

Description de l'exploitation/entreprise que vous allez (désirez) reprendre :

Résumé du projet :

Il s'agit de mettre en place une production collective de légumes et de fruits en utilisant des techniques issues de la "permaculture"¹ et de la "micro-agriculture biointensive"².

Ce projet s'inscrit également dans la perspective d'une recherche d'auto-suffisance alimentaire.

Dans une première phase, on cultiverait une terre agricole louée d'un hectare.

Celle-ci serait située au plus proche d'une grande ville – en l'occurrence Bruxelles... et ce afin notamment de minimiser les frais de transport, de permettre un accès aisé (et donc suivi) au terrain mais aussi afin de rendre cette expérience la plus accessible et "transposable" possible³. La proximité d'une grande ville assurant dans ce cas à la fois une "réserve de main d'œuvre" et un bassin d'écoulement des produits.

Il s'agit d'un projet possédant un caractère expérimental : aux difficultés et aléas inhérents à la production agricole⁴ s'ajoutant les contraintes et péripéties d'un projet collectif.

Vous l'aurez compris : il ne s'agit donc pas ici d'un "projet d'installation avec création d'UTA" au sens strict – dans un premier temps, aucun des "porteurs du projet"⁵ actuels n'envisage d'ailleurs de "s'installer" – il s'agit d'un projet qui cherche d'abord et avant tout à défricher un terrain... pas si vierge que cela, en fait⁶.

¹ "Le terme permaculture désigne un ensemble de pratiques et de mode de pensée visant à créer une production agricole soutenable, très économe en énergie et respectueux des êtres vivants et de leurs relations réciproques. Elle vise à créer un écosystème productif en nourriture ainsi qu'en d'autres ressources utiles, tout en laissant à la nature "sauvage" le plus de place possible" - Source : Wikipédia.

² "La micro-agriculture biointensive est un système agricole visant à produire une alimentation complète sur une petite surface tout en enrichissant en humus le sol cultivé. Le but de cette méthode est une production alimentaire soutenable, basée sur un système auto-fertile et autonome en semences" - Source : Wikipédia.

³ En raison de l'augmentation continue des coûts de transport et des modifications actuelles au niveau des modes alimentaires d'une frange toujours plus large de la population... le maraîchage aux portes des villes semble bien devoir être appelé à retrouver, pour une part au moins, ses lustres d'antan. Ce projet cherche donc explicitement à explorer une des formes de production maraîchère rendues possibles (et nécessaires ?) par les transformations actuelles.

⁴ Expérimental ne signifiant pas que l'on ne visera pas une certaine forme de rentabilité – quelque soit d'ailleurs la manière dont nous serons amenés à calculer cette rentabilité !

⁵ Actuellement une petite dizaine de personnes se sont intéressées au projet mais la manière dont j'en parle ici n'engage (encore) que moi.

⁶ Aux États Unis, pour ne citer qu'un exemple, le renouveau du mouvement des "Community Farms" date du début des années 80. Voir notamment : "Reclaiming the Commons" de Brian Donahue.

Pourquoi (diable !) imaginer un projet collectif en agriculture ?

D'abord parce que ce projet correspond à une réalité : dans une ville comme Bruxelles, de plus en plus de personnes souhaitent pouvoir établir un rapport suivi et productif à la terre⁷...

Et, si bien sûr certains de ces citoyens idéalisent sans doute cette terre qu'ils connaissent peu ; il en est d'autres qui possèdent déjà une expérience conséquente en matière de production agricole (grands potagers familiaux ou collectifs, stages ou travail à temps partiel dans des exploitations agricoles, formations en agriculture, etc.).

Ce projet cherche donc dès l'abord à réunir les conditions pour que ces savoirs, ces pratiques et ces désirs puissent être mis en œuvre... et ce à une échelle telle que la portée des (probablement) inévitables "échecs de débutants" soit limitée.

Sachant que ce que d'aucun pourrait sans doute regretter comme un "manque de professionnalisme" des "porteurs du projet" est "compensé" notamment par la faiblesse des montants financiers mis en jeu et par l'utilisation de techniques culturelles "douces" ayant peu d'impact sur la terre (pas d'utilisation d'engrais minéraux, par exemple).

En agissant ainsi collectivement, il s'agit donc d'organiser un accès à la terre⁸ pérenne tout en cherchant à réunir les conditions permettant de réaliser une production importante et viable. Agir collectivement permet aussi de mieux répartir la charge de travail et également, de par cette saute d'échelle, de mieux rentabiliser le temps de travail disponible de chacun.

5 ou 6 personnes choisissant d'y consacrer un jour de travail par semaine, produisent leur propre nourriture... et celle d'un réseau de personnes⁹ avec lesquelles ils ont établis des liens formalisés.

Le temps de travail ainsi dégagé (2.080 heures/ha/an - 5 personnes x 8H x 52 semaines) correspond à l'estimation haute du temps moyen nécessaire annuellement en maraîchage bio : de 1.200 à 2.000 heures par hectare¹⁰.

L'idée étant aussi de profiter de cette dynamique de production collective pour associer autour de ce "noyau dur" d'autres personnes (citadins mais aussi ruraux – les "Amis de nos amis") et ainsi de tenter de créer de nouveaux types de liens entre ville et campagne... des liens basés sur des temps de travail en commun (notamment lors des périodes de plantation, de récolte, de conditionnement, et de transformation) et sur... les fêtes associées qui y sont associées.

La terre pourrait-elle appartenir à ceux et celles qui la travaillent ?

⁷ De plus, cette démarche d'auto-production s'inscrit dans un courant plus général de ré-appropriation des moyens de production à travers une multiplicité de projets auto-gérés généralement invisibles/occultés mais que certains événements médiatiques permettent parfois d'entrevoir. Pour ne citer qu'un exemple : les mouvements de rachat d'usines en faillite (et la redéfinition de leurs finalités de production) par les ouvriers y travaillant auparavant lors de la récente crise économique et sociale en Argentine.

⁸ Ce n'est pas auprès de vous que je devrais m'étendre sur les difficultés rencontrées par ceux qui cherchent actuellement à acquérir de la terre en Belgique !

⁹ Les modalités possibles de distribution de la production et de rétribution du travail seront examinés plus loin.

¹⁰ Ceci sans compter le temps nécessaire à la commercialisation et à la distribution... Chiffres fournis par Christian Ducatillon du CARAH.

Aspects de fertilisation :

Le projet se situe dans une optique selon laquelle lorsque l'on cherche à cultiver des plantes, il importe avant tout de "cultiver le sol"¹¹.
... et en évitant, dans notre cas, les fertilisants minéraux¹².

Le projet cherchera de plus dès l'abord à être autant que faire se peut auto-suffisant au niveau de ses besoins en fertilisants et en matières organiques. Comment en effet envisager la pérennité d'un tel projet si une part conséquente du renouvellement de la fertilité de la terre cultivée repose en fait sur des transferts directs de fertilité... appauvrissant un sol ailleurs afin de permettre une "culture pure" ici ?

Pour ce faire, le projet cherchera d'abord à respecter les proportions suivantes au niveau de ses plantations :

-60% de céréales ou de plantes à grains¹³ (maïs doux, maïs dur, millet, blé, épeautre, seigle, avoine¹⁴, orge, fèves, haricots, etc.) riches en calories et en protéines pour la consommation humaine et également particulièrement productrices de carbone... et dont les "sous-produits" pourront être retournés valablement et simplement à la terre¹⁵.

-30% de légumes racines et bulbes (pommes de terre, ail, panais, carottes, salsifis, etc.) riches en calories pour la consommation humaine mais pauvres en carbone pour le sol.¹⁶

-10% de légumes verts pour les vitamines et les minéraux.

¹¹ Voir par exemple : John Jeavons – le sens de l'humus (1998). Jeavons est l'un de ceux qui ont donc développé la microagriculture biointensive. Celle-ci entend lutter contre les importantes pertes de fertilité des sols au niveau mondial et affirme (expériences à l'appui) qu'il serait possible de produire l'ensemble de la nourriture d'une personne (ayant un régime carné modéré) pour une année sur une surface de 500m².

¹² Fertilisants minéraux dont il semble de plus en plus clairement établi que, outre leurs impacts néfastes sur le milieu naturel (en 1999, les apports moyens d'azote minéral en région wallonne – quoiqu'en régression - étaient encore de 124kg N/ha soient parmi les trois taux les plus élevés d'Europe, juste derrière les Pays-Bas et la Flandre ! Source : Tableau de bord de l'environnement wallon 2003) et leurs coûts de plus en plus élevés ; ils sont de plus nettement moins valables au niveau des apports nutritifs pour les plantes – pas en terme quantitatif, mais en terme qualitatif. L'azote industriel n'étant pas de la même "qualité" pour la plante qui l'absorbe que celui fixé par la luzerne, par exemple. Voir le livre déjà ancien mais fondateur : "La fécondité du sol", Dr H.P. Rusch, 1968.

¹³ Dans ce contexte de non-mécanisation, une recherche devrait être menée spécifiquement afin de déterminer si il serait plus judicieux de semer des variétés de céréales panifiables ou à grains de consommation (sans transformation). Dans un premier temps, on choisira sans doute de planter des espèces faciles à récolter et à conditionner comme le maïs doux, les fèves et les haricots secs... et même le topinambour (dont l'impressionnante production de biomasse amène à ranger dans cette catégorie de plantes productrices de carbone et dont le mode de conservation en terre est particulièrement avantageux à notre échelle).

¹⁴ Piste : il serait sans doute intéressant de se renseigner plus précisément sur les débouchés commerciaux possibles de certaines de ces productions : l'avoine serait ainsi particulièrement recherché actuellement par les propriétaires de chevaux... et une vente ciblée de cette petite production pourrait rapporter aux alentours des 500 Euros (en comptant un rendement de 4.000kg/ha – en conventionnel, ils atteignent 60, 70 quintaux/ha – et en le vendant à des particuliers à 0,22 le kilo).

¹⁵ Si on imagine une récolte (vu la surface réduite) s'effectuant telle une collecte "à la main et haut" - coupant à la faucille juste sous l'épi, on pourrait sans doute même laisser les chaumes sur pied, la minéralisation s'effectuant sur place.

¹⁶ Le cas de pommes de terre est particulièrement frappant à cet égard selon J. Jeavons (op. cit.) : 75m² de pommes de terre pourraient suffire à produire (en micro-agriculture biointensive) l'ensemble des calories nécessaires à une personne durant un an ; mais ces 75m² ne vont produire que 18,75kg de matière sèche compostable alors que pour cette même surface, il faudrait en retourner de 56,25 à 112,5kg afin de générer une fertilité du sol qui soit durable - soit une moyenne de 1,125kg/m².

On cherchera également à organiser le retour au sol de tous les déchets et restes des légumes que celui-ci aura produit à travers leur collecte par les membres du projet¹⁷ - en réalisant un compostage (de surface et/ou de tas en fonction des saisons).

Néanmoins, si le sol de la terre louée le nécessite et dans la mesure précisément où il s'agirait d'une terre en location, on devra sans doute envisager les premières années l'emploi d'un engrais organique - par exemple, le DCM¹⁸ - 500kg/Ha, soit +/- 150 Euro/Ha... à étudier.

Et on ne dédaignera pas non plus dans un premier temps des transferts de matières organiques collectées (tontes d'herbe, feuillages, copeaux de bois) ou de fumure animale¹⁹... en attendant (deuxième phase) d'avoir stabilisé notre système de culture - et notamment de disposer de haies (en vue de la production de BRF²⁰) et de notre propre fumure animale.

Techniques culturales :

En tentant de mettre en place un type de culture qui vise à terme à établir un système fonctionnant en permaculture/micro-agriculture biointensive, on peut, en première approximation, se situer dans le cadre des contraintes - mieux connues - des productions maraîchères en bio... tout du moins en partie²¹.

Et ce, spécialement si on se tourne vers les exploitations de ce type peu ou pas mécanisées²².

D'autre part, en permaculture tout comme en micro-agriculture biointensive, c'est l'intégration de l'ensemble des différentes techniques culturales reprises çà-dessous qui permet

¹⁷ Depuis des années, j'organise à ma petite échelle ce transfert de matières organiques en retour à l'aide de "seaux à choucroute" récupérés et hermétiques que me remplissent voisins et amis... Cela demande un peu de discipline mais les quantités ainsi collectées sont réellement appréciables... et au moins la camionnette du projet ne reviendrait pas à vide !

D'ailleurs, depuis cet été, certaines communes de la province de Namur organisent une collecte "porte à porte" de déchets organiques au moyen de sacs biodégradables.

Sachant également que plus de la moitié des déchets produits par les ménages en Région wallonne est composée de matières organiques compostables. Source : Tableau de bord de l'environnement wallon 2003, Ministère de la Région Wallonne.

¹⁸ Le "DCM" m'a été conseillé par les maraichers bio, je le cite à titre indicatif (notamment afin de disposer d'un prix/ha) : au besoin, une recherche précise sera menée.

¹⁹ Point sans doute essentiel, la gestion de l'équilibre carbone/azote étant crucial.

²⁰ "Le bois raméal fragmenté (BRF) est le nom donné à un mélange de résidus de broyage (fragmentation) de rameaux de bois. Par extension, le terme BRF désigne aussi une technique culturale agricole innovante imaginée au Canada qui, par l'introduction du broyat dans la couche supérieure du sol ou en paillis, cherche à recréer un sol de type "forestier". Le BRF favorise en effet la pédogenèse nécessaire à la création de l'humus". - Source : Wikipédia.

²¹ En permaculture, on s'interdit, par exemple, l'usage de certains produits "phytos" acceptés en agriculture bio. La bouillie bordelaise, notamment : celle-ci étant réputée détruire y compris les champignons du sol... ceux précisément que chérissent tant les permaculteurs !

²² Si, en maraîchage bio et en Région wallonne, la taille moyenne des exploitations était (en 2005) de +/- 2 Hectares, cette moyenne recouvre des réalités de productions bien différentes. Entre les petites exploitations spécialisées en maraîchage (superficie inférieure à 2 hectares en général) et les grandes (superficie entre 2 et 20 hectares) ; entre celles qui vendent essentiellement en direct aux particuliers et celles qui sont sous contrat avec des firmes de conditionnement ; etc. bien des configurations existent - notamment en terme de techniques de cultures, de revenus, de mécanisation et de degré d'intensité de main d'œuvre. Source : Bioforum Wallonie.

d'obtenir des résultats probants ; c'est de l'équilibre entre ces différents micro-interventions souvent extrêmement locales que naît la productivité de l'ensemble.

Et donc, vu le type de culture envisagée à terme, on pourrait prévoir :

-labour : en permaculture et en micro-agriculture, on considère que la stratification du sol est essentielle et que le labour, en retournant les couches qui le composent, détruit non seulement sa structure mais aussi la flore et la faune microbiennes, et fait de plus remonter les graines enfuies des adventices. En couvrant en permanence le sol (paillage, engrais verts, restes des cultures, apport de compost et cultures elles-mêmes), et en veillant à augmenter continuellement ainsi le taux d'humus, le sol se structure et s'aère.... le labour ne serait donc ni judicieux, ni nécessaire.

Au besoin, une décompactage localisé peut toujours être réalisé avec des outils manuels style "grelinette".

Ceci constitue sans doute dans notre cas un "idéal" : en fonction de l'état du sol loué, il sera certainement obligatoire de procéder à un labour initial... qui pourrait d'ailleurs correspondre à la mise en œuvre d'un des principes de la micro-agriculture biointensive qui préconise à l'entame de la mise en culture un unique labour profond (60cm au moins) associé à un buttage permettant une aération durable du sol et favorisant l'enracinement profond des plantes²³.

Dans une seconde phase, on pourrait aussi envisager l'emploi d'un ou deux «porcs rustiques" qui parqués en automne et en hiver, lorsque les herbes ont constitués d'importantes réserves dans leurs racines, sur une terre à mettre en culture en printemps, peuvent par leur action mécanique de fouille préparer valablement le sol²⁴.

-désherbage : afin de minimiser l'impact des adventices, un ensemble de techniques peuvent être envisagées. En fonction des cultures et en plus l'attention portée à la couverture du sol par les plantations elles-mêmes (en réduisant les écartements et en mélangeant les cultures), on peut penser à l'utilisation de paillage (de toutes natures) et/ou de BRF ainsi qu'à la réalisation de faux-semis et/ou... de binage manuel²⁵.

Encore une fois : à l'entame du projet, il est vraisemblable qu'il sera nécessaire d'utiliser des voiles de protection malgré le fait qu'ils représentent à la fois un investissement important et qu'ils pèsent lourdement sur le bilan énergétique de l'exploitation.

Il en existe plusieurs types dont deux plus spécialement adaptés à nos besoins : les bâches tissées en plastique dur qui ont une durée de vie d'une dizaine d'années mais qui présentent l'inconvénient d'être relativement difficiles à manipuler lors des éventuels changements dus aux rotations ; et les bâches en plastique biodégradable qui présentent elles

²³ Différents travaux de surface restent bien sûr d'application et principalement le hersage de surface.

²⁴ Malgré son aspect quelque peu "folklorique", cette technique est en fait tout à fait efficace et parfaitement documentée. Elle est même traditionnellement employée dans différentes parties du monde, dans le cadre du "système VAC" au Laos et au Vietnam notamment. En Région wallonne, elle est mise en œuvre depuis des années par la ferme Arc-en-Ciel à Wellin. Ils ont calculé qu'un cochon peut à lui seul préparer 25a en 2 mois.

²⁵ Dans notre cas, et vu la taille du projet, le recours au désherbage thermique nous semble à priori présenter l'inconvénient majeur d'être dépendant d'énergies fossiles onéreuses et, à terme, relativement "inaccessibles".

au contraire l'avantage de retourner au sol en deux, trois mois - pour un coût de 0,25 Euro / m² posé²⁶.

-distance de plantation, "plantes compagnes" et rotation : les densités de plantation en permaculture et en micro-agriculture biointensive sont, en moyenne, nettement plus élevées que celles pratiquées en agriculture conventionnelle et même en bio... Une des clefs du système tient précisément en cet agencement fin des plantes entre-elles.

Les bénéfices escomptés sont en effet multiples : augmentation de la croissance des plantes par renforcement mutuel et échanges "physico-chimiques"²⁷ ; maintien d'un micro-climat humide au niveau du sol dans les périodes chaudes et meilleure résistance aux vents et aux intempéries ; contrôle par "étouffement" des adventices ; enracinement plus profond des plantes vu la pression spatiale ainsi créée et meilleure remontée des eaux et des nutriments par l'entrelacement de racines exploitants des horizons de sol distincts, etc²⁸.

Au niveau des rotations, on suivra les règles de base en terme de besoin en azote des différentes plantes. On peut ainsi imaginer une rotation du type : choux / engrais verts / céréales²⁹ / engrais verts / pommes de terre / engrais verts / céréales / engrais verts / carottes / etc.

-traitements : ou plutôt l'absence souhaitée de traitement... Encore une fois, les contraintes de la culture de plein champs vont peut-être nous amener à revoir ces souhaits – on se limitera toutefois aux produits autorisés en culture biologique.

Tout sera fait également pour favoriser la présence d'auxiliaires (insectes, hérissons, oiseaux) "utiles" - aménagement d'abris et de refuge, points d'eau et dans une seconde phase, plantation de haies (également pour leur "action coupe-vent" et leur production de matière organique.... et de fruits - secs et autres).

En matière de pommes de terre et de mildiou, non seulement les variétés "résistantes" seront systématiquement préférées mais on ne plantera qu'en lignes de deux ou trois rangs seulement – diverses expériences en permaculture semblant démontrer que ce type de disposition spatiale freine significativement le développement du dit-champignon³⁰.

²⁶ Ce qui nous mène tout de même à un total de 1.000 Euro annuel minimum, si on imaginait couvrir par cette seule technique l'ensemble des 40% de terrain consacrés aux légumes proprement dits.

²⁷ La prise en compte de ce renforcement mutuel entre plantes "compagnes" est devenu un point commun à toutes les pratiques agro-écologiques.

²⁸ Au "niveau aérien" aussi, on cherche à favoriser une structuration verticale en étageant les plantations. On vise idéalement une succession de cet ordre : étage forestier (production de matière organique et notamment de fourrage pour le bétail, protection intempéries et refuge pour la faune), arbres fruitiers, légumes grimpants ou à haut port (maïs, haricots à rames, blés), niveau intermédiaire (choux, pommes de terre), niveau sol (salades). Ce type d'agriculture - "maraîchage sous verger" a été décrit dans plusieurs parties du monde et à plusieurs époques : de la civilisation précolombienne Maya jusqu'au Portugal des années 70, en passant par le Vietnam et le Laos contemporains – Marcel Mazoyer, communication personnelle.

²⁹ "Céréales" entendues ici suivant le sens large que j'ai donné plus haut de : "plantes à haute production de carbone"... Différentes légumineuses (fèves, haricots secs) participants de cette catégorie, un sous-système de rotation devra peut-être être mis en place.

³⁰ D'autre part, des recherches sont en cours sur l'adjonction aux plants cultivés de mycélium d'espèces de champignons capables de lutter contre les maladies induites par d'autres champignons... Voir notamment : "Mycelium running" de Paul Stamets. D'autres expériences ont également été menées qui permettent de mettre en évidence des hausses importantes de rendements lorsque des champignons spécifiquement inoculés au pied de leurs plantes hôtes se développent en symbiose avec elles.

-serre(s) : on installera directement une "serre tunnel" qui permettra des cultures de contre-saison, l'auto-production de plants à repiquer et la production de légumes fruits en été.

D'autre part, le projet visant un maximum d'auto-suffisance alimentaire, une attention toute particulière sera accordée aux cultures hivernales sous abris – l'utilisation à l'intérieur de la serre, de protections supplémentaires (voile de forçage, en une voire deux couches) permet d'allonger / de hâter considérablement les périodes de récoltes³¹.

Cette serre sera choisie relativement grande (au minimum 5m sur 25m dont 100m² utiles aux cultures) car elle servira également de rangement, d'abri et à l'occasion d'atelier de transformation – avec un système d'irrigation et les filets d'ombrage, il pourrait nous en coûter (d'occasion) aux alentours des 1.000 Euro.

-arrosage : évidemment la possibilité de l'installation de cette serre sera conditionnée à un accès stable à de l'eau pour l'arrosage ! Cela impliquera certainement un accord de services avec le fermier nous louant la terre : livraison d'eau au champs. Pour le stockage, des cuves seront à prévoir.

On cherchera toutefois à limiter notre consommation en mettant en place un système d'irrigation "goutte à goutte", en paillant les légumes sous serre et en privilégiant des variétés peu exigeantes en matière d'eau.

En dehors de ce lourd poste, l'eau ne devrait être nécessaire qu'au moment des semis et du repiquage – le paillage, l'enracinement profond et les écarts de plantation se chargeant par la suite de protéger les plantes en cas de forte chaleur.

-semences : dans un premier temps, les travaux d'auto-production et de conditionnement des semences étant relativement contraignants³², on achètera celles-ci auprès de semenciers bio³³ - tout en privilégiant les variétés rustiques³⁴. Si nécessaire, on pourra également envisager des achats groupés avec des agriculteurs proches du projet afin de bénéficier de "prix de gros".

Par contre, comme indiqué précédemment, on profitera de la serre pour réaliser nos propres plants à repiquer – l'ensemble de cette chaîne de travail pouvant relativement facilement être partagée par un grand nombre de personnes (cf. "les Amis de nos amis").

-haies : durant la première phase, nous n'aurons sans doute pas l'occasion de planter les haies vives souhaitées. On peut toutefois imaginer que moyennant un contrat de location

³¹ Voir à ce propos : "Four-Season Harvest" d'Eliot Coleman.

³² C'est surtout la difficulté à "isoler" les variétés les unes par rapport aux autres qui poseraient dans notre cas le plus de problèmes.

³³ Un problème tout à fait singulier se pose toutefois au niveau des «semences bio» : pour un légume donné, l'usage de graines non certifiées est autorisé par les cahiers de charge de certification tant que l'on considère qu'il n'existe pas encore de nombre suffisant de variétés bio pour ce légume. Mais, dès que ce seuil – flou pour le moins – est franchi, ces dérogations ne sont plus accordées. Source : Bioforum Wallonie. Je pense que l'on peut en convenir : il serait pour le moins singulier que la démarche "bio" participe in fine de la perte de diversité culturelle déjà si avancée en agriculture conventionnelle...

³⁴ On pourrait sans doute envisager également la technique « d'enrobage d'argile » des semences prônée par Masanobu Fukuoka (voir par exemple: "La révolution d'un seul brin de paille") mais je ne l'ai encore jamais essayée. L'idée étant que la couche d'argile enrobant la semence sert à la fois de protection contre les oiseaux et d'engrais durant les premières phases de développement de la graine. Cette technique permettant de plus d'ensemencer un champs alors que la précédente culture n'a pas encore été récoltée.

pluriannuel, il soit possible de planter ne serait-ce que des petits fruitiers. L'abri au vent, le refuge pour la faune et le micro-climat qu'ils pourraient – bien modestement, il est vrai - générer, pourrait être toutefois mis à profit pour l'installation à leur pied de cultures plus sensibles / plus hâtives.

Types de cultures :

Dans le cadre de ce travail, j'ai réalisé une analyse³⁵ portant sur l'ensemble des commandes passées à un maraîcher bio par une vingtaine de ménages³⁶ appartenant à un groupement d'achat bruxellois - et ce sur une année civile entière.

De ces chiffres, il ressort que le rapport de 1 à 3 entre les "légumes verts» et les "légumes racines" correspond globalement aux comportements "spontanés" de consommation des ménages étudiés³⁷.

Il faut noter également que ce groupe n'avait choisi ni de "consommer uniquement de saison" (courgettes et poivrons issus de serre chaude en hiver), ni totalement "local" (choix saisonnier de fruits issus du sud de la France). De ce point de vue, le projet entend faire un pas de plus et ne cultiver que des légumes (et des petits fruits - dans la première phase) saisonniers³⁸...

Ainsi, comme je l'ai déjà indiqué, on cherchera à développer une production particulièrement conséquente de légumes d'hiver et "de conserve". Les légumes secs (haricots et fèves) notamment seront privilégiés. Ainsi que tous les légumes de garde (choux, carottes, pommes de terre, etc. mais aussi courges). Une partie conséquente de la récolte d'été (tomates, courgettes, fruits) étant elle directement transformée (sauces, soupes, chutneys, confiture, etc.) - soit collectivement, soit individuellement.

Ce choix se justifie d'autant plus que, ainsi que le montrent les chiffres du groupement d'achat bruxellois, la demande de légumes baisse nettement aux alentours de l'été – certains ménages ont encore les moyens de partir en vacances³⁹.

³⁵ Qui bien que n'ayant bien sûr qu'une valeur indicative, présente toutefois l'intérêt de fournir des chiffres concrets à une échelle de consommation proche de celle du projet.

³⁶ L'ensemble de ces 20 ménages devant représenter +/- 50 personnes (40 adultes et 10 enfants). Sociologiquement, on peut estimer qu'ils sont majoritairement membres de ce qu'il est convenu d'appeler la "classe moyenne"... en bref, ce ne sont pas de riches bourgeois de la périphérie bruxelloise, plutôt des enseignants, des petits indépendants, des artisans, des artistes du centre ville.

Il ne s'agit pas à proprement parler de "paniers du pays" : les ménages passent commande en choisissant les légumes qu'ils souhaitent acheter dans une liste qui leur est proposée à l'avance et ils déterminent aussi les quantités voulues. Les légumes sont livrés en vrac en un point de distribution où des membres du groupes se chargent au tour de rôle de les conditionner pour chacun.

Les prix ainsi obtenus mettent le "bio fermier" grosso modo aux prix du "conventionnel" en super marché.

Pour le producteur, ce système de vente à la carte implique de conserver d'autres types de débouchés (vente à la ferme, grossistes, criées) – sa production n'étant pas nécessairement entièrement écoulee par ce biais... et ce contrairement aux systèmes "paniers du pays" qui potentiellement au moins permettraient aux agriculteurs de n'écouler leurs productions qu'à travers ce canal direct.

³⁷ Sur les 3.850 kg de légumes commandés par ces vingt ménages durant l'année, 2.924 kg sont des légumes racines et assimilés (76%) et 914 kg des légumes verts (24%). Il faut noter cependant que dans l'assortiment proposé par le fermier la part faite aux légumineuses était extrêmement faible.

³⁸ Suivant en cela, la magnifique proposition de Wendell Berry (écrivain et poète paysan nord-américain) : "Eating is an agricultural act" !

³⁹ Les commandes passant globalement d'une moyenne bi-hebdomadaire de 350kg à 200kg de juin à septembre avec un creux à 150kg au mois d'août.

Main d'œuvre et temps de travail :

La charge de travail serait donc répartie, d'une part, sur un ensemble restreint de "porteurs du projet" (5 ou 6 personnes) qui, d'autre part, bénéficieraient de l'aide - sur base régulière ou occasionnelle - de personnes intéressées (les "Amis de nos amis") pour les travaux lourds (plantations, semis, désherbages, récoltes, transformations, etc.).

Les cinq porteurs du projet constituant ensemble une force de travail de 2.080 heures annuelles... idéalement ! En comptant qu'ils ne viendraient tous que deux semaines sur trois, ils devraient toutefois encore dégager 1.385 H/an. Si on accepte l'hypothèse que certaines personnes pourraient être intéressées à donner même occasionnellement un "coup de main", il semble raisonnable de compter sur une force de travail effective minimale de 1.600 heures / an – comparable donc à une valeur moyenne établie à partir des chiffres fournis par Christian Ducatillon du CARAH⁴⁰.

Afin d'estimer si ce temps de travail "moyen" pourrait être suffisant, j'ai d'abord effectué des recherches auprès de deux fermes maraîchères : l'une en permaculture, l'autre en bio. Les situations se sont rapidement révélées extrêmement contrastées.

D'un côté, 3 UTA⁴¹ pour 10 hectares (dont 8 de prairies et 2 de maraîchage intensif en permaculture sans aucune mécanisation – soit 3.300 H/ha/an pour la partie maraîchage⁴²) ; de l'autre, 2 UTA + 4 saisonniers (avril à octobre) pour 20 hectares (dont 10 de céréales et 10 de maraîchage hautement mécanisé – soit 933,3 H/ha/an pour la partie maraîchage⁴³) ! Ces chiffres incluant également la transformation, la vente et la livraison.

Les pratiques culturales de la première exploitation se rapprochant le plus de celles projetées, je me base donc en première approximation sur les 3.300 H/ha/an... sachant toutefois que puisque ces heures incluent une importante part de conditionnement (confection et livraison hebdomadaire de 50 à 100 paniers de légumes/ha), on pourrait me semble-t-il en déduire raisonnablement les quelques 416 H/ha/an correspondant aux deux jours/semaine nécessaires à la répartition et à la livraison des paniers produits par les deux hectares mis en culture.

Ces tâches étant spécifiques et distinctes d'une simple mise en caisse de la récolte (que, par contre, nous aurons aussi à effectuer) : je choisis donc de conserver comme base de référence finale : 2.884 H/ha/an.

D'autre part, de mon expérience personnelle de prise en charge, seul, de 200m² de potager en permaculture à raison d'une demi journée (en moyenne estimée) tous les quinze jours⁴⁴ - ce qui correspond à un total annuel de 104 heures, je tire un total de 5.200 H/ha/an.

⁴⁰ Pour rappel : en maraîchage bio, 1.200 et 2.000 heures par an et par hectare... sans la commercialisation - communication personnelle.

⁴¹ Pour les UTA, je compte : 2.200 H/an.

⁴² Approximation : je ne prends compte pas de temps de travail au niveau des prairies (ils ne les travaillent pour ainsi dire pas (jachère) et n'ont plus actuellement que quelques moutons).

⁴³ Approximation : je décompte 20 H/ha/an pour la culture des céréales (la moisson étant réalisée par entreprise)... total sans doute trop élevé.

⁴⁴ Et cela depuis six ans... ce qui m'a permis d'identifier les pointes de travail durant lesquelles, seul, cela devenait un "peu limite" vu la taille du jardin : essentiellement, la période printanière des semis et des plantations (y compris l'auto-production de nombreux plants), et celle de la transformation des légumes et des fruits en vue de leur conservation !

L'important écart de productivité entre ces deux estimations tenant selon moi essentiellement à des différences de contraintes au niveau de la gestion du temps de travail ainsi qu'à l'absence d'économies d'échelle, et au caractère particulièrement expérimental du jardin potager - en moyenne une cinquantaine d'espèces de légumes plantées, avec pour certains une dizaine de variétés différentes et quelques cultures particulièrement "délicates" (asperges, tomates de pleine terre).

Toutefois, étant donné la répartition des cultures envisagées par le projet (60% de plantes ne nécessitant que peu de soins⁴⁵), ces différents calculs pourraient néanmoins aboutir à une "fourchette" raisonnable. On se situerait entre : 2.080 H/ha/an (base = potager personnel) et 1.153,6 H/ha/an (base = ferme en permaculture).

L'écart entre ces deux estimations, permettant sans doute de dégager le temps nécessaire à la gestion des 60% de plantes "à carbone" - dont on n'attend pas a priori, je le rappelle, une "productivité commerciale" significative.

Et je conserve donc, à titre d'hypothèse les 1.600 H/an pour toutes les cultures menées sur l'ensemble du terrain.

Comme on le voit, la viabilité en terme de temps de travail du projet dépendra donc essentiellement de la capacité des "porteurs de projets" à gérer correctement leur temps de travail disponible et de leur ingéniosité à réaliser effectivement des économies d'échelle⁴⁶.

Coûts de production, rendement, rentabilité :

Pour le calcul des coûts de production, je me contenterais ici d'extrapoler à partir des chiffres indicatifs qui m'ont été fournis par la ferme en permaculture.

A savoir à l'hectare :

-location du terrain, achats divers (dont paille, BRF ou copeaux, filets de protection, semences et plants, etc.) : 5.000 Euro

-frais de déplacement (3.000 km/an à 0,30 Euro/km) : 900 Euro

-amortissement camionnette : 1.500 Euro

-amortissement serre et matériels (outils, caisses de transports, etc.) : 300 Euro

Soit un total approximatif de : 7.700 Euro/an.

Au niveau des rendements, si on se base sur les chiffres estimatifs fournis par la ferme en permaculture, on pourrait espérer une production moyenne de 2,5kg⁴⁷ au mètre carré de "légumes commercialisables". Soit 10.000 kg pour nos seuls 40 ares.

⁴⁵ Ici encore : "tout est relatif" !

⁴⁶ Notamment au niveau d'une certaine "division du travail"...

⁴⁷ Lorsque je compare cette estimation aux chiffres de rendement qui m'ont été fournis par Christian Ducatillon du CARAH – provenant d'une culture traditionnelle peu mécanisée : le "bio" en tant que tel n'étant pas repris spécifiquement dans ses statistiques ; il estime toutefois la comparaison pertinente. Source : Kwantitatieve informatie, PAVG, Lelystad (NL) – je constate qu'elle correspond quasi parfaitement.

Pour ce faire, j'ai sommé les valeurs de rendement réalisés pour 8 cultures de base (brocoli, carotte, chou de Bruxelles, chou vert, chou fleur, poireau, pomme de terre, haricot – légumes d'ailleurs plébiscités par le groupement d'achat bruxellois que j'ai étudié) et j'obtiens dans ce cadre un rendement moyen de 2,71kg/m².

Si on prend une valeur commerciale moyenne au kilo de 1,895 Euro⁴⁸, on arrive donc à un total de vente de 18.950 Euro.

Il faut noter qu'il s'agit là d'un "prix de gros"... en vente directe, en paniers : il conviendrait d'ajouter 35% - soit un prix au kilo de 2,558 Euro⁴⁹, pour un produit final de 25.580 Euro.

Maintenant si on estime le coût de la main d'œuvre à 1.600 H/ha/an x 10 Euro (taux horaire brut pour un ouvrier agricole – homme !⁵⁰), soit 16.000 Euro/ha/an, et que l'on retranche également les coûts de production (7.700 Euro/ha), on obtient :

soit un mali de 4.750 Euro en vente de gros ;

soit un très léger "bénéfice" de 218,5 Euro en distribution au détail... (on a déduit également les frais liés au conditionnement et à la distribution - 416H/ha/an x 10 Euro x 0,4⁵¹, soit 1.664 Euro).

Mais de plus : tous ces calculs sont basés sur un taux horaire "brut ouvrier" !

Pour arriver à la masse salariale qui serait effectivement à prendre en compte dans le cadre d'une entreprise agricole, il conviendrait de multiplier ce taux horaire par un coefficient de +/- 1,5⁵² ! La situation empire donc encore : - 12.750 Euro en vente de gros et - 8.616 Euro en distribution directe.

ALORS ?

Dans le cadre d'une exploitation à finalité pleinement commerciale, il conviendrait d'explorer d'autres pistes afin d'atteindre le profit.

Ainsi et par exemple, on pourrait penser à :

-une meilleure valorisation des 60% destinés à la production de carbone – choix de cultures à haute valeur ajoutée...

-l'importation de fumure et d'engrais organiques extérieurs à l'exploitation – les coûts actuels sont encore relativement faibles (500 Euro/ha en moyenne de fumure / de 150 à 240 Euro/ha d'engrais organique (DCM) / 140 Euro/ha de potasse pour un total de 790 à 880 Euro/ha) – qui permettrait une distribution plus classique des cultures sur l'ensemble de la parcelle.

⁴⁸ Valeur moyenne encore une fois établie à partir de chiffres d'affaire bruts fournis par Christian Ducatillon du CARAH. J'ai sommé les valeurs moyennes des chiffres d'affaire réalisés sur les huit mêmes cultures de base citées précédemment (brocoli, carotte, chou de Bruxelles, chou vert, chou fleur, poireau, pomme de terre, haricot) en y ajoutant cette fois les courgettes que la culture essentiellement saisonnière m'avait fait écarté des calculs de rendement globaux.

⁴⁹ Prix élevé mais corroboré par la valeur d'achat moyenne de 2,91 Euro/kg obtenue par la prise en compte du prix moyen sur un an des choux-fleurs, brocolis, épinards, scarolles, mâche, carottes et haricots fournis au groupe d'achat bruxellois.

⁵⁰ Le taux exact étant pour 2005 de 9,23 Euro, j'ai choisi pour la facilité du calcul d'arrondir à la dizaine : la différence totale annuelle n'étant que de 123,2 Euro. Source : Direction générale Statistique et Information économique – Statistiques agricoles.

Et aussi : ce choix de comptabiliser les heures UTA en tant que heures d'ouvrier agricole induit un biais important : une UTA vaut 2.200 H/an ; un temps plein d'ouvrier agricole valant lui 1.680 H/an et ce sans compter les congés !

⁵¹ On ne "distribuerait" en effet dans cette hypothèse que les légumes produits sur les 40 ares.

⁵² A défaut d'avoir pu trouver à temps des renseignements précis à ce sujet, je me base sur le cas des employés que je connais plus précisément.

-étendre les cultures : ne serait-ce qu'en menant la production sur 1ha plein, le système s'équilibre déjà comme le montrent les chiffres extrapolés à partir de la ferme en permaculture – 3.300 H/ha/an à 15 Euro/h⁵³ pour 25.000kg/ha de légumes produits, vendus et distribués au prix moyen de 2,56 Euros/kg, auquel il faut encore déduire les 7.700⁵⁴ Euro/ha/an de frais, soit un boni total théorique hors tout de 6.800 Euro⁵⁵.

-ou encore intensifier par exemple la culture de petits fruits - fort rémunérateurs... et pour l'achat desquels les consommateurs acceptent de se déplacer directement à la ferme.

-mécaniser et étendre les cultures, tout en développant une ou deux cultures de grande échelle (pommes de terre, carottes, etc.) permettant l'achat ou la location de machines extrêmement performantes – solution mise en œuvre par la ferme bio que j'ai visité.

-et dans le cadre de cette mécanisation, se spécialiser partiellement dans une ou l'autre culture à haut rendement telle que, par exemple, la culture de racines de chicon qui, vendues en direct aux particuliers, est extrêmement rentable (12 à 14 tonnes de racines vendables à l'hectare pour un prix de plus ou moins 0,80 Euro/kg).

Bref, des solutions sont envisageables afin d'atteindre une situation en boni mais du point de vue du projet cependant, d'autres éléments sont à prendre en compte en terme de rentabilité et de production de valeurs.

Rétribution - et redistribution - du temps de travail :

Si on compte en terme de salaire, pour les 6 personnes les plus impliquées dans le projet (les 5 "porteurs de projet" et l'apport globalisé des "coups de main ponctuels" des "Amis de nos amis"), il conviendrait donc que cette activité agricole d'un jour/semaine – deux semaines sur trois, leur "rapporte" au minimum sur un an l'équivalent de 4.080 Euro (calculé au taux "ouvrier agricole" : 8h x 15Euro/h x 34 semaines⁵⁶).

Ou, en raisonnant autrement : en ne se plaçant plus du côté de la perte de salaire mais du côté des économies réalisées, il faudrait donc que cette même activité, sur une base hebdomadaire, leur permette "d'épargner" : 78,5 Euro/semaine⁵⁷.

⁵³ Masse salariale : 10 Euro multipliés par le coefficient 1,5.

⁵⁴ Si on augmente ces frais, même en les multipliant d'un facteur de 1,5 – qui serait exagéré vu par exemple les frais fixes de toutes façons déjà inclus – on reste bénéficiaire : 1ha x 2,5 kg/m² x 2,56 Euro/kg - 3.330 H/ha/an x 15 Euro/H – 11.500 Euros/frais/ha = 2.950 Euro/ha/an de bénéfice net.

⁵⁵ Ce chiffre ne reflète évidemment que partiellement la situation de la ferme... ne serait-ce que parce qu'ils cultivent 2 hectares. Ou que leurs frais de déplacement sont sans doute plus élevés.

⁵⁶ Ici on prend directement la masse salariale comme référence puisque, quelque soit le système de rémunération employé, c'est à partir de cette somme que les revenus réels seront calculés.

⁵⁷ Évidemment les choses se compliquent si au lieu de prendre comme base de calcul le taux horaire d'un ouvrier agricole (fusse-t-il "homme" ;-)), on choisit de se situer au niveau du "salaire brut moyen" belge (2.739 Euro) voire bruxellois (3.000 Euro). La perte d'un cinquième de ce type de revenu s'élevant à 600 Euro mensuels, soit 138,5 Euro hebdomadaires – sans parler des cotisations de sécurité sociale, etc. Mais heureusement – et, allez savoir pourquoi – le salaire moyen des "porteurs de projet" actuels ne se situe pas dans ces zones ! Sans doute est-il situé entre 1.500 à 2.000 Euro brut... l'écart n'est donc plus si grand qu'il ne puisse être comblé sur une base volontaire.

On est certes fort loin des 9 Euro que les ménages wallons consacrent en moyenne chaque semaine à l'achat de leurs fruits et légumes⁵⁸ !

Mais on ne peut sans doute pas comparer ainsi - "terme à terme" - des pratiques culturelles et alimentaires tellement différentes. Ainsi si l'on prend en compte les quelques 15 Euros⁵⁹ de prix moyen hebdomadaire des "paniers du pays" consommés par les ménages ayant délibérément choisis ce type d'approvisionnement à la fois "solidaire", bio et sans doute un peu plus "végétarien" que la moyenne régionale, cette différence s'amenuise quelque peu.

Et si, de plus, on cherche à établir la valeur de ce même assortiment de légumes et de fruits bio à la revente dans un supermarché, on doit alors envisager un surcoût variant de 60% à 125%⁶⁰. Ce qui, en chiffres absolus, place l'équivalent de ce panier entre 24 et 33,75 Euro !

On pourrait donc sans doute raisonnablement estimer de ces différents chiffres que les "économies d'achat" potentielles des "porteurs de projet" se situeraient aux alentours de 20 Euro/semaine en moyenne.

Par contre, si de plus, on cherchait, suivant par là une volonté totalement autarcique, à répartir les charges d'exploitation (7.700 Euro) à parts égales sur les 6 personnes, et sur une base hebdomadaire, on devrait ajouter encore 24,7 Euro aux pertes de revenus supportées par les «porteurs du projet». Ce qui, en dehors de toute commercialisation, nous porterait l'engagement dans ce "projet expérimental de maraîchage collectif en permaculture et en micro-agriculture biointensive" à 83,2 Euro/semaine (78,5 – 20 + 24,7) !

Et, même si le projet comporte, on l'aura compris, une part de "décroissance volontaire", tout cela ne se résumerait-il pas finalement alors à une sorte de loisir de luxe ? A 4.326,4 Euro l'an la "cotisation", on peut raisonnablement poser la question...

Système de distribution et rétribution :

Résumons : nous devrions être capables, avec 1.600 heures de travail partagé, de produire plus ou moins 10.000 kg de légumes sur 40 ares représentant une valeur totale à la revente directe située aux alentours de 25.500 Euros - impliquant de plus des heures de conditionnement et de livraison pour une valeur – sans doute sous-estimée ! - de 2.500 Euro.

Les rentrées pourraient être obtenues en organisant un système de "panier du pays".

Si on prend en compte une moyenne de 6kg⁶¹ de légumes et de petits fruits comme unité de consommation hebdomadaire par "ménage"⁶², nous pourrions confectionner par an 1.666 "paniers" et par semaine, 32 paniers à distribuer. Total de la vente des paniers ainsi dégagé : 24.960 Euro (15 Euro x 32 familles x 52 semaines).

⁵⁸ Dépenses moyennes par ménage pour l'année 2001 en Région wallonne. Légumes et fruits bio et conventionnels, frais, conserves et surgelés confondus ! – Source : Bioforum Wallonie.

⁵⁹ Ce montant correspond également aux moyennes que j'ai pu établir à partir des montants dépensés au sein du groupement d'achat bruxellois.

⁶⁰ Calcul établi à partir des différences de prix des fruits et légumes bio entre catégories de détaillants – Source : Bioforum Wallonie.

⁶¹ Moyenne des paniers fournis par la ferme en permaculture.

⁶² Moyenne assez proche également de celle de 4,5kg/famille/semaine établie à partir des commandes du groupe d'achat bruxellois – hors creux estival dont on a vu que l'on essayera de le "lisser" par une production particulièrement élevée de légumes et de fruits "de garde" et de "transformation".

MAIS : le système, on l'a vu, n'est pas rentable en l'état.
25.000 Euro de revenus potentiels moins 24.000 Euro de salaires moins 7.700 Euro de frais moins 2.500 Euro de distribution = - 9.200 Euro.

Solutions ?

1. Déduire les "économies d'achat" réalisées par les 6 "porteurs de projet" qui s'approvisionneraient directement au champs : soit 20 Euro/personne/semaine, soit 6.240 Euro/an. Resterait un mali de 2.960 Euros. Ou plus précisément – vu la valeur attribuée aux paniers : 4.680 Euro/an – pour un mali de 4.520 Euro.
2. Valoriser la récolte des 60 ares restants. En ne comptant que sur une productivité moyenne au mètre carré de 0,5kg et en valorisant ces légumes au prix de gros, on pourrait déjà dégager 5.685 Euro (6000m² x 0,5kg x 1,895). Resterait un mali de 3.515 Euro.
3. Répartir les frais par la mise en place d'un "système d'abonnement solidaire" ou de "cotisation", nous pourrions alors étaler les frais de production sur les 32 "familles", soit une charge annuelle de 240 Euro par famille ou 4,63 Euro hebdomadaires... qui, ajoutés à un prix d'achat des paniers de 15 Euro, placeraient ceux-ci, du point de vue des familles, à un prix total de +/- 20 Euros/semaine⁶³. Resterait un mali de 1.495,7 Euro.
4. Réduire les frais de conditionnement et de livraison. D'une part, le temps de travail estimé théoriquement, nous semble tout de même sous-évalué et, d'autre part, il serait sans doute possible de solliciter, chaque semaine, l'aide "bénévole" de deux membres des "Amis de nos amis" pour effectuer, à tour de rôle, ces tâches. Cette démarche "volontaire" étant d'autant plus envisageable que, réalisées collectivement ces tâches peuvent être agréables et que le terrain serait situé à proximité de Bruxelles. Afin de faciliter encore cette prise en charge participative, une autre solution également serait d'organiser - si ce n'est la récolte – du moins le conditionnement et la livraison de ces "paniers" tous les quinze jours uniquement – à certaines périodes propices de l'année par exemple. Resterait un mali de 6.700 Euro.
5. Autre possibilité dans ce cadre : la livraison en vrac en un point et l'auto-constitution des paniers par les membres du projet !

Laissons pour l'instant de côté la troisième solution qui a le désavantage de porter le kilo de légumes livrés à plus de 3,3 Euro – ce qui commence être sans doute exagéré si on veut pouvoir garder un "public de consommateur" large⁶⁴, et la quatrième qui en fait ne fait que palier à un poste sous-estimé ; et combinons les deux premières solutions : d'ors et déjà nous pouvons envisager arriver à l'équilibre...

⁶³ Ces prix se situant toujours en dessous des prix pratiqués par la grande distribution !

⁶⁴ Précisons toutefois que la différence de prix pourrait parfaitement être assumée par certains ménages, qui choisiraient ainsi de "soutenir" une agriculture réellement durable !

Le projet dans sa forme finale :

Tout ce chemin, afin de montrer – découvrir - que, même en permaculture et en micro-agriculture biointensive, un terrain d'un hectare dont on ne valorise en gros que 40% de la surface par la production directe de légumes et de petits fruits ; récolte que l'on commercialise à travers une distribution directe sous forme de "paniers du pays", peut être, sinon extrêmement rentable, en tous cas "auto-financée" et soutenable.

Mais ce système - encore basé sur des échanges monétaires, ne constitue en fait qu'un point de départ pour le projet dans sa forme finale – le temps que celui-ci se mette effectivement en place⁶⁵.

Car l'idée serait en fait que ce soit l'ensemble (ou à peu près) des personnes qui bénéficient des productions de la terre qui la cultivent effectivement !

Que la terre "appartienne" donc à ceux et celles qui s'en nourrissent...

Tout d'abord calculons...

En considérant que - au départ tout au moins - une partie des personnes participants au projet ne seront pas encore aguerries et que donc la quantité de travail totale pour la mise en culture de l'hectare envisagé, doit être revue à la hausse : comptons 3.200 H/ha/an (soit une perte de productivité globale de 100% : en estimant donc que les tâches seraient accomplies en 2 fois plus de temps en moyenne⁶⁶).

Chacune des 32 familles que pourrait nourrir le projet, devrait donc s'engager à fournir 100 heures de travail par an – soit +/- 2H/semaine ou encore 4H tous les quinze jours pour que l'ensemble du travail soit réalisé. Si on imagine que les "pertes de productivité" puissent être moindres – de 50% par exemple, alors les familles devraient chacune s'engager à fournir 75 heures de travail par an (2.400 H/ha/an : 32 familles) – soit 1H1/2 par semaine ou 3H tous les quinze jours ou, en mensualisant, 6H tous les mois.

Je voudrais insister directement sur un aspect important en terme de partage du temps de travail. Au niveau des familles, l'engagement est collectif et solidaire : les familles auront à envoyer tous les quinze jours (tous les mois) un de leurs membres effectuer sa part de travail mais rien ne les empêchera d'organiser une tournante entre membres de la famille.

Et là est un deuxième point important du projet : dans le cadre de ce genre d'organisation, un enfant - seul sans doute dès dix, douze ans mais peut-être même avant si il est accompagné – peut parfaitement constituer une force de travail appréciable : un nombre important de tâches pouvant être effectuées correctement sans impliquer de force particulière... la souplesse et l'ingéniosité d'une "petite personne" étant au contraire sans doute particulièrement bien venues. Il en va de même également pour les débutants, les personnes âgées, les maladroits, les bigleux et tous les autres "handicapés"... que nous sommes tous - chacun à notre manière.

⁶⁵ Cette manière de valoriser la terre pourrait tout aussi bien d'ailleurs constituer un point de sortie en cas d'échec du projet : quelques unes des personnes impliquées décidant de continuer le travail de la terre à elles-seules et suivant ce "modèle économique".

⁶⁶ Cette perte de productivité est plus que certainement exagérée : même si certaines personnes seront plus lentes et/ou plus malhabiles, les économies d'échelle dues au nombre compenseront au moins une partie de ces pertes... Il me semblerait plus juste de tabler sur une perte de productivité moyenne de 50% maximum... je suivrais donc ces deux hypothèses par la suite.

Bref, il s'agit de créer un espace de travail ouvert et accueillant... dans lequel, toutefois, les tâches à effectuer seront "encadrées" par nos fameux "porteurs de projet" !

Un demi jour semaine, chaque quinze jours (ou plus vraisemblablement encore tous les mois, six heures), la moitié des familles enverrait donc une personne pour travailler... les "porteurs de projet" qui, eux, s'investiront sans doute dans un premier temps plus que les autres (le temps que les transferts de savoirs et de compétences soient réalisés) auront planifiés et préparés les tâches à réaliser la semaine dite, et ils prendront chacun en charge un groupe de personnes (constituant ainsi des petites unités de travail de 4 à 6 personnes).

En organisant ainsi la force de travail en petites "unités", on devrait réussir à maîtriser les inconvénients générés par la présence simultanée d'un grand nombre de personnes. Précisons également que toutes nos estimations s'appuyant sur des "hypothèses relativement basses" en terme de productivité du travail et de rendement, il est tout à fait probable que les tournantes devront s'effectuer sur des bases moins fréquentes... diminuant encore le nombre de personnes peu ou pas expérimentées à prendre en charge simultanément.

Évidemment cette organisation entraînera quelques sur-coûts au niveau des outils... et des déplacements. Envisageons donc maintenant dans le même esprit, une possible distribution collective de ces charges.

Et pour ce faire, tablons en première approximation sur une augmentation globale des coûts... portant ceux-ci à quelques 10.000 Euro/ha/an.

Chaque famille participant au système, reçoit 52 paniers de 6 kg de légumes et de petits fruits – d'une valeur évaluée à 15 Euros... soit une valeur annuelle de 780 Euro.

Si, créant une "cotisation", on choisit de répartir la charge des frais sur l'ensemble des familles, on obtient annuellement une charge de 315,5 Euro - soit 6 Euro/semaine (ou 4,5 Euro/semaine si les frais – comme je le prévois – n'augmentent en fait pas ou peu).

Et donc, pour 6 kg de légumes et petits fruits par semaine, les familles auraient à déboursier finalement 6 Euro⁶⁷.... soit le kilogramme de produits "plus que bio" à 1 Euro.

En n'oubliant pas bien sûr les 8H (les 6H) mensuelles maximum passées à travailler ensemble... en plein air et entre amis⁶⁸.

Et tous les autres ?

C'est précisément ici que le projet pourrait puiser sa force réelle.

Jusqu'à présent, tout a été calculé suivant la base : 1 famille recevant les paniers = 1 personne au travail, X heures/mois...

Mais ce n'est pas une obligation !

⁶⁷ On peut maintenant citer à nouveau – mais la signification en est inversée cette fois - les chiffres fournis par Bioforum Wallonie concernant la consommation hebdomadaire moyenne de fruits et légumes des ménages wallons : 9 Euro !

⁶⁸ D'expérience, je peux aussi affirmer que le fait qu'un jardin soit réellement "accessible", crée souvent une dynamique telle que certains jours on est vraiment fort nombreux.

On peut aussi songer à l'intérêt pour un tel projet de s'allier avec l'une ou l'autre école, ou autres maisons de jeunes... Le réservoir d'activités à caractère socio-culturel du projet ne dépendra en fait que de l'imagination et la volonté des participants de s'y investir.

D'abord parce que certains auront sans doute l'envie de s'engager plus et fournir plus d'heures au projet⁶⁹ ; mais aussi peut-être parce que d'autres ne souhaiteront pas travailler la terre... ou moins souvent.

Alors ? Alors, plutôt que de restreindre le projet à ceux et celles qui aimeraient (ou pourraient) se salir les mains tout le temps nécessaire, mais aussi en tenant compte du fait que chacun et chacune pourrait à un moment donné désirer prendre un peu de recul – voyage ou convenance personnelle ; on peut imaginer s'appuyer sur un système déjà ancien de "partage de services" (les S.E.L.⁷⁰) pour en étendre la portée – et sans doute aussi sa "faisabilité".

Vers un Système d'Echanges Local... agricole ?

L'idée des SELs est d'organiser entre personnes un échange de services basés sur une comptabilité centralisée (transparente) où les services rendus par un membre du réseau à une autre personne (nécessairement aussi membre du réseau) sont évalués en nombre d'heures de travail⁷¹...

Il s'agit donc d'une sorte de troc multilatéral : le "bon à tirer" qu'un membre X du réseau engrange sur son "compte" en fonction des heures qu'il a effectuées pour un membre Y, il peut l'engager en demandant à recevoir lui-même un service d'un troisième membre Z.

L'idée étant que chaque membre ne propose comme services que des tâches qu'il aime particulièrement effectuer ! (Et on se rend compte très vite dans ce cadre que "tous les goûts sont dans la nature")... Ces offres de services sont reprises dans un bottin qui permet non seulement de trouver qui offre le service que l'on recherche mais aussi de se rendre compte que l'on pourrait même demander à quelqu'un d'autre une tâche que l'on déteste effectuer soi⁷².

Sans pour autant intégrer réellement un SEL existant, on pourrait imaginer par ce biais bien des manières de nous lier à des personnes qui, en échange de leur panier et quelques soient les raisons pour lesquelles elles ne participeraient pas aux tâches agricoles directes, effectueraient des tâches utiles au projet (comptabilité, et surtout : transformation⁷³, etc.).

Il faut noter également qu'il n'y pas de risques de créer des déséquilibres entre "manuels" et "cols blancs" puisque le principe du BruS.E.L. " une heure de travail humain vaut une heure de travail humain" implique que le nombre d'heures à effectuer, sera le même pour tous ! Si il en "coûte" 75H/an aux "agriculteurs" pour accéder aux paniers, il en serait de même à ceux et à celles qui ne feraient "que" rendre des services non-agricoles.

⁶⁹ Pour quelqu'un qui aime travailler la terre, 6H par mois, cela peut être peu !

⁷⁰ Ou : Système d'Echanges Local (LETS en anglais – Local Exchange Systems). J'ai participé, il y a douze ans, à la création du premier de ces systèmes en Belgique – le BruS.E.L. Et, notamment, aux négociations que nous avons menés à l'échelon fédéral afin de faire accepter par le gouvernement que les activités SEL ne constituaient ni une concurrence déloyale faite aux entreprises, ni une entorse aux "réglementations chômage". On n'a rien obtenu "officiellement" mais les SELs sont tolérés depuis et personne n'a été inquiété à ce jour par l'ONEM pour sa participation aux échanges.

⁷¹ ...et uniquement en terme de travail. Dans ce système, on ne peut pas échanger deux heures de dactylo contre un vieux frigo. Et cela pour éviter qu'à l'intérieur du système ne soient reproduites les inégalités sociales et financières qui lui sont extérieures.

⁷² La brigade "lavage de vitres" notamment a connu au sein du BruSEL un beau succès.

⁷³ Personnellement, je rêve à une alliance avec un home... Imaginez un groupe de petites vieilles avec lesquelles, et dans les cuisines semi-industrielles de l'établissement bien sûr, on confectionnerait ensemble des quantités magnifiques de confitures et autres conserves !

Ce système – pas facile mais pas impossible non plus à mettre en place⁷⁴ – permettrait également, si des gains de productivités et de rendements se présentaient, d'inclure dans le projet plus de personnes "non directement liées au travail de la terre"... on pourrait alors imaginer que certain/e/s décident de se "spécialiser" en prenant en charge une part plus grande du travail de production des légumes et des fruits, valorisant en échange ces heures de travail en puisant dans les services offerts par d'autres membres.

"Agriculture-fiction" ?

Au moment de clôturer cette première partie du dossier, le lecteur serait en droit, il me semble, de s'interroger : n'aurions-nous pas inventé ici un nouveau "genre littéraire" : "l'agriculture-fiction" ?

Premièrement, il me semble important de souligner que ce projet est en fait à la fois modulaire et évolutif.

Entre la version : 5, 6 personnes s'engagent à cultiver ensemble un hectare de terrain en organisant la livraison en vrac bi-hebdomadaire de légumes et de fruits à un groupe de personnes s'étant engagées sur une année – sur base de 15 Euro le panier de 6 kg ; et la version impliquant la culture collective du terrain par tout ou partie de 32 familles... il existe bien des situations intermédiaires possibles.

On peut donc envisager que le système final ne soit mis en place que progressivement laissant aux 5, 6 "porteurs de projet" le temps de rôder leurs techniques culturelles et aux familles d'expérimenter progressivement les joies et contraintes de la culture de plein champs.

Dans ce cadre, on peut aussi imaginer que seules certaines parties de la terre ne soient mises en culture collective, d'autres restant gérées par les seuls "porteurs du projet".

Idem pour le SEL et l'accueil de personnes non-investies dans le travail de la terre.

Etc.

Évidemment bien d'autres limites existent quant à la "faisabilité" de ce projet⁷⁵, la plus importante étant sans doute liée à la nécessaire proximité de la ville dont serait issue la plus grande part sans doute des membres du projet ! Plus le terrain sera situé loin de Bruxelles, moins on trouvera de personnes prêtes à s'y rendre, ne serait-ce qu'une fois par mois, pour y travailler la terre.

Vu les pressions sur les terres agricoles entourant Bruxelles⁷⁶, la recherche du terrain sera donc centrale... elle sera notamment menée le long des axes de transports en commun.

Et ne pourrait-on pas aussi raisonnablement espérer que des collectivités locales ou des propriétaires privés puissent être intéressés par l'aspect social du projet : un CPAS de la périphérie bruxelloise par exemple ne pourrait-il pas choisir de nous louer préférentiellement des terres qu'il aurait reçu via un héritage ? Ou qu'un fermier accepte de nous louer une part

⁷⁴ Au début du BruSEL aussi cela nous avait apparu longtemps comme extrêmement difficile à organiser... et, en fait, les difficultés ne sont pas venues de là où on l'imaginait !

⁷⁵ Voir plus loin la partie "points forts et faibles" du projet.

⁷⁶ Et le contexte communautaire ?!

de sa terre parce qu'il envisagerait d'un bon œil le surplus "d'animation" que le projet générerait⁷⁷ ?

Achat collectif ?

Même si toutes ces "pistes" seront explorées, une autre possibilité me semble émerger également de l'organisation du projet ainsi conçue : nous pourrions-nous pas en effet envisager d'acheter directement cette terre dont nous avons besoin ?

Ici s'ouvre un autre calcul : imaginons une terre à 35.000 Euro/ha... chère⁷⁸ mais idéalement située bien sûr ! ;-)))

L'achat représenterait un coût de 1.093,75 Euro par famille – arrondissons à 1.200 Euro en comptant les frais de notaire, etc⁷⁹.

Malgré tout, sans doute un montant trop élevé pour une seule année vu l'origine socio-économique des personnes potentiellement intéressées au projet.

De plus, il ne faudrait surtout pas que ce montant à investir dès l'abord soit en quoi que ce soit un frein à la participation.

On abandonne donc la simple répartition sur l'ensemble des familles.

Et on se tourne vers une autre solution : si le projet agricole (éventuellement étendu au système d'échanges de services) peut sans doute fonctionner en gros en auto-financement⁸⁰; l'achat de la terre pourrait, elle, prendre une forme juridique distincte et séparée.

On mettrait ainsi en place une société coopérative foncière⁸¹ qui se chargerait de réunir les fonds nécessaires à l'achat de la terre sous forme de parts apportées par les membres du projet qui en auraient les moyens et/ou par des sympathisants⁸².

⁷⁷ Voir notamment les relations qu'un projet proche l'"Oasis du Ginkgo" a tissés avec les agriculteurs les accueillant : <http://users.skynet.be/oasisduginkgo/index.html>

Je n'ai malheureusement entendu parler de ce projet que tout récemment et je n'ai pu encore les contacter. Mais il conviendrait de le faire tant leur philosophie de projet est proche de la nôtre.

⁷⁸ Quoique... vu la situation actuelle...

⁷⁹ Désolé, il s'agit d'approximation : je n'ai pas eu le temps de me renseigner mieux... mais, en gros, "quel que soit" le montant final, l'opération devrait être possible comme on va le voir...

⁸⁰ Pour les sommes plus importantes ou qui devraient être déboursées "en une seule fois", on peut imaginer sans problème le recours à des prêts à taux nul consentis par des membres ou des personnes sympathisantes – j'ai plusieurs fois fait appel à ce genre de montage par le passé pour des sommes similaires (10.000 Euro) – comme chacun le sait, les services financiers des différents Ministères ne s'acquittant pas souvent "30 jours fin de mois" des montants des subventions qu'ils promettent pourtant !

⁸¹ Ou tout autre forme juridique plus appropriée – à étudier.

Il conviendrait également de prendre en compte les frais liés à cette constitution.

⁸² Voir par exemple, le projet français "Terre de liens" qui, à une échelle plus ample cherche à : "changer le rapport à la terre, à l'agriculture, à l'alimentation et à la nature en faisant évoluer le rapport à la propriété foncière. Valorisant les dimensions collectives dg solidaires pour l'accès à la terre et sa gestion , les membres de Terre de Liens agissent, débattent et soutiennent les modes de vie et les pratiques agricoles soutenables..." - <http://www.terredeliens.org>

On viserait une rétribution du capital se basant uniquement sur l'inflation... et encore ! On pourrait même imaginer qu'une péréquation soit calculée annuellement mettant en regard l'inflation et l'augmentation régionale des prix de la terre agricole.

De toutes façons, le projet agricole inclura dans ses frais de fonctionnement, un poste de location de terre à cette fin.

L'intérêt d'un montage de cet ordre étant également de maintenir à la fois séparés et solidaires les deux parties du projet : la société coopérative étant statutairement liée au projet et ne pouvant se dessaisir de la terre qu'en cas de déconfiture⁸³ de ce dernier.

Le projet gardant son autonomie de gestion mais étant tenu de payer au besoin une location des terres.... ainsi que de gérer celles-ci en "bon père de famille"⁸⁴».

Quoique que "solidaire", l'achat de ces parts constituant vraisemblablement, pour ces personnes, un excellent placement à terme...

En cas de fin du projet, il suffirait de remettre la terre en vente (ou en location ?).

Également : lors de l'éventuel départ d'un détenteur de parts, celles-ci pourraient être rachetées suivant des modalités définies par un règlement d'ordre intérieur strict – s'opposant notamment à des dérives et délires fonciers... l'idée étant de permettre une culture collective (quelque soit sa forme) de la terre.

On peut noter aussi que ce montage financier reste valable si le projet se limite à la mise en permaculture / micro-agriculture biointensive d'un hectare par 5 ou 6 "porteurs de projet". Dans ce cadre, on pourrait même imaginer que certains porteurs de projet décident de valoriser une partie de leur temps de travail dans l'achat de parts.

Et bien sûr : encore faudra-t-il la trouver... cette terre idéale à acheter !

⁸³ "Déconfiture" dont les termes auront été déterminés précisément.

⁸⁴ On pourrait également considérer l'intérêt pour la partie agricole du projet de se doter d'une forme juridique plus formalisée que celle "d'association de fait" : ASBL ou autres, notamment pour des questions d'assurance.

Quelles évolutions envisagez-vous (achat, mise aux normes, changement de spéculation, nouveaux partenaires,...) pour votre exploitation/entreprise et comment planifiez-vous ces changements ?

Ainsi que je l'ai déjà indiqué tout au long du précédent texte de présentation, dans une seconde phase, le but serait donc de réussir à créer un système en permaculture stable et autonome⁸⁵.

Pour ce faire, on doit nécessairement réaliser l'achat de la terre.

En effet, un système stable et autonome en permaculture implique une plantation dense et variée d'arbres et d'arbustes : arbres producteurs de biomasse, arbres fruitiers haute-tige, haies hautes et basses, arbres fruitiers basse-tige et arbustes petits fruits.

Le tout disposés suivant un axe Nord-Sud et en favorisant l'étagement des cultures, la remontées des eaux, la protection des cultures fragiles, l'abri d'espèces-compagnes, la production de BRF, etc.

D'autre part, si le relief le permet, l'installation d'étangs est vivement recherchée. Non seulement pour leur fonction d'accueil des espèces-compagnes et les réserves d'eau qu'ils constituent mais aussi pour les possibilités de pisciculture qu'ils offrent, les effets de micro-lissage des températures et... les joies de la baignade !

Une autre opportunité sera saisie si le relief le permet, la création de terrasses de cultures : en prenant parti des pentes existantes, on aménage des replats permettant de mieux gérer les eaux d'écoulement et donc de limiter encore plus les risques d'érosion tout en constituant de meilleures surfaces de cultures.

Au niveau de la fertilisation du sol, on ajustera encore plus finement les apports aux besoins tout en cherchant à réaliser l'auto-suffisance complète.

On sera aidé en cela par l'apport de matières organiques d'origine animale fournis par la volaille que l'on installera sur le terrain – la proximité de la ville étant ici aussi cruciale... et attention : goupil veille !

Les canards "coureurs indiens" seront notamment présents pour leur capacité à gérer les limaces sans détruire les plantations. Car, ainsi que le souligne un récent rapport de l'INRA⁸⁶, l'utilisation de techniques de gestion agricoles favorables à la biodiversité peut avoir pour conséquence de transformer les équilibres en place. Et, tout en augmentant la présence d'espèces "animales auxiliaires", favoriser donc également la présence de leurs proies. En augmentant le couvert végétal (haies, arbres, plantes pérennes, etc.), le projet augmentera nécessairement les abris pour toutes les espèces animales.

De ce point de vue aussi, un équilibre nouveau doit se recomposer... à un autre niveau.

En ce qui concerne les plantes, on cherchera également à implanter un maximum de variétés pérennes ou qui se ressèment spontanément.

⁸⁵ Je ne parlerai plus dans la suite de ce dossier que des aspects cultureux ; l'évolution possibles des aspects sociaux et collectifs ayant déjà été évoqués longuement.

⁸⁶ "Agriculture et biodiversité – Valoriser les synergies" ; Juillet 2008. Disponible en ligne.

Et l'accueil d'un rucher sera organisé.

Au niveau des serres, on augmentera de toutes façons la surface utile mais on cherchera surtout à acquérir / construire une "serre dôme"⁸⁷. Celles-ci, d'invention nord-américaine, sont en effet spécialement aménagées afin de permettre la production continue de légumes tout au long d'hivers aussi rudes que ceux des Rocky Mountains.

Elles s'appuient pour ce faire sur sept caractéristiques : un réservoir d'eau (8.700 m³) fonctionnant comme une masse thermique amortissant les écarts de température ; une isolation souterraine du sol en périphérie ; des murs de soubassements isolés ; une isolation du côté nord de la serre ; des jardinières en terrasse réchauffés en hiver par une ventilation souterraine actionnée de jour par des panneaux solaires (de même pour la ventilation aérienne) ; revêtement des panneaux de la serre en 3 couches de polycarbonate.

Cette serre devrait nous permettre de réellement produire l'année durant une variété importante de légumes et de plants sans chauffage !

Son coût élevé – entre 15.000 (75m² au sol) et 20.000 (150m²) Euro, nous fait envisager la possibilité de la construire par nos propres moyens : si la structure complète est complexe, les éléments qui la composent, sont eux relativement simples à confectionner.

Et on veillera également à développer les "infrastructures d'accueil" des membres du projet venant travailler : toilettes sèches, bancs en terre, four à pizza, espace de jeux pour les tout-petits, baignade, refuge contre les intempéries, etc. Le terrain étant aussi un lieu de vie !

On cherchera également à développer des solutions de stockage qui soit moins dispendieuses en énergie que celles consistant à remplir par paloxs entiers de grands frigos !

Soit les familles les assument elles directement... mais se pose alors directement le problème de l'exiguïté des logements en ville et surtout l'absence de caves.

Soit on envisage de créer des chambres froides non-réfrigérées... ou de mettre en place des espaces de stockage en serre (double ou triple parois de protection)... à voir !

Et en fin – last but not least - on cherchera aussi sans doute à augmenter la surface de production par la location ou l'achat d'une terre adjacente ou proche.

Cette possibilité d'agrandissement sera étudiée avec soin : vaudra-t-il mieux en effet augmenter le terrain et le nombre de personnes impliquées au sein d'un même projet ; ou sera-t-il plus judicieux d'en créer un nouveau ?

On mettra en balance les gains de productivité dus aux économies d'échelle possibles face aux difficultés de gestion d'un si grand nombre de familles... où l'on retrouve l'importance de mettre en place dès l'entame du projet des modalités de gestion du collectif et des techniques culturelles "transposables".

Ces changements seront introduits progressivement : leur rythme et leur ampleur dépendant essentiellement de la forme finale autour de laquelle le projet se stabilisera – des 5, 6 "porteurs de projet" seuls en charge des aspects culturels aux 32 familles toutes ou pour partie seulement directement impliquées dans l'ensemble des travaux.

⁸⁷ De structure géodésique - <http://www.geodesic-greenhouse-kits.com>

Quelles sont les forces et faiblesses de votre projet ?

Forces :

-Mise en place modulaire et progressive – notamment quant au nombre des personnes devant s'y engager pour pouvoir démarrer.

-Investissements financiers minimales et/ou répartis collectivement.

-Techniques culturelles portées par un mouvement de recherche et d'expérimentation mondial – mouvement déjà ancien⁸⁸ mais qui, ces deux dernières décennies, a acquis des forces nouvelles depuis l'accélération de la circulation des idées rendue possible par l'Internet.

-Souplesse au niveau des attentes en terme de rendements et de productivité totale de l'activité agricole : les personnes s'engageant dans le projet ne le faisant certainement pas "d'abord et avant tout" pour obtenir une quantité assurée et fixe de légumes par an. Là encore, une certaine progressivité est donc possible.

-Projet collectif s'appuyant sur un noyau de quelques personnes ayant déjà des expériences - diverses mais concordantes - en terme de maraîchage et de potager, et possédant également quelques compétences au niveau de la gestion de collectifs.

-Projet ouvert à tous les types de public.

-Autonomie importante et durable du projet en terme de fertilité et par rapport à son environnement. (Autonomie importante si ce n'est totale : la production de l'ensemble des semences nécessaires risquant par exemple d'être un facteur "durablement" limitant... Sachant toutefois qu'à ce niveau, un système d'échanges de semences entre projets du même nature serait tout à fait envisageable... les semences voyageant bien).

-Le projet s'inscrit dans un courant actuel et large de prise de conscience au niveau de l'importance de la protection de l'environnement en agriculture ; de la nécessité de trouver de nouvelles modalités de production de la nourriture humaine ; de la nécessité d'une certaine ré-appropriation des moyens de production.... à ce titre, le projet pourrait, au besoin, bénéficier d'appuis extérieurs et publics importants – notamment lors d'une éventuelle levée de fonds.

-Même en cas d'échec, les techniques culturelles au centre du projet garantissent un impact minimal sur les terres prises en location et sur l'environnement.

⁸⁸ Mouvement ancien – certains textes fondateurs datent du début du XX^{ème} et même avant...

Au niveau des techniques culturelles – là, on rejoint même par certains aspects les débuts du néolithique ! ;-))

On peut sourire mais quelles sont les techniques culturelles qui peuvent présenter à leur actif des succès tels que ceux accomplis par certains indiens mayas au Yucatan où les archéologues ont la preuve que ces populations ont exploité durant 3.000 ans et sans interruption les mêmes petits lopins de terre avec succès et sans engendrer aucune perte de fertilité... au contraire ! Source : M. Mazoyer.

Et que dire aussi des "Terra preta" amazoniennes, parmi les sols les plus fertiles de la planète et dont l'origine pleinement humaine de leur mise en place (incorporation massive de charbon de bois et de matières organiques) n'est plus mise en doute actuellement. Source : Wikipédia.

Faiblesses :

-Projet relativement "hors-cadre" : peu de modèles de référence ou de guide-lines existants.

-Difficultés possibles liées aux modes de gestion collectifs du projet et au nombre important des personnes impliquées.

-Pas "d'expériences professionnelles" en agriculture des actuels "porteurs de projet".

-Certaines techniques culturales encore à mi-chemin entre de la "culture en parcelles expérimentales" (ou en grand potager) et la "culture de plein champs".

-Techniques culturales impliquant dans un premier temps des rendements bruts par unité de surface cultivées plus faibles que ceux obtenus en conventionnel voire en bio. Et, en tous cas, perte de productivité, au niveau des 60% de "cultures carbonées".

-Sous estimation dans le présent dossier des problèmes liés au stockage et à la conservation des légumes !

-Sous-estimation des problèmes en matière d'autonomie quant à la fourniture d'eau.

-Et surtout, l'obligation pour le projet d'être assez proche de Bruxelles. Celui-ci étant dès lors fortement dépendant de la disponibilité et du prix de terres pouvant lui spécifiquement convenir.