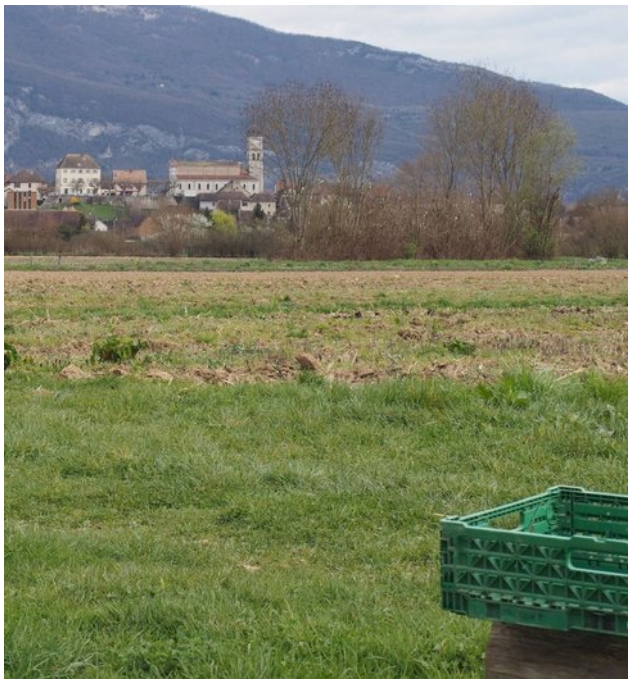
L'enquête bio n°5 : Au Clos doré !

Suite à un entretien avec Patrick Vacher le 13 mars 2021.



1. Bio graphique.

Produit du biotope, de Brangues, du Clos doré, vrai nom du lieu, Patrick Vacher a passé ses jeunes années à courir les bois et les bords du Rhône. Est-ce ce qui lui donna cette sensibilité à l'environnement ? Il se destina d'abord à la forêt, avant de bifurquer vers l'agricole, puis, très vite, vers une agriculture propre. Il ne regrette pas cette trajectoire, qui a rendu à son métier d'agriculteur toute sa valeur et tout son intérêt.



2. Continuité.

Leur histoire, et celle du Clos doré comme exploitation agricole, commence en 1988. Précédemment les parents de Patrick Vacher possédaient une scierie et une petite exploitation. Leurs débuts sont traditionnels, conformes aux pratiques de l'agriculture de l'époque ; en évolution qu'on disait 'moderne', c'est-à-dire se dirigeant vers l'intensification des cultures – comprenez augmentation de la productivité, utilisation d'intrants chimiques - centrées sur une ou deux productions (ici tabac et maïs).



3. Rupture.

Mais la crise de la 'vache folle' dans les années 96, passe par là et va susciter pas mal d'interrogations et de remise en cause.

À partir de cet épisode, Patrick Vacher va s'intéresser à l'agriculture biologique. Il se rapproche d'ADABIO en suivant des stages, des formations, en s'informant auprès d'exploitants qui ont fait le choix de sortir de l'agriculture industrielle.

Mais la démarche n'est pas aisée. En 1999, l'hostilité envers le 'bio' est de bon ton. La Chambre d'agriculture est contre ; le regard des 'autres' n'est pas facile à supporter. On se retrouve assez vite, de fait et de principe, marginalisé.

De plus, le marché pour ce type de produits n'est pas organisé ! Comment vendre ?



5. Le local is rich.

Les circuits sont raccourcis, le plus local possible ; là encore, c'est la logique même.
D'un bout à l'autre, de la semence initiale au panier de l'acheteur, on suit et on connaît l'itinéraire du produit.
Puis, nouvel horizon, diversification encore, en direction des légumes, qui s'ajouteront aux productions et à l'offre ; ensuite ce sera la viande. Un élevage allaitant ; 25 bêtes au troupeau.
Tout ça donne de l'engrais organique (100 tonnes par an) ; on ajoute cuivre et soufre en maraîchage, et des auxiliaires sous les serres.
On est presque autarcique au Clos doré ; l'acheteur trouve presque tout dans la boutique qui va ouvrir en 2015.



Enquête réalisée par Murielle et Marc, en mars 2021. Remerciements à Patrick Vacher pour son accueil

4. 'Bio' logique.

Ce sont ces constats et ces difficultés qui vont pousser Patrick Vacher à prendre deux options nouvelles, diversification des cultures et valorisation sur place des produits.
Exit la monoculture ! On en revient à la succession culturale et donc à la diversification, qui est la base même de l'agriculture biologique.

Le producteur tristement voué à un produit quasi unique dont tout lui échappe, le prix comme la finalité, entre alors dans un monde différent, où les productions sont multiples, nécessitant pour être transformées et proposées aux acheteurs, différentes étapes.

Un exemple : pour faire des farines, il faut un moulin à proximité. Quoi de mieux qu'un moulin coopératif comme il en existe un près de la Tour du Pin, qui réunit une trentaine de producteurs et propose des moutures adaptées !

Désormais, les grains sont moulus, les oléagineux sont pressés ; le sol est biné, désherbé mécaniquement. Les opérations sont donc variées, diverses ; la maîtrise des produits permet d'aller vers une intégration des productions. Aux poules, les tourteaux de tournesol et de soja qui subsistent après trituration !



6. Somme toute.

Du travail il y en a, beaucoup, il en faut. Travail qui pour être physique, réclame aussi une bonne dose de compétences et d'intelligence des interactions.
Mais, satisfaction aussi ; des choses qui n'ont pas de prix : cohérence, intérêt au métier, une certaine indépendance et liberté .
Il est verni le Clos doré, les terres sont bonnes. En bio, la productivité est globalement bonne. On récolte environ 30 à 35 quintaux à l'hectare en blé et tournesol. Chercher à obtenir plus n'aboutit qu'à des produits moins riches, par dilution des nutriments.
Pour Patrick Vacher, c'est la valeur nutritive des aliments qui devrait faire leur valeur, et non leur prix !