

Voyage d'études Amapien



Visite n°1 : la ferme de Toussacq
11.10.2019 à Villenauxe-la-Petite

Par Cécile et Sylvie, amapiennes en voyage

Moussa nous accueille à 10h sur la ferme de Toussacq. Une ferme en polyculture (maraichage, pain, œufs, fromage de chèvre, volailles), il y a du monde ici !

L'histoire du Toussacq

Autour du petit déjeuner, Moussa nous parle de l'histoire de la ferme, une histoire qui va de pair avec le développement du mouvement des AMAP en Ile de France. Dans les années 80, Jean-Louis Colas a acheté la ferme et cultivé avec son fils 70 Ha.

Déjà, il était perçu comme un paysan original, il diversifiait la production, du maraichage, des céréales variées mais aussi de l'élevage ovins. Toujours précurseur, en 2000 il convertit la ferme en BIO et commercialise la production en AMAP. Il s'implique dans le réseau AMAP Ile de France et comprend rapidement que pour développer le système des AMAP il faut former des paysans dans ce sens et il propose sa ferme comme champ d'expérimentation.

C'est la création du Champ Des Possibles (CDP) qui va permettre à des nouveaux paysans de se former auprès d'autres paysans, de tester un projet de production et de commercialisation pour l'essentiel en AMAP. Quand les voisins cultivent seuls 700 Ha., Jean-Louis Colas a montré par son projet que l'on peut faire vivre plusieurs paysans sur 70 Ha.

En 2011, c'est l'heure de la retraite, il aurait pu faire le choix de la spéculation foncière, Jean-Louis Colas a fait celui de vendre la ferme à Terre de Liens, leur première acquisition en Ile de France.

Le fonctionnement des Champs des Possibles

Aujourd'hui, la ferme est reprise intégralement par le Champ des Possibles. Les terres sont louées à Terre de Liens.

Aux Champs des Possibles, les paysans ont deux statuts possibles :

- Un statut d'entrepreneur salarié (autonome dans la gestion de leur activité agricole et salarié des Champs des Possibles).



- Un statut d'entrepreneur à l'essai (accueilli en couveuse dans le cadre d'un contrat CAPE (Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise), sur une durée maximale de 3 ans, sur une ferme en immersion avec un paysan en place, ou en autonomie avec un tuteur qui n'est pas sur place)

Les activités aujourd'hui sur la ferme :

- Du maraichage : Michel fait du maraichage et a formé Moussa en couveuse. Il travaille avec Pascale (salariée). Clément est parti et laisse 6 Ha de maraichage qui sont repris en autonomie par Moussa et Adrien.
- Elevage : Jean-Pierre fait des volailles. Mathieu et ses brebis sont partis, Axelle et Noémie sont arrivées comme chevrières. Elles font du fromage de chèvre vendu en AMAP.
- Pain : le four a été construit en août 2019. Yohan, boulanger s'occupe du pain et des céréales. La farine est moulue chez un meunier partenaire de la ferme.
- Des espaces communs : une boutique pour développer la vente à la ferme, une salle de réunion, une nouvelle fromagerie. Des hangars de stockage partagés, le matériel géré en coopérative.

Une visite de la ferme sous un beau soleil.

Les 12 tunnels de maraichage. Il y a ceux de Michel, ceux de Moussa et Adrien. Les planches de poivrons, de blettes, de salades poussent l'une à côté de l'autre pour bénéficier des mêmes cycles d'arrosage (des asperseurs). Ils plantent la même chose mais ne se font pas concurrence, ils apprennent les uns des autres. Une serre pour les plants, créés à partir de leurs propres graines, le matériel pour faire les mottes est partagé sur place. Les planches de choux et leurs feuilles comme de la dentelle suite aux attaques d'Altises. Moins de Colza aux alentours, les choux ont été la cible des insectes. Ils n'aiment pas l'eau mais la pluie n'a pas suffi cette année. Les parcs de poulets, pintades, dindes pour la viande, les poules pondeuses, dans des structures mobiles et le sol se régénère. L'enclos des chèvres avec un troupeau mixant plusieurs races, pas facile avec leurs caractères différents ! Les méthodes de culture s'approchent au plus près de celles du sol vivant, entretenus par les apports organiques présents sur place, des sols paillés avec la paille des céréaliers.

Vente en boutique et vente en AMAP : comment concilier ?

Depuis juillet la boutique est ouverte 2H par semaine, le vendredi soir, c'était un projet de la ferme. Moussa expérimente ce mode de commercialisation de ses légumes en parallèle des paniers AMAP. En proportion, 30 paniers livrés à l'AMAP de Montreuil, 10 vendus en direct sur la ferme. Il cherche encore le bon fonctionnement car à l'évidence la consommation n'est pas la même.



Encore des questions aussi sur le sens du partage de récolte avec des amapiens qui donnent aussi du temps pour l'aide sur la ferme, comment fixer le prix de vente, éviter au maximum la perte.

En résumé ...

Les légumes sont beaux, les animaux n'ont pas l'air stressé à Toussacq, les paysans travaillent et apprennent ensemble. La ferme est un lieu d'expérimentation permanente et Moussa nous le dit clairement : la commercialisation en AMAP (le partage de récolte avec des amapiens qui préfinancent la production) est indispensable pour sécuriser tout le monde.

On termine notre matinée à Toussacq en partageant un pique-nique façon auberge espagnole. Michel et Corentin, en stage en ce moment sur la ferme, mangent avec nous. Yohan avait fait du pain et des pizzas. Clément et son fils sont passés dire bonjour. Axelle passe en coup de vent. On aperçoit Noémie sur son tracteur. Bref, il y a du monde à Toussacq ! Grand merci à Moussa pour son temps précieux et son accueil.

