volumes de cidre et de jus étaient équilibrés mais avec la nouvelle mode des bières locales et la venue de populations ne consommant pas d'alcool, c'est la production de jus qui prend le dessus. Il est d'ailleurs beaucoup plus simple d'ouvrir une brasserie qu'une cidrerie. Il faut attendre au moins huit ans pour que les arbres arrivent à maturité et produisent suffisamment de pommes, mais les charges sont présentes dès le début. Avec une brasserie, la bière est prête à vendre en moins d'un an. Aujourd'hui il est inenvisageable de démarrer une activité avec des fruitiers si on part de rien. La transmission et l'héritage de terres, d'arbres et d'outils de production sont incontournables pour que ça tienne la route.

Une fois encore, les mêmes constats sont partagés : le vieillissement du milieu ; la complexification administrative croissante ; une solidarité familiale et les enfants qui sont partie prenante dans l'entreprise avec un regard neuf, et le souhait que la pression s'allège sur les nouvelles générations pour qu'elles puissent mener une vie plus calme ; la nécessité de valoriser soi-même la production pour qu'elle soit rentable ; la difficulté de recruter du personnel compétent, volontaire et assidu ; l'absence de droit à l'erreur ni la possibilité d'être malade ou absent ; la volonté de ne pas grossir pour garder la main sur l'ensemble du processus, même si l'augmentation de la production permet d'avoir un équilibre économique tenant compte des investissements nécessaires, de la modernisation des équipements et de la mauvaise rémunération des produits agricoles ; l'importance de prendre du temps pour se renseigner, s'ouvrir à d'autres pratiques et sortir de l'isolement ; la distribution en direct auprès de gens et de réseaux dans lesquels se tissent des liens de confiance... Autant de leitmotivs récurrents et inquiétants pour l'avenir de cette profession exigeante et fragile.

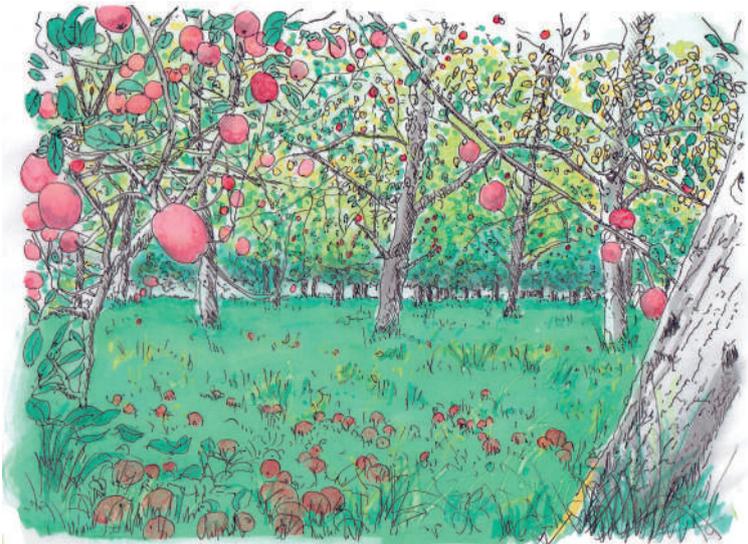
Loin de s'apitoyer sur son sort, notre ami regorge d'idées et d'initiatives. Là aussi j'ai remarqué certains invariants : l'entraide avec les voisins, même si elle devient parfois difficile par manque de temps ; le partage de matériel et de machines via une coopérative pour réduire les coûts... À ses yeux, le maillon faible est la main d'œuvre. Sans la réhabilitation des métiers manuels et la notion d'effort à fournir, il sera compliqué de dynamiser le tissu



rural artisanal. Pourquoi ne pas mobiliser des jeunes en difficulté scolaire pour les insérer dans des métiers agricoles ? Il nous a parlé de régions françaises voisines, par exemple dans l'Aine et les Hauts-de-France, où il existe un service de remplacement pour prendre quelques jours de congés, souffler un peu, remplacer pendant une maternité... Des agriculteurs, souvent jeunes, viennent dépanner, traire les vaches, conduire un tracteur... quand il y a besoin d'un coup de main. Un peu comme le système des médecins qui font des remplacements et permettent de gérer le temps autrement. Tout cela demande une organisation, c'est certain, mais ça marche déjà ailleurs alors pourquoi pas ici ? Je ne peux qu'abonder dans son sens.

Insatiable sur le sujet, il m'a ensuite expliqué qu'il fallait que la société qui habite sur ce territoire fasse connaissance avec les pratiques locales. Les habitants d'ici doivent décrypter les métiers qui se cachent derrière un délicieux verre de cidre. Une fois encore je retrouve les idées que d'autres m'avaient déjà partagées. Il faut de la pédagogie ! Il a déjà engagé le mouvement depuis longtemps et accueille mille huit cents personnes dans les balades du goût et les portes ouvertes. Bien sûr c'est chronophage mais indispensable pour sortir des a priori et des querelles de clocher.

Il se considère comme un petit producteur. Lui et sa femme travaillent dans l'entreprise, avec leurs deux fils, un salarié à plein temps sur les vignes et la culture, et une saisonnière à trois quarts temps. La question de la diffusion n'est pas en reste : il travaille avec près de deux cents distributeurs, y compris dans la grande distribution avec qui il n'a aucun problème. Il ne faut pas croire que notre soirée fut seulement sérieuse ! Nous avons bien ri quand il nous a raconté qu'il allait régulièrement faire un tour dans les rayons des supermarchés locaux pour



vérifier que ses bouteilles étaient bien mises en valeur, c'est-à-dire pas tout en bas du rayon, cachées à la vue. Il ne s'embarrasse pas et n'hésite pas à réorganiser la présentation tout en discutant avec les équipes chargées de la vente. Elles comprennent la démarche et apprécient le dialogue. Une relation de confiance tissée sur le long terme, voire d'amitié, se noue. Assez peu d'agriculteurs connaissent les directeurs de grande surface, et c'est bien dommage car cette rencontre démystifie. Tout cela fonctionne bien parce que la qualité des produits est indéniable, constante et reconnue. Encore un point commun avec les autres producteurs déjà rencontrés. Sans oublier que tous remettent l'humain, la discussion et le temps donné à l'échange au cœur de leur pratique.

Nous avons trinqué à ces belles valeurs et nous nous sommes tous promis de remettre à leur juste place ses bouteilles de jus et de cidre dans les rayons des magasins !

Face à ma naïveté pour me représenter les volumes produits, il m'a invité à venir voir ses vergers pour me rendre compte en direct de ce que signifie une production de quatre-vingt dix mille bouteilles annuelles de jus. Après une bonne nuit de repos un peu tardive pour compenser la nuit passée à palabrer, j'ai donc enfourché mon biclou favori et suis parti à la rencontre des pommiers et des poiriers.

À peine arrivé sur les lieux, je remarque que la disposition est différente de celle du verger que j'avais vu au début de mon périple : les arbres sont bien alignés mais plus hauts et plus libres, organisés autour d'allées enherbées beaucoup plus généreuses. J'entends un vrombissement et vois une machine assez large passer entre les rangées d'arbres. C'est elle qui ramasse les pommes.

Un des fils de mon convive de la veille vient me voir. Je lui raconte ma rencontre avec son père et il m'explique que le ramassage est entièrement mécanisé car, à l'inverse des pommes à couteaux, celles qu'on mange à la main, les pommes à cidre peuvent être un peu malmenées lors de la cueillette. Car il s'agit d'aller vite, les marges sont serrées. Les quelques fruits qui restent au sol sont laissés là pour le petit gibier, les sangliers, les oiseaux et les insectes, qui trouvent ombre et nourriture au pied de ces arbres.

Les pommes doivent être pressées dans les sept jours après leur ramassage pour qu'elles ne s'abîment pas. C'est donc un travail en flux continu qui démarre dès que les fruits sont mûres. Heureusement, les diverses variétés permettent d'étaler la cueillette dans le temps. Une machine immense emporte les pommes dans un étonnant ballet : elles sont d'abord lavées dans un grand bac rempli d'eau et triées pour éliminer celles qui sont pourries ; puis elles montent dans un tuyau pour être râpées (pas broyées car cela pourrait donner une amertume), à une température de moins de quinze degrés ; tout cela passe ensuite dans un presseur à bande qui fonctionne comme une presse à papier, avec une toile tendue de plus en plus serrée et des rouleaux qui exercent une forte pression. Le jus doit encore reposer une nuit avant d'être filtré, pasteurisé et mis en bouteilles. Un jus premium, sans dilution ni sucre ajouté, que je goûte directement à la sortie de la cuve. Un régal...

## §

Revigoré par ce jus qui m'a donné l'impression de croquer dans un fruit goûteux et sucré, je reprends ma route non sans avoir rempli mon sac à dos de quelques bouteilles à partager avec mes amis à mon retour. Je pédale le nez au vent, profitant du bon air et des paysages vallonnés parsemés de bois. Ils me donnent envie de m'y promener. Je me réserve cette idée pour plus tard et accélère la cadence, réjoui par la perspective de cette future balade en forêt. Soudain mon vélo se met à zigzaguer dans tous les sens et m'envoie dans le fossé. J'avais crevé !

Je me relève sans problème ni bosse. Tout va bien. Sauf mon pneu : en mauvais amateur, je n'ai même pas pensé à emporter une boîte de rustines avec moi. Me



voilà piéton... Il fait encore jour, il y a un peu de circulation, je décide donc de rentrer en stop avec ma bicyclette inutile sous le bras. En moins de cinq minutes, un énorme camion s'arrête et accepte de m'emmener à destination, juste après avoir livré sa marchandise. Comme je ne suis pas pressé, je grimpe dans l'habitacle et nous démarrons.

Je lui demande ce qu'il transporte. Ce sont des ballots de lin qu'il livre à une entreprise de teillage. Ne connaissant pas ce mot, il m'explique que c'est le processus qui permet d'extraire les fibres textiles du lin, mais il n'en sait pas beaucoup plus, n'étant qu'un salarié chargé du convoyage. L'usine qui teille le lin ne peut pas gérer toute la production du secteur en même temps, alors les agriculteurs qui le cultivent le stockent et le font livrer peu à peu. Il apporte un lot complet, c'est-à-dire le lin récolté sur une même parcelle sans être mélangé avec d'autres productions. Ainsi le suivi est simplifié.

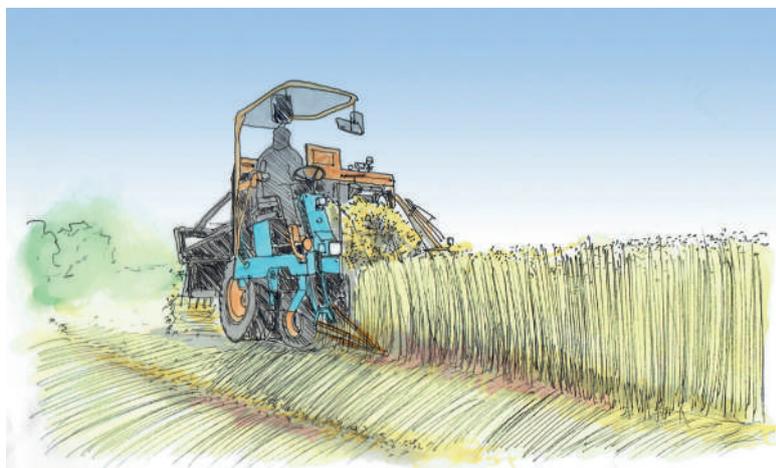


Je lui avoue que je n'avais pas imaginé que le lin demande un traitement spécifique. Je ne m'étais tout simplement jamais interrogé sur le processus qui sépare les jolies fleurs bleues en bord de route des chemises légères que j'apprécie en été...

Nous entrons dans l'enceinte de l'usine. Le déchargement des ballots commence sans tarder. J'en profite pour aller à la rencontre de la dirigeante et de son mari, qui me parlent de leur métier avec conviction, précision et savoir malgré leur jeunesse. Tous deux sont ingénieurs agronomes, ils ont repris il y a cinq ans cette entreprise qui a soixante-dix ans d'ancienneté. Ils la modernisent peu à peu car la demande en fibres textiles est très dynamique et explose. Le lin a par ailleurs des vertus intéressantes sur la qualité des sols. Leur capacité de production est d'ailleurs arrivée à saturation, ce qui les amène à vouloir moderniser la chaîne de teillage de façon à augmenter la production significativement. Ils pourront ainsi répondre à plus de demandes d'agriculteurs et de filatures.

En plus du teillage, ils fournissent les semences aux agriculteurs et des conseils pour la culture et les rotations. C'est donc un service complet qu'ils proposent, avec une forte plus-value technique. Ils maîtrisent l'ensemble du processus, allant jusqu'à récolter le lin, une phase essentielle pour garantir la qualité de la fibre. Ils travaillent avec quatre-vingt agriculteurs dans un rayon de vingt kilomètres.

La récolte est complexe car il s'agit d'arracher le lin en gardant la plus grande longueur de fibre, mieux valorisable pour le textile. Les tiges arrachées sont alors déposées en andains dans le champ. Ensuite c'est le rouissage, un processus délicat mais déterminant pour la qualité du lin. La pluie ou la rosée vont aider à séparer les fibres



textiles de la partie ligneuse de la plante sous l'action de micro-organismes, champignons et bactéries. Le lin correctement roui est enroulé et ficelé en vue de son transport vers l'usine de teillage. Une chaîne se met alors en branle, qui demande rapidité et technicité : étalage en nappe homogène ; tri et éventuel décompactage ; pression sur les capsules pour faire tomber les graines, ensuite tamisées ; broyeurs avec des rouleaux crantés puis tambours qui tapent la fibre et la nettoient jusqu'à obtenir une belle filasse régulière. Cinq critères permettent d'évaluer la qualité du produit - nature, souplesse, couleur, finesse, homogénéité -, prêt à être commercialisé.



Une fois encore, je me retrouve par hasard au cœur de mon sujet. Je leur demande des précisions sur ce que le lin apporte aux sols. Ils m'expliquent tout.

C'est une culture qui compte le plus grand nombre de pieds au mètre carré, environ mille six cents ! La tige est très fine, avec un système racinaire descendant, une racine dite pivot qui peut aller jusqu'à un mètre sous la surface, avec de multiples radicelles. Elles aèrent donc efficacement le sol et puisent des minéraux stockés en profondeur, ce qui minimise les apports. Je n'aurais jamais imaginé entrer dans le territoire par un petit carré de deux centimètres et demi de côté, c'est-à-dire la surface qu'occupe un pied de lin au sol...

Le lin est précieux dans les rotations mais il ne faut pas l'introduire n'importe quand, d'où l'importance de l'accompagnement des agriculteurs et des conseils tout au long de la culture. Dans la région, les sols sont fragiles et ne se restructurent pas facilement naturellement, ils sont souvent très tassés. En Normandie, dans le nord ou en Belgique, là où il pleut plus, les tonnages de production sont meilleurs mais compte tenu de la carence en fibres et de la demande croissante, c'est une plante qui pousse assez bien ici.

Certaines cultures compliquent la tâche. Par exemple les machines arracheuses de betteraves sont tellement lourdes (au point d'être interdites de circulation sur les routes !) qu'elles tassent fortement les sols. C'est pourquoi un tour de plaine préalable est indispensable pour vérifier la structure et la qualité des sols, puis organiser les rotations en anticipant sur un à deux ans, sachant que le lin revient tous les six ans dans le système de rotation, parfois jusqu'à huit ou dix.

Il s'agit également d'avoir un regard précis sur les semences, ainsi ils maîtrisent toute la chaîne. Comme c'est une petite filière, ils doivent être capables de financer la recherche pour faire des essais, trouver les meilleures solutions en fonction des changements climatiques, du stress hydrique ou de la chaleur en fin de cycle de pousse,



qui sont autant de facteurs limitants. Historiquement, la recherche travaille sur les résistances car le lin est sensible aux maladies fongiques classiques telles que l'oïdium. Ces variétés sécurisent le modèle économique mais utilisent toujours des intrants.

Des tests sont également faits avec le lin d'hiver, une culture rendue possible grâce à l'augmentation des températures, les faibles risques de gel et des printemps de plus en plus souvent secs. Le lin a un cycle de pousse court : il lui faut une centaine de jours pour arriver à maturité, ce qui le rend très dépendant du climat. Un lin semé en mars lèvera difficilement s'il ne pleut pas assez, des altises vont s'attaquer aux feuilles et obliger l'utilisation de pesticides. Autant d'inconvénients évités avec le lin planté en octobre. L'usage d'insectes auxiliaires pour éviter les traitements pourrait être intéressant mais il faut que la plante compagne qui les accueille soit absente de la parcelle au moment de la récolte car elle deviendrait concurrente du lin et réduirait la densité de tiges exploitables, sans compter le tri nécessaire. Cependant, la fibre du lin d'hiver est plus rustique, plus dure, d'un peu moins bonne qualité et difficile à bien nettoyer. La solution miracle n'existe pas...

Une fois encore je me rends compte de la technicité et de l'exercice d'équilibriste permanent dans ce métier et tous ceux liés au travail du sol et du vivant. Quand je pense au lin, je vois immédiatement du textile ou des graines. J'interroge mes hôtes s'il y a d'autres usages ? Je ne m'attendais pas à une telle diversification ! Les fibres longues sont valorisées pour le textile ; les courtes peuvent aller vers le textile, la papeterie ou la cordonnerie si elles sont de moins bonne qualité ; les graines servent essentiellement pour l'alimentation animale, mais aussi l'huile et la farine ; tout le reste, c'est-à-dire près de la moitié du volume, part en contreplaqué. Et ce n'est pas tout, même la poussière est utile ! Mélangée à un peu d'eau, elle devient un compost, pas très riche en matière organique mais apprécié des maraîchers. Voilà une production vertueuse qui ne génère aucun déchet.

Je les questionne sur le chanvre, souvent évoqué pour la production textile et son apport bénéfique dans les rotations agricoles. Ils me confirment en effet les qualités du chanvre et pensent tester cette production qui a l'avantage de pouvoir être teillée sur les mêmes machines, avec quelques adaptations à prévoir. Sa fibre longue est favorable pour le textile, à ne pas confondre avec le chanvre destiné au béton par exemple, qui a une fibre beaucoup plus courte.

Ce chanvre a une racine pivot intéressante avec un pouvoir nettoyant très fort. Les agriculteurs qui ont testé le chanvre dans leurs rotations confirment la très bonne qualité des cultures qui suivent. Néanmoins la récolte est complexe car elle se pratique plus tôt, avec encore beaucoup de feuilles sur la plante. Cette diversification répondrait également à la demande croissante en fibres textiles. Le marché actuel est très favorable mais il va se stabiliser. Il est donc important d'anticiper et ne pas se focaliser sur un unique produit.

L'heure tourne, mes hôtes ont beaucoup à faire. Je les remercie chaleureusement du temps qu'ils m'ont accordé. Je rejoins le chauffeur du camion, qui a encore quelques



ballots à décharger avant de reprendre la route ensemble, moi et mon vélo cabossé.

## §

À regret, la fin de mon séjour approche, mais j'ai plein d'idées pour mon livre pédagogique sur la qualité des sols. J'ai hâte de m'y mettre.

Le départ prochain est allégé parce que je sais que je reviendrai bientôt pour découvrir la Vallée des Peintres, visiter l'Abbaye de Jouarre fondée il y a presque mille cinq cents ans semble-t-il, faire un tour en barque sur la Marne et partir en balade avec l'association Terroirs dont on m'a dit grand bien. J'aimerais aussi en savoir plus sur la pierre meulière et cette architecture si spécifique. J'ai par ailleurs complètement négligé la question viticole... Je suis loin d'avoir épuisé le territoire et ses ressources ! Repartir avec une frustration est la meilleure garantie d'une promesse de retour.

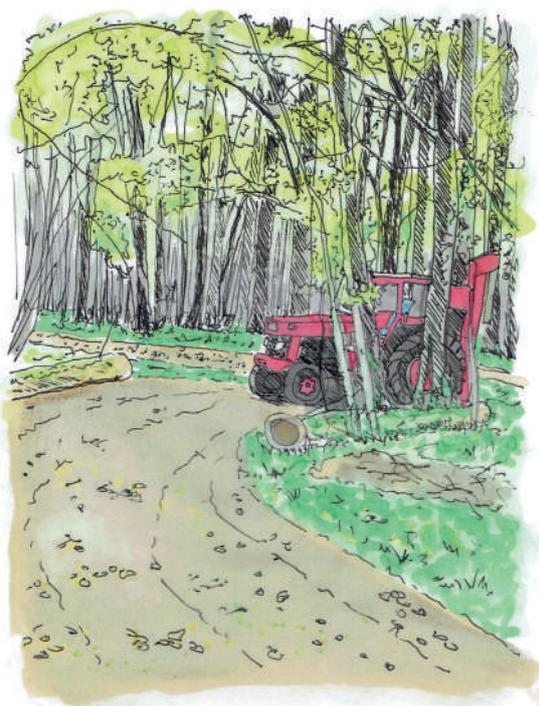
Avant de retourner vers la capitale, je vais faire le plein d'air frais et m'offrir cette petite promenade en forêt. Ensuite, juste avant de prendre le train, je remplirai mon sac de bons produits locaux au marché juste à côté de la gare.

J'ai trouvé le nécessaire pour réparer mon pneu crevé. Maintenant je chausse mes bottes. Direction ce petit bois sympathique qui m'a fait de l'œil il y a quelques jours déjà.

Je retrouve sans difficulté cette forêt qui m'avait attiré. Je pose mon vélo à la sortie du village et pars en exploration. Je longe un grand tas de bois coupé en bûches, prêtes à alimenter poêles et cheminées. Heureusement que je suis équipé de bottes étanches parce que le chemin est particulièrement boueux. Je rentre dans la forêt. Immédiatement je me sens bien, apaisé parmi ces grands arbres à perte de vue et ces sous-bois dégagés. Je me rends compte une fois encore de mon ignorance, je ne sais même pas de quelles essences il s'agit... J'entends des oiseaux, c'est calme. J'adore faire craquer les feuilles mortes sous mes semelles. Je ne pense à rien sinon respirer. Tout est parfait.

À une croisée de chemins, je vois un tracteur. Ça me contrarie un peu et me sort de ma rêverie mais je dois reconnaître qu'il faut bien de telles machines pour sortir les troncs et naviguer sur ce terrain. Un jeune homme descend de l'engin et discute avec une autre personne. Je m'approche et leur demande de m'indiquer les sortes d'arbres qui poussent ici : ce sont essentiellement des chênes avec un sous-étage de charmes. Spontanément ils me proposent un café et sortent une grande bouteille thermos. J'accepte avec plaisir.

Une tasse fumante à la main, je demande ce que ce tracteur a de différent des engins agricoles. Le jeune homme m'explique que c'est la même base, renforcée pour passer dans les broussailles, avec des caissons protecteurs, des pneus increvables et quatre roues motrices pour ne pas s'enliser. Cela dit, il ne circule dans les



parcelles qu'en été quand le sol est sec et dur, sinon il défoncerait tout et créerait de profondes ornières, ce qui n'est pas bon pour la qualité des sols. Avant, quand il gelait à moins quinze degrés pendant plusieurs jours, les chemins étaient praticables même en hiver...

Lui est salarié et a en charge l'entretien des forêts du propriétaire qui est avec nous. Après avoir fait le point tous les deux quotidiennement, il part dans la forêt pour entretenir, gérer, rendre compte des évolutions... Le propriétaire forestier prend le relai des explications sur cette forêt gérée de façon ouverte, dynamique et exploratoire. Il y investit beaucoup de temps et de moyens par passion, il n'est pas professionnel et exerce un autre métier le reste du temps. Il n'a pas peur de faire des essais dont on peut toujours tirer des enseignements.

Il me montre une parcelle qui semble assez désordonnée. Seules poussent des essences d'arbres qui se développent spontanément et rapidement, cassent vite et tomberont au bout de vingt ans. Ce sont des aulnes, des saules... Ils captent peu de carbone et sont difficilement valorisables. Alors ils vont faire une coupe à blanc pour replanter des essences plus pérennes, chêne des marais, alisier, cornouiller, noyer, aulne à feuille en cœur... Autant que possible, ils se font conseiller par des experts forestiers, bien trop peu nombreux pour répondre à la demande : l'État dispose de deux conseillers pour toute la Région Île de France. Alors ils se tournent vers le CRPF, le Centre national de la propriété foncière. Mais tout cela coûte.

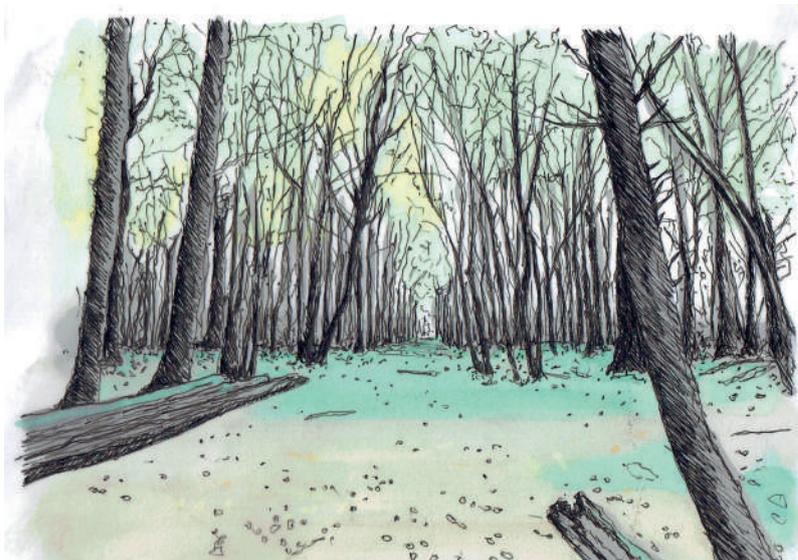
Je lui fais part de mon étonnement car la forêt préexistait à l'homme et il me semblerait logique et plus simple de la laisser se régénérer d'elle-même. Il me donne raison et favorise la régénération naturelle car planter reste aléatoire. Plutôt que des coupes rases, il préfère choisir les arbres un à un. De la même façon, la rentabilité étant faible, il s'agit de rester simple et économe, sans utiliser de pesticide ni de produit phytosanitaire. Pour revenir à ma proposition de laisser la forêt évoluer d'elle-même, il me précise qu'il faudrait attendre plusieurs centaines d'années pour qu'elle redevienne intéressante, une durée incompatible avec un objectif de valorisation économique. D'où la nécessité de l'intervention humaine. Des forêts comme celles où nous sommes, avec des chênes et des charmes sont entretenues.

Il m'emmène dans une parcelle voisine où un test grandeur réelle est mené sur les frênes avec l'INRA, l'Institut national de la recherche agronomique. Cette essence tombe malade et disparaît rapidement partout en France. Une dizaine de différentes sortes de frênes a été plantée sur un hectare, tous sains, en laissant des frênes malades sur le pourtour. Ainsi ils observeront la façon dont ils résistent à la contamination.

Ils ont aussi travaillé avec la Ligue pour la protection des oiseaux, la LPO, sur la création de mares et la plantation de haies forestières pour augmenter la biodiversité et offrir des habitats aux oiseaux et insectes.



Il m'explique qu'il faut nouer des partenariats, créer des liens, fédérer, développer une culture et un intérêt autour de la forêt. C'est un milieu très fragmenté, avec des visions parfois divergentes et une méconnaissance généralisée. L'Île de France compte cent cinquante mille propriétaires dont quatre-vingt pour cent possèdent moins d'un hectare. Presque aucun ne vit de sa forêt. Certains ne savent même plus où se trouve



leur parcelle, d'autres y sont attachés sentimentalement parce qu'ils ont hérité d'une portion de bois mais n'en ont pas d'usage. Patrimoine ou fardeau. Rares sont les propriétaires forestiers qui ont choisi de l'être, à l'inverse de lui. Il est difficile de s'engager dans une démarche d'apprentissage quand il n'y a pas eu de transmission. Beaucoup répondent aux abonnés absents. Voilà qui ne

facilite pas la coordination... Les chasseurs sont plus conscients de leur possession mais ne sont pas toujours concernés par sa bonne tenue. Une situation malheureusement homogène dans toute la France.

Certaines parcelles sont ingérables car beaucoup trop petites. Il faudrait organiser un remembrement pour structurer une forêt d'un seul tenant, accessible par des chemins ruraux. Mais la tâche est complexe car les parcelles ne sont pas homogènes. Cela ne pourrait fonctionner que si la demande venait du terrain. Les propriétaires forestiers devraient imaginer ensemble des échanges équitables, à la carte, sur de petits territoires où les gens se connaissent. Ensuite ces réaménagements pourraient être soumis à l'État. Mais la volonté n'est pas au rendez-vous. Par conviction personnelle, il fait ce travail de contact, de liens et de fédération, voire de rachat et de regroupement de parcelles. Il souhaite faire bouger les mentalités et les pratiques en gardant une vision active de la forêt et en prenant conscience du potentiel dont elle regorge. D'où l'importance de la pédagogie, de l'acculturation et de l'arpentage de terrain pour vivre la forêt et se rendre compte de son fonctionnement, ses possibilités, sa richesse.

Une mise sous cloche couperait le dynamisme nécessaire. Les règles et les contraintes sont nombreuses et personne ne les connaît toutes véritablement. Peu de gens en mairie savent de quoi il en retourne pour les autorisations d'abattage. Sans compter la pression sociale qui voit d'un mauvais œil la coupe d'un arbre, sans savoir évaluer sa justesse ou sa nécessité. Il aimerait structurer un réseau et des référents en mairie sur la gestion forestière, tisser un maillage d'intérêts et de compétences. Un travail de titan tant que les débouchés restent modestes et aléatoires.

En abordant la question financière, je l'interroge sur la façon dont on choisit tel bois pour la construction ou l'énergie. Il m'explique qu'il faut des gros calibres pour le bois d'œuvre, dans des essences précieuses telles que le chêne, qu'on coupera quand il aura soixante-dix ans. Le merrain, c'est-à-dire la partie du tronc où il n'y a pas de branches, pourra être valorisé pour faire des tonneaux, ensuite en ébénisterie et en mobilier. La charpente autorise quelques nœuds. Les têtes d'arbres partent en bois de chauffage et les rémanents, c'est-à-dire les restes, sont transformés en plaquettes pour les grandes chaufferies. C'est en fait assez logique : l'étagement de l'arbre sert

à différentes fonctions, avec les beaux morceaux en bas et une utilisation moins valorisante au fur et à mesure qu'on monte. Les arbres de petit diamètre sont plus difficiles à valoriser et partent souvent en bois de chauffage. Des initiatives existent pour trouver des débouchés aux petits calibres, par exemple pour la conception de mobilier urbain.

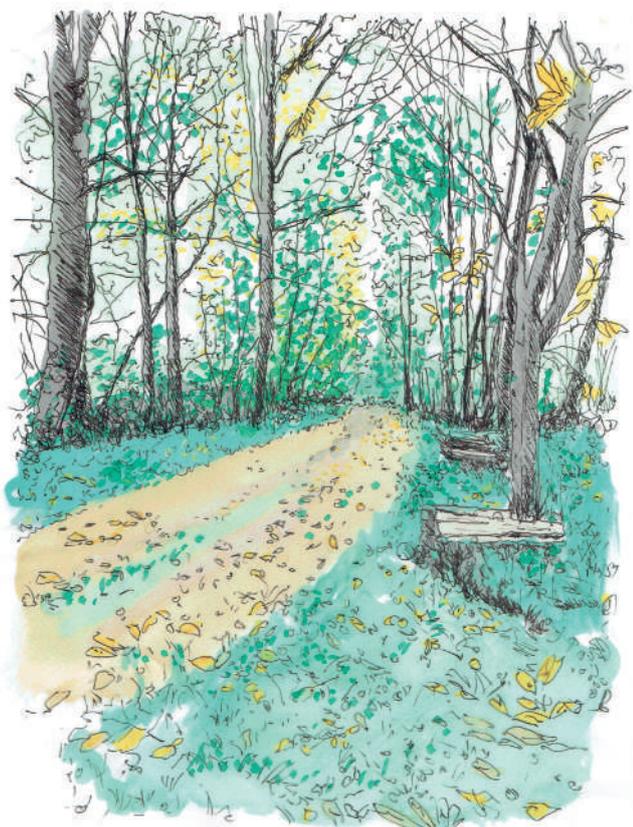
Mais ce n'est pas tout ! Chaque essence a sa caractéristique : le charme sert essentiellement au chauffage ; le peuplier se transforme en boîtes à camembert pour les parties sans nœud, en palettes quand il y a plus de nœuds, en plaquage ou en laminé pour le reste...

Pour le moment, il ne vend pas ses grumes sans avoir de garantie que le bois va rester sur le territoire. Il n'a d'ailleurs pas les contacts pour la valorisation ou la vente. Il opère donc essentiellement des coupes d'entretien qui pourraient un jour être mieux valorisées si la filière se structurait. Il faudrait aussi plus de scieries. Pourquoi pas des scieries mobiles ou une coopérative pour mutualiser les moyens et les outillages ? Actuellement il assume tous les frais en direct, financés en partie par la vente de bois de chauffage.

L'isolement me paraît encore plus marqué qu'avec les agriculteurs. Et aussi le manque d'appuis, de conseils pratiques, de structures pour mettre en relation, faire circuler l'information, partager, diffuser... Aujourd'hui tout est morcelé : les terrains mais aussi les mentalités, les capacités et les affects. Avec la disparition des vergers et l'arrêt du ramassage de bois en forêt, nous avons collectivement perdu une connexion avec la forêt, pourtant primordiale et omniprésente. L'intérêt revient mais ça reste difficile et long. Travailler avec le bois implique de se projeter plusieurs décennies en avant, un paramètre gênant dans notre société de l'immédiateté. Couper un arbre ou tuer du gibier ont une mauvaise image mais sont tous deux nécessaires. En attendant, les chevreuils et les biches se régalent des jeunes pousses.

Malgré des moments de découragement face à l'ampleur de la tâche, actuellement portée à bout de bras, les possibilités sont là. Le territoire est exceptionnel et parfaitement adapté au développement d'une filière bois de belle qualité : ses sols et le climat sont parfaits, il y a des bois de petite taille mais parsemés dans le territoire et assez proches les uns des autres, l'eau est abondante, les habitants, nombreux, pourraient utiliser le bois près de chez eux...

Deux cents hectares de forêt peuvent générer un emploi à temps plein pour assurer l'entretien et le nettoyage, un poste financé par la vente de bois de chauffage. Sachant que deux hectares de forêt chauffent une maison, le calcul est vite fait. À condition que chacun ait conscience du fonctionnement d'une forêt : un bois coupé est utilisable deux ans plus tard, ce qui implique une projection à moyen terme et demande de sortir de la logique de



supermarché où on cherche le jour même ce dont on a besoin.

Mon hôte passionnant et passionné doit passer dans son hangar puis dans une autre forêt toute proche. Il propose de m'emmener. J'accepte avec plaisir !

Nous arrivons au hangar (avec un bardage en bois !) qu'il a construit pour entretenir et stocker le matériel, les engins forestiers et une partie du bois de chauffage. Comme pour les agriculteurs, il cherche à être le plus autonome possible en matériel et à maîtriser l'ensemble de la chaîne librement. C'est un modèle de développement tout à fait différent de ce qui se pratique mais qui montre sa valeur et ses avantages.

Ensuite nous partons vers cette forêt de châtaigniers où il a développé une dimension pédagogique explicite. La tempête de 1999 y a fait énormément de dégâts. Il a nettoyé sa parcelle pour montrer ce qu'apporte une bonne gestion forestière, juste à côté d'autres parcelles sur lesquelles rien n'a été fait. La différence entre les deux états se passe de tout discours. Bien sûr ces bouts de forêts qui semblent abandonnés pourraient être valorisés en bois de chauffage et nettoyés, mais ils sont précieux en tant que parcelles témoins pour observer l'évolution naturelle et développer la sensibilisation.

Nous marchons sur un chemin de randonnée balisée. Je l'interroge sur des trouées rectilignes d'environ quatre mètres de large, qui partent à quarante-cinq degrés tous les vingt à trente mètres. Ce sont des cloisonnements, c'est-à-dire des passages où le tracteur peut circuler et avec lesquels la parcelle a pu être nettoyée après la tempête. L'angle de quarante-cinq degrés permet au tracteur de sortir et manœuvrer facilement.

Nous entrons dans un de ces cloisonnements et j'apprends à mieux observer.

Par exemple, si des arbres tombent à cause d'une tempête, ceux qui restent sur pied vont être éclairés brutalement et se couvrir de gourmands, ces sortes de tiges hirsutes qui couvrent certains troncs. Pour éviter ça, il faut garder un taillis.

Tous les arbres n'ont pas le même potentiel dans une forêt, certains sont dits « d'avenir » et il s'agit de les repérer. Ce sont de beaux arbres bien droits, sans défaut et qui vont pouvoir se développer. Ceux qui poussent trop près seront gênants et seront donc enlevés. Les arbres à préserver et ceux à couper sont marqués à la bombe sur les troncs. Je remarque en effet ces signes discrets qui m'avaient parfois effrayé car je pensais qu'ils désignaient tous les arbres à abattre. Le codage est heureusement plus nuancé. L'usage est d'avoir un bel arbre d'avenir tous les huit mètres environ, le reste est appelé du gainage. Les rejets qui repoussent sur d'anciennes souches ne donneront pas d'arbre intéressant. Dans ce type de futaie irrégulière et de taillis sous futaie, il faut avoir une approche au cas par cas, passer devant chaque arbre et poser un diagnostic pour chaque situation. Un travail de fourmi...

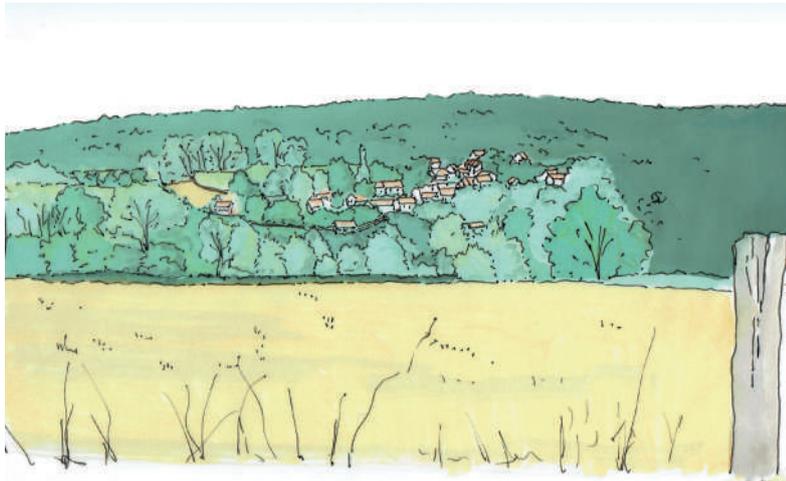
Je comprends la nécessité de la présence permanente en forêt et de la connaissance parfaite du terrain. Mais aussi la fatigue et l'épuisement que cause ce métier magnifique mais très physique et dur, en extérieur par tous les temps, sans compter les accidents fréquents ou les allergies potentielles à certaines plantes, insectes, chenilles... Et comme partout, le même constat d'une dégradation des conditions de travail avec une exigence en baisse sur la gestion de la forêt, un temps qui s'accélère, une mauvaise image du métier et une valorisation économique insuffisante... Seul un passionné peut assumer ce travail. Comme pour les agriculteurs !

Pas de plainte, seulement des constats. Un rayon de soleil bienvenu s'invite. Il est l'heure de sortir le pique-nique à l'ombre des châtaigniers et des acacias. Entre deux bouchées, quelques phrases inspirantes sont échangées : « Il faut environ dix arbres

pour faire respirer une personne. »

Nous trinquons avec du cidre local, réjouis de constater qu'un verger à pommes fera respirer de nombreux habitants. Puis une tarte sort comme par magie de la besace, rendant ce pique-nique encore plus incroyable, tout en continuant à deviser sur les bienfaits des arbres : « La sylviculture est la seule activité humaine qui présente un bilan carbone positif. »

Des slogans qu'il ferait bon de semer à tous vents...



## §

Il est l'heure de plier bagages. Je me suis arrangé avec mon voisin. Il va m'emmener à la gare suffisamment à l'avance pour que j'aie le temps de faire mes emplettes.

Sur le trajet, il me demande ce que j'ai retenu de mon périple. Ma tête est encore remplie de tous les échanges improvisés au fil de mes pérégrinations. Je ne m'attendais pas à faire tant de rencontres, je pensais même vivre en reclus solitaire ! J'ai découvert des métiers et des pratiques méconnus aujourd'hui, qui faisaient pourtant partie de la vie quotidienne il n'y a pas si longtemps. Loin d'être un retour en arrière, je lui confie mon optimisme car, à travers toutes les discussions que j'ai pu avoir, j'ai compris que beaucoup d'expérimentations et d'initiatives existaient déjà et faisaient leurs preuves, toutes portées par des professionnels aguerris et convaincus. Je lui partage ma conviction que le changement viendra de ceux qui font, qui testent et pratiquent sur le terrain, en grandeur réelle, dans une logique de collaboration et de réseau. Toutes celles et ceux qui étaient engagés dans ce mouvement étaient déterminés, portés, heureux d'assumer leurs choix et d'en voir les fruits. (Un peu fatigués aussi...)

J'ai l'impression que tout cela montre qu'on peut (doit ?) sortir de la toute puissance et de l'idée de grandes solutions qui s'imposeraient pour sauver le monde. Il existe autant d'agricultures que de sols et de situations. C'est la petite échelle, les résultats probants, la preuve par l'exemple, la forte dimension territoriale qui peuvent montrer une direction autre. Je lui partage mon souhait : que les acteurs du territoire aient l'audace de faire confiance à la multiplicité des expériences qui sont autant de reflets de la complexité du terrain. Et aussi d'accepter un peu d'empirisme dans l'aménagement du territoire, sans s'en remettre exclusivement et systématiquement aux règles pour tout gérer. La transformation de ce territoire agricole en un terroir avec des facteurs humains et naturels changeants pourrait même devenir une image de marque, d'autant plus valable qu'elle correspond à une réalité et à une exigence déjà à l'œuvre. On est loin d'un mouvement anecdotique pour bobo en mal de nature !

Mon chauffeur approuve en silence, je perçois son sourire intérieur.

## §

Nous passons devant une scierie avec un magasin de vente. Tout d'un coup me vient l'envie de m'y arrêter rapidement pour faire le lien avec tout ce que j'ai découvert sur la forêt. Tout cela est si nouveau pour moi. Comme nous avons du temps devant nous, nous faisons une halte.

Je navigue dans les rayons mais n'apprends pas grand-chose de plus. Avant de repartir, je demande à la personne de l'accueil si les bois sciés ici proviennent de forêts locales. Elle me confirme et m'invite à en parler au responsable, justement de passage. Il accepte de m'accorder un peu de son temps précieux pour me renseigner.

Il m'explique que c'est une des plus anciennes scieries de France encore en activité. Elle existe depuis presque deux cent cinquante ans, et une fois encore c'est une entreprise familiale. Ils sont aussi exploitants forestiers, c'est-à-dire qu'ils ne plantent et ne cultivent pas le bois mais le récoltent en forêt puis le scient et le vendent. Ils ont un réseau de propriétaires forestiers auprès de qui ils se fournissent, dans un rayon de quatre-vingt kilomètres.

Les informations concordent bien : soixante-quinze pour cent de la forêt est privée et souffre d'un morcellement croissant, ce qui rend l'exploitation complexe. Ils interviennent pour des coupes ponctuelles mais demandent aux propriétaires voisins de s'organiser pour qu'il y ait suffisamment de bois récolté pour remplir un camion, ce qui peut les amener à couper un arbre sur une parcelle, deux ou trois sur une autre... Un travail à la pince à épiler !

La question du remembrement vient rapidement dans la discussion pour arriver aux mêmes conclusions : il devient indispensable, certaines parcelles ont moins d'un mètre de large ! Ils ne connaissent pas toujours les propriétaires... Mais ça ne peut pas être imposé. Il faudrait d'abord recenser le foncier et rationaliser les parcelles pour reconstituer des massifs d'un seul tenant. Le sujet est fortement politique et complexe à l'échelle individuelle car la rotation s'envisage sur cent-vingt ans pour le chêne, quarante à cinquante ans pour beaucoup d'autres essences... Les bénéfices sont perçus à longue échéance à cause du temps de pousse des arbres, incompressible ! À l'inverse de l'agriculture qui fonctionne sur des cycles annuels, ici les décisions auront un impact deux générations plus tard.

Je me réjouis de la cohérence des propos avec le propriétaire forestier rencontré il y a peu. Les constats sont cohérents, c'est une bonne base pour travailler et réfléchir ensemble.

Je lui demande son avis sur le bois d'œuvre et le bois énergie, souvent mis en opposition. Il m'explique qu'il n'y a aucun problème de ce côté-là : un mètre cube de bois d'œuvre produit automatiquement un mètre cube de bois énergie, avec les résidus de sciage. Par ailleurs le bois énergie est facile à trouver lors des coupes d'éclaircie et de l'entretien forestier. L'enjeu se porte donc sur le bois d'œuvre qui est bien mieux valorisé dans la construction, la charpente, les parquets, tous les produits du bâtiment sauf l'ossature bois qui se fait avec des résineux de l'est de la France ou du nord de l'Europe. Ici ils travaillent surtout le chêne, qui est à la fois une essence très présente sur le territoire et la plus demandée. Leur production reste modeste avec deux mille mètres cube par an. Elle permet de maintenir sept salariés sur la scierie, dix-huit sur l'ensemble de l'entreprise. Le nombre de scieries ne cessant de diminuer, il devient nécessaire de

mécaniser et d'automatiser. Par ailleurs de nombreux savoir-faire disparaissent du fait de la transformation de la société industrielle vers une société commerciale.

Leur modèle économique est très tendu et doit être précis à quatre pour cent près. Face à mon incompréhension, il me détaille le raisonnement : la filière est très capitalistique et demande d'anticiper. Ils ont besoin d'avoir un an de stock de bois sur pieds, c'est-à-dire environ quinze mille mètres cubes, pour garantir un fonds de roulement et avoir un peu d'avance pour absorber des fluctuations dans l'offre et la demande. Ainsi ils peuvent exploiter le bois au fil des demandes dans l'année qui suit.

La question des normes compliquées est également rapidement abordée. Je constate que les problématiques sont communes à tous ces métiers, chacun avec sa particularité... Il m'explique qu'on a toujours utilisé le bois par connaissance empirique. Les armoires de nos grands-parents sont composées de quinze essences différentes ! Aujourd'hui tout cela est impossible car si le bois n'est pas caractérisé et décrit dans son fonctionnement, son élasticité, ses points de rupture, etc. dans le DTU, le Document technique unifié, il ne bénéficie pas de garantie en cas de problème ni d'assurance décennale ou triennale. Il s'agit donc de caractériser les essences pour qu'elles puissent être mieux utilisées, notamment dans la construction.

En repensant à ma visite dans la forêt, je lui demande comment il perçoit la régénération naturelle. Il approuve tout à fait ce type de pratique qui donne de bons résultats. Il est partisan de faire des coupes à blanc : couper les taillis, sélectionner les bois et laisser ressemer. Ils éclaircissent régulièrement au début de la pousse, dix ans plus tard tout a grandi. Cette technique permet d'avoir des arbres très droits et sans branche basse, avec une diversité d'essences qui permet de mieux se défendre face aux maladies et aux attaques d'insectes, à l'inverse d'une forêt monospécifique.

Bien sûr les changements climatiques impactent la forêt. Le chêne sessile résiste bien car il a des racines profondes ; mais le frêne et le hêtre supportent mal les deux mois de canicule, même si la pluviométrie reste bonne sur l'année. Alors ils disparaissent. Le drainage peut accentuer le phénomène car il évacue l'eau du sol rapidement sans lui laisser le temps de s'infiltrer, alors que la forêt aurait la capacité de stocker cette eau. Ces drains sont néanmoins utiles à l'agriculture pour assécher et maintenir les sols. Une question d'équilibre se pose. Faudrait-il remettre en fonction des mares ou des retenues d'eau ? Le drainage pourrait-il être adapté et moins systématique ?... L'eau drainée évite le lessivage des sols mais elle ne nourrit pas les nappes phréatiques. Un sujet central !

Je me fais la remarque que cette discussion boucle merveilleusement avec les précédentes que j'ai eues avec des agriculteurs. Je remercie chaleureusement mon interlocuteur et file au marché pour faire le plein de bonnes choses, notamment de fromage.

## §

Les stands s'alignent sur la place. Je commence par quelques fruits et légumes puis je repère la fromagerie, ma gourmandise. J'entame la discussion avec la fromagère, qui me conseille de goûter leur Brie fermier. Sans hésiter je reconnais le goût inimitable et la texture d'un Brie unique que j'ai eu l'occasion de déguster lors d'un repas gastronomique où j'avais été invité. C'était la première fois que je mettais les pieds dans un restaurant étoilé et je n'avais pas été déçu du voyage. Ce Brie fermier avait particulièrement retenu mon attention, d'autant plus que je n'avais jamais réussi à en trouver d'équivalent par la suite. Je partage mon émotion à la vendeuse qui m'explique



en riant que ces Brie sont produits en petite quantité et sont diffusés exclusivement sur les marchés du secteur, dans leur boutique et dans quelques grands restaurants parisiens. Je lui en demande la raison. Elle me demande si j'ai un peu de temps car elle doit remonter plus loin dans le temps. Je vérifie nos horaires auprès de mon chauffeur. C'est bon.

Elle et son frère (encore une histoire familiale !) ont repris la fromagerie de leurs parents, qui existait depuis 1895, et ils ont poursuivi le métier d'affineurs. Ils amènent le fromage à maturation dans des caves adaptées qui permettront une fermentation spécifique à cette région, liée au climat frais et humide d'ici. Avant l'arrivée des coopératives dans les années 1950, chaque ferme transformait son fromage, ensuite récupéré par les affineurs. Il n'y avait alors

que du Brie fermier et tous avaient un goût particulier. Avec les coopératives et le mélange des laits, le goût s'est uniformisé. Parfois le lait ne venait même pas du territoire car aucune AOP (Appellation d'origine protégée) ne protégeait le Brie à l'époque. Tout cela a heureusement changé et a eu des incidences positives sur la qualité du lait. Avant l'AOP, la concurrence était rude et de nombreux fermiers ont arrêté la production. L'automatisation et la simplification des différents métiers liés à l'agriculture se sont accompagnées d'une perte de lien et de rapport de proximité. Elle observe actuellement un mouvement important, surtout porté par des jeunes, pour retisser ces contacts et retrouver une connexion avec les consommateurs. Cela se traduit par la vente directe, une recrudescence des marchés de producteurs... Je suis heureux de l'entendre dire que ce n'est pas un changement anecdotique mais un mouvement de fond très net.

Eux ont choisi de rester proches des producteurs de lait, qui le valorisent mieux puisqu'il est transformé.

Ils travaillent maintenant avec plusieurs fermiers dont un avec qui ils ont créé une association pour développer des produits typés et authentiques. Ils ont aussi sélectionné des laiteries où les vaches mangent de l'herbe de la Brie, ce qui réduit leur nombre à deux ou trois ! Avec les mélanges de lait collecté, ils font des Brie laitiers ; avec leur association, ils produisent des Brie fermiers. Pour ces derniers, le lait est traité immédiatement après la traite et ne subit aucun choc thermique, pas de refroidissement ni de réchauffement. C'est un lait « vif » qui aura un goût plus fort, avec des arômes puissants, plus proches de l'animal. Aucun doute, le fromage est une matière vivante ! Afin de ne pas entrer en concurrence au sein de leur groupement, l'éleveur et producteur de lait vend cinquante pour cent des fromages en direct sur le marché parisien ; eux se chargent de l'autre moitié, tournée vers la vente locale et les marchés régionaux.

Grâce à cette association, ils peuvent répartir le travail et s'entraider. Tous sont polyvalents sur les différents métiers et peuvent se relayer. Ils forment aussi des jeunes et ont un salarié en commun, une transmission récompensée par la Chambre des métiers et de l'artisanat. Ils ont tous vu leurs parents s'épuiser à la tâche, être seuls et saturés, et ne souhaitent pas vivre selon ces rythmes qui n'autorisent aucune

respiration. Alors ils se sont organisés autrement. Grâce à cette association et son fonctionnement équilibré, chacun peut prendre des congés, s'aérer, aller voir ailleurs et lever le pied de temps en temps. Le travail est pourtant assuré sept jours sur sept et trois cent soixante-cinq jours par an. Ils produisent des volumes faibles et grandissent très peu pour préserver cette gestion familiale et maîtrisable. Bien sûr ils partagent et gagnent un peu moins, mais leur qualité de vie est nettement améliorée. Leurs enfants les accompagnent sur les marchés. Elle me présente d'ailleurs son fils. Je vois sa fierté de participer à l'aventure familiale.

Ils sont régulièrement approchés par la grande distribution mais refusent de s'engager à l'avance sur des volumes qui leur feraient perdre cette souplesse et l'absence de routine. Comme tous l'ont déjà évoqué, ça reste un combat permanent pour réagir aux règles, normes et risques. Un puissant groupe international spécialisé dans le lait voulait les convaincre de travailler avec du lait pasteurisé plutôt que cru pour pouvoir exporter les fromages, mais ils ont défendu les notions de patrimoine et d'identité qui les définissent.

Pour elle, le Brie tout seul n'existe pas, chaque fromage est lié à la région et aux appellations - Meaux, Melun, Coulommiers -, mais aussi au territoire et aux paysages façonnés par les romains qui avaient installé des villas agricoles de cinquante à soixante-dix hectares avec quelques animaux. Sans prés, pas de vaches et sans vaches, pas de lait. Il s'agit donc de préserver à tout prix la terre agricole, sa valeur foncière.

Je l'interroge sur les changements climatiques : ils ont une incidence gérable car ils modifient l'organisation du temps et la saisonnalité, mais pas les processus de fermentation. Ils ont d'ailleurs développé une tomme qui répond au manque d'eau dans les prés en été et se conserve mieux.



Je suis rassuré et impressionné par la concordance avec tout ce que j'ai pu entendre jusqu'alors. Cette discussion en est même une synthèse parfaite. Sa vision est positive, concrète et pragmatique sur l'évolution du métier d'agriculteur, avec des propositions qui fonctionnent et tiennent la route aussi bien humainement, environnementalement qu'économiquement ! Quelle bouffée d'air frais.

Je sens que mon interlocutrice veut aborder un autre sujet essentiel. Je la taquine en disant qu'heureusement que son fils est là pour prendre le relais avec les autres clients. En effet, elle tient à m'expliquer un point majeur : la pédagogie. C'est vrai, ce sujet manquait à l'appel ! Ils ressentent la nécessité de développer une culture du goût car les Brie fermier sont plus puissants et beaucoup ont perdu l'habitude de ces goûts différents à cause des produits uniformisés. Ils travaillent avec les enfants pour les éduquer et se tournent également vers le grand public. Ils ont créé une salle de dégustation, un espace muséal, une salle de conférence et accueillent des visites guidées qui passent entre autres par leurs deux caves d'affinage. Ils reçoivent près de cinq mille visiteurs par an, dont certains viennent du monde entier. Preuve qu'il n'est pas nécessaire d'exporter les fromages puisque ce sont les consommateurs qui s'exportent eux-mêmes ! Ils ont fait une vidéo en français et en anglais, ils travaillent avec l'Office du tourisme et le reste se fait par bouche-à-oreille et par une reconnaissance progressive. Je me dis

que mener de front tous ces métiers et activités n'est tout de même pas donné à tout le monde...

Ici aussi la qualité des produits est la meilleure publicité. À ce sujet, je lui demande de me conseiller pour m'aider à choisir entre les différents Brie. Ma question était innocente et me voilà replongé dans l'histoire, fascinante.

Les archéologues ont trouvé à Provins, à quelques dizaines de kilomètres de chez elle, des récipients datant du Néolithique. Ils se sont révélés être des panses de veau percées à l'intérieur. La présure naturellement présente dans ces estomacs permet la fermentation du lait en fromage. Ses ancêtres ont probablement voulu garder du lait dans ces outres naturelles et ont inventé le fromage ! Charlemagne parlait déjà du Brie en 774. La recette d'aujourd'hui est inchangée, avec des techniques liées à la présure et au temps de repos du lait qui diffèrent légèrement d'un Brie à l'autre. Le petit moule correspond au lait d'une vache lors de la traite du matin, ce qui représente dix litres ; c'est le Brie de Coulommiers. Le moule moyen est pour le Brie de Melun, fait avec la traite du soir, c'est-à-dire douze litres. Le grand moule est dédié au Brie de Meaux et est fabriqué avec le lait d'une vache, traites du matin et du soir mélangées. Une classification très pragmatique !



Je ne sais que choisir et décide de faire un test par moi-même, à partager entre amis. Je prends donc un peu de tout.

Je regarde l'heure et réalise que je dois partir pour attraper mon train.

Je quitte cette fromagerie si agréable et enjouée en lui promettant de venir visiter son petit musée (et en profiter pour faire le plein de Brie).



## §

Mon chauffeur et ancien voisin de retraite briarde m'a accompagné et a patiemment profité de la conversation. Arrivés à la gare, je le salue affectueusement. Il m'avoue que ce sera plus calme après mon départ mais il me remercie pour toutes mes questions. Elles le sortent de sa morosité et ouvrent des perspectives. Il a besoin d'un peu de temps pour laisser infuser tout ça. Mais du temps, il en a !

Je lui promets de revenir bientôt. Son immense sourire en dit long sur notre amitié naissante et sur la façon dont les idées nouvelles circulent dans son cerveau et dans son cœur.

Le train entre en gare. Je m'installe et fais le vide. Je suis bien.

