

BERTIGNAT

Bâtisseurs d'un idéal paysan

À Bertignat, la ferme en permaculture Le Croque Jardin, sur 3.000 m², propose légumes de saison et produits transformés. La structure sera présente à la foire Humus qui se déroule à Châteldon, les 2 et 3 mai.

YANN TERRAT
yann.terrat@cestrafrance.com

C'est ici, sur les hauteurs du Livradois, à quelques encablures du bourg de Bertignat, que Marie-Laure Hoareau (36 ans) et Maxime Tondu (35 ans) ont décidé de s'installer, il y a moins de dix ans pour un projet de vie correspondant à leurs valeurs. « Nous sommes architectes de formation. J'ai exercé ensuite comme chargé d'études en ville mais je ne voyais pas ma fille grandir à cause des horaires de travail. Nous avions projeté une mise au vert plutôt vers 45 ans, mais finalement ce fut plus tôt que prévu », sourit l'agriculteur. « Et on s'est rendu compte que finalement commencer jeune c'était tout aussi bien, car il faut mettre beaucoup d'investissement personnel, physique et mental dans notre structure. »

Revenus et cadre de vie

Commence alors une nouvelle vie, sur ce domaine isolé de 3.000 m² composé d'une maison d'habitation aux volumes imposants, granges et ateliers attenants, à 720 mètres d'altitude, exposé sud-est avec vue imprenable sur le massif du Forez, « découvert par hasard sur Le Bon Coin, un vrai coup de cœur ». Sur cette terre granitique, « où il n'y a pas de source », tout restait à faire. À commencer par élaborer le projet : ce sera le maraîchage en permaculture (entre 30 et 40 variétés différentes) et la transformation de ces produits pour valoriser au mieux les légumes cultivés sur 1.000 m² et optimiser les revenus. Premier défi, il a fallu convaincre la chambre d'agriculture de la viabilité du projet car en 2019, lors de l'installation, ce type de structure sur une petite surface, sans gros matériel, bousculait les standards de l'époque dans une région historiquement tournée vers l'élevage. « Nous avons été le premier dossier qui a été refusé à l'échelle locale de la Chambre d'agriculture mais qui a été accepté au niveau régional », rappelle Maxime. À hauteur de 30.000 €, la

dotation Jeunes agriculteurs (DJA), leur a permis de financer le laboratoire de transformation, essentiel à leur développement économique (voir encadré).

Sept ans plus tard, la micro-ferme Croque Jardin a réussi son pari, sur bien des aspects.

Au niveau économique, la vente des légumes frais sous forme de paniers représente une toute petite partie du chiffre d'affaires. « 15 à 20 %, et cela nous coûte plus de temps que nous rapporte de l'argent. Mais je ne m'imagine pas être maraîcher sur un territoire et de ne pas pouvoir vendre des légumes », développe Maxime qui détaille l'organisation mise en place : « Nous travaillons avec Cagette.net. Les gens commandent sur le site, ça nous permet de préparer exactement ce qu'il faut. On a un point de distribution à la ferme le mercredi. On livre aussi sur des points de dépôts comme à Vertolaye. » La vente de ces produits frais ne suffisant pas à faire tourner la structure, ce sont bien les produits transformés qui représentent le véritable moteur économique de la ferme. Une transformation qui permet également d'écouler les produits mal calibrés ou endommagés par les intempéries.

Ce modèle économique a permis durant ces premières années d'auto-financer l'outil de travail et de dégager de faibles revenus : « Jusqu'ici, on se payait 600 € par mois pour deux personnes. » Mais les investissements enfin remboursés, le couple pourra se dégager « un vrai salaire » dès cette année. Un revenu faible compensé en grande partie par un style de vie tout en sobriété avec naturellement la consommation des produits de la ferme, mais pas seulement. Charges de carburant quasi nulles, « je livre en véhicule électrique rechargé grâce à des panneaux solaires », chauffage au bois et rénovation en autoconstruction grâce aux compétences d'architectes, le couple a fait en sorte de réduire au maximum ses dépenses. Concernant l'apport de l'eau, entre autres exemples, celle de pluie est récupérée sur



Maxime Tondu, sur son exploitation, à plus de 700 mètres d'altitude.

quelque 350 m² de toitures (maison d'habitation, grange, atelier). Comme l'eau grise (douche, vaisselle) qui est, elle aussi, dirigée vers des bassins extérieurs et filtrée naturellement puis distribuée, ensuite, grâce à un système de pompe pour arroser les plants.

Intégrés dans un réseau

Des économies de charges, donc, grâce à une organisation très carrée, mais aussi de temps de travail. Car le couple, et la famille qui s'est agrandie depuis, cultive aussi son cadre de vie et l'emploi d'un salarié leur permet notamment de profiter des week-ends en famille. Un choix délibéré pour ne pas être submergé et se libérer également tout le mois de janvier, pour réfléchir notamment à l'avenir de la structure. Une ferme qui pourrait, dans les années à venir, se tourner un peu plus vers l'accueil du public et les spectacles. Une manière de creuser le sillon d'une autre agriculture possible et dans l'air du temps. Aujourd'hui, Croque Jardin n'a plus rien d'un projet atypique et isolé. Il se structure au sein d'autres réseaux d'entraide et de nouveaux porteurs de projets. ■

LES PRODUITS TRANSFORMÉS

UN ATELIER DE TRANSFORMATION DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE

Du semi, jusqu'au produit transformé et sa commercialisation, Croque Jardin gère toutes les étapes de production (sauf la culture de graine). Son investissement (environ 30.000 €) le plus important ? Un atelier, conçu dans une grange attenante et selon des normes d'hygiène imposées. Four, déshydrateur, broyeurs, machine à capsuler et autoclave pour la stérilisation, cet



espace de travail permet de cuisiner une trentaine de préparations comme autant de références en catalogue : pestos (carotte, basilic, roquette, capucine), tartinades (brocoli, courge), sauces et ketchups (courge, tomates cerises), pickles (courgette au curry, chou et baies de roses, pâtisson au gingembre), soupes, confitures, sirops (lilas, sureau, rose), achards de légumes et chou rouge à la pomme. Dans cette cuisine professionnelle, les recettes sont très travaillées (épices ou piments) grâce,

notamment, au savoir faire de Marie-Laure, originaire de la Réunion. Les produits sont disponibles en vente directement à la ferme, les marchés locaux ou d'autres points de vente comme à Aux champs à Thiers ou le Local à Ambert.



Les deux maraîchers utilisent la plupart du temps des matériaux recyclés, pour les serres notamment.

THIERS