

Projet d'installation en agriculture biologique

Lieu-dit :	La Vialle Neuve
Commune :	Meyrignac-L'Eglise
Canton :	Corrèze
Département :	Corrèze
Région :	Limousin

Amiens, décembre 2008 (réactualisé)

Carol Johnson Le Gal et Christophe Le Gal
100 rue Charles Dubois
80000 Amiens
03 22 46 90 24

Présentation de nos expériences et compétences :

Carol, je suis américaine de naissance (bilingue). Après avoir fini mes études au Texas (Bac+4 en histoire de l'art et langue française), j'ai choisi de vivre en France (il y a 12 ans) en rencontrant Christophe. Je me suis formée aux métiers de l'art et du patrimoine (maîtrise des sciences et techniques à Rennes en 2000), j'ai travaillé dans ce domaine en dirigeant et développant un site patrimonial, culturel et touristique durant 5 ans (Château XVIII^e sur 30 ha). Depuis le mois de mars 2007, je suis au contact de Jean-Louis Christen, maraîcher biologique dans les Hortillonnages d'Amiens, afin d'approfondir mon approche du métier, je travaille pour lui depuis juillet 2008 (maraîchage, préparation de marché et vente). Je me suis formée dans le domaine agricole (titulaire du Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) sur l'année scolaire 2007-08 au CFPPA du Paraclet (près d'Amiens), en partenariat avec le CFPPA du Rheu (près de Rennes) pour la partie bio.

Christophe, breton d'origine, je suis travailleur social depuis plus de 20 ans (éducateur spécialisé). J'ai une expérience de "terrain" auprès de différents publics, une expérience de cadre d'une dizaine d'années, cadre dirigeant en établissement à caractère social de 5 ans, une expérience de cadre de formation professionnelle des adultes de 6 ans. Ma passion pour la cuisine m'a amené à me former (BEP et CAP en 1991 à Quimper) et à exercer le métier de cuisinier (restaurants gastronomiques, restaurant végétarien...). Par ailleurs, j'ai des connaissances me permettant d'identifier, de cueillir et de cuisiner des plantes "sauvages" comestibles, enfin j'ai une longue expérience de conduite de potagers en bio et une pratique des systèmes coopératifs (coopérative de produits bios).

Nous sommes impliqués dans la vie d'une AMAP sur Amiens et d'autres associations locales.

Nous sommes parents de 2 enfants, Claire 5 ans et Mériadec 3 ans.

Valeurs qui motivent notre projet :

Notre projet professionnel est indissociable de notre projet de vie. Il se nourrit donc des mêmes valeurs, des mêmes engagements pour ce qui nous concevons comme :

responsable (sur le plan social et écologique)

juste (éthique et solidaire)

propre (respectant la nature, attention particulière aux effets bénéfiques sur la santé humaine, traçabilité garantie par un label)

bon (humainement, par le plaisir et la fierté que donne une activité noble et, bien évidemment, par la saveur des produits cultivés et transformés).

durable et soutenable (écologiquement, économiquement et socialement)

joyeux (au sens de la convivialité)

Nous souhaitons promouvoir une approche globale qui intègre agriculture, tourisme, culture, éducation et consommation.

La palette de nos compétences et expériences, notre capacité à travailler en réseau nous situe comme médiateurs entre les citoyens-consommateurs et l'agriculteur-paysan en tant que garant de la transmission de savoir faire, de sens et de valeurs dont la société a besoin aujourd'hui, plus que jamais.

Durant cette phase de montage du projet, nous avons été accompagnés par l'agence "Agriculture Biologique en Picardie", ainsi que par "Terre de Liens". La Chambre d'Agriculture nous accompagnera dans la phase de concrétisation de notre installation.

Contexte :

Depuis plusieurs années, de plus en plus de Français sont demandeurs d'une nourriture plus "naturelle", plus "saine". Ils montrent une attention accrue pour la provenance, la composition, les modes de culture de ce qu'ils consomment. Les crises de la vache folle, de la grippe aviaire, la crainte des OGM, sont des facteurs qui renforcent ce processus.

Le débat public sur nos modes de vie, de production, de consommation et leurs impacts sur la planète (réchauffement climatique, perte de la biodiversité...), touche un nombre toujours plus important de nos concitoyens. Ce débat est en passe de devenir le vecteur de changements profonds et durables de nos modes de vie. Dans ce contexte, la traçabilité, la proximité (production locale), la labellisation des produits de consommation courante comme les fruits et légumes, les œufs, est une garantie pour un consommateur soucieux de sa santé et plus conscient des impacts écologiques et sociaux de son mode de vie. Ces dernières années, les dimensions éthiques et solidaires des modes de production et de consommation sont passées du militantisme confidentiel, aux enjeux de société qui préoccupent une opinion publique de plus en plus vaste.

Selon les sources communiquées par l'Agence Bio* :

- le marché du bio a augmenté de + 9,5% depuis 1999 alors que l'ensemble du marché alimentaire n'augmentait que de 3,6% dans le même temps,
- le consommateur bio est fidèle, l'ancienneté moyenne de sa consommation est de 9 ans,
- les produits bio attirent de nouveaux consommateurs, 28% disent consommer bio depuis 3 ans et moins
- 24% de consommateurs/acheteurs de produits biologiques ont l'intention d'augmenter leur consommation,
- 8 français sur 10 émettent spontanément des commentaires positifs à l'évocation des produits bio,
- 85% des français affirment que les produits bio sont « *plus naturels car cultivés sans produits chimiques* »,
- 84% sont d'accord pour dire qu'ils « *contribuent à préserver l'environnement* »,
- 81% de commentaires positifs sont émis en rapport avec le caractère sain et naturel des produits.

**baromètre CSA de l'Agence Bio : www.agencebio.org,*

Les consommateurs réguliers de produits bio se soucient de l'origine de ce qu'ils achètent, une production locale, à visage humain, privilégiant le "petit producteur". Hormis les préoccupations concernant la santé, l'environnement et la question sociale, ils souhaitent acheter les produits qui ont du goût, répondent à un besoin de diversité et qui racontent des histoires leur conférant une identité, antithèse du produit standard, aseptisé et anonyme. Ils cherchent à créer des liens avec ceux qui cultivent, transforment et vendent les produits qu'ils achètent, les formules de "paniers paysans", les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) répondent à ces préoccupations.

Le mouvement des AMAP, trouve son origine au Japon où 25% de la population s'engage à soutenir l'agriculture paysanne par le biais des *Teikei*, l'équivalent des AMAP (en japonais *Teikei*, signifie : "le visage du fermier est sur le produit"). En France, ce sont plus de 300 AMAP, regroupant plus de 30000 adhérents, qui approvisionnent localement des familles, valorisant ainsi, l'agriculture biologique, la qualité des relations de respect et de confiance entre producteurs et consommateurs, ainsi que la protection durable de la nature. La demande est en forte hausse, des réseaux locaux, régionaux, nationaux et internationaux se structurent. Nous constatons une nette tendance d'une large partie des citoyens à vouloir mettre en actes l'adage : « *penser globalement, agir localement* »

Malgré la demande croissante, la filière bio peine à se développer, la France dépend des importations (l'Italie, l'Autriche, l'Espagne, parmi d'autres pays exportateurs, ont prioritairement recentré leurs politiques agricoles sur le développement du bio). Un des principaux écueils au développement de l'offre trouve sa cause dans l'accès au foncier devenu très difficile (pression immobilière sur les zones urbaines et péri-urbaines, prix du foncier bâti en milieu rural).

Des candidats à l'installation se qualifient, sont prêts à s'engager, mais se heurtent aux questions de viabilité économique tant la question de l'accès à la terre est contraignante.

Protocole de Kyoto, Agenda 21, Grenelle de l'environnement, le dernier rapport du GIEC sur le climat, marquent l'urgence à agir en s'engageant durablement et de manière soutenable pour préserver notre patrimoine et nos ressources naturelles, garantir un avenir à nos enfants, lutter contre les intolérables inégalités entre le nord et le sud.

Nous souhaitons contribuer à notre niveau (engagement en bio, mise en actes de nos valeurs), aux actions locales dont les effets globaux seront déterminants pour les générations futures.

La Vialle Neuve

Située sur la commune de Meyrignac-l'Eglise, la ferme de La Vialle Neuve est implantée sur 6 ha entre 500 et 580 m d'altitude. Le bâti est composé d'une maison d'habitation, d'un poulailler, qui y est accolé, d'un four à pain et de deux granges. L'architecture est traditionnelle, en granit, couverte d'ardoises et s'intègre parfaitement dans le paysage. Plusieurs bâtiments demanderont à terme des travaux pour leur redonner l'usage et l'esthétique qu'ils méritent. Il faut souligner qu'aucun bâtiment "récent" ou rénovation hasardeuse ne "défigurent" le lieu.

Les 6 ha sont regroupés autour des bâtiments. Dernièrement, les terres ont servi de pâtures à des chèvres et des vaches. La ferme a permis la production de fromage de chèvre durant les dix dernières années. Pour cette activité, un laboratoire a été aménagé dans la maison.

La ferme s'étage sur un dénivelé de 80 m, sur une combe qui se divise en 2 branches en remontant la pente, formant ainsi, un "Y". Les bâtiments se situent sur la partie haute, sur une terrasse surplombant l'intersection des deux branches de la combe. Les traces de plusieurs terrasses bien orientées se laissent deviner. L'orientation des pentes et terrasses se décline du sud-sud-est au nord-ouest.

La Vialle Neuve est entourée de bois à l'ouest, au sud et à l'est, géré par un groupement forestier communal, cet environnement protège des vents dominants et assure des zones de régulation (riches en auxiliaires) avec les autres zones agricoles (essentiellement des prairies). Ces bois se composent d'une dominante de chêne, de hêtre et de châtaigner. A proximité de la maison, on trouve un grand tilleul ainsi qu'un noyer. Au nord, la ferme est bordée par la route départementale 26, un ancien virage de cette route permet d'accéder, de plain-pied, à une grange et d'emprunter le chemin goudronné qui mène aux autres bâtiments.

L'eau est présente sous la forme de deux sources : l'une alimentant un petit ruisseau qui parcourt la combe, l'autre se situe dans la partie basse de la ferme.

Un système de phyto-épuration a été installé pour filtrer toutes les eaux rejetées par la maison et le laboratoire. Des panneaux solaires alimentent le chauffage de l'eau. Les aménagements sont conçus en matériaux écologiques.

La qualité et l'importance (surface au sol) du patrimoine bâti permettront d'intégrer des activités diversifiées : stockage, conservation, transformation et vente. Les bâtiments permettront, plus particulièrement, de valoriser l'accueil sur la ferme, sous différentes formes.

Cette ferme offre donc les caractéristiques d'un ensemble cohérent devant permettre le développement des activités conformes à nos souhaits, en y assurant à terme, une grande part de l'autosuffisance essentielle à un système vivant, équilibré, autonome et durable.

Situation de la ferme :

Sur le versant sud du massif des Monédières (point culminant au Puy de Monédière à 919 m), situé dans le parc naturel régional de Millevaches en Limousin. Ce massif fait partie intégrante du Massif Central, il en est l'un des contreforts ouest.

Sur la commune de Meyrignac-l'Eglise, à 2 km du village (54 hab)

2,5 km de Saint-Augustin (434 hab, tous commerces)

6 km de Corrèze, chef-lieu de canton (1 165 hab, tous commerces)

11 km de la gare de Corrèze (ligne Tulle – Clermont-Ferrand)

24 km de Tulle, Préfecture de département (15 553 hab, gare TGV)

Le canton de Corrèze est en pays de Tulle.

Meyrignac-l'Eglise fait partie de la Communauté de communes des Monédières et fait partie des communes du Parc Régional Naturel de Millevaches en Limousin.

Climat :

Climat de type océanique altéré, amplitude marquée des températures, chutes de neige et gelées fréquentes en hiver, vents dominants d'ouest.

L'agriculture sur ce territoire

Dans cette partie de la Corrèze, de petites fermes en polyculture-élevage représentaient le mode de production agricole dominant. Les petites surfaces des fermes, le climat combiné au relief et aux sols pauvres, avaient déterminé des fonctionnements autarciques, les quelques surplus étant vite écoulés sur un marché de proximité.

Aujourd'hui, la production agricole dominante de ce territoire est l'élevage bovin (race Limousine) sur le canton de Corrèze, on compte 118 éleveurs bovins. L'élevage marque le paysage par la présence de prairies permanentes, le parcellaire est de taille réduite et s'adapte aux contraintes du relief et de l'hydrographie. L'espace boisé exploité est important, il ponctue le paysage (près de 50% de la superficie du département, environ 30% sur le canton de Corrèze). On compte 176 exploitations agricoles sur le canton, dont 5 sur la commune de Meyrignac-l'Eglise.

La situation en zone de montagne et en PNR, est un atout pour l'obtention d'aides à l'installation, au maintien d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et à la diversification des activités agricoles.

Environnement humain :

Une des clés de la réussite de notre projet, réside dans la qualité des relations humaines et des rapports sociaux sur le territoire de notre installation. Nous souhaitons nous engager et contribuer au travail en réseau et dans les formes locales d'entraide et de solidarité.

Depuis notre rencontre avec les personnes impliquées dans la vie et l'avenir de ce lieu, nous avons perçu que nos propositions répondaient à leurs attentes : agriculture biologique,

accueil à la ferme, valorisation et transmission de savoir faire, implication dans la vie locale. Il apparaît qu'une communauté de valeurs se dessine et permet à notre projet et aux projets de territoire, de se nourrir, de se compléter et de s'enrichir.

A ce propos, le projet de l'association "Résider pour entreprendre", porté par Olivier Toutain dans le village de Meyrignac-L'Eglise, présente des connexions et des axes de travail commun avec notre projet. Dans ce contexte, la dimension participative (*voir chapitre suivant*) de notre projet pourrait répondre à des besoins locaux.

D'autre part, le Plateau de Millevaches offre un réseau dense d'associations, d'entreprises, d'initiatives qui favorise projets et actions valorisant l'éthique, la solidarité et l'écologie. Sur ce territoire rural, éprouvé par des mouvements de désertification, sur une terre parfois rude, les liens sociaux sont étroitement tissés. Nous espérons contribuer à la richesse de ce tissu et offrir à notre tour des ressources pour renforcer localement la solidité et la pérennité de ce réseau.

Notre projet :

Notre projet tente d'articuler plusieurs dimensions qui nous semblent complémentaires. Nous souhaitons contribuer à une approche globale intégrée dans un tissu social et solidaire, écologique et économique de proximité. Notre projet se décline en quatre volets :

1. Maraîchage et cultures biologiques
2. Petit élevage
3. Transformation des produits
4. Accueil à la ferme

1. Agriculture biologique :

Conscients de la fragilité de la biodiversité, nous ne pouvons envisager de cultiver la terre qu'en la respectant. La terre nous est confiée et nous ne sommes que de passage, aussi nous souhaitons garantir la transmission d'une terre saine et fertile pour des générations futures.

L'eau, si précieuse pour la production maraîchère, est un bien commun qui impose une gestion écologique des pratiques agricoles. L'agriculture biologique permet de garantir un moindre impact écologique. Ce choix, par les approches qu'il valorise, peut même contribuer à la régénération d'une nature souvent maltraitée par des pratiques centrées sur l'unique critère de productivité. Cela se traduit par la préservation et mise en valeur des zones humides, renforcement de la biodiversité, plantation de haies valorisant les variétés locales...

Nous nous engageons à respecter le cahier des charges d'Agriculture Biologique (absence totale de produits chimiques de synthèse, d'OGM, de colorants et de conservateurs chimiques). Les agriculteurs biologiques appliquent les méthodes de travail fondées sur le recyclage des matières organiques végétales et animales, la rotation et l'association des cultures. Ces méthodes visent à respecter l'équilibre des organismes vivants qui peuplent le sol (bactéries, champignons, vers de terre, etc...).

La fertilité doit être maintenue ou augmentée par la culture de légumineuses, d'engrais verts ou de plantes à enracinement profond, dans le cadre d'un programme de rotation pluriannuelle approprié. Nous prévoyons d'incorporer dans le sol les matières organiques (compostées ou non) comme le fumier de ferme ou le bois raméal fragmenté (BRF), une alternative intéressante à un manque d'apports organiques d'origine animale.

Pour lutter contre les parasites, maladies et "mauvaises herbes", nous choisirons les espèces et variétés adaptées au terroir, limiterons les surfaces nues, établirons une rotation adaptée, utiliserons des procédés mécaniques (binage, sarclage, hersage et buttage) de culture, protégerons des ennemis naturels des parasites par des moyens adéquats (haies, nichoirs, lutte biologique, etc.).

Il s'agit de travailler avec la nature et non contre elle.

Selon la nature de production, une période de "conversion" seront nécessaires pour être certifié et pouvoir utiliser le label AB. Pendant cette période, le producteur est tenu de respecter le cahier des charges réglementaire de l'agriculture biologique sans pouvoir qualifier ses produits de "bio" lors de leur commercialisation.¹

Notre production valorisera la diversité et s'inscrira dans une volonté de lier "productivité" et esthétique. Nous sommes convaincus que l'approche esthétique favorise l'activité, participe au bien être de ceux qui travaillent comme à celui des visiteurs, des clients ou, tout simplement, du voisinage. Ce souci trouvera sa forme dans un aménagement qui prenne en compte les contraintes liées au relief, à l'ensoleillement, à la présence de l'eau, à l'organisation du travail et la recherche de perspectives, combinaisons de volumes, formes et couleurs, dans un cheminement structuré par des espaces aux atmosphères et aux références différentes, jouant entre ombres et lumière, espaces clos et espaces ouverts, zones sèches et zones humides.

La Vialle Neuve, par son environnement, son relief et ses expositions, offrent de nombreux espaces qui pourront faire l'objet de ces aménagements. Il ne s'agit pas de "dénaturer" le site, mais d'en faire ressortir les caractères (zones humides, arbres remarquables, terrasses, bâtis, point de vue...).

Nous souhaitons privilégier la complémentarité de nos productions biologiques par rapport aux productions proposées par d'autres producteurs locaux. Nous pensons orienter cette production vers des variétés locales, "anciennes" ou "oubliées". Notre production inclura des fleurs comestibles, des plantes médicinales et aromatiques. Nous produirons des petits fruits (fraises, framboises, groseilles à maquereaux, myrtilles, mûres...). Nous valoriserons les plantes spontanées "sauvages" locales comestibles comme l'ortie, le pissenlit, le mouron blanc ou le plantain ; cette valorisation permettant de porter un regard nouveau sur quelques "mauvaises herbes".

Exemple d'une production annuelle (liste donnée à titre indicatif de plantes annuelles ou vivaces qui seront choisies en fonction des conditions pédo-climatiques du lieu) :

Hiver

Chicorée, Rutabagas, Crosnes, Cerfeuil tubéreux, Capucine tubéreuse, Topinambours, Céleris, Panais, Chervis, Carottes jaunes et violettes, Persil-racine, Poireaux, Betteraves, Navets, Choux (chou branchu de Daubenton), Radis à chair rouge, Rave d'Auvergne

Printemps

Radis, Chénopode Bon-Henri, Asperges, Ail des ours, Alliaire, Plantain corne de cerf, Glaciale, Pourpier, Bourrache, Claytone de Cuba, Sucrine, Fèves

Été

Amarante, Baselle, Concombres, Courgettes, Haricots, Petits pois, Tétragone, Pomme de terre Vitelotte Noire, Radis violet, Oignon de catawissa, Pâtisson blanc, Physallis, Tomates

¹ *Produits Bio mode d'emploi*. Document issu du Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, octobre 2002.

Automne

Potimarrons, Potiron Galeux d'Eysines, Courge Butternut, Chayotte, Pé-tsaï, Pak-choï, Chou brocoli Romanesco, Crambe, Hélianti, Poireau perpétuel, Poire-melon, Souchet, Ail rocambole, Tomatillo, navet à chair jaune

Fleurs comestibles : inflorescence de nombreuses plantes, souci, rose, capucine, mauve, violette, coquelicot, bourrache, onagre, chrysanthème, bégonia, lavatère, sureau...

Plantes aromatiques : sarriette, thym, persil, sauge, romarin, cerfeuil, estragon, menthe, mélisse, livèche, agastache, shizo, pimprenelle...

Plantes "sauvages" : ortie, plantain, consoude, pissenlit, renouée persicaire, reine des près, ail des ours, chénopode, bardane...

2 Petit élevage :

Nous comptons élever des poules pour la production d'œufs frais et pour leur aide gratuite au désherbage et régulation des mollusques. L'existence d'un poulailler, accolé à la maison, permet la mise en œuvre rapide de ce petit élevage.

Quelques lapins compléteront l'élevage de poules.

Compte tenu de la surface des terres, nous envisageons l'élevage de quelques animaux utiles et complémentaires pour l'entretien de certaines parcelles (vaches, cochons, chèvres, ânes...). Une petite production de lait peut donc être prévue. La transformation de ce lait pourra aussi contribuer à l'autonomie de la ferme.

Les soins apportés aux animaux seront conformes au cahier des charges biologique et nous privilégierons les soins homéopathiques et phytothérapeutiques.

Cette dimension du projet doit contribuer à l'attractivité de la ferme dans son volet "accueil".

3 Transformation des produits :

Nous souhaitons valoriser nos savoir faire et nos productions en apportant une plus value aux fruits de notre travail. Nous transformerons une partie de notre production.

Productions envisagées : confitures, coulis, sirops, produits lacto-fermentés, boissons, plantes séchées, gâteaux, sorbets... Ces produits seront labellisés AB.

Ces productions pourront être vendues sur place, ou sur des marchés locaux. Elles pourront être offertes à la dégustation dans le cadre des activités d'accueil.

4 Accueil :

Nos valeurs et notre expérience nous portent naturellement vers l'ouverture de la ferme et la valorisation de son environnement et de ses activités. Pour nous, accueillir, c'est aller à la rencontre, transmettre, partager, créer du lien.

La qualité de l'environnement naturel et humain, la situation en PNR, la proximité de sites attractifs pour le tourisme vert (les Monédières, l'étang de Meyrignac-l'Eglise et son camping, Treignac un des plus beaux villages de France) confèrent au site de La Vialle Neuve une attractivité particulière.

Comme nous venons de le suggérer, La Vialle Neuve, par ses caractéristiques, a un fort potentiel d'attractivité. Nous souhaitons donc mettre en œuvre des activités d'accueil, dans le cadre d'activités locales déjà repérées, s'intégrer dans des "circuits" ou "parcours" dédié au tourisme vert et proposer des activités à fort potentiel collaboratif et participatif.

L'accueil se décline sous différentes formes :

Chambre d'hôte

Nous pouvons valoriser l'étage de la maison en aménageant, au moins, une chambre d'hôte. L'accent sera porté sur le confort et répondra à notre exigence d'utilisation de matériaux "écologique". Nous valoriserons la vie de la ferme pour permettre aux personnes hébergées de s'impliquer, quand elles le souhaiteront, dans les activités quotidiennes.

Table paysanne

Dans un esprit de table paysanne et familiale, nous proposerons une carte d'en-cas salés et sucrés à base des produits de la ferme. Cette carte sera attractive du fait de son originalité et de la qualité des produits travaillés.

Exemples : beignets de feuilles de consoude, d'ortie ou de fleurs de sureau, quiche à l'ortie, cake aux carottes, céleri et panais, muffins au potimarron, gâteau à la fraise, infusions (plantes fraîches) de menthe et de verveine citronnelle, infusion de reine des prés au miel...

Par ailleurs, cette carte offrira des préparations adaptées aux personnes confrontées à des restrictions alimentaires (allergie au gluten, diabète, régime hyposodé, lacto-intolérance...).

Une formule "table d'hôte" sera proposée en complément de l'accueil en chambre d'hôte. Comme nous l'avons précisé précédemment, les personnes accueillies le souhaitant, seront invitées à participer aux cueillettes et préparations des repas.

Visite de la ferme

Nous souhaitons proposer un parcours de découverte de la ferme et de ses activités. En visite libre ou guidée, individus, familles ou groupes pourront s'immerger quelques heures dans les espaces que nous aurons mis en valeur ou créés, comprendre le sens des aménagements, être accompagnés dans la lecture du paysage et bénéficier d'une sensibilisation aux thèmes qui nous tiennent à cœur (écologie, écoconstruction, préservation de la bio-diversité, solidarité...).

Initiations aux différentes techniques utilisées

Des ateliers ouverts à un large public (local et de passage) doivent nous permettre de transmettre nos savoirs et savoir faire autour des thèmes du jardinage biologique, de la cuisine, de la connaissance des plantes sauvages et de leurs utilisations...

Nous serons particulièrement attentifs aux publics en âge scolaire, en travaillant étroitement avec les enseignants, es structures de loisir ou des établissements spécialisés.

Nos aménagements doivent aussi permettre de favoriser et d'inciter l'accès des personnes à mobilité réduite et en situation de handicap, qu'il s'agisse du jardin, du bâti ou des animations.

Accueil à caractère social

Nous proposerons un accueil à caractère social permanent, dans une des chambres. Ce type d'accueil doit contribuer à l'accueil des personnes en difficulté dans le milieu rural proposé sur ce territoire. Cette activité, dans son versant "économique", devrait compléter les ressources tirées de l'activité agricole.

Enfin, nous souhaitons promouvoir toute sorte d'accueil de stagiaires, volontaires internationaux, personnes ou groupes souhaitant partager valeurs et expériences. A terme, nous espérons contribuer à la diffusion du savoir et savoir-faire relatif à une écologie qui valorise l'humain dans toutes ses dimensions.

Le projet global d'accueil sur la ferme doit s'inscrire dans le cadre d'un partenariat actif avec le tissu associatif et institutionnel local, il devra concourir au dynamisme et à l'efficacité de ce tissu, à la diversité de ses actions et à son rayonnement.

Notre clientèle :

Le "circuit court", la proximité et la complémentarité au sein d'un réseau, sont les principes prévalents de notre future activité. En effet, celle-ci, pour être cohérente avec les valeurs et principes énoncés précédemment, doit tenir compte des impacts écologiques et humains qu'elle génère (pollutions, stress, déshumanisation des rapports sociaux...).

Notre clientèle devrait être composée de particuliers, de restaurateurs, du réseau local de distribution des produits issus de l'agriculture biologique et, nous l'espérons, des collectivités locales qui souhaitent s'engager dans la préparation de repas bio dans les établissements dont elles sont responsables (crèches, écoles, maisons de retraites...).

La commercialisation vise trois niveaux d'engagement des consommateurs et usagers :

1. Pas ou peu d'engagement : le consommateur achète au fur et à mesure de ses besoins/envies. Il vient à la ferme.
2. Engagement en tant que membre d'une AMAP ou adhérent à un système de "panier paysan" local.
Dans le cadre d'une AMAP, en échange d'une avance de trésorerie sur plusieurs mois, des paniers garnis des produits de saison, sont distribués hebdomadairement. Cet engagement doit garantir un soutien actif et concret à l'activité, il fidélise le rapport entre producteur et consommateur sur des bases solidaires. Une animation sous forme de réunions thématiques et rendez-vous festifs au rythme des saisons est proposée. Nous avons des intentions de soutien d'une dizaine de familles pour le démarrage de l'activité.
A terme, nous aimerions procurer des paniers à une trentaine de familles.
3. Engagement en qualité de coopérateur : en tant que co-producteur dans une proportion d'investissement en temps et en risques qui reste à déterminer ; sous notre conduite, il participe activement à toutes les tâches de l'activité. Il s'engage à parrainer une personne ou famille, de la simple découverte, à la maîtrise de la production de légumes, petits fruits et fleurs (aux dimensions du potager familial) pouvant participer à l'économie de la famille. Cette forme de "jardin coopératif" ou, encore, de "jardin partagé", pourrait être intégrée à l'offre des services proposés par l'association "Résider pour entreprendre".

Cette troisième catégorie pourrait devenir opérationnelle au terme des 2 à 3 premières années de mise en culture, elle doit favoriser un investissement humain et social fort pour garantir la pérennité de l'activité dans sa dimension sociale.

Notre idée est de permettre le développement de solidarités entre personnes de milieux sociaux différents, aux projets de vie différents, par un système de parrainage. Chaque coopérateur s'engage à accompagner des personnes ou familles, celles-ci pourront être "à revenus modestes", parfois en situation de "précarité", ou souhaitant, tout simplement s'initier au jardinage, dans la découverte d'une activité saine, structurante et positive dans le budget familial.

Ce parrainage est conçu comme une forme de solidarité conviviale et non-institutionnelle. Elle s'adresse au désir d'apprendre, de partager et d'en tirer de la valeur (économiquement et symboliquement), plutôt qu'au statut d'assisté (dépendant d'aides sociales existantes) ou qu'à celui de simple consommateur d'activité. Au terme de deux ans, les filleuls seraient invités à prendre leur autonomie pour créer leur propre jardin, riche de nouveaux savoirs et d'un lien social retissé. Les parrains s'engageraient à accompagner les projets de leurs filleuls et au-delà, à garantir la pérennité des relations ainsi créées.

Cette forme d'engagement n'a pas vocation à se substituer, le cas échéant, aux mesures d'accompagnement des services sociaux, elle peut, par contre, devenir une ressource complémentaire, un relais. Cette forme d'engagement devra permettre, aussi, l'accueil de personnes en situation de handicap, par le biais de conventions passées entre établissement sociaux ou médicaux-sociaux et notre "organisation".

Nous pouvons offrir, sous la forme de journées de découverte ou de stage, une opportunité de mise en forme de projets personnalisés tels qu'ils sont contractualisés dans les établissements ou services accueillant ce public. L'enjeu est celui de l'accès et de l'exercice de la citoyenneté, la création d'un lien social intégrant toutes la diversité de l'humain dans sa relation aux autres.

Echéancier (à préciser)

Printemps 2009 :

Déménagement, aménagement

Travaux à La Vialle Neuve, aménagement intérieur, débroussaillage et première mise en culture.

Demande d'agrément pour un accueil à caractère social (4 mois de délais d'instruction de la demande après dépôt de dossier et visite de conformité).

Eté 2009 :

Réalisation des premiers investissements en équipement. Travaux agricoles.

Démarrage de l'activité d'accueil à caractère social (septembre).

Début du parcours d'installation "Jeune agriculteur" (stages pratiques, stages techniques...).

Installation aidée (DJA, autorisation préfectorale...), prévue au 1^{er} janvier 2010 (plus tôt, si possible), le début de production agricole commercialisable peut être espérée en fin de printemps de la même année.