

Dans la cuisine de Monique Dorin (à gauche), 82 ans. Son petit-fils, Guillaume Dorin (au centre), 23 ans, et son fils, Jacky Dorin (à droite), 58 ans, à Beaumont-Saint-Cyr (Vienne), le 13 février. LÉO KELER/HORS FORMAT
POUR « LE MONDE »



REPORTAGE

BEAUMONT-SAINT-CYR (VIENNE) -
envoyée spéciale

Monique Dorin a déjà enfilé sa gabelle et ses bottes pour aller au poulailler nourrir les volailles. Il est 8 heures, ce mardi 13 février, et la brume ne s'est pas encore dissipée sur la ferme bio du clos de Montcouard, à Beaumont-Saint-Cyr (Vienne). Jacky, le fils de Monique, et Guillaume, son petit-fils, ont également commencé leur routine matinale, qui consiste à alimenter les 115 bovins du cheptel.

A voir Monique, 82 ans, s'affairer dans la cour – même si elle dit regretter de ne pas avoir « *autant d'énergie qu'avant* » –, on imagine la ténacité avec laquelle elle a dû mener chacun de ses projets, avec son mari, Jacques, mort en 2016. Un, en particulier, fait sa fierté : lorsque, en 1968, ils choisissent de passer en bio.

Dans ces années-là, l'air du temps est à l'agrandissement des exploitations, à l'accroissement de la productivité et à l'usage de produits chimiques – en 1974, le glyphosate est autorisé pour la première fois en France. Monique et Jacques choisissent alors une voie encore marginale. Aux yeux des fermiers pratiquant l'agriculture conventionnelle, « *avec nos cultures, on était sales* », se souvient Monique. « *Forcément, puisque leurs désherbants à eux supprimaient tout.* »

Le jeune couple n'en est pas à sa première décision audacieuse. En 1962, déjà, ils achètent ensemble les terres sur lesquelles les parents de Jacques travaillaient jusqu'alors en fermage – en payant un loyer. « *A l'époque, ça ne se faisait pas d'emprunter de l'argent à une banque* », confie Monique. Jacques rentrait tout juste de la guerre d'Algérie, ils n'étaient pas mariés, mais le propriétaire voulait vendre les terres tout de suite. « *On n'avait rien, mais on n'avait pas le choix, il fallait se lancer* », reconnaît Monique. « *Notre voyage de noces s'est fait dans les blés.* »

De chaque côté de l'allée centrale de l'étable, les vaches limousines attendent, alignées, la distribution des céréales bio. Provenant exclusivement de la ferme, le mélange, constitué de blé, orge, petits pois, triticale et féveroles, a été savamment préparé par Jacky et Guillaume à partir de la moisson de l'été passé.

Sur son terrain, Jacky sème également des légumineuses, comme de la luzerne, dont les vaches ont besoin dans leur alimentation. L'avantage est que ces plantes jouent un rôle nettoyant pour l'herbe : en captant l'azote de l'air, elles en enrichissent le sol. De plus, le fauchage de ces céréales et légumineuses permet à la ferme d'être autonome pour le paillage des vaches – cette litière étant changée tous les deux jours.

Ces multiples tâches constituaient, à leur époque, « *un travail très manuel* », insiste Monique. Semer, bêcher, ramasser le foin se faisait entièrement à la main ou à

cheval. « *On a acheté notre première botteuse en 1966. C'était des petites bottes, alors, vous voyez, c'était pas une grosse machine.* » L'apparition des désherbants aurait pu les séduire. Au contraire. « *Comme ça détruisait, ça ne nous plaisait pas*, assure l'agricultrice. *Avec nos parents, on ne nous avait pas appris ces choses-là.* »

ERREURS ET LEÇONS

C'est à la même période que le vétérinaire qui passait tous les mois prescrire aux vaches des médicaments homéopathiques leur suggère de se mettre en bio. « *C'est parti comme ça. On n'en avait jamais entendu parler*, avoue Monique. *Alors, on s'est renseignés et on s'est lancés.* » Quitte à faire quelques erreurs.

La toute première leçon, ils l'ont apprise au détriment de leurs terres. Au départ, ils commencent par appliquer la méthode Lemaire-Boucher, une technique de fertilisation à base d'algues marines, non adaptée à leurs sols. Ils n'ont pas anticipé que cela provoquerait

un blocage de terrain. « *Cette méthode marchait très bien sur des terres acides, mais personne ne nous avait dit qu'il ne fallait pas le faire sur un terrain calcaire!* », se rappelle Monique. « *Une partie de la récolte était perdue. Tout notre entourage et les voisins se moquaient de nous* », se désole l'agricultrice.

Faute de techniciens spécialisés dans le bio capables de leur expliquer leurs bêtises, Monique et Jacques adaptèrent intuitivement leur méthode de travail en observant comment réagissaient la terre et les bêtes. La jeunesse de Jacky fut imprégnée des aventures de ses parents. Lorsqu'il reprend la ferme familiale, en 1987, il est déterminé à continuer en bio en restant une entreprise à taille humaine, pour en maîtriser l'évolution. Il refuse ainsi le prêt démesuré que lui propose sa banque pour s'agrandir. Moins de quarante ans plus tard, l'exploitation de Jacky – la seule en bio – fait partie des trois encore présentes sur la commune. Leur nombre était de trente en 1987. L'évolution a été progressive : sur la même période, la ferme est passée de 70 à 150 hectares, et le cheptel de 20 à 115 bêtes.

Entre-temps, il s'est modernisé en développant des techniques, comme l'enrubannage des balles de fourrage ou la polyculture, qui lui permettent d'améliorer le rendement de la ferme et les conditions de travail, tout en continuant de respecter l'environnement. Même si, sur l'année 2023, ils n'ont réussi à prendre que « *cinq jours de vacances et un ou deux week-ends* ».

Ses parents vivaient de leur production et de trocs avec les commerçants du coin. Quand l'épicier passait, ils lui vendaient le surplus, « *ça faisait un petit apport d'argent pour payer le pain* ». Lorsque Jacky a repris la ferme, lui non plus ne touchait pas de salaire fixe. « *Par contre, si on avait besoin d'argent pour régler des charges de la maison, on prélevait un peu*, explique l'agriculteur. *Mais pas 1000 euros tous les mois!* » Aujourd'hui, les revenus de la ferme, notamment grâce à la vente de viande en direct, permettent à Jacky de se verser un salaire de 1600 euros net par mois, et d'en verser un de 1400 euros à Guillaume.

MAUVAISES HERBES

Dans l'étable, les bêtes ne sont pas encore rassasiées. Elles attendent la seconde partie de leur repas. Pendant que Guillaume découpe en rondelles les betteraves fourragères, Jacky en commence la distribution. Cet aliment concentré en énergie nécessite un désherbage manuel qui demande beaucoup de temps de binage.

Puisqu'il augmentait le cheptel, Jacky a donc cherché à remplacer les betteraves par la production, plus simple, de graines germées, qui contribuent à l'autonomie. Actuellement, il ne cultive plus qu'une parcelle de betteraves d'une vingtaine d'ares pour compléter les graines germées dont il arrête la production lorsqu'il gèle. « *Globalement, entre les rations hivernales de céréales ou les betteraves et les prairies où les animaux se nourrissent d'avril à novembre, on est autonomes* », précise l'agriculteur de 58 ans.

Les contraintes administratives alourdissent la tâche et « paraissent parfois inutiles », souligne Guillaume, 23 ans

Une de leurs difficultés reste la gestion des mauvaises herbes, qui est « *notre combat* », reconnaît Jacky. Pour lutter contre cela, il pratique les assolements, qui obligent à ne pas remettre la même culture sur une parcelle d'une année sur l'autre. Il implante aussi des variétés assez touffues, de manière à étouffer et à couvrir le sol. Enfin, il aère les sols en surface et active leur vie microbienne avec des épandages de matières organiques. Le désherbage est, par ailleurs, devenu plus simple depuis qu'ils se sont équipés de bineuses avec caméras qui visionnent et suivent le rang des plantes cultivées.

Ces dernières années, la gestion de l'administratif est aussi venue prendre une place importante dans les fermes. Ces contraintes, imposées notamment par les normes européennes, alourdissent la tâche et « *paraissent parfois inutiles* », souligne Guillaume, 23 ans, qui travaille avec son père depuis 2020 et se dit prêt à poursuivre le travail de ses aïeux. Pour exemple, l'épandage du fumier. « *On nous demande de ne pas épandre de fumier du 15 oc-*

tobre au 15 janvier. Sauf que, nous, on est dépendants de la météo. Si le 13 janvier il fait beau, il faut y aller quoi », s'agace Jacky.

S'adapter aux changements climatiques est devenu essentiel. Alors qu'ils moissonnaient autour du 15 août il y a encore vingt ans, « *maintenant, le 14 juillet, c'est fini* », souligne Jacky. De la même manière, ils apportaient du foin en septembre aux vaches dans les champs lorsque l'herbe manquait ; « *aujourd'hui, c'est en août, voire en juin pour l'été 2021* ». Cet été-là, ils ont aussi été obligés d'apporter de l'eau aux vaches dans les prairies. « *D'habitude, elles boivent dans les cours d'eau présents sur les parcelles. Mais là, c'était tout sec*, raconte Guillaume. *L'année d'après, on s'est dit : "Là, il faut faire quelque chose..."* » En prévision, ils ont creusé une réserve sur 50 mètres carrés pour stocker un peu d'eau l'hiver.

Si les trois agriculteurs restent convaincus d'avoir choisi la bonne direction, les trois générations avouent se sentir encore bien seules. « *On voit bien que, depuis un an et demi [en raison de la flambée des prix alimentaires], les consommateurs boudent un peu le bio* », assure Jacky. Les annonces du gouvernement le 1^{er} février – la suspension du plan Eco-phyto visant à réduire l'usage des pesticides – n'ont rien arrangé. « *On pensait que ça allait aller dans le bon sens, tout doucement, et là, on a l'impression de faire machine arrière* », s'inquiète Jacky, qui ne compte plus que sur les consommateurs pour faire bouger les lignes. ■

SOLÈNE L'HÉNORET

PLEIN CADRE

La famille Dorin, agriculteurs bio depuis les années 1960

Lorsque Monique et Jacques passent leur ferme de la Vienne en bio, au moment où l'agriculture entre dans l'ère du productivisme, ce sont des pionniers. Jacky, leur fils, et Guillaume, leur petit-fils, ont repris le flambeau, malgré les difficultés

Monique se souvient du regard de ceux qui pratiquaient l'agriculture conventionnelle : « Avec nos cultures, on était sales »