



Chacun son - La - tour

L'été est passé, les vendanges et le gros des récoltes sont bien rentré, et on a bien fêté tout ça lors de notre magnifique Fête paysanne d'automne. Approche la saison des soirées méditatives au coin du feu, et l'ami J.-P. dans sa présentation, nous soumet un thème de réflexion qui, ceux qui le connaissent le savent, lui tient à cœur : les querelles de chapelles, voire la communication inexistante, entre deux (agri)cultures qui s'opposent sans se côtoyer en Minervois. L'une tradi, bien ancrée, conventionnelle et agri-bashée ; l'autre néo-bio-bobo-bienpensante. C'est très caricatural, mais il est vrai qu'en dehors de quelques relations amicales, familiales ou de voisinage, tout ce beau monde s'évite volontiers. Mais Chemin Cueillant tente de poser des ponts, et, avec le collectif de la Fête paysanne, a même singé un grand philosophe sans s'en douter (quoique ?). Bruno Latour, qui nous a quittés récemment, proposait, aux citoyens participant aux ateliers du consortium « *Où atterrir ?* », de décrire leur monde en partant d'en bas, de leur expérience propre, sans parler de politique (parce que « *quand on demande aux gens de parler politiquement, ils ont toujours l'impression qu'il faut monter à un niveau de généralité très grand* »*). Le documentaire sonore Pagus Menerbensis, diffusé lors de la Fête paysanne, faisait un peu de même en allant interroger les villageois d'Azillanet sur leur idée de la paysannerie, pour que le partage de vécu fasse collectif. Par ailleurs, en allant sonder des coopérateurs viticoles du cru sur leurs problèmes, besoins et questionnements, Chemin Cueillant cherche à répondre à leurs attentes à sa manière, sans jugement ni *a priori*. Ce qui ne veut pas dire qu'on laisse de côté nos convictions !

*Entretiens avec Bruno Latour, ép. 4, *Où atterrir ?*, Arte.tv

À VENIR

- **25 novembre** : Formation « Initiation à l'agroforesterie en viticulture adaptée au climat méditerranéen » avec Juliette Colin, à Argens-Minervois (11). Inscription auprès d'Héloïse, contact@chemincueillant.org
- **29 et 30 novembre** : Colloque « Cultivons avec le vivant des alternatives aux pesticides » sur les préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP) par la Confédération paysanne, à Villeurbanne (69). Programme et inscriptions [ICI](#)
- **6 décembre** : Restitution d'essais sur les couverts végétaux en viticulture menés dans l'arc méditerranéen, par le Biocivam 66, à Calce (66). Inscription [ICI](#)
- **12 décembre** : Ouverture de la partie digitale de la formation « Taille douce de la vigne » avec Marceau Bourdarias (présentiel les 12 et 13 janvier). Inscription auprès d'Héloïse, contact@chemincueillant.org



La **parole** **parole** aux paysans !

Bonjour tout le monde, je m'appelle Jean-Pierre, j'habite dans la Montagne Noire entre Ferrals et Boisset. Je m'installe progressivement dans cette zone d'altitude en production de légumes de conservation (pommes de terre, courges, carottes, oignons). Cela fait un moment que cela me trotte dans la tête... Issu du milieu rural morvandiau (Saône-et-Loire), j'étais jusqu'à récemment formateur en machines agricoles. Je suis au conseil d'administration de Chemin Cueillant mais je ne trouve pas le temps d'y être très actif.

De par mon isolement géographique et le contexte actuel et local, j'ai décidé de faire du légume de conservation à destination des cantines, magasins, groupements d'achat. Je dois ainsi produire des volumes conséquents tout en proposant des tarifs plus bas qu'aux marchés de village et, pour cela, deux conditions sont nécessaires :



Crédit photo : Kovisuel

- Avoir un minimum de surface (2 à 4 hectares comme objectif dans mon cas), ce qui est difficile, l'accès à la terre étant compliqué par chez nous. Mon installation dépend de quelques propriétaires qui laissent partir leurs terres en friche tout en espérant les vendre très cher. C'est un bras de fer constant, avec l'aide des mairies et de la SAFER, pour tenter d'avoir un jour suffisamment de terre en un seul bloc.
- Être correctement mécanisé car ces surfaces ne sont pas gérables autrement.

Je suis en agriculture biologique et je tente de porter une attention particulière à l'état de mes sols. Via les rencontres faites au sein de Chemin Cueillant, les réflexions sur les manières de travailler vont bon train. Les itinéraires techniques que je mets en place s'orientent vers un travail de sol réduit mais je ne m'interdis pas le labour si besoin. Pour la partie désherbage, je m'oriente sur du binage et autres gestions mécaniques de l'enherbement ainsi que de l'occultation (une bâche plastique posée avant la culture étouffe les herbes en dormance) et du désherbage thermique. Avec Chemin Cueillant, diverses alternatives phytosanitaires sont expérimentées. Je teste ces techniques avec des résultats plus ou moins satisfaisants, et garde sous le coude les traitements bio classiques en cas de grosses attaques, afin de « sauver les meubles ».

Ma compagne est éleveuse et j'ai accès à des ressources en fumier et amendement grâce aux troupeaux locaux.



Crédit photo : Kovisuel

Je fréquente le Minervois depuis quelques années et y découvre des mondes qui se côtoient, se regardent, se jugent sans forcément se rencontrer ni se comprendre. Entre néoruraux et historiques, conventionnels et bio, petites exploitations et grands domaines, c'est un joyeux bordel dans lequel il n'est pas évident de trouver son équilibre (à mes yeux). Mon dernier emploi m'a permis de travailler avec un peu de tout cela réuni et de mieux comprendre les tenants et aboutissants de chaque modèle. L'entre-soi y est assez présent (de tout bord) ainsi que l'identitarisme, ce qui laisse peu de place à la nuance. Je me pose de nombreuses questions actuellement, comme : pour qui vais-je travailler ? Est-ce que je vais nourrir en bio juste une certaine classe sociale confortable ? Comment faire pour toucher les publics plus modestes tout en m'en sortant économiquement ?

Je commence à trouver quelques pistes de réponses, où la mécanisation, la surface et les rendements jouent un rôle central.

Dans tous les cas, Chemin Cueillant, grâce à son réseau d'agriculteurs et à sa super équipe salariée qui se bouge au quotidien, me permet d'avancer sur nombre d'aspects techniques.

Peut-être que ça va marcher, peut-être pas... La réponse dans quelques années !

Des nouvelles !

Changement de numéro de téléphone

Le numéro de téléphone fixe de Chemin Cueillant a été modifié depuis début septembre. Si vous souhaitez nous joindre, vous pouvez désormais le faire au **04 68 75 90 07**, ou sur nos numéros de mobiles :

Héloïse Saunal : 07 66 36 26 00

Mélissa Moles : 07 66 46 42 80

Laura Lecomte : 07 81 64 32 72

Un catalogue de formation pour la saison 2022-2023

La saison des formations est de retour ! Pour vous donner un aperçu de ce qui vous attends sur ce sujet à Chemin Cueillant, on vous invite à consulter le catalogue disponible [ICI](#)





Une nouvelle édition de la Fête paysanne d'automne terminée !



La septième édition de la Fête paysanne est déjà terminée. Elle a pu retrouver son format habituel après deux années difficiles, réunissant un public toujours plus nombreux !

Pour ouvrir la fête, nous avons diffusé *Pagus Menerbensis*, un documentaire sonore dans lequel vous avez pu entendre les voix des habitants d'Azillanet parler de leur vision du monde paysan. Il sera rediffusé lors du marché de Noël d'Azillanet le 16 décembre, à la cave coopérative d'Azillanet.

Vous avez pu ensuite déguster et assister à la conférence dégustée du vendredi soir, un repas concocté par des chef·fe·s, paysan·ne·s, artiste. Vous y avez vu Jean-Pierre, Johann, et Justine, des paysan·ne·s qui sont venus nous parler de leur lien à la terre, et plus particulièrement de leur manière de travailler le sol. Vous y avez entendu une troupe de chanteurs, réunis pour l'occasion autour d'un répertoire ajusté au thème de la soirée.



Vous êtes aussi venus nombreux.les le samedi pour découvrir tout ce qu'elle avait à vous apporter : discussion sur l'autonomie et les luttes, spectacle sur la PAC et les souffrances paysannes par de la Cie « Les philosophes barbares », balades sur les plantes sauvages, et de nombreuses autres activités. Bien sûr, le marché paysan était là pour nous ravir avec ses paysan·ne·s et artisan·e·s qui vous ont proposé le fruit de leur travail.



La fête a pu se terminer en musique avec des notes créoles et un DJ afro-retro-electrotropical !



Vous pouvez retrouver les photos officielles de la fête paysanne par [Kovisuel](#) sur notre [site internet](#) ou notre [page Facebook](#).

Merci à toutes, exposant·e·s, artistes, bénévoles et visiteurs pour ces deux jours de fête ! A l'année prochaine !