

L'association bourguignonne les Semeurs du possible aide les nouveaux agriculteurs lors de leur installation. Des espaces-tests leur permettent de se lancer dans l'aventure en minimisant les risques. Soutien humain et matériel ainsi que lien étroit avec les acteurs locaux font de la formule une réussite et un filet de sécurité pour faire le grand saut.

TEXTE ET PHOTOS:
ALEXANDRE ROGER
Site Internet : lebimsa.msa.fr

SEMEURS DU POSSIBLE Luc et Blandine ont pris la clef des champs

Le cocon juridique et social proposé par les Semeurs du possible a permis à Luc et Blandine Lecherf, un couple d'infatigables quinquagénaires, de se faire en quelques années une place au soleil dans le petit monde discret du champignon. "Notre chemin avec l'association a duré trois ans, de 2014 à 2017." Après plusieurs déménagements de leur activité, qui les ont conduits notamment à installer leur production dans d'anciens forts militaires de la région, ils ont fini par dénicher leur petit coin de paradis. L'année dernière, ils ont posé leurs valises et leurs ribambelles de spores dans une bâtisse grandiose de 500 ans nichée dans le hameau de Corcelotte-en-Montagne, à Saint-Mesmin, commune bourguignonne située à 35 km de Dijon. Elle témoigne de la grandeur d'une époque où la Bourgogne était le centre de l'Europe.

"C'est un endroit magique qui nous sert à la fois de lieu de production, de transformation, de commercialisation et d'accueil du public, avec la possibilité de faire des visites commentées et d'offrir de la restauration.

C'est également notre lieu d'habitation". Pour financer leur pouponnière à mycélium, ils ont vendu leur propre maison et engagé les économies d'une vie à deux.

"Grâce à l'association, nous avons pu nous lancer dans notre projet sans tracasserie administrative mais surtout tester notre activité trois ans pour savoir si elle était viable... Nous avons pu prendre le temps de nous former au métier de champignoniste en situation réelle", explique en chœur ce couple très uni. L'un était directeur de CFA dans la région dijonnaise, l'autre podologue pour une société spécialisée dans la vente d'appareillage orthopédique. Des vies professionnelles climatisées et accomplies, situées aux antipodes des frisquets 12 degrés et de l'atmosphère humide et sombre de leur champignonnière : les conditions de température et d'hygrométrie idéales pour faire pousser pleurotes grises, roses ou jaunes, shiitakes et leur grande fierté : le champignon de Dijon. Une beauté

155
personnes accueillies et
orientées depuis 2011

On est bien chez Lorette... et Éric



Au milieu de ses cultures de thym, de menthe, de camomille, de verveine d'argentine, de basilique, de cassis, sarriette, sauge, lavande et estragon, Lorette Viguié rayonne. Elle attaque sa 3^e année au sein des Semeurs du

Possible. Productrice-cueilleuse de plantes en agriculture biologique à Vérosvres, celle qui a tout plaqué pour être "dans le concret" propose des produits à base de plantes aux amateurs de produits sains.

La jeune femme de 35 ans avoue pour l'instant en vivre un peu chichement. "Je vends ici directement à la ferme, dans deux Amap et sur des marchés ponctuels et aussi à des magasins bio et quelques restaurateurs".

Le logo de sa marque aux lignes simples et coquettes, "Des fleurs plein les poches", lui ressemble. Son histoire l'a conduite à travailler dans le développement durable et de la biodiversité dans un parc régional et pour une entreprise d'insertion. Un parcours qui donne déjà une idée de la quête de sens professionnelle de cette néo-agricultrice. "Je voulais avoir les mains dans la terre", souligne-t-elle. La voilà servie. Son enfance à Nantua dans l'Ain, avec la forêt au bout du jardin de la maison familiale, y est sans doute pour quelque chose. Avant de s'embarquer dans l'aventure, elle a suivi une formation en production biologique de plantes aromatiques. Grâce aux Semeurs du possible, elle a rencontré Éric Privat, qui lui met à disposition 5 000 m² de terre depuis février 2017. L'agriculteur de 53 ans élève des laitières et transforme sur place une grande partie des 30 000 litres de lait que produisent ses vaches tous les ans. Chez lui, on peut acheter crème, beurre, crèmes dessert, fromage frais vendus en direct ou par le biais de plusieurs Amap. En bio depuis 2003, il a également une activité de poules pondeuses.

"C'est bien de travailler seul mais en solo, on ne peut pas tout faire." L'idée de faire un peu de place à Lorette s'est imposée naturellement à ce grand barbu, au physique d'ours gentil et adepte de la ferme ouverte. Celle-ci est un vrai lieu de vie qui accueille pièce de théâtre ou artiste lyrique. Plutôt inattendu à quelques mètres seulement des cochons qui gambadent. Au sein des Semeurs, il est le tuteur de Lorette. "Mon rôle consiste à l'accompagner et à être à son écoute". "Pour moi, ce dispositif est une vraie sécurité. Être hébergée ici, c'est aussi bénéficier du réseau d'Éric, pas seulement pour la commercialisation. Avec son regard extérieur sur ma technique professionnelle, je gagne un temps précieux".

Qui dit test, dit réversibilité sans trop de pots cassés

“C’est l’essence même des Semeurs du possible”, explique Lionel Badot, chargé de projets économiques et sociaux à la MSA Bourgogne, initiateur du projet. L’association est membre du réseau national des espaces-tests agricoles (Renata). L’espace-test permet de démarrer progressivement une activité de production sur un terrain mis à disposition (par une collectivité, un agriculteur, une association, un porteur de projet...) dans le cadre juridique, fiscal et comptable de la couveuse Potentiel, pour une période d’un à trois ans.

Dans un contexte de diminution du nombre d’actifs agricoles, le test d’activité participe au renouvellement des générations.

“On ne vise pas 100 % d’installation au sortir du test, prévient Élodie Patrice, l’unique salariée de l’association. Sur les 32 entrepreneurs (âgés de 25 à 55 ans) qui se sont lancés avec les Semeurs, environ 60 % se sont installés. Sur le tiers restant, une partie choisit le salariat agricole ou se dirige vers une formation. Mais certains se rendent compte qu’ils ne suivent pas physiquement, qu’ils n’ont pas trouvé le bon équilibre entre vie privée et professionnelle ou encore qu’ils ne sont simplement pas faits pour cela. L’agriculture est un révélateur de personnalité. Elle pousse dans ses retranchements, jusqu’à ses limites physiques”.

“On ne révolutionne pas le monde, constate Lionel Badot, mais on permet un parcours d’installation progressif en minimisant les risques pour le candidat. Quand on mobilise localement, les réflexes paysans d’entraide du voisin et de lien social resurgissent. Chaque projet est aussi l’occasion de mettre autour de la table des gens qui ne se parlent pas forcément, comme le monde agricole traditionnel et alternatif, les élus et les citoyens. On ne fait pas l’apologie du bio ou du non bio, on prend les projets comme ils viennent, du moment qu’ils tiennent la route. De ce point de vue, avec sa neutralité, la MSA a réussi à s’imposer”. Le succès de cette initiative bourguignonne est essentiellement dû à l’implication et à la coordination d’un grand ensemble d’acteurs : la MSA Bourgogne, les chambres départementales d’agriculture (21, 58 et 71), Terre de liens Bourgogne-Franche-Comté, Bio Bourgogne, ville de Nevers, départements de la Nièvre et de Côte-d’Or, la CAPEN 71, Accueil paysan Bourgogne, syndicat mixte du Chalonnais, communauté de communes du Grand Autunois Morvan, PETR Mâconnais Sud Bourgogne, CFPPA du Morvan, CFPPA de Charolles, Réseau coopérés, des agriculteurs et des particuliers.

Lorette Vugier, a lancé sa marque de plantes aromatiques.



blonde et froide aux qualités gustatives, d’après eux, bien supérieures à celles de son pâlichon cousin parisien. Question de terroir, comme pour le vin. “Nous venons de signer tous les deux des ruptures conventionnelles avec nos employeurs respectifs. On s’est dit qu’à plus de 50 ans, cela allait être compliqué de trouver un travail dans la région. À une

mutation géographique, on a préféré une mutation professionnelle. Nous souhaitons créer une activité qui réponde à un besoin local”. Ils ont très vite envisagé la possibilité de produire et de commercialiser des champignons en Côte-d’Or.

“En vente directe, la concurrence était quasiment inexistante. On a creusé cette piste.” Ils ont alors entamé un tour de France des champignonnistes, petits et gros producteurs, jusqu’aux chercheurs de l’Inra à Bordeaux, mais aussi entrepris la visite des principaux musées du champignon. Avec en arrière-pensée la volonté d’ouvrir leur champignonnière au public, pour générer des revenus annexes. La rencontre décisive avec Laurence Laboutière, docteur en génétique

36 %
des installations
se réalisent
sur le lieu test

Coup de projecteur sur l'exploitation de Boris Assier et Gaëlle Verly

En 2013, dans *Le Bimsa*, ils témoignaient de leur projet d'installation en agriculture sur un lieu-test en Bourgogne. Avec leur franc-parler, ils évoquaient leurs doutes, leurs petits et grands bonheurs. Sans rien cacher des imprévus et des coups durs qui jalonnent forcément le chemin d'une nouvelle vie au champ quand on est un néo-agriculteur. Ils exprimaient leur gratitude pour l'appui décisif apporté par les Semeurs du possible, qui leur avait permis de se lancer : "Sans l'assistance de l'association, c'est sûr que l'on se serait cassé la gueule. Elle nous a aidés à trouver des fonds mais aussi un logement dans des délais vraiment courts." Même si l'aventure de l'installation est tout sauf un long fleuve tranquille, le couple a su transformer l'essai et régale toujours aujourd'hui de leurs tomates,



choux chinois, poivrons, concombres... bio les consommateurs bourguignons. Boris est lui-même devenu tuteur au sein des Semeurs pour aider une nouvelle génération d'agriculteurs à sortir de terre.

du champignon, productrice depuis dix ans dans des espaces troglodytes et qui avait l'envie de transmettre ses connaissances et son savoir-faire, a fini de les convaincre. "Notre formatrice, qui nous a suivis tout au long de notre parcours d'installation, a toujours été vigilante à ce que nous fassions le minimum d'investissement pour notre projet car les marges sont réduites".

L'appui des Semeurs du possible leur a permis de signer un Cape (contrat d'appui au projet d'entreprise) avec "Potentiel", une couveuse d'entreprises et d'exploitations agricoles qui a hébergé leur projet. "Ils nous ont apporté : l'hébergement juridique, la contractualisation à titre précaire avec une commune bourguignonne qui nous proposait des locaux, le service bancaire, les assurances, le versement des cotisations MSA, les outils et le contrôle de la comptabilité et une participation au financement de formations complémentaires." Cette période de test grandeur nature leur a permis le maintien des allocations chômage, le temps de développer suffisamment



Élodie Patrice, l'unique salariée de l'association.

l'entreprise pour qu'elle devienne autonome.

"Au départ, nos deux enfants étaient plus qu'étonnés. Voire réservés et inquiets. Ils se sont vite rendu

compte qu'on avait un très bon accueil du public. Qu'on parvenait, à chaque étape, à atteindre nos objectifs. Nous nous sommes lancés parce qu'on arrivait au moment de notre vie où ils devenaient autonomes et on pouvait penser un peu plus à nous. C'est une belle aventure mais ce n'est pas sans mal et pas sans travail car les champignons demandent beaucoup de temps. On travaille 7 jours sur 7, de 12 à 14 heures par jour. C'est aussi un métier très physique. On bosse dans le froid et dans l'obscurité avec des lampes frontales. Il faut être très réactif : ce produit n'attend pas, il doit être commercialisé dans les deux jours. Au bout de cinq ans, on commence seulement à y voir

clair - avec une clientèle conséquente - mais c'est viable uniquement parce qu'on vend en direct au marché sous les halles de Dijon, dans des Amap, dans quelques restaurants et sur place". ■