

# Compte-rendu

## Webinaire 7 : Développer et promouvoir ses pratiques agroécologiques

Mardi 8 mars 2022 de 16h à 18h

Organisé et animé par Eugénie Michardière (Région Nouvelle Aquitaine) et Valentina Alessandria (Chaire AgroSYS- Institut Agro Montpellier)

L'objectif de ce webinaire est de permettre aux tiers-lieux ou aux porteurs de projet de mieux connaître les principes de l'agroécologie dans les grandes lignes pour mettre ces pratiques en oeuvre au sein de leur espace.

### Contexte

A l'origine, les tiers-lieux étaient prioritairement destinés au développement des nouvelles formes de travail (bureaux partagés, ateliers de fabrication..) afin de permettre à chacun de mieux concilier vie personnelle et professionnelle. Progressivement, ces tiers-lieux sont devenus de véritables lieux de cohésion sociale et économique en faisant évoluer la pluralité de leurs activités (programmation culturelle, économie circulaire, restauration...) Depuis quelques années, de plus en plus de tiers-lieux se sont également investis dans la dynamique de la transition agricole et de l'alimentation de proximité. Ces tiers-lieux nourriciers se veulent être porteurs d'ambitions sociales, économiques et environnementales au service de leur territoire en conciliant production agricole et protection de l'environnement. Ces tiers-lieux s'inscrivent donc dans un système agro-écologique alternatif au modèle agricole conventionnel. S'il n'existe pas de définition précise de l'agro-écologie, il n'existe pas non plus de modèle unique, chaque tiers-lieu nourricier disposant de caractéristiques et de démarches différentes (sols, accès à l'eau, écosystème, bâtiments, collectifs citoyens..). Alors comment les TLN s'emparent-ils de l'agroécologie et quelles sont les modalités et les possibilités de mise en place de pratiques agroécologiques au sein d'un TLN ?

### Programme

- Introduction: qu'est ce que l'agroécologie? *Question ouverte au public et intervention de P. Brette*
- La place de l'agroécologie dans vos projet de TLN *Retour d'expérience de nos intervenants*
- Les compétences à mobiliser et les modalités de mise en place des pratiques agroécologiques *Retour d'expérience de nos intervenants*
- Conclusions: L'agroécologie comme un processus *P. Brette et D. Viala*
- Questionnements et perspectives de développement *P. Brette et D. Viala*

### Introduction: qu'est ce que l'agroécologie? Question ouverte au public et intervention de P. Brette

[Tableau blanc : Question ouverte : selon vous, qu'est-ce que l'agroécologie ?](#)

**Pascal Brette**, travaille au *Battement d'ailes* depuis une 20aine d'années.

Formation initiale : a grandi dans 2 fermes ; celles de ses grands-parents qui étaient en polyculture-élevage, l'agroécologie pratiques de bases ancestrales non dévoyées par l'agro-industrie. Une connexion de toujours. Paysagiste de formation.

Produire avec et pas contre son environnement. Comment on y vient ? Constat catastrophé d'une agriculture qui dysfonctionne, d'une société aliénante. A la recherche de solutions pour une vie soutenable, viable et vivable.

Histoire : début du 19ème, disparition, guerre, agro-industrie, années 80 ressurgissent du concept : agriculture écologique. Réaction en conséquence de l'agro-industrie mortifère, retravaillée dans les pays en développement où c'était compliqué de produire pour des raisons climatiques, sociales et politiques notamment dans les pays du Sud. Comment avec son environnement notamment hostile produire, par exemple en plein désert ? En milieu tempéré on ne se posait pas vraiment la question. Les problématiques climatiques engendrent le questionnement dans les pays du Nord (excès de chimie, spécialisation des terres, pollution, souffrance au travail, dégradation des écosystèmes, etc.).

Plein boom même si cela reste peu appliqué par les agriculteurs. Le terme s'étend à une philosophie, les mêmes qu'abordées par la permaculture. Approche globale et systémique de l'activité agricole : environnement, humain, animaux, et la tentative de performer l'économie, essayer d'en vivre considérant qu'il faut réapprendre une certaine technicité.

Agronomie ? Plein de pratiques : maraichage sur sol vivant, en fait un tas de pratiques résilientes, respectueuses de l'environnement, biodynamie, agroforesterie... se fédèrent au sein du grand thème, basé sur la bonne connaissance de l'écosystème dans lequel on agit.

En Corrèze : sol granitique, pluviométrie importante en hiver, une grosse biomasse... Au Sahel : chaleur, peu de biomasse...

Demande de l'opiniâtreté, des connaissances, du temps long. Nécessite de s'accrocher, tenir la tâche durablement. Cela requiert une grosse connaissance : sol, climat, filières, acteurs avec lesquels on travaille. 5 iliers :

- Recyclage biomasse et nutriment même produire de la biomasse (qui permet de fertiliser le sol...). En tonnage c'est sa principale production !
- Maintenir les conditions de sol pour qu'il soit un maximum favorable aux cultures : une attention permanente, nourrir / couvrir / protéger / semer / arroser. Mon boulot est d'avoir un sol formidable qui peut être produira des carottes.
- Optimiser les ressources au maximum ou importer de la biomasse sur l'exploitation : collecter au mieux l'eau, le soleil, l'ombre.
  - Collecter des espèces : amener de la végétation favorable à la biodiversité. Ça fait 20 ans qu'on s'y emploie, on est parti d'une prairie vierge
- Facilitation écologique : favoriser au max les interactions positives entre les différents constituants de l'écosystème créé.
  - Un nouveau point > anticiper l'avenir : difficile techniquement, il faut trouver des espèces résilientes qui peut être vont vivre durablement sans craindre le climat. Trouver des variétés qui structurent nos espaces pour se dire que dans 30 ans on aura encore de l'ombre ou de la biomasse

**La place de l'agroécologie dans vos projets de TLN Retour d'expérience de nos intervenants**

**Les compétences à mobiliser et les modalités de mise en place des pratiques agroécologiques Retour d'expérience de nos intervenants**

## **Du centre agroécologique culturel créé en 2005 au tiers-lieu nourricier.**

15ha. Création sur des terres en polyculture élevage. Objectif : écologie appliquée et proposer un endroit pour vérifier que ce ne sont pas que des mots, le voir physiquement et inspirer des personnes. On a besoin pour créer un centre agroécologique (outil d'accueil, de restauration, espace agricole, paysagé orienté vers le public). S'y est adossé de la production maraîchère. Accueil de stagiaires de la formation pro, de grand public, des scolaires... On est dans la diagonale du vide, parler d'agroécologie dans cet espace est un gageur. Au début on a pu être pris pour des donneurs de leçons mais chemin faisant ça va, on a été compris. Au départ l'agroécologie était la base de tout notre travail, notre but était de transmettre à tout va sur ce thème. Après quelques années, notre équipe, nos activités ressemblaient plus à de l'animation socioculturelle, on kiffait mais les pratiques agroécologiques ont peu à peu été laissées de côté. On s'est éloigné de cette culture au sein de notre équipe, un fossé entre les animateurs et les paysans du lieu, bien que cela reste notre leitmotiv. Aujourd'hui par l'approche tiers-lieu nourricier, l'agroécologie revient plein pot : une ferme avec des pratiques, sylviculture douce jusqu'à l'éco-construction, installation de personnes sur la production de plantes aromatiques et médicinales... cela permet à ceux dont le travail c'est de faire de l'animation d'agir et l'agroécologie persiste. Il y a 15 ans on est arrivé peut-être un peu trop tôt, ça a pris 10 ans à ce que l'on soit considéré comme utile par des particuliers notamment pour les aider à penser leurs espaces avec leurs contraintes nouvelles. Ça fait du bien on se sent utile pour la population malheureusement les prescripteurs, les politiques ne se sont pas bcp souciés de nous et peu inspirés de nous, on était juste des altermondialistes un peu sympathiques. Finalement on est très peu sollicité par les élus et les techniciens, c'est pas grave le changement arrive d'un peu partout, on diffuse. L'utilité aujourd'hui est confirmée.

### **Outils, conseils**

Être passionnés, c'est pas un outils mais une attitude, dans le temps long. Sinon la nécessité absolue.

La bourlingue : prendre le temps d'aller à droite à gauche, aller voir ailleurs, pas forcément en mode tourisme, les mains dans le cambouie, dans la terre, aller on y va.

Avoir des contributeurs qui ont des bases en agronomie.

Se faire accompagner, s'entourer par des gens d'expériences, ressources qui peuvent guider dans les expérimentations.

Dimension technique non négligeable : penser le plan d'implantation, le choix des espèces, planification... parcours technique, évaluation de la biomasse, évaluation des besoins en main d'oeuvre.

### **Questions**

Sur une année normale, on a plutôt de bons rendements mais je ne sais pas dire des quantités.

On n'utilise pas l'enfouissement, on dépose sur le sol. La biomasse tombe du ciel, ce sont les bêtes qui s'en occupent. On cherche surtout à produire de l'ombre. On a une activité sylvicole qui nous permet de produire du broyat. On va chercher le fumier chez le voisin. On évite le compostage indirect. On prend tout ce qu'on peut.

On accueille peu de pro, car le dimensionnement n'était pas évident mais depuis qu'il y a des micro-fermes on est sollicités. On vient de mettre en place un nouveau programme de formations à la fois pour les pro, les particuliers notamment des profils en reconversion pro qui cherchent à situer comment envisager leur nouvelle vie. Des bénévoles, des scolaires, des partenaires qui bossent sur le lieu, notamment accueil de réfugiés...

Il y a 3 personnes qui bossent sur la ferme pour un petit salaire et demi, 2 sont bénévoles et trouvent une rémunération ailleurs avec d'autres structures. En tout c'est une petite dizaine de salariés réparties sur les différentes structures du Battement d'ailes. On pourrait pousser la vente de prestations d'expertise mais ce n'est pas le choix aujourd'hui.

Il y a des gens qui s'en sortent mieux mais nous on a fait le choix du très, très local, il y a des stratégies qui font qu'on pourrait s'en sortir mieux mais enfin l'enrichissement se passe ailleurs sur le projet en fait, on investit, on s'outille...

Dans les ressources de la ferme, il y a : vente produits agricoles (maraicher brut, transformés - ketchup, sauce tomate, pickle, fruits secs... choix de la grande diversité pour ne pas être inféodés -, pépinière), accueil de réfugiés, stagiaires, prestations d'animations, intervention de formation. Actuellement on teste de nouveaux fruits : plaqueminer, figes... autant d'espèces que nous n'aurions pas imaginé avoir sur notre territoire. Contre-exemple :

On a la chance d'avoir développé notre ferme sur ce tiers-lieu nourricier, le Battement d'ailes dispose d'une cuisine aux normes, liée à l'activité de restauration, à laquelle on contribue à prix libre en fonction de nos journées d'utilisation. Toutefois, sur des grosses quantités, on se pose la question de rejoindre la légumerie de Tulle créée par la collectivité et des paysans.

Il y a un outil restaurant mobilisé autant de fois qu'on en a besoin : pour des événements, de la formation, des groupes...

Concernant la vente c'est à la ferme, organisé avec des néo-paysans via cagette.net et un groupement d'achat à proximité.

Pas d'utilisation de MLC mais participation à des logiques de solidarité économique.

Quelques structures ressources :

- Des personnes plus des personnes mais prescrites par des structures environnementales et paysannes.
- Structure de la construction écologique en local.
- Implication dans Terre et Humanisme (2000-2010), Fédération régionale des CIVAM et Réseau REPAS (transmission, accueil, formation, échange de savoirs autour de l'autogestion).
- Des naturalistes...
- Des gens qui avaient du temps.

**David Viala – Oasis citadine.** Asso assez jeune, 4ème AG ce dimanche.

Accès à une parcelle de 8000 m2 auprès du Château de Flaugergues à Montpellier dans un cadre exceptionnel, on y dispense énormément d'activités en lien avec l'agroécologie, l'agriculture, le jardin ainsi que des savoirs à retrouver (bricolage, bière, vin, cuisine, ruche, champignons...).

Démarche pédagogique du collaboratif, du participatif, enjeu de sortir du descendant, intense. Parti pris de donner du pouvoir d'agir.

4 cofondateurs qui se sont rencontrés à travers la volonté de monter des projets individuels, c'est quand il y a eu l'opportunité du lieu. Au milieu des vignes, aux portes de la ville. Cette parcelle de 8000 m<sup>2</sup> qui grâce à la générosité des propriétaires du Château, rend accessible les enjeux agricole et alimentaires à tous.

Il y a 4 ans, on arrachait les vignes grâce à des chantiers participatifs.

La proximité de la ville et l'implication sur ce sujet ont permis d'aller vite.

La première production étant la biomasse, on s'y est attelé et cela porte ses fruits. Le jardin est désormais dessiné : forêt comestible, mandala, poulailler... Les arbres plantés dans le potager se sont nettement mieux installés que ceux de la forêt comestible car ils profitent d'un meilleur amendement du sol. Les champignons (pleurotes) sont produits dans un bunker. La champignonnière est autonome et on fournit le restaurant du château avec cette production. C'est également un espace de convivialité qui répond à des besoins de liens sociaux, d'échanges enthousiasmant sur les solutions plutôt que de rester avec des angoisses, isolés.

### **Qu'est-ce que la permaculture ?**

cf diapo. 3 éthiques :

- Prendre soin de la terre.
- Prendre soin des humains.
- Partager équitablement.

Les légumes produits sur place sont partagés avec les gens qui apprennent à les produire.

4 salariés. 80% en autofinancement. 50 formations / ateliers par an. 200 personnes formées par an.

Des fruitiers jusque dans les vignes du Château notamment des grenadiers pour aller vers une vitiagroforesterie.

Création de jardins pédagogiques dans des écoles entre autres.

### **Modèle économique et gouvernance**

Depuis 2 ans limitation des événements grands publics mais on s'équilibre. A 80% nos dépenses relèvent des salaires / prestations.

Utilisation du système de l'holocratie qui permet d'avoir des cercles autonomes, plus organiques, flexibles et facilitant l'implication de chacun. Enjeu de transmission, aujourd'hui David est le dernier des 4 fondateurs encore présents.

### **Questions**

A la base 2 ingénieurs agronomes dont un a déjà appliqué l'agroécologie dans des écosystèmes dégradés, 1 qui avait suivi des études de commerce, 1 qui a amené la dimension associative et couteau suisse (aussi bien archéologue, praticien du soin, bricoleur).

Sur les 8000 m<sup>2</sup>, 250 fruitiers sans compter la vigne sur la moitié de la parcelle, il reste 3500 m<sup>2</sup> de vigne. Diversification de la vigne. 2000 m<sup>2</sup> exploités en maraîchage sol vivant. Les premières parcelles régénérées commencent vraiment à produire. Les autres continuent d'être améliorées.

Ils ne sont pas inscrits à la MSA et les productions faites sur place sont redistribuées entre les participants. Le modèle associatif offre cette souplesse.

Toutes les activités organisées dans le jardin servent de supports pédagogiques. Quand les participants s'abonnent chaque mois, ils paient pour apprendre et repartent avec une partie de la production.

**Conclusions : L'agroécologie comme un processus P. Brette et D. Viala**

**Questionnements et perspectives de développement P. Brette et D. Viala**

### Battement d'ailes

Accueil de nouveaux actifs qui viennent travailler parmi nous : signaler que ce lieu peut encore accueillir des activités, partager les infrastructures, c'est plaisant d'être nombreuses à se croiser.

Des gens viennent tant du côté de l'artisanat, de l'agriculture, des bureaux...

Continuer à structurer nos espaces en plantant. Au fur et à mesure que la biomasse pousse, ce sont des actifs qui peuvent arriver dessus.

Accroître notre activité de formation sur une assise solide et un réseau pas mal.

Quels liens avec les collectivités locales ? Un fort lien au démarrage, contextuel. Les choses ont bien changé. En termes de relations de financement, ça s'est un peu étioilé. On a plutôt travaillé avec et pour certaines collectivités. Depuis 2 ans, dynamique tiers-lieu et chantier insertion-immersion soutenus. En tous cas là où c'est trop peu, c'est qu'on n'est pas pillé par rapport à nos savoir-faire ; aucun élu n'est venu voir comment on a construit ce bâtiment passif avec des savoir-faire locaux pour s'inspirer et construire sur ce modèle.

### Oasis citadine

On va continuer de planter des arbres au-delà de nos parcelles. On crée des synergies avec le château, on les aide à faire leur transition. On aimerait faire des couloirs écologiques, faire masse, empêcher l'avancée de la ville sur les terres agricoles. On aimerait professionnaliser encore plus nos publics, on aimerait structurer cette activité. De plus en plus observé par les collectivités. Indépendance vis à vis des collectivités est une force. Un esprit d'entreprendre nécessaire dans ces initiatives.