

Froidfontaine, une ferme fédératrice

HAVELANGE Elle veut rassembler des métiers agricoles, interconnectés et solidaires

► Alors que l'accès à la terre est de plus en plus compliqué pour les petits agriculteurs, un projet innovant émerge.

► La ferme de Froidfontaine va héberger un dizaine de projets entrepreneuriaux solidaires, particulièrement dans l'agro-alimentaire bio.

La chute du nombre de fermes est vertigineuse. En 35 ans, de 1980 à 2015, notre pays a perdu 68 % de ses exploitations agricoles. Alors qu'elles étaient 113.883 en 1980, elles ne sont plus que 36.913, selon le dernier rapport de la direction générale des statistiques. Cette dégringolade se déroule au même rythme, -3,2 % par an en moyenne, en Flandre et en Wallonie. La superficie des exploitations survivantes a dès lors presque triplé, passant de 20,8 hectares en 1980 à 56,9 hectares en 2015, en moyenne.

Dans ces conditions, pas de place, ou si peu, pour les petits agriculteurs. De plus, depuis la crise de 2008, la terre agricole étant devenue une valeur refuge pour des investisseurs étrangers au monde agricole, son prix a véritablement flambé. Résultat, les petits fermiers peinent à accéder à la terre, que ce soit via l'achat ou la location de parcelles.

Parmi les solutions qui émergent, citons la coopérative Terre-en-vue (Le Soir du 10/09/2015). Créée en 2012, elle rassemble l'épargne citoyenne pour acheter des terres mises ensuite à disposition d'agriculteurs, bio pour l'essentiel. Un autre projet se dessine : la ferme de Froidfontaine qui souhaite morceler son territoire – selon les principes de la permaculture visant à favoriser la diversité – pour regrouper une myriade de métiers agricoles, interconnectés et solidaires.

Six mois passés à travailler à la ferme normande du Bec-Hellouin (laquelle se profile comme référence en permaculture, capable de produire beaucoup sur



Le projet vise à mettre les 37 hectares de terres et les 2.000 m² de bâtiments de la ferme à disposition d'une dizaine d'entrepreneurs. © DR.

une petite superficie, voir ci-contre) ont donné à Alexis de Liedekerke, agronome (Gembloux agro-biotech ULg), l'envie « de créer une ferme pleine de vie en Wallonie et d'améliorer nos techniques agricoles ». Ce rêve prendra corps sur les terres dont le jeune trentenaire est proprié-

« Notre but est de produire des produits de qualité et de niche » ALEXIS DE LIEDEKERKE

taire : la ferme de Froidfontaine, sise à Havelange, près de Ciney.

Mais pas question de vivre cette aventure en solitaire. C'est avec deux compères de son âge, l'un agronome, Florian Delespesse, l'autre juriste, Gaëtan Seny, qu'il développe peu à peu un projet innovant : mettre les 37 hectares de terres et les 2.000 m² de bâtiments de la ferme à disposition d'un dizaine d'entrepreneurs qui travailleront, a minima, selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Un choix d'avenir. En effet, l'agriculture biologique gagne progressivement du terrain, essentiellement en Wallonie. « Entre 2010 et 2014, la croissance du nombre d'exploitations bio en Belgique fut très sou-

tenue, avec +9,3 % par an en moyenne, avant de marquer un peu le pas entre 2014 et 2015, avec +5,3 % », note le rapport « chiffres clés de l'agriculture 2016 » de la direction générale des statistiques. Concrètement, alors que la Belgique ne comptait que 109 fermes bio en 1987, elle en comptait 1.140 en 2010 et quelque 1.717 en 2015, dont 1.347 (soit 78,5 %) en Wallonie.

Pour que Froidfontaine rejoigne ces stats, le trio de tête est à la quête d'entrepreneurs agricoles inspirés et expérimentés (les propositions de projets sont attendues jusque fin mars). « Nous cherchons des professionnels capables de mener leur projet de façon autonome. Que ce soit dans la production alimentaire via un projet de maraîchage diversifié, d'arboriculture, de production de petits fruits ou d'aromatiques ; mais aussi dans l'élevage de petits ruminants, de chèvres, de volailles voire d'écrevisses, d'escargots ou de canards, explique de Liedekerke. Notre but est de produire des produits de qualité et de niche. »

Dans le même état d'esprit, la transformation n'est pas en reste. Installée dans le corps de ferme,

on l'imagine concernant les fruits et légumes, avec dans son voisinage un atelier de découpe. Et même une cidrerie. « La collaboration avec la cidrerie du Condroz est actuellement la plus avancée », précise-t-il. Et un déchet de boucle vertueuse se dessine. Entendez par là, une esquisse d'économie circulaire. Un entrepreneur souhaite en effet utiliser les déchets de pulpes de pommes de la cidrerie comme

matière première pour en faire de la farine. Concrètement, comment cela se passera-t-il pour les entrepreneurs agricoles sélectionnés ? Si aucune location ne leur sera demandée pour exploiter les terres et bâtiments de la ferme, une partie de leurs bénéfices devront être versés au trio gestionnaire de Froidfontaine. En échange, ces derniers se chargeront de la commercialisation et de la visibilité des produits. Par

FERME DU BEC-HELLOUIN

Rendement maximal

Durant 4 ans, l'Inra (l'institut français de la recherche agronomique) s'est penché sur la luxuriante ferme du Bec-Hellouin, sise dans l'Eure. Depuis 2004, Charles et Perrine Hervé-Gruyern transforment patiemment une terre initialement peu féconde en une zone de maraîchage très rentable. Sur les 1.000 m² cultivés en permaculture, l'Inra a en effet chiffré qu'un homme peut y produire plus de 50.000 euros de produits agricoles par an. Et ce, sans engrais ni pesticide ni tracteur, l'essentiel du travail se faisant à la main. Parmi les astuces pour intensifier la productivité sur une petite surface : la culture sur buttes (qui a permis d'accroître la surface de 20 %), mais aussi la verticalité et l'association de plantes amies repoussant les nuisibles.

L.T.H.

ailleurs, le regroupement de professionnels permettra la mutualisation des services tels que la gestion administrative, la comptabilité ou encore l'obtention de primes. « De cette manière, les entrepreneurs pourront se concentrer sur le cœur de leur activité », conclut Alexis de Liedekerke. ■

LAETITIA THEUNIS

www.froidfontaine.be

PERMACULTURE

Produire beaucoup de nourriture en respectant la terre

Difficile d'en donner une définition courte et simple, tant le concept est large. En effet, s'il fut créé pour un certain type d'agriculture, il s'applique également à une façon de régir les interactions humaines. Globalement, c'est une approche systémique permettant de créer des écosystèmes viables en s'inspirant de la nature. « La permaculture s'inspire du fonctionnement des écosystèmes naturels, des

ensembles dynamiques d'organismes vivants qui interagissent entre eux et avec le milieu dans lequel ils vivent, et qui échangent de l'énergie et de la matière pour maintenir et développer la vie », définit Bernard Alonso et Cécile Guiochon (1). Fondée dans les années 70 par deux Australiens, Bill Mollison et David Holmgren, elle s'est propagée dans le monde entier. Point de recette magique duplicable à l'envi, mais un savant mélange de sagesse et de connaissances ancestrales, de bon sens et de découvertes scientifiques visant à

produire beaucoup de nourriture tout en respectant la terre.

Le concept obéit toujours à de grands principes communs : observer, utiliser les ressources renouvelables, éviter la production de déchets, intégrer plutôt que séparer, morceler le terrain en petites parcelles de culture pour accroître les frontières où la production est plus intense, favoriser la biodiversité etc.

L.T.H.

(1) « Permaculture humaine, des clés pour vivre la Transition », éditions écosociété, 2016, 208 pp, 25 euros

La vie de nos partenaires

INVENTIVE FOOD : LE CRU A LA COTE

On répète souvent qu'il faut manger 5 fruits et légumes par jour. Facile à dire mais parfois, avec nos modes de vie effrénés, pas toujours si facile à faire. Inventive Food déshydrate fruits, légumes, céréales, graines et noix pour nous les servir à toutes les sauces et dans tous nos plats.

Véritables condensés de nutriments, 100 % naturels et bios, fruits et légumes déshydratés viennent booster les recettes de ceux qui aiment se faire plaisir tout en se faisant du bien. Natacha Sagit, avec Inventive Food, mélange les saveurs et les produits pour composer une gamme aussi colorée que riche en saveurs : condiments à mélanger aux préparations culinaires, feuilles de fruits et de légumes ou encore biscuits crus déclinent tous les goûts et toutes les couleurs.

Sous 47° Celsius

On vante beaucoup les mérites de la "raw food", l'alimentation crue ou vivante. La nourriture crue serait plus riche en nutriments, vitamines, fibres, enzymes et sels minéraux qui seraient en grande partie dégradés à la cuisson. En les préservant, on offrirait ainsi à notre organisme une alimentation plus riche et plus énergétique.

La déshydratation est avant tout un procédé de conservation très efficace. À des températures contrôlées sous les 47°, on exalte les saveurs tout en préservant la valeur nutritive des aliments. « Avec cette méthode, les



légumes ne sont pas cuits mais déshydratés. Pour un kilo de betteraves par exemple, je vais obtenir 100 gr de produit déshydraté. En fait, on ne conserve que le goût. » se réjouit Natacha Sagit. « Et les nutriments, évidemment ! Je travaille avec des produits bios dont je conserve la peau. C'est là que sont concentrés les nutriments. »

Concentrés de goût

Dans la gamme commercialisée par Inventive Food, trois produits phares :

les cuirs, les sables et les "crukies". Les cuirs sont des purées de légumes ou de fruits déshydratés qui se présentent sous une sorte de feuille fine et souple au goût intense, façonnable sous toutes les formes. Les sables sont des poudres de fruits ou de légumes auxquelles il est possible d'ajouter des épices ou des herbes aromatiques, qui viennent parfumer une préparation. Enfin, les crukies sont des biscuits non cuits – des biscuits – à partir de pâte de graines et de noix que l'on fait sécher.

Sur le banc d'essai

Natacha Sagit a démarré son activité au mois de juin dernier. Elle travaille aujourd'hui à construire son réseau de distribution et à élargir sa gamme de saveurs. « Plusieurs restaurants et traiteurs utilisent déjà mes produits. L'un d'entre eux propose par exemple une roulade de poisson et de cuir de poivron, cuite en papillote. Le cuir absorbe l'eau de cuisson et développe tous ses arômes en reprenant une texture fondante. L'effet est très graphique ! » s'enthousiasme-t-elle. Et toutes les combinaisons sont possibles : pour les fêtes de fin d'année, Inventive Food a par exemple développé des crukies à la ciboulette qui accompagne le saumon à merveille.

Pour en savoir plus

www.facebook.com/InventiveFood/