

La Perolle, un projet en marche

L'Association Romande de Biodynamie a rencontré les producteurs d'un domaine en reconversion à Aigle. Elle vous propose ce portrait.

« *C'est un projet un peu fou finalement!* » Ce bel aveu s'est échappé d'un sourire pendant notre entretien avec Pierre-Alain Schweizer et Giancarlo Epicoco, les instigateurs du projet du domaine de la Perolle, nouvel espace romand en biodynamie. Située dans le Chablais vaudois, La Perolle constitue une enclave de 18 Ha dans cette zone de culture peu ouverte à l'agriculture biologique.

Le domaine est situé sur la commune d'Aigle. Il est entre les mains de la famille Schweizer depuis 50 ans. Appelé aujourd'hui officiellement Pré-de-Mars, il portait autrefois le nom de « La Perolle ». L'activité de la famille Schweizer est orientée vers les grandes cultures. En 2009, Pierre-Alain amorce le grand virage vers la diversification et la biodynamie avec la complicité de Giancarlo, apiculteur. Une surface est alors désignée pour accueillir des variétés maraîchères. Les espèces cultivées se multiplient, quelques consommateurs adhèrent au « panier de la Perolle » et le projet prend forme. 2010 est la première année de reconversion. Le Label Demeter est attendu pour 2013.

Le goût de la diversité

L'idée est de faire du domaine autre chose qu'une « exploitation agricole », un lieu de production adapté aux nouvelles problématiques liées à l'alimentation auxquelles nous sommes confrontés : le goût, la santé, l'écologie et le maintien de la vie paysanne. Il s'agit d'un exercice délicat, un défi qu'ont décidé de relever deux amis passionnés. Pour eux, la clé réside dans la diversité. Celles des espèces cultivées, comme celles des espèces sauvages, mais aussi celles des échanges et des moyens de distribution de leur récolte.

Le choix de mener leur production en biodynamie s'est opéré simplement. « *On souhaitait produire pour nos familles avant tout, une production biologique tombait sous le sens. Mais le bio ne nous apportait pas suffisamment de réponses et la biodynamie correspondait plus à notre perception : intervenir pour redonner de la vie au sol, aider les plantes à devenir moins vulnérables, agir pour renforcer la biodiversité sur le site.* »

Une réflexion a été menée sur les relations avec les consommateurs et les autres producteurs. La Perolle ne doit pas devenir une bulle, mais rester un lieu d'échange, de partage et d'entraide. Avec les consommateurs, cap sur la promiscuité. Il est possible de rencontrer les producteurs chaque vendredi lors du retrait des paniers. L'occasion de s'expliquer sur les problèmes rencontrés, de demander un conseil de cuisine ou de technique douce au jardin... En ce qui concerne les liens avec les autres producteurs, Pierre-Alain et Giancarlo cherchent la coopération. « *On va pas tous produire la même chose dans le coin et se marcher sur les pieds. On doit être solidaires et complémentaires.* »

La production

80 000m² pourraient être accordés au maraichage à l'avenir. A l'heure actuelle, on cultive des légumes sur 1 Ha en plein champ et 600m² sous tunnel. L'essentiel de la production est distribué dans *les paniers de La Perolle* et dans ceux d'autres systèmes de paniers distribués dans la région. Les paniers de légumes distribués de façon hebdomadaire représentent un système de distribution adapté à la mise en place de culture diversifiée et à l'offre de produits de qualité. Les légumes sont récoltés à maturité, les pertes sont limitées, les consommateurs apprennent à utiliser des légumes adaptés à

nos régions, qu'ils n'auraient pas forcément choisi seuls.

15 paniers ont été livrés à la première distribution en 2009, une cinquantaine de paniers sont livrés en 2010, l'objectif des 100 paniers se rapproche. *« On regrette d'avoir du renoncer à demander aux abonnés de venir quelques fois dans l'année travailler avec nous. Cette contrainte les décourageait. Pourtant ça reste un idéal, parce qu'on a besoin de se sentir soutenus. »*

Les légumes produits sur le site sont bien sûr des produits de saison, avec quelques variétés anciennes. Des plantons sont également proposés.

Sur le reste du domaine, on cultive du blé, de l'épautre, de l'orge perlé, du maïs polenta, de l'avoine, des carottes, des pommes de terres, des oignons et du Colza. L'objectif est de les transformer en farine, flocons, semoules, grains, huiles. Un moulin est installé à la Perolle.

Le domaine est aussi un lieu d'expérimentation. Parce que l'expérimentation est le lot des curieux, des passionnés et des professionnels en quête de nouveaux savoirs-faire. *« On veut semer du sarrasin et de l'engrain (petit épautre). On veut aussi développer nos cultures de légumineuses, car il nous semble important de pouvoir fournir des protéines végétales locales aux personnes souhaitant réduire leur consommation de viande. Mais c'est l'inconnu pour nous. Il faut expérimenter, et persévérer. Maintenant on sait à quoi ressemble un plan de pois-chiche [rire] »*

Un lieu d'accueil

2010 a vu s'ériger sur le domaine un hangar agricole. Les travaux seront bientôt achevés. Dans ce hangar, un espace est prévu pour l'aménagement d'un petit magasin et pour une cuisine. Le magasin proposera en vente directe des produits de la Perolle ainsi que quelques produits biologiques d'autres producteurs de la région. La cuisine sera utilisée pour des ateliers, des cours, mais aussi pour la transformation de certains légumes du domaine.

Site écologique

Dès les origines du projet, La Perolle avait vocation d'accorder de l'espace à la vie sauvage. Les idées se sont multipliées au fil du temps et des rencontres, notamment celle de Christophe Perret-Gentil, biologiste ayant tenu une conférence au cour de l'assemblée générale de l'Association Romande de Biodynamie en mars 2010. L'installation d'une haie de 300m linéaire a été envisagée. On pense également à la mise en place de bosquets, de refuges, de nichoirs... Un verger en hautes-tiges a été mis en place. *« C'est mieux pour les oiseaux. Regarde les buses qui n'ont plus rien d'autre pour se percher que des poteaux de clôture... »* On réfléchit également à l'installation de plantes utiles à la vie sauvage et à la préparation de tisanes pour soigner les cultures. Enfin, une pépinière d'essences locales a trouvé sa place pour les projets à venir. Quelques essences ont été choisies pour garnir cette pépinière parce qu'elle garantissent une source de nectar longue et variée pour les abeilles.

Giancarlo et les abeilles

L'apiculture, c'est le domaine de Giancarlo. Ses abeilles sont présentes depuis 10 ans à la Perolle. *« Elles sont utiles à la pollinisation du verger et des espèces maraichères. Elles apportent la vie et de l'énergie au lieu. »*

Encore une fois, la biodynamie et les travaux de Steiner semblent apporter dans ce domaine des pistes aux questions sans réponse de l'apiculteur. *« Je cherche à m'éloigner des méandres de la productivité et de la surexploitation. J'aimerais travailler avec une*

abeille naturelle, avec une approche plus saine. Ça demande un grand travail d'observation et pas mal de patience. »

Un projet un peu fou, c'est vrai. Non pas parce qu'il est insensé, mais parce qu'il est frais et audacieux. Le revers de la médaille, c'est la quantité de travail générée par ces choix. Deux hommes, malgré toute leur énergie et leur motivation, ne pourront sans doute pas atteindre seuls les objectifs visés. L'équipe doit s'étoffer. Un maraîcher ouvert à la biodynamie et prêt à s'investir serait le bienvenu.

Mais le projet est en marche! Il accueillera certainement de nombreuses personnes solidaires et convaincues du bienfondé de cette initiative. Les curieux peuvent bien sûr s'arrêter au domaine...

Contacts Pierre-Alain Schweizer 079 479 78 56.

Site Internet : <http://www.labeillebleue.com/>