

A NOUS DE JOUER !

Des jeunes agriculteurs réorganisent leur exploitation.

Exploitant cent vingt hectares à Lumigny en Seine-et-Marne, village situé à cinquante kilomètres de Paris, nous avons choisi de nous adapter et d'évoluer vers une production de qualité et de proximité. En région parisienne, onze millions de consommateurs nous entourent et nous devons répondre à leurs demandes : protection sanitaire des aliments, entretien du paysage, vente directe, entretien des bâtiments.

Vente directe



En 1987, nous faisons le pas de produire et vendre notre lait et ses dérivés à la ferme. En 1991, l'atelier vaches laitières quitte l'exploitation et un nouveau challenge nous attend. En 1992, le prix de la pomme de terre s'effondre, la coopérative nous demande de "dénaturer" notre production au champ. Catastrophe !!!

Comment accepter cet ultimatum ? On se lance : démarchage de clients - supermarchés, collectivités - installation d'une station de lavage, triage et conditionnement des pommes de terre en sacs de cinq, dix, vingt-cinq kilos ; moyens humains à mettre en face. A cela s'ajoute, en 1994,

la création d'une association départementale de fermes pédagogiques : "A la découverte de la ferme". Nous avons le souci d'expliquer notre métier aux écoles. Puis en 1995, devant l'exigence du consommateur qui veut un produit standardisé sans creux ni bosse, on installe l'irrigation et, pour que ce soit rentable, d'autres cultures irrigables sont mises en place : légumes verts, oignons.

La pomme de terre fait tourner la ferme, nous occupe tout l'hiver et nous apporte un revenu valable. La vente directe s'est enrichie de produits multiples venant de collègues voisins : des oeufs, du miel, du cidre. Aujourd'hui plus d'une douzaine de collègues nous fournissent régulièrement. Cela donne une ambiance stimulante et, si nous avons un coup de blues, le voisin est là pour nous reconforter.

La Ballade du goût

A Lumigny, trois fermes sont encore en activité et toutes trois ont choisi la vente directe : une cueillette de fraises s'est installée en 1981 puis tous les légumes et beaucoup de fruits sont venus l'achalander. Il y a deux ans, une jeune collègue, après avoir vendu pendant trois ans ses volailles et canards transformés en pâtés, magrets, etc. s'est lancée autrement. Elle a modifié un ancien logement en boutique pour vendre ses produits et ça tourne !

En projet, un panneau commun avec un quatrième collègue, pépiniériste, pour que tous comprennent que nous ne sommes pas concurrents mais collègues. Devant cet engouement, la Chambre d'Agriculture de Seine-et-Marne a lancé, voici huit ans "la Ballade du goût", le troisième week-end d'octobre à la fin de la semaine du goût.

Cette année, cinquante-sept fermes de notre "Seine-et-Marne grosses cultures" ont ouvert leurs portes en grand pour accueillir un public curieux de notre travail et heureux de découvrir notre savoir faire. *"Il faut en savoir des choses pour conserver tant de pommes de terre tout l'hiver !"* Nous sommes persuadés que notre image se bonifiera avec ce genre de communication. Nous profitons de ces temps d'échange pour expliquer nos démarches de production de qualité sous label pour le blé ; expliquer pourquoi Pascal sort le pulvérisateur si souvent pour épandre des quantités infinitésimales de produit phytosanitaire ou d'engrais pour que la plante absorbe tout. Car nos voisins du village n'aiment pas cet appareil.

Autres défis

Parallèlement à ce travail en commun, nous attachons beaucoup d'importance à réduire les coûts de matériel. Ainsi nous avons acheté en CUMA* tous les outils pour le travail de la pomme de terre, semis de haricots et moissonneuse batteuse. Nos bâtiments, pourtant colossaux, deviennent obsolètes pour les gros engins, aussi nous avons répondu à la demande de logements locatifs et nous en avons aménagé six dans une ancienne étable. Maintenant devant notre maison nous n'avons plus une ruine mais un beau bâtiment qui est utilisé et la cour est propre. Autre défi, un chauffage collectif au blé tourne depuis octobre ; il doit permettre à notre brave terre de n'être pas trop polluée. Et la fabrication d'huile de colza alimentaire et pourquoi pas de carburant à l'avenir ? Toutes les cartes sont entre nos mains, à nous de jouer !

Anne SEINGIER
Lumigny (Seine-et-Marne)

**CUMA: Coopérative d'utilisation de matériel agricole.*