

## 1. Les lieux.

St Sorlin de Morestel. samedi matin post-confinement, nous avons rendez-vous avec Philippe Allagnat, dans sa ferme. L'exploitation forme un GAEC, (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) rassemblant trois associés.

La production est proposée, entre autre, en vente directe et par le réseau 'Mes Voisins de Panier'. Nous sommes bien dans une démarche de circuit court et de produits bios.

## L'enquête bio par M & M

### 2. L'histoire du GAEC de l'Abreuvoir.

Si les choses aujourd'hui, paraissent assez simples; si la vente directe rencontre un grand succès, et plus encore dans la période de confinement qui vient de s'écouler, l'histoire pourtant est longue et pleine de rebondissements, si ce n'est d'embûches. C'est l'histoire, comme le dit Philippe Allagnat, d'un cheminement et d'un apprentissage.

Dans le contexte agricole des années 70, ce qui va de soi, c'est l'agriculture intensive; autrement dit, la production avant tout ; la production par dessus tout. Tel est l'impératif qui semble aller dans le sens du progrès et qui s'impose aux agriculteurs. Le salut serait dans l'augmentation (l'intensification) des productions. La ferme familiale, comme les fermes des alentours vivaient dans ce contexte. Le bio, cela va sans dire, était à l'époque, marginal, dans tous les sens du terme. Le 'local', au sens de la vente directe ou à proximité, apparaissait comme un reliquat des temps anciens.

Philippe A. a fait des études d'agronomie et de socio-économie ce qui l'a amené en Afrique, à rechercher les moyens de vivre sur la terre, et à observer l'influence des projets de développement rural sur les familles de paysans à l'échelle de la microéconomie. À son retour il a repris des études sur l'Économie du développement en milieu rural et a travaillé sur ces dimensions sociales.

Durant ces années son temps était partagé entre les études sur ces questions sociales et le travail à la ferme. Son installation sur l'exploitation familiale fut donc progressive et sa réflexion mûrit lentement, toujours guidée par l'idée de coopération, de mise en commun des moyens et des ressources; par une certaine rationalisation des outils, en procédant, par exemple, à des échanges de parcelles.

Du début des années 90 à l'aube des années 2000 son projet se précise: trouver un associé pour reprendre la ferme familiale; produire, mais sans croire aux dogmes de la croissance quantitative; transformer la production pour ne pas être un simple fournisseur de matière première; rénover les locaux en auto-construction; mettre aux normes les outils d'épuration.

Face aux difficultés pour s'accorder avec son associé sur les finalités de l'activité (vendre la matière première (le lait) ou vendre un produit laitier transformé), il redémarre seul, dans cette perspective de transformation, au début des années 2000. Mais avec une idée-force : remettre les vaches au pré.



### 3. Echapper à un modèle inadapté.

Philippe A. ressent fortement le caractère illogique de l'agriculture telle qu'elle est promue, enseignée et soutenue par le modèle productiviste de l'époque. Ces pratiques lui paraissent aussi dommageables au niveau de la qualité.

Il note que l'usage de l'ensilage (fermentation lactique anaérobie d'un fourrage humide), donne une acidité et un goût dont le produit final ne se dépend pas.

Il pointe l'utilisation de tourteaux de soja importés d'Amérique, pour compléter la ration des bêtes, ainsi que l'utilisation générale d'intrants dans les cultures (engrais chimiques, semences hybrides et produits de traitements « phytosanitaires »). Dans ces conditions, le bétail est souvent soigné aux antibiotiques, et le recours à d'importants moyens mécaniques s'imposent.

Autant d'éléments qui ont un coût très important, qui commandent la nécessité de produire et de vendre pour équilibrer, si possible, les comptes.

Pour résumer, cette agriculture qui se caractérise par une course aux volumes produits, s'accompagne d'un volume de dépenses tout aussi conséquent. Une course à la rentabilité, dont le résultat est à la fois mince et incertain. La plupart des subventions européennes, les subventions de la PAC (Politique Agricole Commune) ont contribué largement à maintenir ce système productiviste sous perfusion.



#### 4. Inventer autre chose.

L'inventivité ne semble pas avoir fait défaut à Philippe A. , et quitte à prendre le modèle dominant à contre-pied, il caresse le projet de remettre les bêtes au pré !

Nourrir un troupeau de vaches laitières à l'herbe ! Il faut se représenter ce qu'une telle idée a pu avoir d'iconoclaste. C'était briser les idoles de l'agriculture moderne.

Pour cela il fallait une surface de terrain suffisante, d'un seul tenant (ce qui demandera des échanges de terrain avec des voisins); ce sera sur les hauts de St Sorlin; puis il faudra mettre en place la traite mobile, comme dans les alpages; avec encore une fois un large recours à l'auto-construction.

Ce nouveau modèle va démarrer à partir de 2004. À tous les étages, il s'agit de restreindre le recours aux moyens mécaniques et chimiques; il s'agit de mettre en place un système intégré, soucieux de la valeur du produit final, mais aussi, du bien-être des producteurs premiers : les animaux. Les bêtes seront soignées selon les principes de l'homéopathie et nourries principalement par les produits de l'exploitation !

Sans être encore certifié en 'bio', tous les éléments sont pourtant progressivement mis en place, par l'abandon de ces substances pudiquement appelées 'phytosanitaires'.

La nourriture des animaux durant l'hiver et en complément des périodes de pâtures, est fournie par le foin engrangé durant l'été, dont on verra la particularité, et par un mélange de céréales, le méteil (un mélange de seigle, de blé ancien, d'avoine et de pois fourrager), produit dans l'exploitation. Ce type de culture illustre bien le principe de la complémentarité entre les plantes - ce qui est une application de la biodiversité - chacune ayant une hauteur différente va avoir l'espace et le moment propice à son développement et le pois fourrager va utiliser les tiges de céréales comme tuteurs pour se développer. Dans une culture de ce type, l'avoine couvrant le sol, il n'est pas nécessaire de désherber. Un semis de prairie qui se développera après la moisson, pourra même se faire dans le méteil au début du printemps.

Le recours au maïs est réduit. Comme on l'indiquait plus haut, le foin fait l'objet d'un soin particulier. Il n'est pas ensilé (système de fermentation humide) il n'est pas non plus simplement séché au sol. Le problème du foin séché et mis en bottes ou en balles, réside dans la déperdition de matières azotées, les feuilles du trèfle, par exemple, étant particulièrement fragiles. Le foin est ramassé après un ou deux jours, alors qu'il est simplement flétri, et avant qu'il soit sec; il est transporté en vrac là où il sera stocké, et séché par pulsion d'air réchauffé par un toit solaire (tôles sombres). C'est le séchage en grange. Ce procédé limite les manipulations et les pertes de feuilles (riches en azote) et permet d'avoir un foin pour l'hiver de très bonne qualité.



#### 5. La qualité dans tous ses états...

Le certification bio sera obtenue en 2010; l'exploitation fonctionne désormais sur 95 hectares, avec une soixantaine de vaches, et permet de salarier 4 équivalents plein temps.

Deux chiffres seulement permettent de réfléchir à ce modèle : une vache dans les conditions que nous avons décrites, donne environ 4500 litres par an (pour 8000 à 9000 litres dans un système conventionnel).

Sur une année, ce sont 1000 heures de tracteurs qui ont été économisées (sachant que l'heure coûte environ 15 euros pour le matériel et 10 pour le conducteur).

Les 3/4 du lait produit par le GAEC de l'Abreuvoir est collecté par la coopérative 'Biolait'; celle-ci mène une réflexion sur les valeurs sociales et humaines associées à son travail.

Le reste du lait est vendu directement, en partie transformé en yaourts et fromages blancs.

Pour bien comprendre et caractériser le fonctionnement cette exploitation, il faut avoir en tête tous les éléments qui semblent avoir permis d'atteindre un certain équilibre.

C'est le respect de l'animal qui passe 7 mois de l'année en pâtures et le reste dans une vaste étable aérée dans laquelle il peut se déplacer.

C'est la qualité des produits qui ne s'appuie pas seulement sur le respect d'un label, aussi intéressant soit-il, mais qui résulte de choix profondément pensés quant aux moyens mis en oeuvre.

C'est le bon usage du sol, de l'herbe, des associations végétales.

C'est le recours le plus réduit aux moyens mécaniques.

C'est une réhabilitation du local et d'une certaine autonomie.

C'est le plaisir retrouvé des exploitants de travailler dans ces conditions et d'être plus en harmonie avec la nature.

On pourrait ajouter le plaisir des consommateurs à bénéficier de tels produits; qui font du bien aux humains et même à la nature !

*Entretien réalisé par Murielle & Marc,  
En remerciant Philippe Allagnat pour sa disponibilité.*