

Agriculture | Lucille Bonnet, le goût de la rareté à " L'autre campagne "



Voilà trois printemps que Lucille Bonnet et son compagnon, Thomas Panzolato se sont lancés dans l'aventure laborieuse de « L'autre Campagne ». A Saint-Martin-de-Seignanx, au bout d'un petit chemin de terre, leur ferme ne ressemble en effet à aucune autre; et pour cause, ils ont remplacé la terre par l'eau et développent une production de plantes aromatiques et de fleurs comestibles originales et convoitées par les Chefs... Leurs techniques de travail innovantes, hors sol et sous serre, sont issues des pratiques de l'agriculture urbaine et permaculture qui se passent d'intrants chimiques... Ou la réussite d'une passion devenue profession, un peu par hasard mais surtout pas par chance: il y a du travail et une pointe d'audace derrière ce joli projet.

« Tout est là », indique la jeune femme en montrant de la main la serre qui voisine la maison. « De la menthe qui n'a pas vraiment la tête d'une menthe, du basilic-citron vert, réglisse, cannelle, du tagete (ou oeillet d'inde) mandarine... Principalement des plantes aromatiques qui n'ont ni le goût ni la forme attendus ! » Près de 130 plantes plus extra-ordinaires et curieuses les unes que les autres, voilà le joli trésor qui se dévoile dans la serre de « L'Autre campagne »...

"De mes voyages, j'ai toujours ramené des graines"

Voilà le trésor que dévoile Lucille Bonnet, 29 ans, agricultrice depuis 3 ans. On est loin du persil et de la ciboulette qu'on ajoute pourtant fièrement à nos salades. Paysagiste de formation, elle a axé son diplôme, obtenu à l'Ecole Nationale Supérieure du Paysage à Marseille, sur la question des paysages productifs, et notamment l'agriculture urbaine. Mais, après deux ans de pratique du métier dans la Drôme, celui-ci ne correspond pas à ses attentes. « On suivait un rythme beaucoup plus politique que végétal... », justifie-t-elle. Une désillusion professionnelle, qu'à cette époque son compagnon partage également de son côté. Une remise en cause profonde qui les ramènera en 2015 dans ce pays, à la frontière du pays basque et des Landes, où Lucille a grandi. Mais cet intérêt pour les plantes et « le rythme du végétal », qui se double d'un attrait certain pour les questions liées à la diversification alimentaire et à l'alimentation durable, elle le développe à l'époque déjà de manière très concrète avec une collection pas banale : celle des plantes aromatiques rares, sauvages ou anciennes. « Quand

certains partent en voyage, ils ramènent des vêtements ou des objets en souvenir, moi j'ai toujours ramené des graines... » Autant de plants, que dans son appartement Marseillais, il était très difficile de garder en pot. Une tâche d'autant plus ardue que « chaque plante, venant de pays différents, avait des besoins propres. Et le climat marseillais qui est très spécifique rendait tout ça encore plus compliqué ».

Elle expérimente alors les techniques vues dans le cadre de ses recherches et études, et tente, à défaut de terre et de terrain, de faire pousser ses plantes dans l'eau... Et c'est une réussite ! « J'en ai été la première surprise. Pour moi, peut-être parce que je suis basque, le travail et la relation à la terre c'est quelque chose d'important ! ». Pour un succès, c'est un succès, « les plantes hors sol, avaient plus de goût que lorsqu'elles étaient en pot... ! », constate-t-elle alors. Sa collection compte alors une cinquantaine de plantes en plant, et le double en graine. Une collection qu'un chef, croisant la route de Lucille, aura un jour l'occasion de goûter... et de s'enthousiasmer, assurant à la jeune femme un fort potentiel de commercialisation de ses produits auprès des chefs.

De multiples stages en Espagne, Belgique ou Lot-et-Garonne

Alors en pleine remise en question professionnelle, Lucille prend son audace à deux mains et part à la rencontre d'une vingtaine de chefs du pays basque. Un aplomb bien inspiré, car au final, c'est un véritable engouement, « tous ont été preneurs » ! Se dessine alors le métier d'agricultrice, qu'elle n'avait elle-même pas envisagé n'étant pas issue de ce monde là. Mais portée par l'enthousiasme des chefs rencontrés, le projet agricole peu à peu pourtant s'impose; « de manière beaucoup plus attrayante que l'idée de reprendre une carrière de paysagiste », glisse-t-elle. Et de manière très rapide aussi. « J'ai rencontré les chefs à l'été 2015, et je déposais les statuts de l'exploitation (entreprise individuelle, son compagnon, ayant le statut de conjoint collaborateur, ndlr) en janvier 2016 sur des terres qui appartenait à ma famille. Notre première vente a eu lieu en juin 2016 ». Le temps en effet, de la construction de la serre de 650 m² qui abrite ses curieuses et jolies productions, ainsi que l'ensemble des dispositifs permettant la culture en hydroponie et en aquaponie.

Car, en effet, son exploitation elle la réalisera, avec Thomas, suivant les préceptes des expérimentations mises en œuvre pour sa collection. « Ici la terre est très argileuse et très lourde, c'est très difficile à travailler. Et puis, j'étais tellement satisfaite et convaincue du fonctionnement en eau, que je ne me suis pas vraiment posée la question de le faire autrement... ». Autre atout de ce choix, au-delà de ses propres convictions et constats enthousiastes : « lorsqu'on s'est installé, c'était l'émergence des pratiques de l'agriculture urbaine, il y avait donc, aussi une carte à jouer de ce côté là », reconnaît la jeune femme. Ajoutée à cela une solide spécialisation en la matière acquise lors d'une année de césure autorisée par son école marseillaise. « Cette année-là, par curiosité, j'ai multiplié les stages auprès de pépiniéristes, de botanistes et ethnobotanistes un peu partout; en Belgique, en Espagne ou encore au Conservatoire végétal d'Aquitaine à Montesquieu en Lot-et-Garonne... En fait, sans le savoir, ça a été une manière de me spécialiser dans ce que je fais maintenant ! »



Hydroponie et aquaponie en circuit fermé

Pour le détail d'importance, « en hydroponie, les racines des plantes baignent dans une eau dans laquelle nous ajoutons des éléments nutritifs, à savoir des sels minéraux issus de mélanges que je fabrique et de l'oxygène. L'ensemble fonctionne en circuit fermé alimenté par une pompe ». Une pratique qui permet de réduire la compétition des adventices et des prédateurs habituellement hébergés dans le sol, et donc de se passer de désherbage et de traitements. « Pour nous, c'est aussi une économie importante en terme d'intrants et d'eau ». Les plantes sont cultivées dans de grands bacs horizontaux, à hauteur de travail, permettant ainsi un plus grand confort.

Quant à l'aquaponie, les éléments nutritifs sont apportés par les déjections de poissons, confortablement installés

dans un bassin extérieur intégré au paysage. Ces déjections sont transformées en nitrates par des bactéries, ce qui crée de l'engrais pour les plantes, qui en absorbant ces nitrates filtrent l'eau. Celle-ci revient alors propre et assainie aux poissons. Là encore un circuit fermé, mieux, un véritable écosystème intégrant plantes et poissons. Quant à la culture, elle se fait à la verticale.

Vente directe et agritourisme: "pragmatique et gratifiant"

Deux pratiques agricoles pas banales dont Lucille et Thomas, ont su tirer profit de l'originalité. « L'autre campagne », est en effet ouverte aux visites guidées auprès du grand public qui peut également y suivre des ateliers, liés au jardinage, à la cueillette sauvage, etc. Le couple offre aussi des possibilités d'initiations et de formations pour les porteurs de projets en fermes hydroponiques et aquaponiques. Ces « services complémentaires, qui sont assurés par Thomas, nous permettent de sortir un deuxième salaire, en complément de la vente directe que nous faisons, à 80% auprès de chefs restaurateurs, principalement situés au pays basque et dans les Landes, et à 20% auprès de particuliers via des AMAP ou la Ruche qui dit oui », explique Lucille.

Une commercialisation de proximité, chère à la jeune femme qui tient à avoir « une relation privilégiée » avec les Chefs qu'elle sert. « Je veux savoir ce que deviennent les produits, ce qu'en pensent les Chefs, comment ils les travaillent, etc. ». Une relation et une proximité auprès de ses clients qui fait partie à part entière de sa satisfaction à être agricultrice. « On nourrit les gens, on apporte de la diversité à leurs assiettes avec des produits originaux et sains, c'est bien plus pragmatique et gratifiant, que de signer un plan d'urbanisme! », sourit-elle.

Si Lucille et Thomas reconnaissent s'être sentis un peu seuls dans le montage du projet, y compris auprès des services spécialisés, « sans doute, parce que nous sortions beaucoup du cadre des exploitations landaises « habituelles » », aucun regret ne vient assombrir le tableau. « On gère une entreprise, forcément c'est très chronophage... On a passé 2 ans à courir vraiment dans tous les sens, à ne pas avoir de vie en dehors de l'activité de la ferme. Mais aujourd'hui, on en vit tous les deux, on sait ce qui marche et ce qui tient... » Ce qui n'empêche pas la jeune femme dynamique « de se projeter beaucoup », mais un petit temps de répit dans la course aux projets est aussi parfois bienvenu pour savoir apprécier ce que l'on a (déjà) construit.



Solène Méric

*Crédit Photo : Aqui.fr
Publié sur Aqui.fr le 10/05/2018
[Url de cet article](#)*