

#NourrirLeFutur

Les visages de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain



Terres innovantes

Fonds de dotation de Jeunes Agriculteurs

Sommaire

2 questions à Jérémy Decerle, président de Terres Innovantes	3
La campagne de communication : Nourrir le futur	4
Le contexte : sortir des clichés pour redessiner l’image de l’agriculture	5
Pourquoi une campagne sur l’agriculture ?	5
Découvrez les jeunes agriculteurs de la campagne	6
Coraline	6
Thierry	7
Jouany	8
Camille Anaïs	9
Mathias	10
Rodolphe	11
Caroline	12
Julien	13
Elodie	14
Lucien	15
Anaïs	16
Informations pratiques	17



2 questions à

Jérémie Decerle, Président du fonds de dotation Terres Innovantes

Pourquoi avoir lancé un fonds de dotation ?

Nous voulions avec Terres Innovantes faire reconnaître et donner de l'ampleur à nos actions d'intérêt général que nous organisons déjà avec le syndicat Jeunes Agriculteurs. Les jeunes agriculteurs ont compris que pour durer, il fallait innover et agir par des actions auprès du grand public. Nous voulons partager dès à présent toute la modernité professionnelle dont nous faisons preuve et construire ensemble l'agriculture de demain.

A quoi va-t-il servir ?

Nous souhaitons avec ce fonds de dotation tisser des liens plus étroits entre l'agriculture et la société et nous avons identifié trois missions pour développer notre action :

- **Promouvoir le métier d'agriculteur** : faire évoluer le regard porté par le grand public sur le métier, en faisant découvrir les coulisses du métier
- **Valoriser le rôle de l'agriculture sur les territoires** : montrer que les agriculteurs, les jeunes en particulier, jouent un rôle central dans la richesse économique, sociale et environnementale des territoires
- **Favoriser les innovations** : montrer que l'agriculture se projette dans le futur, en s'adaptant sans cesse aux évolutions du métier et de l'environnement dans lequel évoluent les agriculteurs.



L'axe de la campagne de communication : Nourrir le futur

L'objectif de cette campagne de communication grand public est de montrer l'impact positif sur le plan économique, sociétal et environnemental de l'agriculture sur nos territoires et par ce biais, rapprocher le consommateur du produit et de ce fait du producteur.

Nous souhaitons valoriser l'importance de l'agriculture sur les territoires au travers de 10 portraits de jeunes agriculteurs, innovants et impliqués sur des thématiques économiques, sociales et environnementales. Ces 10 portraits ont vocation à donner une image plus dynamique, plus moderne de l'agriculture aujourd'hui, autour d'un concept : nourrir le futur.

Nous souhaitons mettre clairement en avant le rôle des agriculteurs sur les territoires, car ce sont eux qui participent grandement au développement de nos territoires et s'ouvrent au futur dans les domaines sociaux, économiques et environnementaux.

Chaque agriculteur représenté dans cette campagne de communication agit à son niveau pour développer des projets au niveau local et dessiner les contours d'une agriculture d'avenir.

La campagne de communication sera déclinée sur :

- Les quais du métro parisien du 23/02 au 1/03 dans plus de 263 stations soit (90% du parc) et permet de toucher près de 4 800 000 usagers.
- Le salon de l'agriculture dans la nef du Hall 1
- Les réseaux sociaux avec le hashtag #NourrirLeFutur



Sortir des clichés pour redessiner l'image de l'agriculture

Même si près de 70% des Français ont confiance envers les agriculteurs¹, ils restent plus méfiants envers l'agriculture considérée comme sinistrée, source de nombreuses pollutions et frappée par les scandales sanitaires. Bien que l'imagerie liée à l'agriculture reste empreinte de clichés et plutôt positive, de nouvelles tendances plus négatives tendent à émerger.

Outre l'image d'Epinal peu réaliste, certains qualificatifs plus négatifs ont fait leur entrée : la « violence prêtée aux agriculteurs »² dû notamment aux mouvements contestataires, enregistre une hausse record de 10 points. Le mouvement est similaire pour la « modernité » qui enregistre son score le plus bas et arrive à 59% en 2016 contre 81% en 2005.

L'essor de l'agriculture biologique et de la vente locale a redessiné les rapports des Français à leur alimentation et aux agriculteurs. Les Français restent conscients de l'importance des agriculteurs sur leur territoire et sont prêts à déboursier davantage pour assurer un revenu correct aux agriculteurs.

Pourquoi une campagne sur l'agriculture ?

Pour aborder autrement la thématique de l'agriculture, nous voulons sortir de l'angle de la crise économique et sociale souvent traité par l'actualité, pour montrer une agriculture plus jeune, plus dynamique et force de propositions. Les agriculteurs sont aussi ceux qui innovent et trouvent de nouvelles solutions pour répondre aux impératifs économiques et environnementaux. Ils sont aussi nos entrepreneurs de demain.

Ce que nous souhaitons avec cette campagne c'est montrer l'impact positif sur le plan économique, sociétal et environnemental de l'agriculture sur nos territoires et par ce biais, rapprocher le consommateur du produit et de ce fait du producteur et ainsi indirectement encourager le consommateur à acheter Français.

¹ Sondage réalisé en 2016 par Ouest France

² Etude IFOP pour Dimanche Ouest France – Vague 16 – Février 2016.

Découvrez les jeunes agriculteurs de la campagne

Coraline



Parlez-moi de vous...

J'ai 30 ans, je suis agricultrice sur l'exploitation depuis 2015. Nous avons actuellement une trentaine d'hectares en agriculture biologique et nous faisons de l'élevage bovins lait avec 48 vaches laitières prim'holstein et montbéliardes. On produit 200 000 litres de lait, qu'on transforme en fromages, glaces, yaourts et nous faisons des livraisons à domicile deux fois par semaine.

J'ai fait une licence en ressources humaines, j'ai travaillé un an dans ce domaine puis avec la vie et les enfants, je ne me voyais pas faire 60 km tous les jours pour aller au travail, donc travailler sur la ferme et développer la vente directe était plus opportun pour moi. Aujourd'hui, mon travail me permet de mieux concilier ma vie familiale et ma vie professionnelle.

Je suis agricultrice mais je fais également de la vente directe

Nous livrons nos produits dans deux magasins de producteurs de la région. Le premier est tout près de chez nous le *cellier des montagnes*, nous vendons en direct de la glace et du fromage. J'y suis environ une fois par semaine, c'est une clientèle d'habituels toujours adeptes de produits de qualité de la région ! Le deuxième magasin *Cœur paysan* a ouvert début décembre, il est proche du centre de Colmar et on y vend tous nos produits. Nous sommes les seuls producteurs laitiers en bio dans ce magasin. Je m'occupe également deux fois par mois de la vente en magasin. Les clients apprécient d'avoir le producteur en face d'eux, ils peuvent le voir, le rencontrer. Les gens posent des questions sur la manière dont nous produisons nos fromages. C'est agréable de pouvoir leur expliquer notre travail et nos manières de faire.

Les projets à venir ?

On en a plein ! Mais ce qu'on aimerait vraiment arriver à avoir, c'est une certaine stabilité sur notre gamme de fromages. Nous avons le « Carré d'Hachimette » qui est notre meilleure vente, on est passé d'une production d'environ 100 pièces par semaine à 400 pièces par semaine mais on voudrait vraiment pour ce qui est des fromages avoir une gamme aboutie. Ensuite, nous voudrions développer la gamme de glaces en complétant avec des parfums plus élaborés. C'est surtout conforter la qualité de nos produits, stabiliser notre production, notre clientèle et renforcer ce que nous faisons.

Thierry



Parlez-moi de vous....

J'ai 36 ans, je suis installé depuis 2016 dans l'Essonne. Je suis agriculteur en grandes cultures, je cultive également du quinoa, du chanvre et j'ai un peu moins d'un hectare en maraîchage.

Avant d'être agriculteur, j'ai travaillé dans l'agroalimentaire puis j'ai décidé d'entreprendre ma reconversion professionnelle, il y a quelques années. J'ai pu ainsi développer mon projet d'entreprise et m'installer en tant

qu'agriculteur en reprenant l'exploitation de mon père.

Je suis agriculteur mais j'ai aussi monté mon entreprise monpotager.com...

C'est une idée que j'ai eu dans les années 2000. Je voulais faire évoluer une partie de l'exploitation pour qu'elle s'adresse directement au consommateur. Je voulais proposer aux citoyens, une parcelle qu'ils pourraient cultiver sans contrainte mais cette idée restait restreinte et avait un certain coût, là où je souhaitais m'adresser au plus grand nombre. C'est à ce moment que l'idée m'est venue : une application internet. Il était possible de reproduire ce schéma de jardin potager avec une application avec un coût plus faible.

Aujourd'hui mon entreprise est entre Lyon et Paris, nous sommes une équipe de 10 personnes. A Lyon, il y a toute la plateforme logistique et à Paris, j'ai mes équipes support. Je répartis mon temps entre mon exploitation et mon entreprise, cela nécessite de bien organiser son emploi du temps ! Heureusement, selon les périodes, j'ai parfois plus de temps.

Les projets pour l'avenir ?

Pour la ferme, je voudrais travailler à repenser et faire évoluer mon modèle agronomique, c'est-à-dire allonger les rotations, travailler sur la diversification, travailler sur les marchés, travailler le couple technique et commercialisation. Je souhaite également développer l'activité maraîchage qui fait moins d'un hectare aujourd'hui et mieux valoriser mon exploitation grâce au digital. Je suis en mesure, aujourd'hui, d'avoir une vision opérationnelle et stratégique et ça c'est essentiel pour faire évoluer son exploitation.

Jouany



Parlez-moi de vous...

J'ai 39 ans. Je suis installé depuis 1999 à Pigerolles dans la Creuse. J'ai un BAC ES et un brevet de technicien agricole, je me suis initialement installé avec mon frère et mes parents. Puis mes parents sont partis en retraite, et nous sommes maintenant 4 associés sur l'exploitation. Les deux dernières associées sont rentrées en 2014. Nous avons aujourd'hui une exploitation de 360 hectares, nous faisons de l'élevage,

nous avons des vaches limousines, des moutons limousins, des porcs culs noirs du limousin. Toute notre production est bio. La majeure partie de l'élevage est transformé et nous commercialisons tout en direct : magasins, marchés et de la restauration sur la ferme.

Depuis peu, je me suis mis en groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) avec deux collègues et on a mis en place un méthaniseur. Il chauffe les poulaillers de mon collègue et les serres chauffées du maraicher.

Je suis agriculteur mais je suis aussi employeur...

Avec les associés et le GIEE, nous formons un groupement d'employeurs, nous avons, sur l'exploitation, en tout et pour tout, 5 salariés. Il y a 2,5 personnes employées sur la SARL pour la commercialisation et la transformation et 1,5 sur la ferme auquel s'ajoute une nouvelle création d'emploi pour la vente sur les marchés, on a externalisé cette partie pour pouvoir se concentrer sur la restauration et la vente.

Nous avons énormément diversifié nos activités, nous avons un magasin de producteurs, puis on a créé un bâtiment de 225 m² où on a installé un bar. On ne peut pas tout mener au quotidien, tous ces projets nécessitent une main d'œuvre supplémentaire. On est sur une ville de 85 habitants, alors 5 emplois créés par notre activité, ce n'est pas rien !

Quels sont vos projets pour l'avenir...

On a toujours plein de projets, on voudrait que le bâtiment de l'auberge et du magasin de producteur soit construit en dur. On aimerait bien créer des hébergements insolites avec des cabanes au milieu des cochons. Il faudrait aussi que l'on arrive à mieux aménager le site pour pouvoir accueillir le grand public et les scolaires, notamment pour les lycées agricoles. C'est important de pouvoir transmettre, et ce sont eux les futurs agriculteurs.

Camille Anaïs



Parlez-moi de vous...

J'ai 33 ans et je suis vigneronne. Je suis installée depuis 2012 mais l'exploitation est dans notre famille depuis plus d'un siècle. On a fêté les 120 ans en 2013 ! Mes parents ont pris leur retraite en 2014/2015 depuis je gère seule l'exploitation. On a 30 hectares de vignes tout en biodynamie, cette technique me permet de cultiver mes vignes en respectant le sol et de soigner les plantes par les plantes. On fait du rosé

(Niellucciu, Sciaccarello), du blanc (Vermentinu) et du rouge (Grenache, Syrah) et nos vignes ont entre 70 ans et 5 ans.

J'ai une formation d'ingénieur agricole puis en sortant j'ai suivi un diplôme d'œnologue. Donc je suis agricultrice mais aussi œnologue.

Je suis agricultrice mais j'essaye aussi de réintroduire des cépages oubliés...

Je m'intéresse aux cépages anciens traditionnels. En Corse, on a tous pris conscience de l'intérêt de ces cépages traditionnels pour la typicité mais également pour préserver notre patrimoine viticole. Je suis en train de planter du *Bianco Gentile* et du *Rimenezze*. J'aimerais voir ce que ça peut donner sur mon terroir, car c'est un joli terroir. On est sur des arènes granitiques et on a un sol assez profond. Cela donne au vin une minéralité atypique qui fait que le vin est assez facile à reconnaître, il a une sorte d'amertume comme de l'écorce de pamplemousse. Ce sont des vins d'assemblage, donc à l'heure actuelle, nous n'avons pas beaucoup de recul sur leurs spécificités et c'est ce qui sera intéressant, comme un laboratoire, de pouvoir les voir évoluer et mieux connaître leurs atouts.

Quels sont vos projets pour l'avenir...

Je réfléchis à la possibilité d'ouvrir des chambres d'hôtes, après j'aimerais aussi, dans le cadre de la biodynamie, cultiver des plantes sur mes parcelles pour pouvoir les utiliser sur le domaine et d'adapter des plantes locales comme l'immortelle qui a de multiples propriétés.

Mathias



Parlez-moi de vous ...

J'ai 29 ans, je suis éleveur en viande bovine en Bretagne. Je me suis installé en avril 2013, j'ai repris l'exploitation de mon oncle qui est parti à la retraite. On est trois associés sur l'exploitation, mon père, mon cousin et moi. Nous avons 176 hectares avec 75 vaches allaitantes limousines et génisses. Je vends l'essentiel de ma production à des coopératives agricoles, à du négoce privé et je fais parfois un peu de vente

directe.

J'ai fait un BEP Bac produit, spécialisation viande bovine, je suis parti me former dans l'Aveyron. Ensuite j'ai travaillé un peu à l'extérieur.

Je suis agriculteur mais mes méthodes d'élevage préservent l'environnement...

J'élève mes vaches en système herbager, c'est-à-dire qu'elles sont les $\frac{3}{4}$ de l'année dans des pâturages à manger de l'herbe. L'élevage en système herbager permet de maintenir ce qu'on appelle des prairies permanentes qui sont des « puits de carbone » car elles permettent de réduire la concentration de CO₂ dans l'atmosphère. En ne labourant pas mes terres, je peux ainsi préserver ces stocks de carbone, indispensables pour essayer de limiter le réchauffement climatique. J'ai une cinquantaine d'hectares de pâturages et une prairie stocke jusqu'à 65 tonnes par hectares.

Quels sont vos projets pour l'avenir...

J'aimerais bien développer un peu plus la vente directe. Quand j'en fais, les gens sont très contents de la qualité. Je suis en label rouge et comme elles sont au pâturage à l'année, la viande contient beaucoup d'oméga 3 et a une belle couleur rouge. Puis j'avais commencé sur Facebook, une page sur la ferme et les gens étaient très enthousiaste de voir la vie à la ferme et avoir des informations sur mes produits, j'aimerais bien trouver le temps de m'y remettre un peu.

Rodolphe



Parlez-moi de vous...

J'ai 34 ans, je suis agriculteur en grandes cultures. Lors du départ en retraite de mon voisin en 2010, j'ai repris une partie de son exploitation. Actuellement, ma ferme couvre une surface de 50 ha où je produis du colza, du blé, de l'orge, des pois, du lin et de la betterave. Je travaille seul sur mon exploitation mais depuis 2 ans, je suis associé avec mon ancien employeur dans une entreprise de travaux agricole ce qui nous permet d'utiliser le matériel en commun avec un complément de matériel en CUMA³.

J'ai fait un bac scientifique et 2 BTS (production végétale puis gestion et maîtrise de l'eau). Mes grands-parents étaient agriculteurs et dès l'âge de 16 ans, je travaillais déjà pendant les vacances dans une ferme voisine de chez mes parents.

Je suis agriculteur mais je travaille aussi à préserver la biodiversité...

Je cultive 1 ha de plantes, spécialement semées pour nourrir les abeilles, pollinisateurs et auxiliaires de culture (coccinelles). Un voisin apiculteur a installé des ruches sur cette plateforme pour tester chaque année les mélanges de fleurs. Les agriculteurs ont besoin des pollinisateurs.

Chaque année, au sein d'un GIEE⁴, j'expérimente les mélanges pour mieux les adapter aux besoins des abeilles. Nous avons constaté que la date butoir de fin des semis⁵ n'était pas adaptée aux abeilles qui n'ont plus de fleurs à butiner à l'automne et les fragilise pour l'hiver. Nous aimerions pouvoir la décaler au 30 juin. Nous avons fait un partenariat avec un lycée agricole et le syndicat Abeille Normande du Calvados pour mettre en place un rucher école : il permet aux élèves de mieux comprendre le cycle des abeilles.

Quels sont vos projets pour l'avenir...

Je mets en place des bandes réservoir à biodiversité avec des plantes comme la fétuque (graminée) et du trèfle blanc : ce sont de très bons couverts pour les oiseaux, le petit gibier et les insectes. Ils mangent les ravageurs de cultures comme les pucerons et les limaces. Mon objectif sur le long terme, serait de limiter l'apport d'intrants et d'anti-limace. Chaque année notre GIEE organise un événement de sensibilisation à destination des acteurs publics.

³ Coopérative d'utilisation de matériel Agricole

⁴ Groupement d'Intérêt Ecologique Economique

⁵ Actuellement au 30 mai, défini par le Code rural

Caroline



Parlez-moi de vous...

J'ai 34 ans et j'ai une ferme à Roncq dans le Nord Pas De Calais. Je me suis installée en 2008, au départ en retraite de mes parents. J'ai aujourd'hui une ferme laitière de 30 hectares, on a 40 vaches prim'holstein, une quinzaine de chevaux en écurie privée et une ferme pédagogique avec des cochons, des lapins, des moutons, des poules, etc.

J'ai suivi des études pour être aide-soignante puis je me suis réorientée vers

une formation agricole. Aujourd'hui, je travaille sur la ferme avec mon mari.

Je suis agricultrice mais j'accueille également des enfants sur ma ferme...

Pour moi, c'était évident en m'installant sur ma ferme que je voulais pouvoir faire partager mon métier et le faire découvrir au public. Dès 2009, j'ai commencé à accueillir des écoles sur ma ferme, je pense que c'est par la pédagogie et la découverte d'une ferme qu'on peut rééduquer les enfants aux origines des aliments. Ils sont souvent très étonnés de voir que le lait sort du pie d'une vache ou même que les agriculteurs ont des smartphones !

Notre ferme fait partie d'un réseau Savoir Vert dans le Nord Pas De Calais, on reçoit chaque année plus de 5000 enfants des collèges, lycées et maternelles de la région. Nous avons suivi, mon conjoint et moi, une formation de neuf jours pour connaître les programmes des scolaires et pouvoir ainsi leur proposer des activités en lien avec ce qu'ils voient à l'école. On a plusieurs thématiques : du blé au pain, le lait, l'assiette durable, la structure du sol et l'environnement. On leur propose de faire leur pain, leur beurre et pour ceux qui restent la journée, ils repartent avec des gaufres pour leur goûter qu'ils ont fait durant les ateliers.

Je pense que c'est très important de leur ouvrir nos portes pour leur montrer à quoi ressemble une ferme concrètement, à quoi ressemble une salle de traite, quels sont les animaux de la ferme, à quoi ils ressemblent. C'est une expérience nécessaire pour eux et pour sortir des clichés sur l'agriculture.

Quels sont vos projets pour l'avenir...

J'ai dans l'idée d'ouvrir les portes de la ferme aux familles. C'est un projet que l'on n'a pas réussi à mettre encore en place, car cela serait sur les week-ends uniquement et c'est difficile de tout pouvoir concilier entre nos impératifs personnels et professionnels. Nous avons organisé un grand événement avec JA Nord pas de Calais où pendant trois jours nous avons accueilli 10 000 personnes. C'était un énorme travail, mais les enfants comme les parents étaient ravis de découvrir les coulisses de l'agriculture et étaient aussi curieux !

Julien



Parlez-moi de vous...

J'ai 37 ans, je suis agriculteur en Haute Savoie. Je produis du lait transformé en tomme de Savoie, de l'emmental de Savoie et de la raclette. Je produis aussi de la viande que je vends directement sur ma ferme dans mon magasin. Je me suis installé en 2003, je suis associé avec mon père. Ma femme nous a rejoint en tant qu'associé en 2010 et a créé une ferme pédagogique. Nous avons 70 vaches laitières, une trentaine de vaches pour la viande et des génisses pour le renouvellement de nos vaches laitières. Je suis quasiment en autonomie pour l'alimentation du troupeau grâce aux 135 hectares que je travaille. Nous avons 10 hectares, en céréales (orge), 50 hectares d'alpage et le reste en prairie.

Je suis agriculteur mais je produis également de l'énergie renouvelable...

Je fais partie depuis plusieurs années, d'un projet de méthaniseur qui réunit 44 agriculteurs, une entreprise privée (les Eaux d'Evian) et la communauté de communes. C'est un projet qui a mis du temps à aboutir. Il nous a fallu de l'engagement pour déjouer tous les pièges. La force du collectif a fait que nous avons quand même réussi à trouver des solutions pour pouvoir mener le projet à bien. Aujourd'hui, on produit du gaz pour 800 à 850 foyers ! On respecte le cycle naturel et ancestral de la plante ; nos terrains produisent l'herbe, les vaches en pâturent font du lait. Elles produisent aussi du fumier et du lisier qui sont ensuite acheminés vers le méthaniseur où est produit le gaz injecté dans le réseau GRDF. Le lisier/fumier en ressort "digéré" et désodorisé, il sera ensuite épandu pour nourrir la plante au meilleur moment (printemps/été). Donc la boucle est bouclée. L'objectif est aussi de maîtriser notre impact sur la qualité des eaux minérales et de surfaces en stockant les effluents assez longtemps. Si nous donnons la juste dose d'éléments pour la plante, c'est l'assurance pour nous de ne pas les retrouver dans l'environnement. Ce projet est un exemple concret d'économie circulaire où tout le monde y gagne, c'est très valorisant pour l'agriculteur.

Quels sont vos projets pour l'avenir...

Le méthaniseur était un gros projet qui a pris beaucoup de temps, et là on va lancer la première saison d'épandage. Après, j'ai plusieurs projets : sur ma ferme, je voudrais développer la production de protéines pour le troupeau avec de la luzerne ou un mélange spécifique (triticale/pois) ; à un niveau collectif, je voudrais donner une plus-value environnementale, et créer une sorte de label pour nos fromages type "Bas carbone" ou "HQE". Ce label permettrait d'expliquer et d'informer le consommateur de nos démarches et de nos initiatives pour l'environnement car ce sont eux nos meilleurs alliés.

Elodie



Parlez-moi de vous ...

J'ai 27 ans, je me suis installée en 2013, j'ai repris des terres en location à côté de la ferme de mon père. J'ai commencé en faisant du maraîchage, des céréales, de la volaille et du porc sur 8 hectares puis j'ai arrêté le maraîchage pour me concentrer sur l'élevage de porcs et de volailles. De 8 hectares, je suis aujourd'hui à 24 hectares. L'objectif est d'augmenter les surfaces agricoles et de devenir autonome en alimentation pour mes animaux, c'est-à-dire produire sur mon

exploitation toute leur alimentation. Sur ma ferme, je commercialise tout en vente direct à la ferme, je fais les marchés et je fais partie de deux magasins de producteurs à Toulouse et à Muret.

Avant de m'installer, j'ai d'abord travaillé comme vendeuse en prêt à porter, puis j'ai décidé de m'installer. Au départ, je ne pensais pas faire de l'élevage de cochons puis on m'a offert une truie pour mon anniversaire et elle a eu des petits. Depuis j'ai réalisé que j'aimais particulièrement travailler avec les animaux.

Je suis agricultrice mais j'ouvre aussi ma ferme au public...

Je fais de la vente directe sur l'exploitation, donc souvent les parents me demandent s'ils peuvent venir avec leurs enfants sur la ferme pour voir un peu comment les animaux vivent. Je suis toujours contente de pouvoir le faire quand j'ai le temps et que la météo le permet. Je pense que c'est important, surtout pour les plus petits de voir comment les animaux vivent. Mes cochons vivent dehors même en hiver et dorment le matin jusqu'à 10h30 ! Ca les étonne tous et même les plus grands.

Quels sont vos projets pour l'avenir...

Il y a plein de choses que je souhaiterais mettre en œuvre, je voudrais pouvoir finir la construction du mon bâtiment pour faire de la vente et avoir mon atelier de transformation. Je suis en train de voir avec les banques pour qu'elles puissent me financer la somme suffisante pour aller au bout du projet car pour l'instant, j'ai dû arrêter les aménagements fautes de financements. Je voudrais également sur du plus long terme, pouvoir avoir un lieu pour accueillir les scolaires, développer une mini-ferme. Des projets innovants plein la tête, mais tout ne dépend pas uniquement de moi !

Lucien



Parlez-moi de vous...

Je m'appelle Lucien, j'ai 32 ans. Je suis agriculteur et viticulteur à Saint Romain en Bourgogne depuis 2008. Je suis la 18e génération de viticulteur de la famille. Je travaille sur 132 hectares, dont 125.5 en grandes cultures où je cultive 9 espèces différentes (colza, blé, orges, Moutarde IGP de Bourgogne, luzerne, chanvre, tournesol, sainfoin, trèfle blanc) et 6,5 hectares de vigne en Agriculture Biologique certifiée et réparti sur 5 AOP (dont Haute Côte de Beaune et Saint

Romain.) Je commercialise environ 40% de ma production de vin à l'export. Le reste est commercialisé dans les circuits traditionnels (caviste et restaurateurs) ainsi qu'en vente directe au Domaine.

J'ai obtenu un BTS viticulture et œnologie puis à la fin de mes études, je suis partie en Californie et en Nouvelle Zélande, afin de m'ouvrir à d'autres méthodes de vinifications et d'élevages des vins. A mon retour, j'ai eu l'opportunité de m'installer dans le village familial sur une exploitation voisine arrêtant son activité.

Nous travaillons sur des climats, avec 2 cépages principaux (Chardonnay et Pinot noir) et on obtient une grande partie des appellations bourguignonne. Les sols, sous-sols, expositions et altitudes sont les 4 grands composants de nos vins et ils nous permettent d'offrir une gamme variée à tous les palais.

Je suis agriculteur mais je vends aussi mes vins à l'étranger...

L'export représente environ 40% de mes ventes de vin chaque année. Je vends essentiellement des Hautes Côtes de Beaune (blancs et rouge), Pommards 1er Cru, Saint Aubin 1er Cru. Une grande partie part en Belgique mais aussi au Japon, aux Etats Unis, au Québec, un peu au Danemark et depuis la fin de l'année en Angleterre. En 2015, j'ai eu la chance d'être mentionné dans un article du New York Times consacré à la Bourgogne. Ça a été un vrai coup de pouce pour le développement des marchés aux Etats-Unis. Beaucoup d'américains sont venus me rendre visite suite à l'article.

Quels sont vos projets pour l'avenir...

Je souhaite accroître et diversifier mon exploitation avec de nouvelles appellations. Ainsi que mon outil de travail, notamment en termes de vinifications et d'élevages des vins

Anaïs



Parlez-moi de vous...

Je m'appelle Anaïs, j'ai 29 ans, je suis en cours d'installation. Je vais reprendre l'exploitation au départ en retraite de mon père. Ma ferme est au pied de la montagne Pelé au nord de la Martinique. Je cultive 17 hectares de fruits et de légumes : de la dachine, de la patate douce, des agrumes (citrons, oranges, mandarines, chadeks) et de la vanille. Je fais aussi de l'élevage de poisson, des Saint-Pierre. On a aussi quelques animaux de la ferme, poules,

poneys pour les scolaires. Sur la ferme, j'utilise une partie des produits que nous produisons pour la restauration, puis je vends aussi sur les marchés locaux. On a aussi des marchandes qui achètent en gros et revendent sur les marchés.

J'ai fait des études juridiques, je trouvais que c'était un complément intéressant même si je me voyais déjà reprendre la ferme. En règle générale dans tout projet, il y a un aspect juridique et cela même en agriculture. Je suis heureuse aujourd'hui de pouvoir aider sur ces thématiques, mes voisins ou même dans mes projets quotidiens, c'est une vraie plus-value.

Je suis agricultrice mais j'accueille aussi les touristes du monde entier...

Sur l'exploitation, nous faisons chambre d'hôtes, nous avons des bungalows qui peuvent accueillir les touristes. Nous avons une capacité de couchage de 30 personnes et de 450 personnes pour les réceptions. Les touristes viennent pour découvrir le nord de la Martinique qui est très authentique. Notre ferme est dans un cadre très verdoyant, nous sommes en pleine forêt tropicale. Il y a un réel dépaysement. Mes parents ont ouvert ces chambres d'hôtes en 2001. L'activité s'est développée grâce au bouche à oreille et aujourd'hui, nous sommes complets durant tout le mois de février. On a des touristes du monde entier, Pologne, Groenland, Afrique du sud, Allemagne, et les gens reviennent ! On essaye vraiment de leur faire partager notre expérience de la ferme, de leur faire découvrir les produits frais de la région dans leur assiette. On leur explique le produit et comment on le fait. Je prends toujours le temps à l'arrivée des touristes de leur faire visiter la ferme, de leur faire toucher, goûter. C'est un échange très enrichissant pour eux comme pour moi.

Quels sont vos projets pour l'avenir...

On voudrait agrandir les bungalows pour accueillir des colonies de vacances, faire des bâtiments avec des lits superposés. Ça correspond aussi à une demande de la clientèle qui aimerait une option plus abordable pour un petit budget. J'aimerais également voir pour développer un espace bien être à la ferme, avec un sauna et un hammam. Après sur l'exploitation, je voudrais développer la production de vanille avec une serre de 200 m², c'est une production qui me passionne vraiment.

Informations pratiques

Retrouvez-nous en ligne



Terres Innovantes



@TerresInnov



www.terresinnovantes.org

Contact presse

Célia Faure

06 68 66 15 83 / 01 42 65 86 16

cfaure@jeunes-agriculteurs.fr