

JE FAIS PARTIE DE L'ÉCOSYSTÈME

Jocelyne Marce

raconter la vie

L'après-midi se termine, la fête des 10 ans de notre jardin vient de se dérouler dans la bonne humeur. Nous avons invité nos clients à une porte ouverte et leur offrons un concert ainsi qu'un goûter pour les remercier de leur fidélité. Une cinquantaine de personnes s'est déplacée car malheureusement il ne fait pas très beau. Malgré tout, l'ambiance est bon enfant, les clients qui ne nous rencontrent qu'au marché sont heureux de découvrir notre jardin, notre serre et nos méthodes de culture. Les belles tomates de différentes formes et couleurs qui font leur régal sont là bien vivantes sous leurs yeux. Ils savent que les roses de Berne, les andines cornues, les noires de Crimée, les tomates ananas, etc. que nous leur vendons sur le marché sont toutes fraîches cueillies de la veille comme tous nos légumes. C'est pour cela qu'ils sont fidèles. Ils viennent acheter chez nous les tomates qui ont du goût et les « meilleurs légumes du marché ». Et notre égo aime à les croire ! Nous oublions en cet instant le mal au dos suite au désherbage, à la cueillette des fraises et des haricots et les caprices de la météo qui ont joué avec nos nerfs.

Aurais-je pu imaginer il y a trente ans que je deviendrais paysanne dans le Berry ?

Après une licence de géographie à Grenoble en 81, je travaille quelques années en village vacances comme animatrice à Oléron. Puis on s'installe dans un minuscule village de Savoie à 1500 m d'altitude où je m'occupe de mes deux enfants. On déménage et achetons un petit hôtel-restaurant en Haute Savoie. Cette expérience ne se passe pas bien, on ne s'acharne pas et nous voilà dans la Drôme où je trouve un emploi au collège en tant qu'aide-documentaliste – travail précaire très enrichissant qui durera finalement 3 ans.

J'enchaîne par un emploi de formatrice dans un GRETA, organisme de formation pour adultes de l'Education nationale, un temps partiel qui évolue vers un plein temps. Je travaille sur le secteur formation générale à l'APP (atelier pédagogique personnalisé) en remise à niveau mathématiques (CAP/BEP), histoire géo (bac pro) et sur l'atelier illettrisme/alphabétisation. J'aime ce travail, le contact avec les adultes plus ou moins jeunes au parcours de vie chaotique. Mais administrativement cela se rigidifie pour faire des économies et on voit nos horaires de cours augmenter, la fusion de 3 GRETA fait monter les inquiétudes du personnel. En accord avec la

direction, je m'inscris à l'Université d'Avignon pour préparer une maîtrise de géographie. Je tente de me prouver que je n'ai pas perdu mon niveau, me ménager une porte de sortie, mais surtout j'ai envie de changer d'air, de rencontrer d'autres gens. En 2000, j'obtiens ma maîtrise. Et puis tout se passe très vite : changement dans ma vie affective, nouveau projet, nouvel enfant. Et nous nous installons dans le Berry en 2003 dans une vieille ferme et un hectare de terrain. Les débuts ne sont pas faciles, j'ai même dû trouver un travail à mi-temps en parallèle. J'ai été conseillère dans une mission locale pendant deux ans. Mais c'était vraiment trop compliqué à gérer deux activités en même temps, les frais de transport et surtout le maraîchage demande beaucoup de main d'œuvre. Je ne pouvais plus m'absenter 20 heures par semaine de la ferme, où on avait besoin de moi.

Ce n'est pas facile de parler de son travail trouver les mots justes, ne pas l'idéaliser, ne pas trop le noircir, faire un portrait le plus proche de ce que l'on ressent sans trahir le cœur de ce métier. Le maraîchage est un métier où l'on peut rencontrer une très grande diversité de situation en fonction de la surface cultivée, des méthodes de culture et des modes de commercialisation.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire : être maraîchère n'est pas un métier simple, énormément de paramètres complexifient la description des tâches qui composent ce travail : par où commencer ? Faire un catalogue des activités me semble inapproprié ! Raconter une journée n'a pas de sens !

Différents éléments comme la météo, le temps (chronologie) sont à la base de l'organisation de ce travail. Les mois et les saisons décident des semis, des repiquages et des récoltes. Mais ils entrent en compte aussi pour l'organisation de l'espace de notre potager : les rotations de cultures d'une année sur l'autre, des bons voisinages entre les légumes... Ces techniques sont à la base d'une agriculture propre qui permettent d'éviter les maladies et parasites des plantes. Ainsi nous pouvons cultiver sans traitement. La météo, comme chacun peut le penser, est aussi une puissante alliée ou adversaire.

Nous travaillons en couple. Notre façon de nous organiser ne peut pas être représentative de la profession de maraîcher. Nous avons une interprétation

très personnelle de ce beau métier, une approche philosophique, peut-être ? Nos choix de départ impliquent un mode de vie frugal car nous avons décidé de privilégier la qualité sur la quantité. Certaines années, les hivers paraissent bien longs.

Bien sûr, nous alignons les rangées de salades, de haricots, de tomates, de pommes de terre, d'oignons, d'échalote, de persil, etc. car le jardin est notre gagne-pain mais notre différence se fait sur le choix des variétés et les techniques de culture. Notre hectare de terrain avec une serre de 300m² nous permet d'avoir un statut d'agriculteur et de conjoint collaborateur, de payer les charges sociales à la MSA et de ainsi de pouvoir travailler dans la légalité. Nous avons choisi la vente directe sur les marchés et à la ferme. Le contact avec les clients, leurs avis sur nos légumes sont prépondérants pour l'évolution de notre travail. Pour nous, le respect du consommateur va de pair avec celui de l'environnement.

A côté de ces volets techniques et économiques émerge l'aspect émotionnel de notre travail qui est tout à fait subjectif et intime. Parfois, en accomplissant certaines tâches, je ressens un bien-être et un grand bonheur. Je suis ancrée dans cette terre et j'appartiens à cet univers, je me sens en harmonie avec ce qui m'entoure. Je fais partie de l'écosystème. Je comprends pourquoi je suis là. Au contraire, certaines activités peuvent paraître des corvées comme le désherbage mais au fil des ans, il y en a de moins en moins qui rentrent dans cette catégorie. Avec le temps, je m'habitue à la longueur des planches de légumes, mes gestes sont plus précis, plus rapides, plus professionnels.

Une personne m'a dit un jour : « Tu as de la chance, tu es libre ! Pas de patron, pas d'horaires. » Effectivement, pas de patron, mais une liberté toute relative : si je ne fais pas les semis ou les repiquages dans les temps, je passe à côté de la saison et cet hiver je « mange des cailloux ». Les journées de travail sont plus ou moins longues suivant les saisons. C'est un métier où il faut faire les choses quand elles doivent être faites, la marge de manœuvre est assez mince. Il me remet en phase avec les choses importantes de la vie et à ma place dans l'univers. Je comprends que je ne peux pas « vivre hors sol ». Je ressens de la compassion envers les citadins qui, certes, bénéficient de commodités accrues (et encore de moins en

moins) mais mènent une vie de plus en plus artificialisée.

Notre vision et notre façon de faire du maraîchage sont-elles reproductibles ? Je l'affirme aujourd'hui car je vois dans notre département plusieurs jeunes qui s'installent. Ils ont chacun des projets qui leur sont propres. Ils s'adaptent aux besoins de leur environnement : création d'AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne), labélisation, regroupement de producteurs mais ils sont animés par la même philosophie que nous.

Notre planète aurait besoin de beaucoup de petits agriculteurs qui se revendiquent comme paysans et non comme exploitants. Pour cela, il faut accepter d'avoir un niveau de vie moins clinquant mais très dense et enrichissant.