

Éric accueille
Lorette dans sa
ferme depuis 2017.

Semeurs du possible

La clef des champs

L'association bourguignonne les Semeurs du possible aide les nouveaux agriculteurs lors de leur installation. Des espaces-tests leur permettent de se lancer dans l'aventure en minimisant les risques. Soutien humain et matériel, ainsi que lien étroit avec les acteurs locaux, font de la formule une réussite et un filet de sécurité pour accomplir le grand saut.

Sur le web
lebimsa.msa.fr





60%

d'installations,
dont 36 % directement
sur le lieu-test.

Lorette Vugier,
a lancé sa marque de plantes
aromatiques.

Le cocon juridique et social proposé par les Semeurs du possible a permis à Luc et Blandine Lecherf, un couple d'infatigables cinquantenaires, de se faire en quelques années une place au soleil dans le petit monde discret du champignon. « *Notre chemin avec l'association a duré trois ans, de 2014 à 2017* » Après plusieurs déménagements de leur activité, qui les ont conduits notamment à installer leur production dans d'anciens forts militaires de la région, ils ont fini par dénicher leur petit coin de paradis. L'année dernière, ils ont posé leurs valises et leurs ribambelles de spores dans une bâtisse grandiose de 500 ans nichée dans le hameau de Corcelotte-en-Montagne, à Saint-Mesmin, commune bourguignonne située à 35 km de Dijon. Elle témoigne de la grandeur d'une époque où la Bourgogne était le centre de l'Europe.

« *C'est un endroit magique qui nous sert à la fois de lieu de production, de transformation, de commercialisation et d'accueil du public, avec la possibilité de faire des visites commentées et d'offrir de la restauration. C'est également notre lieu d'habitation.* » Pour financer leur pouponnière à mycélium, ils ont vendu leur propre maison et engagé les économies d'une vie à deux.

« Sans tracasserie administrative »

« *Grâce à l'association, nous avons pu nous lancer dans notre projet sans tracasserie administrative mais surtout tester notre activité trois ans pour savoir si elle était viable... Nous avons pu prendre le temps de nous former au métier de champignoniste en situation réelle* », explique en chœur ce couple très uni. L'un était directeur de CFA dans la région dijonnaise, l'autre podologue pour une société spécialisée dans la vente d'appareillage orthopédique. Des vies professionnelles climatisées et accomplies, situées aux antipodes des frisquets 12 degrés et de l'atmosphère humide et sombre de leur champignonnière : les conditions de température et d'hygrométrie idéales pour faire pousser pleurotes grises, roses ou jaunes, shiitakés et leur grande fierté : le champignon de Dijon. Une beauté blonde et froide aux qualités gustatives, d'après eux, bien supérieures à celles de son pâlichon cousin parisien. Question de terroir, comme pour le vin.

« *Nous venions de signer tous les deux des ruptures conventionnelles avec nos employeurs respectifs. On s'est dit qu'à plus de 50 ans, cela allait être compliqué de trouver* »



On est bien chez Lorette...

Au milieu de ses cultures de thym, de menthe, de camomille, de verveine d'argentine, de cassis... Lorette Vugier rayonne. Elle attaque sa 3^e année au sein des Semeurs du possible. Productrice-cueilleuse de plantes bio à Vérosvres, celle qui a tout plaqué pour être « *dans le concret* » les propose aux amateurs de produits sains. La jeune femme de 35 ans avoue pour l'instant en vivre un peu chichement. « *Je vends directement à la ferme, dans deux Amap, sur des marchés ponctuels, et à des magasins bio et quelques restaurateurs.* »

Le logo de sa marque aux lignes simples et coquettes : « *Des fleurs plein les poches* », lui ressemble. Son histoire l'a conduite à travailler dans le développement durable et de la biodiversité dans un parc régional et pour une entreprise d'insertion. Un parcours qui donne déjà une idée de sa quête de sens professionnel. « *Je voulais avoir les mains dans la terre* ». La voilà servie. Son enfance à Nantua, avec la forêt au bout du jardin de la maison familiale, y est sans doute pour quelque chose. Avant de s'embarquer dans l'aventure, elle a suivi une formation en production biologique de plantes aromatiques. Grâce aux Semeurs, elle a rencontré Eric Privat, qui lui met à disposition 5 000 m² de terre depuis février 2017. L'agriculteur de 53 ans élève des laitières et transforme sur place une grande partie de sa production. Chez lui, on peut acheter en direct ou en Amap crème, beurre, fromage frais.

« *C'est bien de travailler seul mais, en solo, on ne peut pas tout faire.* » L'idée de faire un peu de place à Lorette s'est imposée naturellement à ce grand barbu, adepte de la ferme ouverte. Celle-ci est un vrai lieu de vie qui accueille pièce de théâtre ou artiste lyrique. Plutôt inattendu à quelques mètres seulement des cochons qui gambadent. Au sein des Semeurs, il est le tuteur de Lorette. « *Mon rôle consiste à l'accompagner et à être à son écoute.* » Entre les deux, le courant passe. « *Pour moi, ce dispositif est une vraie sécurité, ajoute Lorette ; être hébergée ici, c'est aussi bénéficier du réseau d'Eric. Avec son regard extérieur sur ma technique professionnelle, je gagne un temps précieux.* »



Blandine travaillait dans le domaine de la santé. Luc, dans la formation. Ils se sont lancés avec succès dans la production et la commercialisation de champignons en Côte-d'Or grâce aux Semeurs du possible.

« Un porteur de projets qui est passé par les Semeurs est mieux armé quand il va ensuite solliciter un crédit auprès d'une banque car il arrive avec des résultats concrets », explique Lionel Badot, chargé de projets économiques et sociaux à la MSA Bourgogne.



© Alexandre Roger/Le Bimas

Qui dit test, dit réversibilité sans trop de pots cassés.

« C'est l'essence même des Semeurs du possible », explique Lionel Badot, chargé de projets économiques et sociaux à la MSA Bourgogne, initiateur du projet.

L'association est membre du réseau national des espaces-tests agricoles (Reneta). L'espace-test permet de démarrer progressivement une activité de production sur un terrain mis à disposition (par une collectivité, un agriculteur, une association...) dans le cadre juridique, fiscal et comptable d'une couveuse, pour une période d'un à trois ans. Dans un contexte de diminution du nombre d'actifs agricoles, le test d'activité participe au renouvellement des générations.

« On ne vise pas 100 % d'installation au sortir du test, prévient Élodie Patrice, l'unique salariée de l'association. Sur les 32 entrepreneurs (âgés de 25 à 55 ans) qui se sont lancés

avec les Semeurs, environ 60 % se sont installés. Sur le tiers restant, une partie choisit le salariat agricole ou se dirige vers une formation. Mais certains se rendent compte qu'ils ne suivent pas physiquement, qu'ils n'ont pas trouvé le bon équilibre entre vie privée et professionnelle ou encore qu'ils ne sont simplement pas faits pour cela. L'agriculture est un révélateur de personnalité. Elle pousse dans ses retranchements, jusqu'à ses limites physiques. »

« On ne révolutionne pas le monde, constate Lionel Badot, mais on permet un parcours d'installation progressif en minimisant les risques pour le candidat. Quand on mobilise localement, les réflexes paysans d'entraide du voisin et de lien social ressurgissent. Chaque projet est aussi l'occasion de mettre autour de la table des gens qui ne se parlent pas

forcément, comme le monde agricole traditionnel et alternatif, les élus et les citoyens. On ne fait pas l'apologie du bio ou du non bio, on prend les projets comme ils viennent, du moment qu'ils tiennent la route. De ce point de vue, avec sa neutralité, la MSA a réussi à s'imposer. »

Le succès de cette initiative bourguignonne est essentiellement dû à l'implication et à la coordination d'un grand ensemble d'acteurs : la MSA Bourgogne, les chambres départementales d'agriculture (21, 58 et 71), Terre de liens, Bio Bourgogne, ville de Nevers, départements de la Nièvre et de Côte-d'Or, la Capen 71, Accueil paysan Bourgogne, syndicat mixte du Chalonnais, le Grand Autunois Morvan, PETR Mâconnais Sud Bourgogne, CFPPA du Morvan, CFPPA de Charolles, réseau Coopérés, des agriculteurs et des particuliers.

155

personnes accueillies
et orientées
depuis 2011.



un travail dans la région. À une mutation géographique, on a préféré une mutation professionnelle. Nous souhaitons créer une activité qui réponde à un besoin local. » Ils ont très vite envisagé la possibilité de produire et de commercialiser des champignons en Côte-d'Or.

« En vente directe, la concurrence était quasiment inexistante. On a creusé cette piste. » Ils ont alors entamé un tour de France des champignonnistes, petits et gros producteurs, jusqu'à taper à la porte des chercheurs de l'Inra de Bordeaux, mais aussi entrepris la visite des principaux musées du champignon. Avec en arrière-pensée la volonté d'ouvrir leur champignonnière au public, pour générer des revenus annexes. La rencontre décisive avec Laurence Labouitière, docteur en génétique du champignon, productrice depuis dix ans dans des espaces troglodytes et qui avait l'envie de transmettre ses connaissances et son savoir-faire, a fini de les convaincre. « Notre formatrice, qui nous a suivis tout au long de notre parcours d'installation, a toujours été vigilante à ce que nous fassions le minimum d'investissement pour notre projet car les marges sont réduites. »

L'appui des Semeurs du possible leur a permis de signer un Cape (contrat d'appui au projet d'entreprise) avec « Potentiel », une couveuse d'entreprises et d'exploitations agricoles qui a nébergé leur projet. « Ils nous ont apporté : l'hébergement juridique, la contractualisation à titre précaire avec une commune bourguignonne qui nous proposait des locaux, le service bancaire, les assurances, le versement des cotisations MSA, les outils et le contrôle de la comptabilité et une participation au financement de formations complémentaires. » Cette période de test grandeur nature leur a permis le maintien des allocations chômage, le temps de développer suffisamment l'entreprise pour qu'elle devienne autonome.

« Au départ, nos deux enfants étaient plus qu'étonnés, voire réservés et inquiets. Ils se sont vite rendu compte qu'on avait un très bon accueil du public. Qu'on parvenait, à chaque étape, à atteindre nos objectifs. Nous nous sommes lancés parce qu'on arrivait au moment de notre vie où ils devenaient autonomes et on pouvait penser un peu plus à nous. C'est une belle aventure mais ce n'est pas sans mal et pas sans travail car les champignons demandent beaucoup de temps. On travaille de 12 à 14 heures par jour, 7 jours sur 7. C'est aussi un métier très physique. On bosse dans le froid et dans l'obscurité avec des lampes frontales. Il faut être très réactif : ce produit n'attend pas, il doit être commercialisé dans les deux jours. Au bout de cinq ans, on commence seulement à y voir clair – avec une clientèle conséquente – mais c'est viable uniquement parce qu'on vend en direct au marché sous les halles de Dijon, dans des Amap, dans quelques restaurants et sur place. »

■ Alexandre Roger

<https://champignonniereidjion.fr/>



Élodie Patrice,
l'unique salariée de l'association.



En 2013, Boris Assier et Gaëlle Verly nous ouvraient la porte de leur exploitation.

Ils témoignaient à l'époque de leur projet d'installation en agriculture sur un lieu-test en Bourgogne. Avec leur franc-parler, ils évoquaient leurs doutes, leurs petits et grands bonheurs. Sans rien cacher des imprévus et des coups durs qui jalonnent forcément le chemin d'une nouvelle vie au champ quand on est un néo-agriculteur. Ils exprimaient dans nos colonnes leur gratitude pour l'appui décisif apporté par les Semeurs du possible, qui leur avait permis de se lancer : « Sans l'assistance de l'association, c'est sûr que l'on se serait cassé la gueule. Elle nous a aidés à trouver des fonds mais aussi un logement dans des délais vraiment courts. » Même si l'aventure de l'installation est tout sauf un long fleuve tranquille, le couple a su transformer l'essai et régale toujours, cinq ans après, de ses tomates, choux chinois, poivrons, concombres... bio les consommateurs bourguignons. Boris est lui-même devenu tuteur au sein des Semeurs pour aider une nouvelle génération d'agriculteurs à partir de leur