

## Foncièrement solidaire

**P**our que la terre reste nourricière et saine, l'association Terre de liens intervient à la source en favorisant l'installation d'agriculteurs. Son action militante repose sur l'acquisition collective et solidaire de terres et de fermes qui sont ensuite louées aux porteurs de projets.

La structure compétente pour le Poitou-Charentes est implantée à La Couronne en Charente. Ses projets d'achats, en cours, se répartissent dans l'ensemble de la région : deux hectares de vigne en Charente, sept hectares de maraîchage en Charente-Maritime, quatorze hectares destinés à un élevage bovin dans les Deux-Sèvres et neuf hectares promis à du maraîchage dans la Vienne.

«Nos objectifs sont de favoriser l'installation d'agriculteurs en enlevant le poids du foncier en constante augmentation, de préserver les terres agricoles – l'association reste propriétaire quoi qu'il arrive – et de favoriser une agriculture respectueuse de l'environnement, l'une des clauses étant de respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique», explique Pierre-Marie Moreau, animateur régional.

Terre de liens dispose de deux outils pour acquérir des biens fonciers. La fondation éponyme, dont la reconnaissance d'utilité publique est annoncée pour 2012, permet à l'association de recevoir des dons numériques ou en nature.

Terre de liens,  
05 45 67 79 46  
La Couronne  
www.  
terredeliens.org



Alberto Boccos

Pierre-Marie Moreau, animateur régional de Terre de liens, et Florence Thivet, à Courcôme, en Charente.

La Foncière Terre de liens (créée en 2006) est, elle, une société d'investissement solidaire qui fait appel à l'épargne des entreprises ou des particuliers. Ces actionnaires d'un genre particulier sont assurés de récupérer leur mise initiale, ont droit à des avantages fiscaux, mais ne reçoivent pas de dividendes.

Leur bénéfice est ailleurs, dans une certaine idée de la terre, bien commun doté d'un intérêt collectif. «Les gens se mobilisent autour d'un projet. Cela crée

des liens entre les habitants d'un territoire et l'agriculteur qui s'installe, préserve la terre pour les générations futures et nourrit la population», poursuit Pierre-Marie Moreau. Au niveau national depuis sa création, cette épargne solidaire a réuni quelque 17 millions d'euros et a permis l'acquisition de 70 fermes. À Courcôme, en Charente, une exploitante loue 10,5 ha sur lesquels elle cultive des céréales destinées à la boulange paysanne. «On souhaite, ajoute l'animateur, agir pour le maintien d'une agriculture ancrée dans son territoire et pour la valorisation des productions locales qui perdurent sur des petites surfaces.» **Astrid Deroost**

## La Desserte locale

**F**rançoise Le Chanjour, après quinze ans au sein du ministère de l'Agriculture, a créé son entreprise, la Desserte locale, en 2010, avec l'envie «de revenir à des choses très concrètes et de s'investir en tant que citoyenne». Dans les années 1980, elle avait participé à la création

de Bienvenue à la ferme. Elle inscrit la Desserte locale dans un projet cohérent et une réflexion personnelle : associer développement durable, développement local et protection de la santé. L'objectif : lancer un projet économiquement viable mais aussi utile à la société. Son action, fondée sur une sorte de «système coopératif», est aussi un peu sociale ; elle travaille notamment avec un chantier d'insertion.

La Desserte locale c'est, à Poitiers, un marché de vente directe qui s'est exporté sur Internet. On y trouve des fruits et légumes de saison, de la viande, mais aussi des plants de géranium ou des cosmétiques à base de miel, de lait de jument... Environ 380 références sont proposées par 17 producteurs de la Vienne et des Deux-Sèvres. Chacun peut s'inscrire et créer un panier personnalisé (20 € minimum). Chaque jeudi après-midi, à la Desserte locale, les

clients viennent retirer leur commande qui a été livrée le matin même. «C'est un système plus confortable qu'une Amap car les agriculteurs n'ont pas à s'engager à six mois sur des produits sensibles», souligne Françoise. Les producteurs mettent en ligne leur stock en temps réel. C'est donc un projet adapté à ces derniers qu'elle connaît, pour la plupart, depuis longtemps. Aujourd'hui, 660 personnes sont inscrites sur le site. De l'agriculture raisonnée au bio, l'entreprise s'efforce de proposer les produits de la meilleure qualité possible. Elle reçoit en moyenne 70 à 90 commandes par semaine pour un panier moyen de 40 €. Ce n'est pas encore suffisant pour faire vivre l'entreprise mais la qualité et le bouche à oreille font leur travail.

**Charlotte Cosset**

www.ladessertelocale.com



Noémie Pinganaud

CÉDRIC ET FLORENCE AUGÉ

## Une chèvrerie d'avant-garde

**C**'est au lieu-dit le Fief Berteau, perdu entre les communes de Saint-Xandre et de Dompierre-sur-Mer, à une dizaine de kilomètres de La Rochelle, que Cédric et Florence Augé ont choisi d'établir leur élevage de chèvres et de produire leurs propres fromages. Baptisée la Chèvre rit, l'exploitation se remarque d'emblée aux deux yourtes plantées à l'entrée des 50 ha de terrain où sont élevées les 45 chèvres alpines du jeune couple. C'est dans l'une de ces tentes d'inspiration mongole, mais fabriquées à Arçais dans le Marais poitevin, que le couple et leurs deux enfants ont élu domicile.

**UN MODE DE VIE.** Car, à la Chèvre rit, l'écologie n'est pas qu'un mot mais un véritable mode de vie. Ici tout est pensé en terme de réduction énergétique, autonomie alimentaire, respect de la nature et des animaux. «*Nous revendiquons une démarche globale*», explique Cédric Augé. Les chèvres sont ainsi nourries à 100 % d'aliments bio (pois, maïs, orge) produits sur place, quand elles ne vont pas paître dans la prairie du domaine où aucun intrant chimique n'est utilisé. Côté soins, elles ne reçoivent aucun antibiotique et sont traitées uniquement par

homéopathie. Ce n'est pas tout : le jeune couple accorde une grande attention à la valorisation de la biodiversité et met tout en œuvre pour retrouver un écosystème des plus riches : «*J'ai installé des murets en pierres sèches afin de faire revenir les couleuvres et les vipères, et posé des nichoirs pour attirer les rapaces qui sont des prédateurs naturels des mulots qui, eux, ont la fâcheuse manie de manger les récoltes*», raconte Cédric Augé. Enfin, le mode de vie de la petite famille est lui-même écologique : ils se chauffent au bois et ont installé des toilettes sèches dans leur yourte isolée avec du chanvre et du liège. Ils ont également posé des panneaux photovoltaïques sur le toit de la chèvrerie et récupèrent l'eau de pluie. Et ils envisagent de mettre prochainement une éolienne sur leur terrain. Objectif : atteindre au plus vite l'autonomie énergétique de la même manière qu'ils sont déjà complètement autonomes pour l'alimentation de leurs chèvres. Pour surtout favoriser la qualité à la quantité.

«*Nous ne réagissons pas en techniciens, notre objectif n'est pas d'élever le plus de chèvres et de produire le plus de fromages possible, mais de réduire les charges au maximum afin de pouvoir continuer à*

*travailler avec seulement 45 chèvres, alimentées de manière riche et variée et traitées avec soin, afin qu'elles produisent un bon lait qui fera un bon fromage*», insiste le jeune homme. C'est pourquoi, dans le bâtiment où elles sont traitées – par l'avant pour imiter la position du chevreau et mettre en confiance la chèvre –, le couple a installé une chaîne hi-fi qui diffuse de la musique classique : ambiance sereine assurée. Leurs chèvres passent une grande partie de l'année, de mars à octobre si le temps le permet, à paître dehors, dans un vaste espace. En février dernier, ils obtenaient d'ailleurs le label bio pour leur fromage. Une reconnaissance qu'ils ne mettent pas spécialement en valeur, même s'ils sont les seuls aux environs de La Rochelle à l'avoir dans leur domaine : «*J'insiste davantage sur le fait que nos produits sont fermiers, car pour moi avoir le label bio n'apporte pas une garantie de qualité gustative mais seulement de qualité sanitaire*», précise Cédric Augé.

**RÉUSSITES GUSTATIVES.** D'autant que les deux médailles de bronze qu'ils ont obtenues au Concours des saveurs régionales 2011, pour leur fromage frais démoulé salé et leur faisselle bio, sont une belle preuve de la qualité de leurs productions. Distribués dans les Amap des alentours (La Rochelle, Tasdon, Villeneuve, île de Ré), sur les marchés deux fois par semaine (Villeneuve et La Pallice) ou vendus directement à la ferme (avec 10 % de remise aux courageux qui s'y rendent à vélo ou à pied), les chabis, crottins, mothais ou autres cabris, frais, demi-frais ou secs, commencent à avoir leurs habitués et à se faire une bonne réputation. «*Notre projet est viable, estime le jeune couple, pour l'instant, c'est juste vivable mais un jour on en vivra bien.*» Et pour se diversifier et valoriser leur souhait de devenir aussi une ferme pédagogique – une fois par semaine ils accueillent déjà des enfants d'un institut médico-éducatif des environs – ils projettent d'ouvrir en 2012 un camping à la ferme, labellisé Accueil paysans, où l'on pourra dormir sous une yourte. À suivre.

**Aline Chambras**

Fief Berteau 17138 Saint-Xandre  
05 46 56 11 16  
<http://www.lachevrerit.fr/>



Xavier Léoty