

JE SUIS PAYSAN

Ils sont cinq. Maraîchers, producteurs de lait ou de porc, engagés dans le bio ou pas. Ils travaillent plus que tout le monde pour des salaires peu élevés. Ils ont tous l'amour de leur métier.

PAR ADÉLAÏDE HASLÉ PHOTOS GWÉNAËL SALIOU

Les agriculteurs sont en colère. Depuis le 2 juillet dernier, ils ont bloqué pendant plusieurs jours des ronds-points, des voies express et des supermarchés. Parce qu'on ne les écoutait toujours pas, ils ont pris leurs gros tracteurs, leurs Gwenn-ha-Du et sont allés à Paris réclamer une hausse des prix. Demander ce qu'ils estiment être le juste prix de leur travail. Ils ont obtenu la prise en charge des intérêts d'emprunt par l'État et une année blanche pour le remboursement de leurs dettes, en tout près de trois milliards

d'euros d'aides. Des compensations financières. Encore. Mais pas d'augmentation des prix. Notre agriculture est-elle à bout de souffle ? Au fil de l'histoire et des évolutions économiques, les agriculteurs ont été, peu à peu, dépossédés de leur métier, ne maîtrisant plus rien. Le prix du porc est imposé par une poignée d'industriels, le métier est dicté par des techniciens, des commerciaux, des vétérinaires et le cours du lait découle de la consommation de lait en poudre des Chinois. Étranglés par la chute des cours, dépendants des subventions européennes depuis plus de vingt ans, les agriculteurs bretons sont les témoins impuissants et les premières victimes d'un modèle économique qui s'effondre et qui les tue. Nous sommes allés à la rencontre de ces paysans. Qu'ils défendent une agriculture intensive ou qu'ils soient partisans d'un modèle agricole plus raisonné, qu'ils soient maraîchers, producteurs de lait ou éleveurs de porcs, tous travaillent dur et se rémunèrent peu. Et, malgré une vision du métier bien différente, tous ont en commun l'amour de la terre.



JEAN-SÉBASTIEN PIEL

37 ans, éleveur de porcs à Saint-Pern (Ille-et-Vilaine)

Le porc bio, au nom du père

Jean-Sébastien Piel est un grand gaillard avec de longs cheveux blonds, une belle barbe et de grands yeux bleus. Son visage vous est peut-être familier, c'est un habitué des médias : *Le Monde* ou *20 minutes*, il était partout ces dernières semaines. Il faut dire qu'il est le fils d'un agriculteur en avance sur son temps. Son père fut l'un des premiers éleveurs de porcs biologiques en Bretagne à la fin des années soixante-dix. Celui-ci a réduit son nombre de porcs de 180 à 120 et les a installés en plein air, sur de la paille, quand tous les autres augmentaient la cadence, agrandissaient les fermes et engraisaient des centaines et des centaines de porcelets sur caillebotis, engagés, malgré eux, dans la folle course à la mondialisation. Peu à peu, la ferme du Pressoir a gagné en autonomie. Ils ont créé un atelier de transformation, puis un petit magasin, et se sont ensuite ouverts à la restauration collective. Jean-Sébastien Piel et ses deux associés se rémunèrent 1 500 € nets chacun par mois et prennent quatre semaines de vacances par an et un week-end sur trois, grâce à la présence de quatre salariés. Du luxe aujourd'hui. Les horaires de travail sont variables oscillant entre quarante-cinq et cinquante-cinq heures hebdomadaires. C'est déjà beaucoup, alors la ferme ne s'agrandira pas. "Hors de question de faire une agriculture de volume. Je préfère laisser de la place pour un voisin qui voudrait s'installer", explique-t-il. Voilà une vision de l'agriculture tournée vers l'association et l'entraide plutôt que vers l'individualisme.

"ON GÈRE TOUTE LA CHAÎNE"

Jean-Sébastien Piel porte un regard lucide et dur sur la crise actuelle : " L'agriculture intensive a atteint ses limites depuis longtemps déjà. Il y a de la place pour des filières courtes et des filières longues, mais pas comme ça. Les agriculteurs vivent des subventions. Ils ne se dégagent en réalité aucune marge et travaillent à perte. Nous sommes face à une surproduction de porcs en Bretagne. Ça, c'est la réalité. Et on n'a toujours pas compris qu'on ne pouvait pas continuer comme ça. Chez nous, on gère la chaîne du début à la fin et on se rémunère comme ça". Jean-Sébastien s'est tourné vers l'agriculture locale et de proximité comme son père avant lui. Pendant longtemps, le fils a voulu rouler sa bosse avec l'idée de créer sa propre affaire. D'expériences diverses en voyages, c'est pourtant bien vers l'exploitation familiale qu'il s'est finalement dirigé. Deux ans avant la retraite de son père, les discussions concernant une éventuelle reprise ont eu lieu. Après avoir bien réfléchi, l'affaire était entendue. Et Jean-Sébastien Piel n'a aucun regret. Son père est conseiller municipal à la mairie de Saint-Pern. Très investi dans la vie municipale, lui aussi, Jean-Sébastien s'est présenté lors des dernières élections municipales. Mais il n'est pas passé. Décidément, l'image du père n'est jamais bien loin. ■

YVON ET MARIE-THÉRÈSE THOMAS

60 ans, éleveurs de porcs à Plélan-le-Petit (Côtes-d'Armor)

Une production intensive “parce qu’il faut bien nourrir tout le monde”



Dans la famille d'Yvon Thomas, on est agriculteur de père en fils depuis cinq générations dans la même ferme, au lieu-dit La Ville-Ménard, à Plélan-le-Petit dans les Côtes-d'Armor. Une jolie ferme arborée avec des fleurs à l'entrée des porcheries. L'embellissement de la ferme, c'est le travail de Marie-Thérèse, sa femme, qui se charge aussi de la comptabilité. L'engraissement et le travail des cultures, c'est pour lui. À eux deux, ils s'occupent de 180 truies et gèrent 420 mises bas par an. Il y aurait bien du travail pour trois, mais il n'a jamais été possible de prendre un salarié. Trop de charges. Et le cours du porc reste trop bas.

“UN PÉPIN DE SANTÉ ET C'EST FOUTU”

Yvon n'est pas allé manifester cet été : “Je n'ai jamais manifesté de ma vie. J'ai toujours peur des dérives et des violences”. Il fait partie de ces paysans qui ont suivi le mouvement de l'agriculture intensive, intégrée. Aujourd'hui, il attend, lui aussi, une rémunération juste et honnête. On lui doit bien ça : “Moi, j'ai toujours fait ce qu'on m'a demandé. On m'a demandé de produire beaucoup. Je l'ai fait. Des investissements pour des équipements plus performants ? C'est fait. Des investissements pour être aux normes environnementales ? C'est fait. Des investissements pour le bien-être des animaux ? C'est fait”, soupire-t-il. Lui et sa femme se rémunèrent 3 000 € à deux. Ils ne s'en plaignent pas mais “un pépin de santé et c'est foutu”. Le dernier investissement de 500 000 € date d'il y a quelques années. Ce sera le dernier : “On ne peut pas plus alourdir la charrette. Là, il faudrait qu'on couvre les fosses. On n'a pas le budget”. Ils travaillent près de cinquante heures par semaine et tous les jours. Quand d'autres parlent de circuit court, vente directe, maîtrise de la chaîne, lui parle compétitivité et concurrence danoise : “Nous ne sommes pas assez compétitifs. Au Danemark, ils ont des fermes à 400 truies avec des salariés low-cost. Comment peut-on rivaliser ? C'est simple, on a trop de charges. On a besoin de nos acheteurs et de la grande distribution. Il faut bien nourrir les gens. Ils veulent de la viande et à pas cher. Voilà, c'est tout”. Pour Yvon, le modèle économique actuel a de l'avenir. Il suffit de consommer français pour faire vivre les agriculteurs. Alors, le plan de sauvetage et les aides du gouvernement, pour lui, c'est encore un peu de poudre aux yeux. Ce qu'il veut, lui, c'est un prix juste. Parce qu'il a fait ce qu'on lui a demandé et “parce que tout travail mérite salaire”. ■



FRÉDÉRIC DARTOIS ET DAVID HERNOU

33 et 31 ans, maraîchers bio à Plesder (Ille-et-Vilaine)

“On veut des tomates qui ont du goût”

Frédéric Dartois et David Hernou sont maraîchers bio depuis un an et demi. Ils se sont associés et ont créé ensemble le Gaec Les maraîchers de la Reimbaudière, à Plesder, près de Bécherel. Ils cultivent toutes sortes de légumes sur près de quatre hectares, qu'ils vendent sur les marchés de Dinard et de Dinan tous les jeudis et samedis. Des tomates, des courges, des oignons, des artichauts, des poivrons, des carottes, et on en passe. Ils sont intarissables sur le sujet et ont plaisir à faire visiter leurs champs propres et nets sous une chaleur écrasante. C'est qu'ils travaillent dur. En moyenne soixante-dix heures hebdomadaires avec des semaines à plus de cent heures : “Les jours de marché, on se lève à 4 h, et à 22 h je suis encore dans les champs à ramasser mes haricots verts”, raconte David.

Un travail d'esclave, ingrat, difficile. Le prix de la liberté : “À la fin de chaque marché, nous avons l'argent de notre récolte. Pas d'intermédiaire, on ne dépend de personne”, explique Frédéric. Ils gagnent moins d'un Smic chacun. L'idée, à terme, c'est de se dégager du temps plutôt que de l'argent. Une façon de voir les choses en totale opposition avec les partisans de l'agriculture intensive : “On ne cherche pas à s'agrandir. Il se peut même qu'on arrête certaines variétés un jour. On ne veut pas faire du volume. L'avantage du circuit court, c'est qu'on maîtrise la chaîne de A à Z. On sème nous-mêmes, on fait nos plants nous-mêmes et on vend nos légumes nous-mêmes. On fait ce qu'on vend et on vend ce qu'on fait. C'est ça être agriculteur”.

“LE PRODUIT AGRICOLE N'A PLUS DE PRIX”

Basculer vers un maraîchage intensif ne leur vient même pas à l'esprit : “On veut des tomates qui ont du goût. Certains de nos clients sont épatés de retrouver le parfum de leur enfance avec nos légumes. C'est notre grande satisfaction”, raconte Frédéric. La crise des agriculteurs ? Ils ne se sentent pas vraiment concernés : “Le problème de cette crise, c'est que le système agricole actuel, intensif, a fait perdre toute valeur marchande au produit agricole qui n'a plus de prix. D'où l'intérêt de retrouver la maîtrise de la chaîne”. Sont-ils des paysans heureux ? “Pour être un paysan heureux, il faut apprendre à se dépayser. On ne peut pas encore le faire”, sourit David. Ils aimeraient voir leurs amis un peu plus souvent, se remettre à la musique et à la danse. Mais ce sera un peu plus tard, une fois que leur exploitation sera plus automatisée. D'ici là, il faut planter, semer, arracher les mauvaises herbes, ramasser les poireaux, les oignons et les ranger soigneusement dans des barquettes. Comme toutes les semaines, demain, samedi, c'est jour de marché à Dinard. ■



LUDOVIC ANDRÉ

37 ans, producteur de lait à Erquy (Côtes-d'Armor)

Pour une agriculture plurielle et intelligente

Ludovic André était électronicien dans son ancienne vie. Il travaillait chez Alcatel, à Lannion. "L'entreprise a été revendue à un fonds de pension. J'ai commencé à me poser des questions. On sait comment ça se passe dans ce genre de fusion. Des ventes suivent des ventes avec, à chaque fois, leurs vagues de licenciements." Et, à chaque revente aussi, un peu de perte de sens de son travail. Ludovic a senti le vent tourner. Reprendre une exploitation agricole, c'était son rêve, lui, fils d'une aide-ménagère et d'un employé. Il a mûri son idée et n'en a dit mot à personne, sauf à sa femme. Il s'est renseigné, s'est abonné à tous les magazines agricoles et a visité de nombreuses fermes. Une semaine avant de débiter son BTS agricole, il l'a annoncé à son entourage. Ils n'ont rien dit, préférant sans doute "garder leurs craintes pour eux".

Ludovic est un méthodique, présentant son parcours professionnel par dates. Ludovic est également un intellectuel. L'agriculture, il y a réfléchi dans sa globalité : "Les agriculteurs nés dans le milieu ont été dépossédés de leur métier, faisant trop confiance aux techniciens, aux commerciaux ou aux vétérinaires. Si un technicien veut m'aider et que je ne suis pas d'accord avec lui, je ne le fais pas. C'est moi l'agriculteur. Je suis diplômé, je sais ce que je fais". Il a quarante-quatre vaches dont il s'occupe tout seul. Évidemment, son lait n'est pas assez payé, "mais je pense aussi que si les agriculteurs sont surendettés, c'est parce qu'ils sont suréquipés. Tout n'est pas qu'une question de prix du lait. Il faut faire attention à ses investissements, maîtriser ses dépenses, aller vers une alimentation plus naturelle, donc moins chère. Je n'ai qu'un seul tracteur, pour le reste, je fais appel à une Cuma (coopérative d'utilisation de matériel agricole, ndlr). Il faut calculer au plus juste et se contenter de ce dont on a réellement besoin".

TRAVAILLER DUR MAIS ÊTRE BIEN

Il a beau faire une production dite de masse, il pense tout de même que l'agriculture peut et doit se réinventer : "Nous sommes à la fin d'un cycle. Il n'y a pas qu'un seul modèle. L'agriculture est plurielle et plusieurs modes de production peuvent cohabiter et répondre aux différentes demandes". Notre producteur de lait préfère rester discret sur son salaire. On saura juste qu'il s'en sort et qu'il ne regrette rien. Il aime être dehors, s'occuper de ses animaux et puis aussi prendre un peu de temps pour lui, vestige de son ancien statut de salarié. Travailler dur, oui, mais être bien avant tout. Il n'est pas rare qu'après la traite du soir, il emmène ses enfants pique-niquer à la plage, à un kilomètre d'ici : "Il était hors de question que le choix de m'installer à la ferme pénalise ma femme et mes enfants. Le temps passé avec eux est précieux". ■

ALAIN LESNÉ

46 ans, producteur de lait à Noyal-Châtillon-sur-Seiche (Ille-et-Vilaine)

De l'agriculture intensive à l'agriculture biologique



Alain Lesné vit dans la ferme de sa famille à La Touche, du côté de Noyal-Châtillon-sur-Seiche. Une ferme un peu à l'ancienne. La maison est en face du hangar et près de l'étable, les anciens outils agricoles servent de support à des jardinières de fleurs. Il travaille avec sa compagne, Michèle. Ce gars du coin a repris l'exploitation familiale en 1995, une ferme qu'il a modernisée, agrandie et qui produit aujourd'hui 185 000 litres de lait par an. La crise agricole qui l'a marqué, c'est surtout celle de 2009. Des nuits sans sommeil et des pertes d'argent. À l'époque, il avait beaucoup d'emprunts à rembourser. Aujourd'hui, les investissements sont assainis. Bien sûr, le prix du lait est trop bas mais Alain est un pragmatique : "Des crises, il y en a eu, il y en aura encore. Elles passent toujours".

"POUVOIR SE REPOSER"

Cette année n'est pourtant pas tout à fait une année comme les autres. Alain passe en production bio dès le mois de novembre. Lui et sa compagne s'associent avec deux autres couples de la même famille. Une décision réfléchie et une mutation qu'ils préparent depuis deux ans déjà : "On appréhende un peu, forcément. On passe d'une gestion à deux à une gestion à six. Il faut s'entendre. Nous ne sommes plus tout seuls. Passer en bio est un sacré changement. On n'aurait pas pu le faire seuls". Il vendra désormais 460 € les 1 000 litres de lait contre 320 € aujourd'hui. Une rémunération plus confortable ? Pas forcément. Le cahier des charges en agriculture bio est plus contraignant : alimentation bio pour les animaux, davantage de pâturage, un équipement différent. Mais l'association avec les autres agriculteurs permettra de mutualiser les moyens et d'alléger un peu les journées : "Chaque ferme, chaque site aura une destination différente. Il y aura un petit magasin aussi pour faire de la vente directe", raconte-t-il. L'objectif n'est pas tant de grossir l'exploitation mais d'être plusieurs : "On va pouvoir se reposer un peu sur les autres et se prendre un week-end de temps en temps". Pour le moment, Michèle et Alain travaillent dix heures par jour tous les jours de la semaine et se prélèvent 1 300 € par mois chacun. Un salaire dont une partie sert à alimenter régulièrement la trésorerie de la ferme. Alors, les plaisirs de la vie sont rares mais, quinze jours par an, ils s'en vont avec leurs deux filles, Alice et Élodie. Et ça, c'est non négociable : "Je préfère partir quinze jours par an plutôt que d'avoir quinze dimanches de libre. Un jour par-ci par-là, on ne coupe pas vraiment avec le boulot". Les vraies vacances, ce sera pour la retraite. Peut-être en Ariège, "au calme en tout cas, et au milieu des champs sans doute". On ne se refait pas. ■