

# L'agroécologie, une éthique de vie et une pratique agricole

Érik Jansegers

## Retranscription de l'intervention

Érik Jansegers, je travaille dans l'association Terre & Humanisme depuis 5 ans, j'ai fait agro en Belgique, agronomie tropicale en Belgique, c'est possible. Donc j'ai terminé en 98, et j'ai appris beaucoup de choses qui ne me plaisaient pas. Donc, entre autres, maladies et molécules, etc. Certaines ne me plaisaient pas du tout. Par contre, la raison pour laquelle j'ai choisi de faire agronomie, c'était l'idée de nourrir la planète, de participer à nourrir la planète. Donc petit à petit, je me suis orienté, j'ai essayé de chercher des choses, et un jour, je suis tombé sur un livre de Pierre Rabhi et ça m'a énormément parlé. Alors, je ne sais pas si parmi vous il y en a qui ont lu des bouquins de Pierre Rabhi. Je vois 2, 3 oui. Je pense que c'est vraiment intéressant d'au moins lire un de ses livres, s'il y en a qui en ont, passez-les vous. En tout cas, moi ça m'a touché profondément, et donc du coup, j'ai cherché à rentrer en contact avec l'association Terre & Humanisme, comme Internet est pas mal intéressant, je suis tombé directement sur le lien Terre & Humanisme, alors pour terminer sur moi...

Mon cursus d'agronome a trouvé une raison d'être à Terre & Humanisme, parce que ce qu'on fait vraiment, c'est non seulement on parle de techniques, et donc l'agroécologie, nous notre définition de l'agroécologie, c'est celle de Pierre Rabhi également, c'est à la fois un ensemble de pratiques agricoles, c'est basé sur la science, disons agroécologique. Alors agroécologie, on le voit partout maintenant, c'est complètement ahurissant, ça a été très très vite, en quelques années, agroécologie partout. Donc c'est à la fois une science, c'est aussi un ensemble de pratiques spécifiques, qui sont basées entre autres sur le respect du vivant, donc là il y a différents niveaux, mais pour nous, le niveau doit être le plus élevé possible, donc le minimum d'intrants possibles, aucun produit chimique, ça ne sert à rien du tout, en tout cas, nous on constate ça dans les jardins, c'est une évidence. Et il y a la question évidemment de la dépense en pétrole liée à la mécanisation. Pour nous, pareil, minimum, minimum, minimum. On se rend compte, vous avez dû lire pas mal de biblio sur le sujet, on se rend compte que les agricultures familiales sont largement les plus productives.

La catastrophe de l'agriculture industrielle n'est plus à démontrer, il faut tourner la page. Donc ensemble de pratiques et aussi un mouvement. C'est là que nous on marque une petite différence, dans le sens où ce que nous faisons, nous, vous, doit avoir un sens, surtout à notre époque. Qu'est-ce que vous faites là aujourd'hui ? Qu'est-ce que moi-même je fais là aujourd'hui, grâce à Thierry ? Donnons un sens à notre vie. Et à partir du moment où on décide de donner un sens aux choses qu'on fait, on va explorer, et je vous invite vraiment à explorer des choses qui ne font pas partie de vos cursus, peut-être, pour aller chercher les manières de faire. À partir du moment où vous avez décidé de respecter le vivant, et de nourrir la planète, ce n'est pas un problème, vous devez y arriver, il n'y a absolument aucun problème. Et donc l'idée, c'est vraiment d'arriver à produire de la nourriture sans détruire la nature, ce qu'on a fait en exhumant



quelque part les énergies fossiles. C'est d'une facilité déconcertante, de faire de l'agriculture chimique, c'est vraiment l'agriculture du bulldozer, mais tournons la page, je ne sais pas comment dire autrement.

Donc la raison pour laquelle moi je suis ici, c'est parce qu'un jour j'étais à votre place, et que je me dis que de temps en temps des rencontres peuvent un petit peu initier des choses, et donc si parmi vous il y a certaines personnes qui ont une petite impulsion, ma journée sera largement gagnée, et ma raison également de mes études. Ce que je disais sur l'agroécologie, vraiment j'insiste là-dessus, sur notre définition de l'agroécologie. C'est basé sur des sciences, c'est un ensemble de pratiques, et c'est aussi toute la partie humaine et recherche ou démarche éthique. Dans l'agroécologie, du coup, nous incluons l'écoconstruction, l'éducation, différente, ce qu'on appelle les éducations alternatives, mais ceci dit, même en éducation classique, on a des professeurs qui sont fantastiques, et depuis le plus jeune âge jusqu'à bien plus tard dans la mesure où ces éducations vont développer la créativité plus personnelle, la confiance en soi, la coopération, etc., donc diamétralement opposé à ce dont on a un peu l'habitude dans nos sociétés, disons, agressives, c'est-à-dire toujours lutter, être plus fort que l'autre, avoir le plus gros lave-vaisselle, la plus grosse bagnole, etc. On est là-dedans en permanence, et en plus de ça, il y a vraiment cette idée d'aller vers l'individu de plus en plus, ça fait beaucoup plus de lave-vaisselles à acheter, bien sûr, si on commence à partager les lave-vaisselles, ça va être catastrophique, ou les lave-linges, parce que lave-vaisselle, ça va être compliqué. Donc, sortons de l'individualisme, essayons de coopérer, donc si vous avez un bouquin, prêtez-le vous, etc. C'est beaucoup plus compliqué, c'est évident. Mais c'est quand même vachement plus sympathique.

Je vais poursuivre en présentant rapidement Terre & Humanisme pour ceux qui ne connaissent pas. Il y en a d'autres qui connaissent peut-être, et du coup... Terre & Humanisme, c'est une association qui a été créée par Pierre Rabhi et par d'autres humains, évidemment Pierre n'était pas tout seul à créer ceci. Ça a été créé sous le nom des Amis de Pierre Rabhi en 94, et puis en 98, ça a changé de nom et c'est devenu Terre & Humanisme, pour coller plus à des valeurs qu'au nom d'un bonhomme. Donc c'est entre autres Pierre qui poussait pour que ça prenne le nom de Terre & Humanisme, qui représente du coup ce que nous faisons, donc respectez la terre et également inclure l'humain, parce que si on n'a pas cette démarche de prendre soin de l'humain, ça ne marchera jamais.

Donc cette association en 98, 99, a acquis un lieu qui s'appelle le mas de Beaulieu et qui se trouve en Ardèche du sud. Et là, c'est un endroit un peu particulier, donc c'est assez petit, c'est un hectare, un hectare de terrain, une bâtisse agricole, et avant, il y avait de la vigne. Donc la vigne a été abandonnée il y a une cinquantaine d'années, maintenant ça doit faire un peu plus, depuis que je dis que ça fait 50 ans, donc ça fait à peu près 55 ans, puisque ça fait 5 ans que je suis à Terre & Humanisme. Donc la vigne a été abandonnée, et surtout n'a pas été reprise par d'autres agriculteurs du coin. Pourquoi ? Parce que c'est des terres qui sont très très difficiles, y compris pour la vigne. Nous, en plus de ça, on a décidé de faire des légumes là-dessus, dans un climat qui est très dur, qui paraît-il est un des climats les plus difficiles selon pas mal de personnes qui sont passées, et entre autres un permaculteur qui est passé récem-

ment sur le site, donc pour les raisons qu'à la fois on a un climat qui est très très sec, en été, donc pendant la saison où normalement les plantes poussent bien. Mais là, on a vraiment une sécheresse qui est très très marquée, et des températures qui sont très très élevées.

À part ça, on a, l'année passée on a eu 1400 mm d'eau. On est dans un contexte qui est difficile, et étant donné qu'on réussit tout à fait à cultiver et à produire des légumes, à expérimenter toutes sortes de choses, ça démontre, et c'était un peu l'objectif de départ, c'était de démontrer la pertinence des pratiques agroécologiques. Donc on est vraiment dans une situation qui est compliquée. Et il y a à Terre & Humanisme toute la partie humaine. La partie humaine, chaque année on a des bénévoles, des stagiaires, des visiteurs qui passent sur le site, des bénévoles, il y en a à peu près 180 qui sont passés cette année-ci, 180 personnes différentes, on a 200, 250 stagiaires grosso modo qui passent pour faire la formation dont je parlais tout à l'heure, et dont j'ai amené, pour ceux qui sont arrivés un peu plus tard, j'ai amené des descriptifs, et puis des visiteurs qui viennent chaque lundi pour la fameuse visite guidée du lundi à 10h, et donc ça part pour un tour de 3h de visite du site. C'est un site qui se veut démonstratif aussi dans autre chose que la production agricole pure, c'est-à-dire qu'on a aussi mis en place une phyto-épuration, on recycle toutes nos toilettes grâce au système de toilettes sèches et puis un compostage en deux phases. On a toute la partie bâtie qui a été faite en écoconstruction, on a une logique aussi au niveau de l'énergie qui est celle de tirer parti du soleil, en Ardèche, normalement, on ne devrait même pas chauffer le bâtiment. C'est complet, ce n'est pas uniquement l'agriculture que nous présentons et que nous vivons sur le site. Par contre, on n'a pas d'animaux actuellement parce que le site n'est pas habité en permanence. Les bénévoles sont là pour une période qui est d'environ huit à neuf mois, et pendant les mois d'hiver, on n'a pas les bénévoles.

Ensuite, il y a toute la partie internationale. La partie internationale, on va regarder un film qui dure 18 minutes, et directement dans la foulée, on mettra un film sur le potager ici et ailleurs, comme ça vous aurez des images. Dans le premier film, il n'y a pas d'images de Terre & Humanisme en Ardèche du sud, donc c'est Lablachère, ça s'appelle Lablachère. Vous verrez un peu l'ambiance, avec les mots, c'est parfois difficile de décrire les choses, donc les images parleront mieux.

Terre & Humanisme, ce n'est pas que l'Ardèche du sud, vous avez compris qu'il y a aussi toute la partie programme à l'international, programme à l'international, c'est le Mali, le Sénégal, le Burkina, le Maroc, le Cameroun, où il y a des programmes importants qui sont installés. Donc on a des partenaires qu'on soutient financièrement, techniquement et humainement. Nous sommes très peu présents physiquement à l'international, c'est nos partenaires qui sont les acteurs. Du coup, ils s'approprient totalement la gestion des projets, etc., ils deviennent petit à petit structure d'accueil, on tisse des liens entre les différents partenaires, on a organisé également des formations, formations de formateurs, en général, c'est des paysans qui deviennent formateurs en agroécologie, donc avec des techniques comme le compostage, les rotations, les associations. Il y a énormément de choses, et aussi qui se basent sur les connaissances locales en matière de soins, aux plantes, aux animaux, aux humains, grâce aux plantes, etc.



Donc on tisse des liens entre les différents pays, et on essaie de stimuler tout ça, on essaie qu'il y ait du lien. Donc actuellement, on a une personne qui s'occupe principalement de ça, c'est-à-dire qu'elle est sur le réseau d'agroécologistes sans frontière qui est en train de se structurer, dans la partie surtout Sahel, mais également en lien avec le Cameroun. Là, vous aurez des images du Mali, c'était pour brosser un peu plus large. On a également en Amérique du Sud au Chiapas, on a quelque chose qui a commencé il y a deux ans à peu près, avec une association partenaire française, qui s'appelle Sierra, et donc ils sont au Chiapas, et là on a pas mal de personnes qui vont passer un mois sur place, à titre personnel. Il y a des animateurs en agroécologie qui ont été formés à Terre & Humanisme même, donc moi c'est la formation aussi que j'ai faite, et finalement ils m'ont gardé, donc c'était pas mal. Et donc on a des animateurs qui vont aller là aussi. Donc c'est pour dire que ça part un peu dans tous les sens, et qu'évidemment, étant donné notre lien à Pierre Rabhi, c'est surtout en Afrique qu'on a commencé, et donc on a poursuivi les choses que Pierre avait commencées également, et petit à petit, c'est en train de faire des liens dans tous les sens.

Et au niveau des jardins, je voulais compléter tout de même, parce que là vous imaginez les vignes et les légumes, mais il y a également des fruitiers, on a beaucoup de fruitiers sur le site, l'arbre, c'est une des clés de l'agriculture de demain, et on expérimente des blés de paysans, donc ça fait ans ans que personnellement je m'occupe des blés paysans sur le site, donc comparaison de variétés, c'est des rencontres finalement, des rencontres avec des variétés qui en général sont nettement plus hautes que les blés classiques, qui au niveau des glutens, etc., sont très très intéressantes, et surtout, c'est des variétés qui se débrouillent très très bien sans assistance, qu'elle soit chimique, pesticides et compagnie, toutes ces molécules sympathiques. Et également, par rapport aux herbes sauvages, donc à tout ce qu'on appelle soi-disant des adventices. D'ailleurs, c'est assez rigolo ce terme d'adventices parce que normalement adventices, c'est qui vient à côté, *advenire*, je crois que c'est à peu près ça, alors que ce n'est pas du tout ça. Normalement, c'est les plantes qu'on cultive qu'on devrait appeler adventices, puisque c'est nous qui les amenons quelque part.

On fait de l'apiculture sur le site, alors c'est vrai que nous, les abeilles, on essaie de faire quelque chose, dans ce domaine-là, et une fois de plus, on voit que ça ne sert à rien d'utiliser des molécules, et qu'il faut beaucoup mieux travailler sur des populations qui se débrouillent toutes seules et qui sont résistantes. Seulement, à court terme, c'est un peu difficile. En général, on a des mortalités importantes au départ, les colonies qui arrivent à se maintenir entre autres par rapport au *Varroa* et des choses comme ça, ces colonies, après, si vous multipliez là-dessus, et pas n'importe comment, mais on ne va pas rentrer dans les détails, petit à petit vous constituez un cheptel qui est adapté au terroir. Donc je pense que c'est vraiment aussi là-dessus qu'il faut travailler en agronomie : association, rotation, espèces et variétés adaptées, mélanger, ne pas faire du pur, le pur, c'est trop facile, c'est... Le pur, c'est la porte ouverte aux molécules. Donc ça vous donne un peu plus l'idée. On va regarder ça.

Extraits du film « Semences d'autonomie : l'agroécologie aux rives du désert »



La nature nous a tout donné pour que nous soyons le mieux possible. Elle nous a donné de quoi manger, de quoi nous émerveiller, de quoi nous soigner. Vraiment, ce que la nature nous offre, en quelque sorte, est extraordinaire. Peut-on recréer de l'harmonie et de la concordance entre l'histoire de l'humanité et les impératifs de la nature ?

L'agroécologie ne doit pas être simplement réduite à une alternative écologique ou agroécologique. C'est qu'elle doit être considérée comme véritablement faisant partie des bases d'un changement social, pas seulement les bases d'un changement agronomique. Il faut qu'elle implique aussi le changement social.

Ce qui m'anime, c'est de créer du réseau et de l'animation entre les différentes structures de l'agroécologie, principalement en Afrique de l'ouest, mais ça peut s'étendre à d'autres.

Le cœur de métier de l'association Terre & Humanisme, c'est la sensibilisation, la formation et la transmission de l'agroécologie, à la fois comme un ensemble de pratiques agricoles, et à la fois comme une éthique de vie. La transmission s'opère de diverses manières : à travers les stagiaires, à travers les bénévoles et à travers les animateurs que l'on forme pour transmettre à leur tour, aussi bien en France qu'à l'international. Donc notre spécificité, dans le travail que l'on fait à l'international, c'est que nous n'arrivons pas avec des solutions toutes faites, avec des recettes qu'on peut appliquer et qui auraient été élaborées ici, mais qu'on arrive vraiment avec des savoir-faires, des connaissances, des compétences, une logique, mais que les gens sur place ont également leurs connaissances, leurs savoir-faire et leur logique, et c'est la conjonction, l'échange de ces deux approches qui permet d'aboutir à des solutions techniques qui sont probantes sur place, mais également, c'est comme ça que se construit le partenariat dans l'échange et dans la durée.

Parmi les programmes de Terre et Humaniste en Afrique, il y en a un particulier qui est celui de Tacharane au nord du Mali, tout près de Gao, les programmes que l'on initie s'inscrivent dans une histoire. Ce programme-là est né de la rencontre entre 2 hommes, Pierre Rabhi et le chef du village, Mohamed Lamin Kaga.

Je sentais que c'était un honnête homme, que c'était quelqu'un qui était très soucieux de sa communauté, qu'il jouait son rôle vraiment avec beaucoup de responsabilités, qu'il avait conscience de sa responsabilité à l'égard de cette population. C'est avec tout ça que la confiance s'est instaurée de part et d'autre, et on a mis le processus en place. Une fois qu'on a créé l'UAVES, on a créé un responsable, ils ont élu un responsable, et ce responsable coordinateur a été en quelque sorte engagé, il s'est engagé en grande partie en bénévole, jusqu'à ce qu'il devienne quelqu'un d'engagé officiellement comme le coordinateur du projet. C'est à partir de là qu'Anita a voulu s'impliquer aussi et qu'ils se sont rapprochés.

Moi je suis agronome de formation, je suis aussi dans le développement local. Quand ils sont venus me chercher, j'étais déjà dans un projet de développement local. Il a fallu qu'on forme une association fédérative, dans le but que toutes les associations, plus d'une trentaine,



se sont regroupées en une union qu'on appelle union pour un avenir écologique et solidaire, avec ses différentes instances. Donc pour eux, le projet qu'ils ont avec Terre & Humanisme, les initiatives sont locales, les initiatives viennent de nous l' UAVES, et Terre & Humanisme nous apporte l'appui technique et l'appui financier.

Le programme de Tacharane c'est la rencontre d'hommes et de femmes au milieu du désert, qui se battent pour vivre.

Donc le village de Tacharane s'étend sur 15 km de long à cheval sur le fleuve Niger et la route internationale Gao-Niamey. Il est bordé, comme vous voyez, à l'est apparaît une chaîne de collines, et à l'ouest, une chaîne de dunes de sable. Et là, vous avez le fleuve Niger. C'est sur cette cuvette qu'il y a les plaines rizicoles, c'est ici qu'il y a les plaines de maraîchage, toute la partie agriculture se fait sur cette cuvette. Ce fleuve que vous voyez peut se retirer à 5 km en saison sèche. Donc voilà sa position géographique qui favorise tous les effets d'une érosion hydrique, d'une érosion éolienne, et c'est ceci qui a provoqué que le sable est parti occuper les plaines et les écoles, ça a diminué la fertilité des sols, ça a diminué la production, et voilà aujourd'hui là où nous sommes.

L'UAVES a mis au cœur, c'est vraiment au cœur de ses luttes, c'est vraiment les luttes anti-érosives. C'est ce qui nous amène à faire des diguettes. Les diguettes ont trois objectifs : premier objectif, c'est que ça permet de diminuer la vitesse de l'eau. Le second objectif, c'est que ça permet de régénérer le sol, la végétation, le sol, le sable vient se reconstituer, et la fertilité du sol reprend, et la végétation reprend sur ce même sol. Tertio, c'est que ça permet de réduire l'exode rural, parce que c'est en partie creuse du calendrier agricole des paysans, ça permet d'utiliser ces jeunes ruraux à rester sur place, et en leur offrant un travail rémunérateur pour attendre la saison de cultures.

On s'aperçoit déjà que tout le programme des diguettes a donné des améliorations et que les mares tiennent l'eau plus longtemps que d'habitude.

On a implanté un jardin expérimental qui sert de lieu de travaux pratiques. Après chaque formation théorique ici au centre, on descend au jardin expérimental pour les activités pratiques. Et c'est ce jardin expérimental qui a été un témoin, que les femmes viennent voir, que les hommes viennent voir le succès, ce que je fais là-bas, c'est ce qui a amené les gens à faire le jardin.

Ces initiatives qui ont démarré avec les femmes, on s'est aperçus que les hommes sont venus petit à petit, d'abord travailler avec les femmes dans les jardins associatifs, mais aussi de développer tout au long du fleuve des jardins de manière individuelle et privée. C'est le signe de la réussite. On sort d'un milieu associatif pour une démarche individuelle.

Le problème d'aujourd'hui, c'est que les populations, au lieu de s'autonomiser et de créer une autonomie locale et de valoriser tout leur bien, ils ne valorisent pas ce qu'ils ont, et ils vont chercher ce qu'ils pourraient avoir sur place à des milliers de kilomètres. Il ne devrait y avoir que l'échange de la rareté, et non pas l'échange du basique, le basique devrait être produit par



chacun.

Terre & Humanisme mène des programmes à l'international, mais qui sont basés sur les grands principes de l'agroécologie, et ces grands principes doivent être adaptés à l'endroit où on travaille. On doit s'adapter au climat, on doit s'adapter aux personnes, aux sols, aux ressources, etc.

Pour parler de Tacharane, globalement on a un manque en céréales qui est de l'ordre de... On va dire qu'il y a une production qui est de 20 % des besoins. Alors, on a quand même des potentiels et des leviers, des zones de croissance possibles, qui sont notamment le bord du fleuve et le fleuve lui-même avec le riz. Le jardin potager, c'est une zone... Si on la mène correctement, c'est une zone très intensive. C'est-à-dire qu'on peut produire beaucoup sur peu d'endroits.

Faire du compost, c'est imiter la nature, ce qu'il se passe dans le couvert forestier, mais amplifier. C'est-à-dire qu'on va utiliser les processus naturels pour fabriquer des quantités assez importantes de matière fertilisante naturelle.

Nous avons du fumier ici, des cendres, de l'os, de la paille qui nous vient du fleuve. Voilà, c'est avec ces éléments que nous faisons le compost.

On manque toujours de compost, on manque toujours, on n'a pas de quantité suffisamment disponible, donc on va réserver les plus gros composts demi-mûrs aux cultures très gourmandes, et les composts plus mûrs aux plantes qui ont moins de besoins. Et on va aussi faire une rotation comme ça, chaque parcelle va être alimentée en compost tous les quatre ans, avec la culture gourmande. La deuxième année, la culture gourmande, le compost bouge, ce sera les feuilles qui prendront le tout, et puis les racines, et enfin les engrais verts. De cette manière, on a une amélioration du sol constante sur toutes les parcelles, avec de moindres quantités de compost. C'est très important aussi pour éviter l'apparition et la stagnation des maladies, virus et champignons dans le jardin. Avec la rotation, on change tout le temps les familles, etc., donc pas besoin de pesticides, beaucoup moins de surveillance aux maladies.

Il y a des associations avec lesquelles l'UAVES et Terre & Humanisme travaillent, mais il y a d'autres gens qui à titre privé démarrent les jardins. On expérimente, ils voient que ça fonctionne, et hop, ça se fait tout seul. Le paysan, c'est toujours comme ça : il veut voir avant... toujours, dans tous les pays.

*Fin du film*

Ce que je pensais ajouter, c'est que... Il y a des choses qui sont en expérimentation dans ce que vous avez vu, ça fonctionne, ça ne fonctionne pas, c'est qui est le propre de l'expérimentation. Et ce qui fonctionne, on le récupère et on va le transmettre. C'est de la même manière





qu'on procède dans nos jardins en Ardèche du sud, parce que comme c'est une région qui est quand même vraiment difficile, difficile, à partir du moment où certaines choses fonctionnent, on peut facilement les utiliser ailleurs, et entre autres dans les expérimentations. Nous sommes partis de sols qui sont très très pauvres en matière organique, qui contiennent très peu de vie, etc., et donc c'est un terrain en quelque sorte idéal pour développer des techniques d'amélioration du sol. Donc là, on en a plusieurs, on a des méthodes qui sont très rapides, comme ce qu'on appelle les buttes sandwich, c'est un drôle de truc.

Je vous explique, une butte sandwich, chez nous, ce qu'on fait c'est qu'on creuse une fosse d'une trentaine de centimètres environ. On remplit cette fosse de bois, alors si c'est du bois qui est broyé, ça marche très très bien, c'est plus facile, c'est plus rapide, mais pour le broyer, il faut du pétrole, donc... Autrement, on remplit la fosse avec du bois, mais vous allez vous organiser, vous arranger pour remplir au maximum cette fosse, c'est-à-dire que vous allez couper des tronçons de branches qui peuvent aller jusqu'à 7 cm, voire plus. Et vous allez les ranger proprement, un peu comme du land art dans ces fosses. Vous allez remplir au maximum. Il y aura toujours assez d'air pour faire fonctionner la butte, et je vais vous expliquer après comment. Au-dessus du bois, donc on a à peu près 30 cm de bois, on va mettre du vert. Alors en général, avant de faire notre fosse, on va peler le sol, et on va récupérer 3, 4 cm de sol dans lesquels il y a beaucoup de semences d'herbes sauvages, qui, comme elles sont sauvages, en général, se défendent beaucoup mieux que les légumes par la suite. Donc en faisant cette pelée, on va supprimer ces semences, on va se retirer des problèmes pour la suite. Donc elles vont être intégrées dans le sandwich, ensuite, on va mettre pas mal de vert, des matières vertes, des herbes vertes de partout, de la paille, qui va servir à la fois d'apport en carbone, du coup, c'est plus cellulosique, le bois, c'est plus ligneux, donc cellulosique, ça va beaucoup plus vite. Ligneux, c'est un peu plus long, on a des processus beaucoup plus bactériens pour la paille et fongiques pour le bois. Et la paille va agir également comme diffuseur d'oxygène, par sa structure et son enchevêtrement, et on va mettre soit du compost, soit directement du fumier sur cette paille, et la terre qui était dans la fosse au départ, on va la mettre là-dessus. Ça peut sembler un peu bizarre, c'est un compost qui se fait à l'intérieur d'une butte de culture, et comme il y a du bois, on a largement assez d'air, d'oxygène pour faire fonctionner tout ça, on n'est pas du tout dans un processus anaérobique. On met pas mal d'eau aussi au départ, le bois va servir d'éponge, et on a une respiration et un fonctionnement au niveau hydrique qui est très intéressant dans ce type de buttes. Et *in fine*, on utilise beaucoup moins d'eau avec ce genre de buttes de culture qu'avec des buttes de culture classique, toute autre chose étant pareille, le paillage qu'on utilise, etc., etc. Donc c'est ce qu'on appelle la butte sandwich, si vous voulez plus de détails là-dessus, il faudra nous envoyer un mail, ou nous acheter le bouquin qui est en préparation actuellement. On est en train de sortir un bouquin, toutes les structures sont en train de sortir des bouquins dans tous les sens. Nous, c'est notre premier.

En expérimentation, on utilise aussi ce que nous nous amusons à appeler potion magique, donc potion magique, c'est-à-dire les purins d'orties, bardanes, prêles, etc. Donc toutes ces potions nous servent à la fois à stimuler la vie du sol, à stimuler les systèmes immunitaires des



plantes. L'ortie par exemple est très bon éliciteur, apparemment, c'est comme ça que ça s'appelle, apport d'azote, apport de toutes sortes de choses, soutien à la floraison, à la fructification et protection contre les maladies. Donc tout ça, c'est du gratuit, ça fait partie de l'existant. De nouveau, pas de chimie là-dedans.

Donc nous, on a supprimé l'utilisation du cuivre et du soufre, totalement, je le dis parce que souvent on dit : « oui, de toute façon, en bio, on peut utiliser du cuivre, il n'y a pas de problème ». Nous, on n'en a plus besoin du cuivre, ce n'est pas bon. Et ensuite, il y a également des méthodes qui entre autres sont utilisées en biodynamie, qui utilisent des macérations avec des graines de lin, qui permettent de réduire de 100 à 200 fois la quantité de cuivre qui peut être utilisée, parce qu'on crée en fait une substance mouillante qui est très très efficace, et on a des taux de réussite qui sont identiques pour des quantités 100 ou 200 fois inférieures pour le cuivre, parce qu'on est encore accroché au cuivre. Mais nous n'utilisons plus de cuivre dans nos pratiques, ni de soufre. Parce qu'avant on souffrait par exemple contre l'oïdium, avec de la fleur de soufre, mais là, on n'en a absolument plus besoin, on utilise du petit lait, etc. On a développé pas mal de potions magiques comme ça qui sont très efficaces.

On travaille également sur les ombrières et sur les systèmes d'irrigation. On a beaucoup, beaucoup de choses à faire dans ce domaine. Et on est de nouveau dans un contexte qui est parfait pour prouver l'utilité de ce genre de choses. Donc l'humidité de l'air est quelque chose de très très important pour la croissance du végétal, donc on travaille là-dessus.

Ce que je voulais également ajouter, c'est que nous considérons le sol comme un organisme vivant, ce n'est pas juste un substrat sur lequel on fait pousser des plantes, c'est vraiment un organisme vivant. Simplement, c'est vrai que... comme nous sommes des êtres qui vivons au-dessus du sol, probablement qu'on a un peu de mal à sentir toute cette vie. Mais on va stimuler cette vie systématiquement en apportant ce qu'il faut d'eau, d'air, de nourriture, de protection, etc. Et une des meilleures protections et une des meilleures manières de stimuler la vie d'un sol, c'est de planter des plantes dessus. Donc les plantes font la photosynthèse, et elles injectent à peu près 50 % des sucres dans la vie du sol, des sucres qu'elles produisent. Donc elles utilisent 50 % pour leur structure, etc., mais il y a 50% qu'elles échangent avec les bactéries, les champignons, tout ce qu'on appelle les mycorhizes, etc. On est en train de découvrir des choses phénoménales, heureusement. Et donc là, il y a énormément matière à étudier, à utiliser et à appliquer en agronomie.

Donc nous faisons de l'expérimentation, de la production et de la transmission, ce qui fait que les bonnes choses en expérimentation, on les envoie, on les récupère pour la production, qui chaque année s'améliore. Non seulement on améliore les sols, mais en plus notre technique s'affine. Cette production est réalisée par les bénévoles, qui n'y connaissent rien, disons, puisqu'ils viennent pour apprendre. Donc il y a les bénévoles et les stagiaires qui sont en fait les mains qui produisent. Là aussi c'est intéressant parce que les gens qui viennent sur le site, ils peuvent arriver exactement aux mêmes résultats dans des conditions très difficiles. Donc dans des bonnes conditions, la générosité, la capacité de l'écosystème à produire de la nourriture est nettement



supérieure. C'est quand même quelque chose de très important. Et ensuite, il y a évidemment la transmission. Chaque année, comme on s'améliore, la transmission s'améliore aussi. Je voulais insister parce que souvent les gens se demandent un peu ce qu'on fabrique là-bas. Si on était des maraîchers, on ne se serait jamais installé sur des terres pareilles. Mais par contre, on est en train d'avoir des rendements qui sont de plus en plus intéressants.

### **Quel rôle joue l'agroécologie dans la commercialisation de la production et dans nos modes de consommation ?**

Un maître mot, en agroécologie également, enfin dans la version Terre & Humanisme bien sûr, c'est le local. Et ce n'est pas que Terre & Humanisme quelque part, de manière générale, je pense que le mot local, il est très très important, ça réduit les transports, etc., ça implique également plutôt d'être dans des consommations de légumes de saison, de produits de saisons, des tomates en hiver, c'est complètement délirant. Nous, la production est totalement consommée sur place, parce qu'on a à peu près 6000 repas chauds par an sur le site, on compte une vingtaine de personnes en moyennes sur le site, grosso modo. Donc cette production est entièrement consommée sur place, et on fait également un peu de transformation, et donc quand on a des stagiaires, des bénévoles, des visiteurs, etc., qui passent, ils peuvent nous acheter des confitures, etc. Et petit à petit, on va également récupérer des fruits, principalement, ailleurs que sur le site. Cette année par exemple on a fait 1500 pots de confitures de cerises, et ça fait des rentrées pour l'association, pour la suite. Et c'est des produits qui sont de très très haute qualité. On n'a pas le label AB ou quoi que ce soit, mais pour nous, ce qui est important, c'est ce qui est derrière les produits.

### **L'agroécologie repose beaucoup sur des connaissances traditionnelles et locales. Comment faire pour les remobiliser ?**

Pour moi, c'est votre rôle à vous aussi, donc... Pour moi, l'agronome, c'est un voyageur, c'est un tisseur de lien. C'est le bon... Les connaissances, elles existent encore. Alors, bien sûr, elles sont en train de disparaître, mais en même temps qu'on a cette espèce d'avancée du temps et de perte de savoir, on a également quelque chose, on a le mouvement inverse. Et ce mouvement inverse est en train de grossir très très vite. C'est une évidence. Donc en France, partout, il y a des initiatives qui vont dans ce sens-là.

Et il y a aussi des choses qui sont nouvelles, il y a des pratiques qui se faisaient avant qui n'étaient pas forcément géniales. C'était des habitudes, c'était lié aussi à du structurel, à des époques, à de la disponibilité en main-d'oeuvre, des choses comme ça. On pourrait essayer de citer quelques exemples, mais ce que je veux dire, c'est qu'à la fois il y a des nouvelles choses à tester et à mettre en place, et en même temps, il y a une certaine urgence, que tu soulignes, à

aller chercher les savoirs qui sont précieux et qui existent encore, c'est sûr. Et c'est évident que pour une agriculture qui respecte le vivant, il faut une connaissance, il faut de la finesse, il faut de l'observation. Un des maîtres-mots aussi en agroécologie, c'est l'observation. On n'est plus dans le badaboum, on n'est plus dans le champ de pommes de terre de 100 hectares, et s'il y a un doryphore, terminé, on l'éclate à coup de produits. On n'est plus là-dedans, on est dans la connaissance, on est dans la vraie connaissance. C'est très important. En permaculture, il y a des trésors de connaissance à aller chercher. En permaculture, il y a des auteurs qui sont fantastiques, Bill Mollison et David Holmgren, et il y a le père de la permaculture, mais lui ne parlait pas de permaculture, c'est Bill Mollison et Holmgren qui ont parlé de permaculture, mais le père philosophique de la permaculture, c'est Masanobu Fukuoka.

**Vous dites que l'agroécologie est productive, mais les films montrent que l'agriculture familiale requiert beaucoup de main d'œuvre. Qu'entendez-vous par productivité ?**

De l'agriculture industrielle, justement, en général, on ne voit que le rendement. Donc, c'est un peu catastrophique, parce que derrière, il y a des tonnes et des tonnes de pétrole qu'il faut injecter pour obtenir ces rendements-là, que ce soit pour les pesticides, pour la mécanisation et pour la fabrication des engrais. Au niveau de la productivité, des rendements nets en kilo, en agriculture naturelle ou en agroécologie, on arrive à des niveaux qui sont très élevés. On n'arrive pas, par exemple, si on prend les blés, on ne va pas arriver à des productivités de l'ordre de 100 quintaux, les fameux 100 quintaux, c'est clair. Mais, on arrive, il y a certaines situations avec des cultures associées, dans des bonnes conditions, etc., on arrive à des quantités de l'ordre de 50 à 70 quintaux. Je ne voudrais pas trop faire mon marseillais, mais on arrive à des rendements en kilos qui sont très élevés. Donc on a un outil qui est à la fois durable et qui permet de nourrir l'humanité. Donc la productivité, dans ce cas-là, elle n'a pas d'externalité négative, c'est ça que je veux dire.

En agriculture chimique classique, les externalités négatives sont phénoménales, elles ne sont pas prises en compte, donc c'est une catastrophe. Donc on vit sur le court terme, on n'intègre absolument pas les générations futures. C'est étonnant en fait. C'est complètement étonnant. Je dirais, il faudrait inclure également les externalités positives. Nous, les sols qu'on a récupérés, on a injecté de la vie dans ces sols-là, maintenant quand on a des orages, parce que les orages ardéchois, c'est un truc costaud, on n'a plus d'érosion dans nos jardins, parce que le sol est aéré, on a des galeries partout, donc il est capable d'emmagasiner énormément d'eau avant de commencer à refuser cette eau-là, alors qu'on a des profondeurs de sols qui sont très très faibles. Nous, on est sur la roche mère à 60 cm en moyenne dans nos jardins. À 60 cm, on a la roche mère qui est du grès, donc on a un sol en plus qui est très battant, on a des fosses d'argile, on a des limons très très fins, avec des sables très grossiers. C'est une catastrophe, c'est un truc de fou. Mais malgré ça, on a réussi vraiment à transformer nos sols.

Donc c'est quelque chose qu'il faudrait intégrer dans les calculs de qualité de l'agriculture, de manière générale. Alors, nous évidemment, on a notre... je parle de Terre & Huma-



nisme, c'est clair, mais vous avez dû lire ce qu'Olivier De Schutter a fait comme rapport, c'est quand même très très parlant. On a un espoir qui est énorme. Mais pour ça, il faut actionner les bons leviers, et les leviers, ils sont politiques, c'est certain, et également de l'ordre de la recherche et de l'enseignement dans les écoles d'agronomie. Et comment est-ce que vous, vous arrivez à donner des objectifs qui sont différents aux étudiants ? Parce que moi, quand j'ai fait mes études d'agro, on me disait : « vous êtes le décideur de demain, et voici comment faire : chimie, chimie, chimie ». Ce ne sont pas de jolis objectifs. Et c'est pourtant ça en fait qu'on nous a inculqué. Donc vous, c'est pour ça que je vous posais cette question : pourquoi vous êtes là ? C'est le cœur qui va vous guider. C'est peut-être un peu bizarre de parler de ça dans notre société, mais c'est le cœur qui va vous guider, c'est vos objectifs qui vont vous guider.

