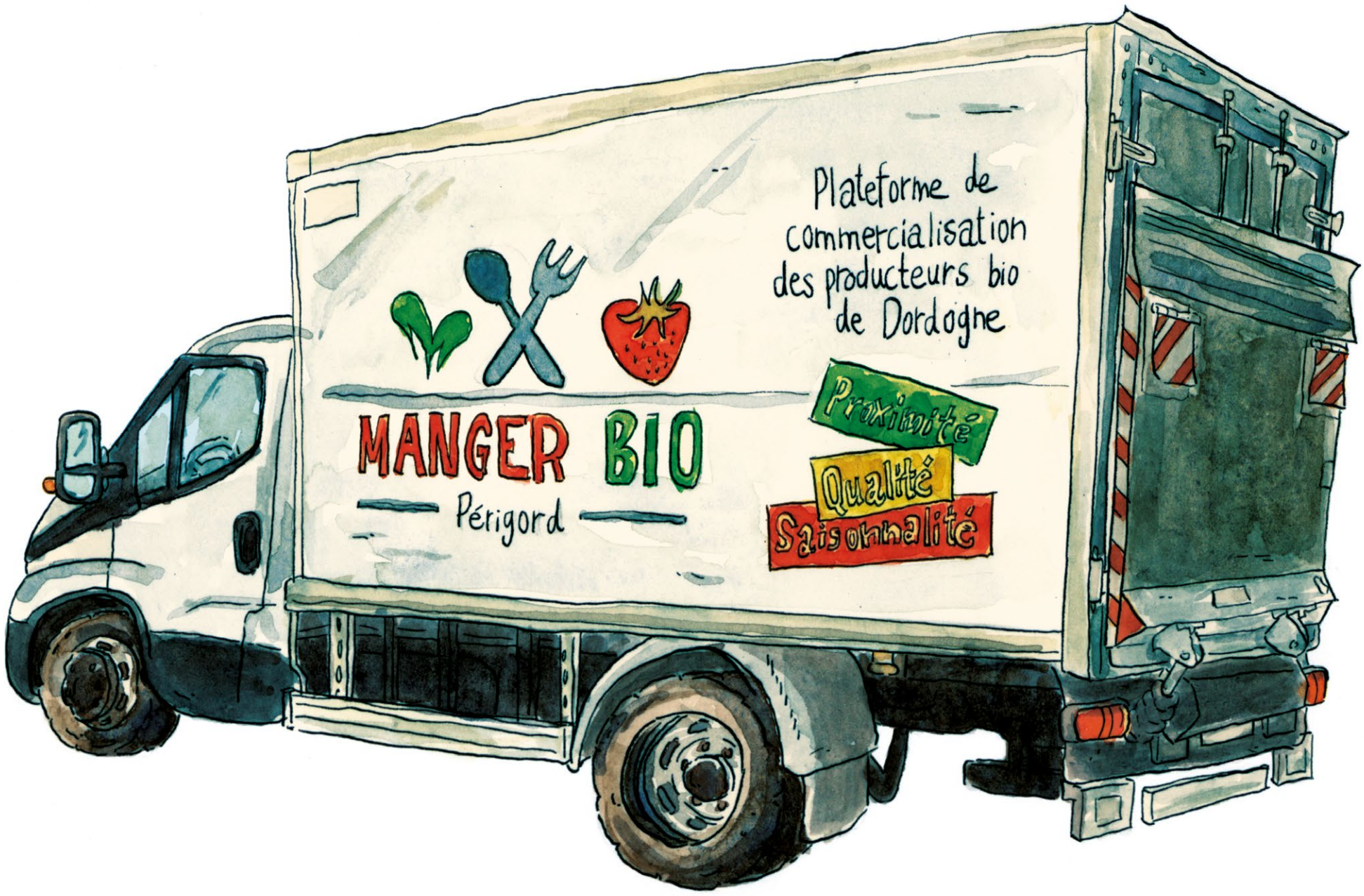
HECTARES

Numéro 5 - Artistes en résidence à la ferme - Dordogne 2026

Ville de Périgueux - Éditions Ouïe/Dire



AMBRE BERNOS - VICTOIRE GIRY - KAMEL MAAD
MARC PICHELIN - MAËLYS ROBERT

EDITO

Dans ce nouveau numéro, Hectares met en lumière ce qui fait la force et la singularité de notre territoire : une agriculture vivante, inventive, profondément ancrée dans le Périgord. À l'heure où les citoyens cherchent davantage de sens dans leur alimentation, Hectares souhaite rappeler que manger bio, local et responsable n'est pas une utopie, mais une réalité que nous construisons chaque jour.

La Ville de Périgueux s'engage pleinement dans cette dynamique. Notre cuisine centrale, au cœur de ce numéro, illustre cette volonté : proposer aux enfants et aux usagers des repas de qualité, issus de filières locales, en soutenant les producteurs qui façonnent nos paysages et notre identité. Comme le disait si justement Antoine de Saint-Exupéry : « Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants. » Cette conviction guide nos choix et inspire nos partenaires.

La Chambre départementale d'Agriculture de la Dordogne, avec son expertise et son accompagnement, joue un rôle essentiel pour faire évoluer les pratiques, encourager les initiatives et valoriser les femmes et les hommes qui travaillent la terre.
La compagnie Ouïe/Dire, quant à elle, apporte une dimension artistique précieuse : ses illustrateurs donnent à ce magazine une sensibilité unique, où le regard des artistes dialogue avec celui des agriculteurs.

À travers les portraits de fermes, les reportages et les réflexions que vous découvrirez, Hectares célèbre une agriculture qui avance, qui se réinvente et qui nous rassemble. Puissions-nous continuer, ensemble, à cultiver ce lien vital entre la terre, ceux qui la travaillent et ceux qui s'en nourrissent.

Michel Cadet,
Maire de Périgueux



Comité de rédaction :
Ambre Bernos (dessin), Victoire Giry (dessin), Kamel Maad (vidéo),
Marc Pichelin (texte et phonographie), Maëlys Robert (dessin).
Avec la participation et les conseils d'Isabelle Merlet pour la mise en couleur et une intervention surprise de Le Poisson.
Correction et relecture : Louise Pichelin et Marion Renauld.

Hectares est soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine dans le cadre de l'appel à projets **Cultures connectées**.

Pour son programme d'accueil d'artistes émergents, la compagnie Ouïe/Dire reçoit le soutien de l'Agence culturelle départementale Dordogne Périgord, de l'Université Bordeaux Montaigne et de la DRAC Nouvelle-Aquitaine.

Éditions Ouïe/Dire
3 rue de Varsovie — 24000 Périgueux
05 53 07 09 48
contact@ouiedire.com
www.ouiedire.com

Achevé d'imprimer au quatrième trimestre 2026 par RSI.

Une série de codes QR placés dans ce journal permet de lire des documents. Certains sont à écouter (montages sonores), d'autres sont à voir (réalisations vidéo).

Pour consulter d'autres documents et trouver des renseignements sur le programme Hectares, scannez le code QR ci-contre.

Hectares

LE JARDIN DE L'ÉCLUSE

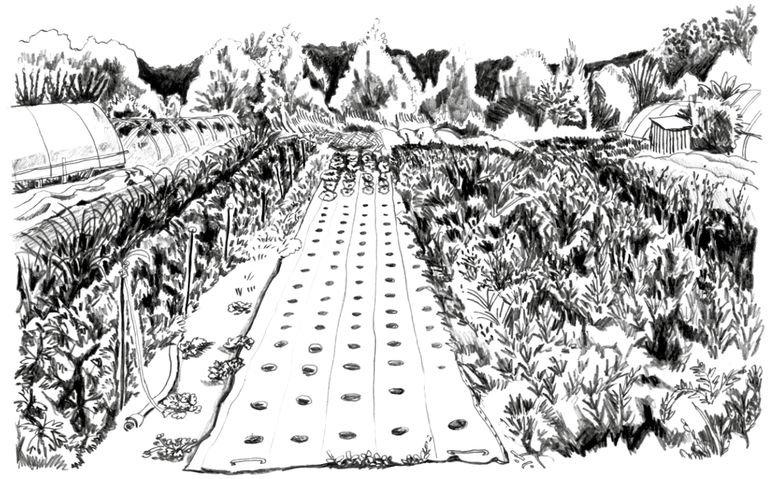
Chancelade

« On a pas mal de liserons sur ce petit bout de parcelle. Même bâché, le liseron ne meurt pas. Il ralentit et, dès qu'il retrouve de la lumière, il repart de plus belle. »

Lionel désherbe. Il s'occupe de ses salades. Il en a planté 800, dont certaines seront prêtes pour la rentrée scolaire. Tout sera livré à Manger Bio Périgord.
« Je suis adhérent à Manger Bio et je fais partie de ceux qui sont des apporteurs réguliers. J'ai passé un contrat qui prévoit les cultures et les productions. On fait deux grandes réunions par an, on fait un prévisionnel et on se met d'accord sur une tarification. Ça permet de prévoir et de savoir un peu où on va. Ça m'assure un revenu et je n'ai quasiment pas de perte, sauf si j'ai des problèmes culturaux. Il peut y avoir de mauvaises saisons et on maîtrise de moins en moins le climat. »

Lionel se concentre sur quatre légumes, principalement la salade. Il prépare lui-même ses plants. Il cultive également des betteraves, des butternuts, des patates douces, et, depuis l'an dernier, des radis daïkon.
« En bio, on n'a aucun traitement par rapport à des ravageurs potentiels. On n'utilise aucun produit. Sinon, j'essaie d'avoir un système équilibré au niveau des apports. J'épands du fumier une fois par an et on amende avec du foin. On donne à manger au sol, on essaie d'avoir beaucoup de monde qui vit et travaille pour nous : des vers de terre, des cloportes, des bactéries. Ça fait sept ans que j'ai rejoint Antoine ici et ça a l'air d'aller bien. On est sur un système où on est en non-travail du sol. Et je ne retourne pas. Nos sols ne restent jamais à nu. On conserve une couverture végétale. On sème des engrais verts sur les parcelles qui ne sont pas utilisées. Notre travail est très peu mécanisé. C'est beaucoup d'heures de boulot. C'est une activité physique avec beaucoup de gestes différents. C'est assez intéressant, mais il faut faire attention à soi. »

Lionel a 52 ans. Au départ, il a commencé par une activité sportive, la voile, qui est devenue une activité de loisir. Il est de la Nièvre. Il a enseigné la voile légère, puis il est parti en Corse, où il est resté 18 ans. À la naissance de son fils, il a décidé de changer de région et d'activité. Il est arrivé en Dordogne en 2017 et, très vite, il a rencontré l'association AgroBio Périgord et il a fait ses premiers essais chez des maraîchers.
« En descendant du bateau, j'ai eu envie d'aller vers l'agriculture, d'aller vers la terre. J'ai fait des formations par le biais de la Maison des Paysans. J'ai fait des micro-stages dans des fermes pour définir mon projet, ensuite j'ai suivi un stage de six mois pour affiner la partie plus technique. De là, j'ai passé deux ans à Marsac sur un "espace test" agricole mis à disposition par l'association Pays'en graine avec du matériel qui permet de tester une activité agricole sans avoir d'investissement lourd au départ. C'est à ce moment-là que j'ai rencontré Manger Bio Périgord à qui j'ai commencé à vendre mes premières cultures. Et il y a cinq ans, je suis allé en dépannage faire de la logistique chez eux, du coup je suis resté sur un temps partiel et j'ai développé ma double activité. J'ai un petit salaire d'un côté et un petit revenu agricole qui me permettent de subvenir à mes besoins. »





Lionel partage la ferme de l'écluse avec Antoine qui, lui aussi, est installé en maraîchage bio et vend une toute petite partie de sa production à Manger Bio Périgord. L'essentiel, il le vend sur la ferme, en direct.
« On échange beaucoup avec Antoine. On est chacun décisionnaire sur nos propres activités, mais, dès qu'il y a besoin d'un coup de main, on s'entraide. Être à plusieurs est une force, c'est du collectif. »

« On ne peut pas faire plus local. C'est ce qui me plaît. Les légumes que je cultive vont dans les assiettes autour d'ici, en Dordogne. L'agriculture biologique s'est imposée à moi directement. Lorsque je me suis installé, c'était cohérent avec ce que l'on savait sur les répercussions des produits chimiques et des résidus qui vont dans l'eau, dans les sols et dans l'air. C'était une évidence, la question ne s'est même pas posée. »

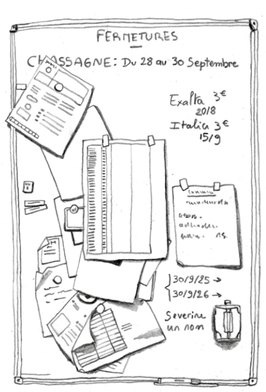
Regardez

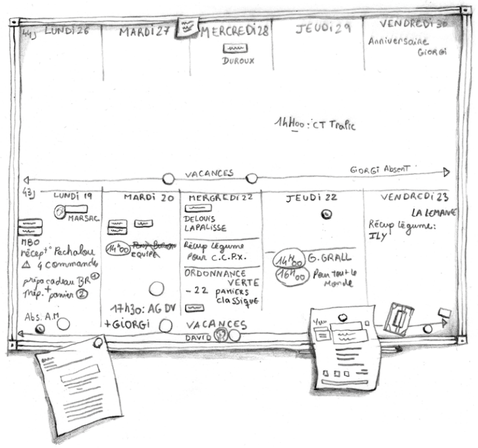
Lionel arrose les butternuts

MANGER BIO PÉRIGORD

Sanilhac

L'association Manger Bio Périgord regroupe une quarantaine de producteurs adhérents, mais travaille avec plus de soixante producteurs et, en tout, avec près de quatre-vingt-dix fournisseurs pour livrer les cantines du département de la Dordogne qui souhaitent travailler avec des produits bio et locaux.
David Boucard, son directeur, nous explique comment lui et son équipe travaillent.
« On regroupe les demandes et on passe les commandes chez les fournisseurs. On s'assure de la qualité des produits qui sont commandés. L'idée de la plateforme, c'est de massifier un maximum de filières et de produits différents. On va trouver de l'épicerie, des fruits et légumes, des produits laitiers, de la viande, etc. On sait à peu près où trouver quoi. Tout se passe à Périgueux, par différents moyens, dont la ramasse, et il y a des producteurs qui nous livrent des produits frais régulièrement. »





« On fonctionne de deux manières. Soit on répond à des marchés publics, avec des contrats d'engagement nous obligeant à respecter des cahiers de charges, c'est-à-dire à fournir les produits demandés aux volumes et aux prix convenus. Soit c'est du gré à gré et, dans ce cas, on a deux commerciaux, Pierre et Olivier, qui appellent nos clients. Ceux-ci passent des commandes en fonction de leurs besoins, et on peut aussi leur proposer d'autres produits. La première de nos missions est de répondre à un besoin des clients. La seconde est d'aider nos producteurs à écouler leurs excédents ou à valoriser leurs nouveautés. »

« Pour les producteurs, le bio, c'est un engagement. C'est-à-dire que si on choisit de produire en bio, on sait qu'on va vers une gestion agricole avec peu de moyens pour corriger le tir en cours de route en cas de problème. Manger Bio Périgord reste une structure dans laquelle les producteurs adhérents participent à la gestion administrative, pour piloter le conseil d'administration, pour choisir les orientations, mais aussi pour échanger sur leur travail. Peu importe leurs filières ou leurs représentations syndicales, c'est un endroit d'échange et de prise d'orientations communes. C'est une vraie plus-value par rapport à une structure qui pourrait n'être qu'un outil de vente, de commercialisation et de réponse au marché public. »

David a fait un DUT de biologie appliquée, puis il a passé une maîtrise de sciences orientée vers des processus agroalimentaires.
« À l'époque, j'étais responsable d'unité dans le laboratoire d'analyse et de recherche départemental. Il n'y a aucun lien, mais avec des amis de ma ville, nous avons organisé des manifestations pour mettre en évidence les producteurs biologiques. Je suis rentré chez Manger Bio Périgord en 2016 comme bénévole et militant associatif, puis, comme la structure avait besoin d'évoluer, j'ai pris le poste de direction. Au même moment, le Conseil Départemental avait envie de développer le bio dans les collèges et avait besoin d'outils fonctionnels. Aujourd'hui, je fais de la gestion administrative, de la gestion d'équipe, de la comptabilité, de la stratégie d'investissement et aussi du lobbying auprès des élus. J'ai dû tout apprendre parce que ce n'était pas du tout mon métier. »

Le travail de David est aussi de maintenir une dynamique associative, de faire en sorte que les producteurs soient toujours associés aux décisions et qu'ils restent au pilotage de la structure, ce qui n'est pas évident aujourd'hui avec les grandes difficultés que subit le monde agricole.
« Il y a dix ans, quand je suis arrivé, la seule problématique était de produire plus et de mieux s'organiser. Maintenant, on se demande ce qu'on va pouvoir produire dans les années à venir. On sent qu'on a une pression et qu'il va falloir prendre en compte le climat. Heureusement, en Dordogne, on a la chance qu'il existe une bonne dynamique autour du bio. On a des structures comme AgroBio Périgord, la Maison des Semences Paysannes de Dordogne, et Terre de Liens. Globalement, cet écosystème fonctionne bien. C'est important. »



Formé comme cuisinier, Olivier est rentré à Manger Bio Périgord il y a quatre ans après avoir travaillé dans l'informatique et dans l'enseignement.

Il est au téléphone avec une cliente. Il prend une commande.
« Alors, cinq kilos, c'est noté… Boulgour, cinq kilos, c'est noté… Huile de tournesol, dix litres, c'est noté… Farine, laquelle ? La T65 ou la T80… Cinq kilos de T65, c'est noté… Un colis de poire, c'est noté… OK, Clara, ça marche. J'te salue et tu passes le bonjour à toute l'équipe. Ciao. »

Olivier raccroche. Il reprend la commande sur l'ordinateur.
« Le processus est de prendre les besoins de nos clients et de les transformer en commande aux producteurs. On fait très peu de stock. C'est tout à flux tendu. Ce qui nous évite de surstocker. Il peut arriver que la situation s'inverse, c'est-à-dire que des producteurs peuvent avoir des produits à vendre, auquel cas on se doit d'être réactifs et de leur soumettre des idées. On a une relation de confiance qui s'instaure avec nos clients. On travaille tous dans un sens commun. »



Une fois la commande saisie, c'est Aurore, l'administratrice, qui récupère la commande pour la facturation.
Aurore : « Je n'agis pas immédiatement à la commande. Olivier et Pierre notifient aux fournisseurs la commande sur le logiciel et, quand on reçoit la marchandise, je pointe et je vérifie qu'il n'y a pas de produit manquant. À ce moment-là, je les paie et je les facture aux clients. »

Aurore a une formation dans la banque. Elle a pris le poste d'administratrice après le remplacement d'une collègue.
« Je fais aussi les règlements, les salaires et, en ce moment, je suis très occupée par les réponses aux marchés publics. »

En face d'Olivier, Pierre travaille sur son ordinateur. Il est responsable du service commercial, et spécialisé sur les fruits et légumes.
« J'appelle mes maraîchers en début de semaine pour qu'ils me disent ce qu'ils ont de disponible pour la semaine prochaine. Ensuite, je donne mes informations à Olivier, qui va envoyer une mercuriale, une sorte de newsletter contenant la liste des produits et les promotions. Par exemple, cette année est exceptionnelle en patates douces, il faut qu'on en vende. Il ne doit pas juste noter une commande, on propose aussi certains articles aux clients. »

« Je gère aussi la "commission légumes" avec les producteurs. Nous allons bientôt y faire le bilan de la saison écoulée et essayer de planifier la production pour 2027. Par exemple, on sait qu'en 2025, on a pris dix tonnes d'oignons, dont trois chez-nous en Dordogne et sept à l'extérieur. Je sais qu'on a des manques et je dis aux producteurs : "Allez-y, installez-vous sur l'oignon." »

Pierre a aussi les pieds dans la terre. En plus de son travail à Manger Bio Périgord, il cultive des fraises.
« J'ai un bac agricole et un BTS dans les vins. J'ai 53 ans. J'ai fait une très bonne "école de vente" il y a une vingtaine d'années, c'était la vente en "Tap-tap", c'est-à-dire la vente en porte à porte. Mais le monde agricole me manquait, je voulais retourner dans les terres et j'ai repris une petite exploitation. C'est important pour mon bien-être. En même temps, ici, la production bio, c'est une conviction, on a des valeurs. On vend de belles choses. »

Dans un grand entrepôt frigo attenant aux bureaux, Charlotte est habillée comme si elle était au pôle Nord, sur la banquise. Le thermomètre indique trois degrés.
« Le matin, j'ai mes fiches que je prépare en fonction des produits. Pour tout produit frais, je mets un numéro de lot et de DLC (date limite de consommation). Ensuite, j'emballe et ça finit là-bas, sur les palettes. C'est prêt pour le transporteur. »



Elle travaille ici depuis quatre ans.
« Pour préparer les commandes, c'est pas bien compliqué, c'est comme un jeu de Tetris. Ensuite, il faut juste savoir porter du poids. Ça réchauffe. Tous les soirs, on rassemble la marchandise sur une ou deux rangées et, le mardi, on dresse un inventaire de fruits et légumes pour avoir une visibilité sur la rotation des stocks. »

Charlotte a huit commandes à préparer pour les cantines, elle a également une vingtaine de paniers à confectionner qui sont offerts par la ville de Périgueux aux femmes enceintes.
« Les paniers sont livrés à la cuisine centrale depuis quelques semaines. C'est une bonne initiative et nous, ça nous permet de nous diversifier. »

Regardez

Pierre à Manger Bio Périgord



LES JARDINS BIO DU VERDIER

Saint-Astier



Kévin Berthelot a repris les jardins du Verdier il y a quelques années. Il nous reçoit et nous accompagne dans son immense jardin : « Nous n'avons pas eu trop de problèmes de production pendant l'été. Par contre, les plantes subissent un contrecoup en raison de la chaleur qu'elles ont accumulée. La production baisse plus tôt que prévu, notamment pour les tomates. La période est compliquée. On va devoir tout enlever. Et on a les désherbages des cultures d'hiver à commencer. »

Ce matin, ils ont déjà récolté des tomates, des courgettes, un peu de salade, du poivron. Il reste à ramasser des poireaux, quelques concombres, un peu d'oseille, un peu d'aromatiques. Mais pour l'heure, toute l'équipe est dans les haricots verts : Isa, Marie-Lou, Erwan, Amaya et Annali. La ferme emploie huit salariés en plus de Kévin.
Marie-Lou : « Sur la ferme, on fait tout tous ensemble, après, il y a certains postes qui sont répartis. Erwan prépare les commandes, Amaya et Annali font les marchés. »
Isa : « Moi, à la base, j'ai fait une formation de comptable avant de faire une licence organisation d'événements en Écosse où je suis restée six ans. Maintenant, je vis en France, mais je suis Espagnole. »

Marie-Lou, quant à elle, a une formation de guide nature, mais elle se sent mieux en contact avec les plantes qu'avec les humains. Elle a ensuite fait une formation agricole avec l'intention de s'installer à son compte.

Isa : « Les haricots, c'est ce qu'il y a de plus long à ramasser. »
Marie-Lou : « Les asperges, c'est pas mal aussi ! »
Isa : « Moi, ce que j'aime récolter, ce sont les poivrons. »
Marie-Lou : « Moi, c'est la mâche. »





Les haricots finis, tous les cageots sont chargés dans la camionnette. Kévin fait le point. Il faut encore ramasser deux caisses de choux kale, des betteraves qu'Erwan va cuire, des poireaux et ça sera tout. L'équipe se disperse. Chacun sait ce qu'il a à faire. Isa s'occupe des feuilles de chou kale, elle trouve que c'est facile à récolter et c'est gratifiant.

Une fois les poireaux arrachés, il faut les préparer. Amaya et Hannali enlèvent la première peau, les racines et elles coupent le haut pour que ça rentre dans les caisses. Ils seront vendus ce soir à la ferme, certains seront livrés dans un magasin de producteurs et le reste partira samedi matin sur le marché de Périgueux, dont les deux femmes s'occupent.

Hannali : « On est les vendeuses du marché. Le jeudi à Saint-Astier et le samedi à Périgueux. »
Amaya : « C'est un bon compromis entre les champs et la vente. Ici, on est en relation avec les légumes, mais c'est bien aussi de voir des gens. »
Hannali : « Les clients ne se rendent pas compte de ce qu'on fait sur la ferme. Il faut expliquer, faire de la communication. »
Amaya : « On fait un peu de pédagogie. Quand ils trouvent que les haricots sont chers, on leur explique que c'est long à ramasser. »

Écoutez

Ramassage des haricots verts



Écoutez

Erwan prépare les légumes

Les poireaux sont prêts et les betteraves ramassées. L'équipe enchaîne avec le désherbage des choux. Kévin ramène le tracteur au hangar où Erwan finit la préparation du marché à la ferme. Les étals sont bien achalandés.
Erwan lave les betteraves et les trie pour ne cuire que les grosses.
Erwan : « Les betteraves cuites se vendent bien sur les marchés, les mamies en raffolent. »



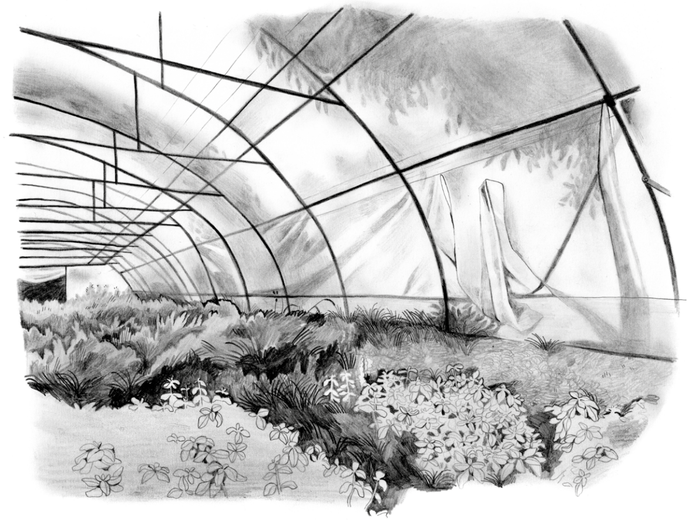
Il les plonge dans une sorte de grosse cocotte-minute ancestrale. Erwan met du bois dans le foyer. Il recouvre les betteraves d'eau et allume le feu.
Erwan : « On les fait là-dedans parce qu'on a ce vieux machin, mais c'est plus par nostalgie qu'autre chose, la cuisson au feu de bois, ça ne change pas le goût. »

Erwan fait un peu de tout sur l'exploitation, mais il s'occupe en particulier des commandes.
« Je prépare les ventes à la ferme et les marchés à l'extérieur. Je fais de la livraison au magasin de producteurs et à MBP (Manger Bio Périgord), on fournit aussi deux restaurateurs et une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne). Je suis arrivé il y a un an et demi et j'ai trouvé ma place petit à petit. Au départ, j'ai fait un BTS technico-commercial, puis je me suis installé sur un terrain en yourte. J'ai commencé à m'intéresser au maraîchage, alors j'ai suivi une formation en ligne. J'ai fait mon stage dans cette ferme, j'ai terminé ma formation et je suis revenu y travailler.

Erwan a 29 ans. Idéalement, il aimerait s'installer à son compte, mais sur une surface plus modeste qu'ici. Il hésite. Cet été a été particulièrement difficile avec la chaleur. C'est assez inquiétant pour les années à venir.

« J'ai eu les premiers coups de chaud de ma vie. Les autres années, ça allait, mais là, sous 40 degrés, au bout d'un moment, faut faire gaffe, faut prendre des mesures, faut s'écouter, faut s'arrêter. On se protège un peu les uns les autres. On reste vigilants. »

Toute l'équipe rentre des champs. C'est l'heure de la pause. Ils s'installent autour d'une grande table, dehors, à l'ombre des noyers. On papote, on se détend. Pendant ce temps, les betteraves continuent de cuire dans leur grande marmite ancestrale.



CUISINE CENTRALE

Périgueux

Christophe Goguillon est directeur de la cuisine centrale de Périgueux depuis quelques mois. Originaire du Nord de la France, il a fait une école hôtelière. Après avoir passé six ans dans l'armée, il repasse des examens et ouvre son propre restaurant dans le secteur de Sarlat. Il a ensuite enseigné dans des lycées professionnels et dans un centre de détention au Havre. Il a également dirigé la cuisine centrale de Bergerac et celle du centre hospitalier de Périgueux.

Christophe reste avant tout cuisinier. Chaque matin, il passe en cuisine pour suivre la production, connaître les besoins et donner un coup de main si nécessaire. Il a 44 personnes dans son service en comptant le personnel dans les 14 écoles que sert la cuisine centrale.

C'est lui qui élabore les menus à partir d'un plan alimentaire qui définit les quantités et les apports nutritifs. Il est assisté par le logiciel Fusion. Les données qui y sont enregistrées lui permettent de contrôler la composition des repas, qui est également vérifiée par une diététicienne.

Pour les repas des enfants, il suit avec son équipe les calories et les quantités de protéines, de lipides et de glucides. Chaque ingrédient possède une fiche. Lorsqu'il compose un menu, le logiciel calcule automatiquement les apports et vérifie qu'ils respectent les paramètres définis.

Dans ce cadre, il s'appuie généralement sur des menus qui ont déjà fait leurs preuves, tout en cherchant à faire plaisir aux enfants et à renouveler les propositions. Les retours lui permettent d'ajuster les propositions.

Mais la cuisine centrale de Périgueux ne cuisine pas que pour les élèves des écoles municipales, elle prépare aussi les repas pour le CIAS (Centre Intercommunal d'Action Sociale) qui se charge du portage de repas à domicile des personnes âgées. L'équipe doit s'adapter et proposer des solutions pour, notamment, les repas sans sel, et doit tenir compte des besoins des personnes diabétiques.

La ville de Périgueux a repris la gestion de la cuisine, il y a trois ans, pour instaurer des repas bio faits maison à partir de produits locaux. En période scolaire, 2000 repas par jour sortent de la cuisine. Christophe encadre entre 12 et 14 personnes. Il suit l'approvisionnement qui passe par des appels d'offres.

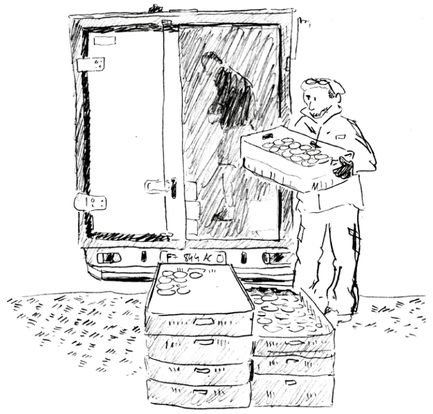
Son objectif est de trouver un équilibre : limiter les pertes et vendre au juste prix, sans rechercher de bénéfice. Au quotidien, il doit surtout pouvoir justifier l'utilisation de l'argent public. La maîtrise des coûts passe aussi par la réduction du gaspillage. Il calcule les commandes au plus juste avec son équipe qui pèse les déchets pour savoir ce que les enfants jettent selon les menus. Quand un plat ne plaît pas, il le revoit.





Écoutez

Christophe et ses menus



Stéphane, le magasinier, réceptionne une commande de 300 yaourts et du fromage blanc. Il fait le décompte et range le tout dans le frigo.

Ce matin, il y a beaucoup de choses à préparer : la soupe de légumes, la soupe à l'oignon, le riz, les carottes, les champignons. Le bœuf a été cuit hier à basse température, aujourd'hui, il faut le conditionner. Il faut aussi cuire les courgettes et le sauté de porc. Ça, c'est pour le secteur chaud. Après, on a le secteur froid où sont préparées les pâtisseries et les entrées. Aujourd'hui au menu, c'est un gâteau coco.

Patrick et Fabienne lavent les 300 kilos de courgettes qui accompagneront le colombo de porc pour le repas de demain.
« On coupe au fur et à mesure. Une partie est déjà au four », explique Fabienne.

Patrick est chargé de préparer les buffets pour les réceptions de la mairie.
Fabienne, quant à elle, gère le personnel, la production, fait des fiches techniques et participe en cuisine quand il y a besoin, comme aujourd'hui.



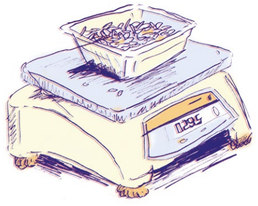
Écoutez

Jennyfer et le sauté de porc

Jennyfer : « On a mis le sauté de porc en gastro, un plat en inox, qui a cuit cette nuit à basse température. On doit tout peser. »
Ça fait quatre ans qu'elle est à la cuisine centrale. Auparavant, elle travaillait dans des restaurants.
« Je ne me verrais pas repartir en restauration. Avec les enfants, c'est pas possible. Ici, on a un confort horaire et on a aussi les week-ends. »

Pierre, un autre cuisinier arrivé en avril, prépare des barquettes de carottes et du riz pour les personnes âgées diabétiques. Lui aussi pèse tout.

Pendant ce temps, Patrick continue de couper les courgettes que Fabienne place dans de grands plats qu'elle met au four.
Dans le secteur froid dont il est le chef, Jonathan, pâtissier de formation, finit de préparer son gâteau coco : noix de coco, rhum, farine, œufs, sucre et levure.
« J'ai travaillé dans le privé, mais j'ai arrêté parce qu'on fait trop d'heures. On n'a pas de week-ends, pas de fêtes. Soit c'est la famille, soit c'est le travail. J'ai fait le choix de la famille. Et ici, on cuisine nos pâtisseries. C'est une chance pour les enfants. »



Il rejoint Abdel qui commence à filmer les barquettes de macédoine à la fardeleuse. Abdel imprime ensuite les étiquettes qui vont y être collées.

Du côté de la plonge, Nicolas, le commis de cuisine nettoie tous les gastros qui ont servi pour les cuissons de nuit.
« J'enlève le plus gros parce que la machine laisse tout ce qui est gras. »
Il était menuisier, mais il a dû arrêter à cause des poussières qui le rendaient malade. C'est une reconversion involontaire.

Les courgettes ont cuit au four pendant 30 minutes à 130 degrés avec 50 % d'humidité. Fabienne les sort. Elles vont être réchauffées pendant une heure dans la grande sauteuse. Ensuite, elles seront conditionnées en barquette ou en plat.
Fabienne : « Je suis sortie de l'école hôtelière. J'ai travaillé en gastronomie en saisons. Et puis, un jour, on m'a demandé si ça m'intéressait de travailler en restauration collective. C'était dans les années 80. Je ne connaissais pas. On m'a expliqué et je me suis dit pourquoi pas essayer, je vais y rester cinq ans. Et ça fait pratiquement 40 ans que j'y suis. »



Elle remue les courgettes, les goûte, ajoute un peu d'ail moulu. Le sel, le poivre, c'est OK et c'est prêt.
Christopher prend le relais. Il commence par les barquettes de 200 grammes. Il est cuisinier depuis dix ans. Il a commencé à Bordeaux, puis il a travaillé au Café de la Place à Périgueux et ensuite dans un snack à Boulazac. Il est à la cuisine centrale depuis le printemps.
« Je ne pense pas faire toute ma carrière ici, mais, pour l'instant, je m'y retrouve. Il y a des petites choses qui me manquent, comme l'adrénaline du service, mais on ne se lasse pas, on fait plein de choses différentes, on passe du chaud au froid. Le directeur tient à ce qu'on change de poste. Tôt le matin, on s'occupe de la production, plus tard dans la matinée, on fait le conditionnement. Ici, je prends un maximum d'expériences. »

Une fois les courgettes conditionnées, elles partent au fardelage et à l'étiquetage, puis elles seront stockées en chambre froide avant d'être livrées demain, dans les cantines scolaires de la ville ou directement chez des personnes âgées.



GAEC PETIT GARRIGUE

Fonroque

On est ici dans le Sud bergeracois, à cinq kilomètres du Lot-et-Garonne. En 2017, Samuel Destombes a repris la ferme de poules pondeuses que sa mère avait montée en 2000. Sur 25 hectares, il cultive aussi des céréales et des arbres fruitiers.
« Je vends en gros dans une coopérative, à Manger Bio Périgord, à quelques restaurants, à un magasin de producteur et à des AMAP. »

Avant de reprendre la ferme, Samuel avait suivi une formation en mécanique agricole.
« Je fonctionne par lot, par bande. J'achète des poules femelles qui ont 17-18 semaines. Elles sont adultes et elles vont pondre dans les semaines qui suivent. Je ne fais pas grand-chose. Mon rôle, c'est de les mettre en condition pour qu'elles se mettent à pondre. Je ne les pousse pas trop au début pour qu'elles soient bien. Et puis, quand elles se mettent à pondre, je m'adapte pour qu'elles continuent tout au long de l'année. Je les garde entre 13 et 15 mois. Ensuite, je revends mes poules vivantes aux particuliers. Une fois que mon bâtiment est vide, je démonte tout, je nettoie, je désinfecte et je refais venir 3000 poules. Je ne produis pas ce qu'elles mangent. J'achète tout : les céréales et les différentes gammes d'aliments plus ou moins riches qui permettent de favoriser la ponte. Une poule est omnivore. Quand elles sortent, elles vont pouvoir manger ce qu'elles trouvent, des vers, des petits insectes… »

« Il faut que toute la filière soit bio. C'est un cahier des charges très strict. Il faut qu'elles aient accès à un parcours avec un certain nombre de mètres carrés accessibles par poule à l'extérieur. À l'intérieur, elles ont une certaine quantité de mètres linéaires de mangeoires et d'abreuvoirs par poule. Tout est déterminé. On n'a pas le droit au traitement antibiotique. Si on doit en faire un, il faut le déclarer et on est obligé de déclasser les œufs. En matière de bien-être animal, on a des critères précis, comme le nombre d'arbres ou d'arbustes plantés, et on est obligé de mettre de la litière au sol dans les poulaillers. »

Sur un œuf commercialisé par Samuel est inscrit le code 0FR DCE01. Le 0 correspond au code de l'agriculture bio. Quand le code commence par un, cela signifie que les poules sont élevées en plein air ; par deux, qu'elles sont élevées au sol ; et par trois, qu'elles sont élevées en cage. FR est le code qui indique une production française, tandis que DCE01 correspond au numéro d'identification de l'élevage.



« La race, c'est la Lohmann, une poule rousse assez rustique. Je ramasse 3500 œufs par jour. Je produis entre 900 000 et un million d'œufs par an et je suis un tout petit producteur. Dans mon poulailler, j'ai un grand pondoir central avec un tapis roulant au milieu. Les poules pondent, l'œuf roule sur le tapis roulant. J'actionne le tapis et je ramasse dans le sas entre 8 h 30 et 9 h. Ensuite, le matin, je m'occupe des poules, je prépare mes œufs, je les tamponne et je les calibre pour la vente. »



« Les renards tournent un peu autour, mais ils ne peuvent pas rentrer. Après, une fois, on s'est fait tuer des poules par la fouine. Sinon, ce sont plutôt les buses qui nous chapardent parfois quelques bêtes. »

Éleveur de poules pondeuses, céréalier et arboriculteur, Samuel pense qu'il est important d'avoir plusieurs activités : « Il est essentiel de se diversifier. Ça permet de lisser le chiffre d'affaires d'une année à l'autre. Si c'est une mauvaise année en fruits, il me reste les deux autres activités pour compléter mes revenus. Je pense que c'est important d'avoir les trois. Il ne faut pas mettre tous ses œufs dans le même panier. »



Écoutez

Les poules de Fouroque

FERME DU DUÉLAS

Saint-Martial-d'Artenset

Dominique et Hélène Leconte nous reçoivent dans la boutique où ils vendent les produits de leur exploitation : huile, farine, pain et des légumes cultivés par un couple de maraîchers installés sur leurs terres. Dans la pièce d'à côté ronronnent deux moulins.
« Manger Bio Périgord est née sur cette terre, dans cette ferme qui vient de fêter ses trente ans. La première chambre froide, les premiers bureaux ont été hébergés ici. À l'époque, ça s'appelait Il Mange Bio. C'était en 2010. Comme souvent, ça a été le fruit d'une rencontre, notamment avec de nouveaux élus qui s'intéressaient un peu plus à la bio et à l'alimentation dans leur cantine. Plusieurs acteurs se sont retrouvés : élus, paysans, formateurs, gestionnaires. On s'est dit qu'on pouvait faire quelque chose pour faire entrer la bio dans les cantines. C'est important de sensibiliser les gamins et le personnel qui travaille dans les cuisines à la problématique de l'alimentation et de l'agriculture en général. »

Dominique s'est installé en 1995. Il a repris la ferme familiale. Historiquement, sa famille était en polyculture-élevage avec une production laitière, puis elle s'est spécialisée dans le tabac, puis la production de viande bovine, ensuite arrêt du tabac, arrêt de la production de viande et spécialisation dans le maïs. C'est une évolution classique dans les exploitations de la région. Dominique, lui, a très vite pris le contre-pied. Aujourd'hui, il produit des céréales, de la farine, des légumineuses, de l'huile, tandis qu'Hélène fabrique du pain avec Élodie, une employée.



Dominique : « J'ai fait un BTS en production agricole. Je ne suis pas un éleveur dans l'âme. Quand j'ai repris, c'étaient des cultures de blé, de maïs, de tournesol et de haricot vert. J'aime beaucoup tout ce qui est le travail du sol, tout ce qui est la croissance des plantes, les réflexions autour de l'agronomie. De fil en aiguille, on a travaillé sur les semences paysannes, et sur les relations directes entre les producteurs et les consommateurs. La motivation pour m'installer était très liée à un besoin d'indépendance que ce soit vis-à-vis du patronat, mais aussi de tout le business qu'il y a autour de l'agriculture. Je voulais essayer d'en faire partie le moins possible. Aujourd'hui, on sème nos propres semences. »
« On cultive le Raspail et une variété de blé ancien : le rouge de Bordeaux. On produit aussi du grand épeautre qui est un autre type de céréale. On a deux moulins, alors on fabrique du pain qu'avec nos propres céréales et notre propre farine. On cultive aussi du tournesol, puisqu'on fait du tournesol décortiqué, du maïs pour la production humaine et aussi pour l'alimentation animale. »



Hélène est comptable, gestionnaire, responsable commerciale, responsable qualité et, depuis un an, boulangère.

« Quand on a réussi à développer l'atelier farine, je me suis dit : pourquoi ne pas aller jusqu'à faire du pain ? Franchement, la valeur ajoutée sur le pain, c'est là où on a le plus de marge. J'ai commencé avec un tout petit four à usage domestique et après on a investi dans un vrai four à pain avec une chauffe indirecte. Élodie et moi, nous n'utilisons pas de levure, on fait notre propre levain. L'intérêt, c'est que c'est meilleur en goût, et plus digeste. On vend notre pain ici, à la boutique, et au marché à Montpon. Un four, c'est soixante-dix pains, on en fait deux fois par semaine. »

« Pour être boulangère, j'ai fait une formation par le réseau AgroBio Périgord. Après, je suis allée me former auprès de collègues paysans boulangers. À la base, j'ai un BTS en tourisme. J'ai travaillé dans les collectivités territoriales, ce que je fais toujours d'ailleurs, puisque je suis aussi secrétaire de mairie, mais pas sur notre commune, parce que Dominique est le maire. »

Dominique a 54 ans et est là depuis toujours. Il a une longue vie d'agriculteur et aussi un long parcours de militant associatif et politique. Pour lui, l'avenir, c'est de tout faire pour que l'exploitation soit transmissible.
« On a pris cher cette année, trop cher. Quand on dit que les agriculteurs ne sont pas en forme, c'est vrai. Il y a le problème financier, économiquement, ça va être compliqué parce qu'on a perdu pas mal de cultures. Cette année, on a travaillé avec des conditions climatiques très difficiles. Physiquement comme moralement, c'est trop dur. Il faut qu'on réfléchisse, qu'on restructure. »



Regardez

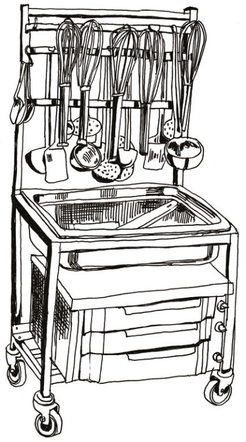
Élodie prépare le pain

CUISINE DU COLLÈGE JEAN MOULIN

Coulounieix-Chamiers

Jérôme Dussolier est originaire de Verteillac, en Dordogne. Il a passé un CAP de charcuterie-traiteur à Périgueux. Après l'armée, il a travaillé pendant dix ans chez un charcutier-traiteur. Ensuite, il est entré à l'hôpital comme cuisinier.

« J'y suis resté 17 ans. J'ai fini comme chef du secteur chaud. Mais j'en avais marre. J'ai appris à ce moment-là que le Département mettait en place une politique pour que, dans les collèges, on revienne à une vraie cuisine avec des produits bio et locaux. En 2020, j'ai postulé ici à Chamiers. Je suis rentré comme second. En 2022, ma cheffe est partie et le département m'a donné le poste. J'ai des responsabilités, mais on est une bonne équipe. On va tous dans la même direction. On est trois en cuisine : Angélique la seconde, Benoît et moi. À 10 h, Zakia nous rejoint, elle fait la vaisselle et nous aide au service. »



« En revanche, je dois faire très attention au prix. Parce que c'est de la folie, tout augmente de partout, et nous avons un coût à respecter. Tous les jours, sur un logiciel, on rentre le nombre d'enfants, tout ce qu'on a consommé comme produit et tout est calculé. »

« Nous détenons une certification de cantine biologique Ecocert. Ils nous donnent des "carottes". Pour 50 % de bio, on a une carotte, pour 80 %, on en a deux et trois pour 100 % bio. Ici, on est à trois carottes. On est contrôlés tous les ans. On ne peut pas tricher. Il faut aussi qu'on fasse attention au gaspillage. L'eau des pichets sert pour arroser notre jardin. Autre exemple, on n'utilise plus de serviettes en papier, on a des serviettes en tissu qui ont été fabriquées par les élèves et qui sont lavées. »

« Pour les menus, tout est permis. On apprend aux enfants à manger de bonnes choses.
Il y a une éducation au goût et aux couleurs qui reste à faire. Par exemple, un potage au poireau qui est vert, ils ne vont pas le prendre. Ils ont une appréhension. Du coup, je mets très peu de vert et je mets beaucoup de blanc que je mixe bien. Et après, il faut leur expliquer et leur faire goûter. Maintenant, ça marche bien. Au début, on jetait au compost jusqu'à 50 kilos par jour, maintenant on est à 14 ou 15 kilos. Les gamins nous connaissent, on ne reste pas plan-qués en cuisine. »



Regardez

Angélique en cuisine

« Les menus sont composés en fonction d'un plan alimentaire qui a été mis au point par la diététicienne du département et deux formateurs. Tout est fait maison. Si je suis venu travailler ici, c'est pour cuisiner, sinon je serais resté à l'hôpital et j'aurais continué à ouvrir des boîtes et des sachets surgelés. On respecte aussi la saisonnalité. Il n'y aura donc jamais de tomates en décembre. Et on fait un plat végétarien toutes les semaines, c'est obligatoire. »

« J'estime à 80 % des ingrédients que je prends à Manger Bio Périgord. On s'arrange avec eux. Parfois, ils ont des soucis, par exemple, l'autre jour, ils avaient une grosse commande de prunes et le client s'est désisté. Ils m'ont appelé et, pour les dépanner, j'en ai pris 60 kilos. On a fait des tartes avec une partie et le reste a été congelé. C'est possible parce qu'avec la gestionnaire du collège, c'est assez souple, elle me fait confiance. »



Le sauté de porc mijote dans le grand bac de cuisson. Angélique finit de casser les 60 œufs pour la pâte des crêpes salées qui seront cuisinées demain. Jérôme fait des madeleines de poulet au curry avec de la farine de maïs. Dans le four chauffe la brandade de poisson qui sera servie pour ceux qui ne mangent pas de porc.
Jérôme : « On a fait du poulet basquaise hier. Il nous reste du poulet qu'on a désossé, je fais une entrée avec pour tout revaloriser. »

Angélique va chercher du lait dans la réserve qu'elle mélange avec les œufs et la farine dans une girafe, un grand mixeur. Jérôme ajoute de la levure dans sa pâte, puis du lait, des œufs et de la farine de maïs.
Jérôme : « Après, je mélangerai mon poulet, mon curry et mon gingembre. »



Angélique ajoute du sel et démarre son mixeur.

Benoît touille le porc. Jérôme juge au toucher que ça ne va pas tarder à être cuit. Angélique enlève les grumeaux avec un chinois. Elle a une formation de cuisinière.
« J'ai bossé dans des auberges, un peu dans des maisons de retraite et au restaurant administratif de Périgueux. Ça fait trois ans que je travaille ici. J'aime bien, tout est fait maison et on a le contact avec les enfants. »

Jérôme a fini de préparer ses madeleines qui ressemblent plus à des cookies. Il les met au four à une température de 120 degrés, il programme 20 minutes de cuisson.
Angélique se lance dans la fabrication d'un gâteau de pommes à la crème.

Jérôme goûte ses madeleines et déclare qu'elles sont bonnes.
Benoît épaissit la sauce pour le porc avec de la farine. Il remue avec une sorte d'écumoire appelée araignée. Il travaille ici depuis un an et demi. Avant, il était à Paris.
« Je suis né en Corée du Sud en 1973. J'ai été adopté et je suis arrivé en France à l'âge de cinq ans. »

Jérôme rejoint Angélique, il l'aide à préparer les pommes pour le clafoutis.
« Comme c'est bio, on ne les épluche pas, on ne fait que les couper. Elles viennent de Lanouaille. Je les achète en direct. En plus de Manger Bio Périgord, on travaille en direct avec une dizaine de producteurs. »

Zakia se lance dans la vaisselle. Elle travaille au collège depuis six mois. Elle est originaire du Maroc.
« Je suis née à Casablanca. Je suis arrivée en France il y a 13 ans, j'avais 29 ans. »
Elle lâche la plonge pour se rendre à la réunion hebdomadaire du personnel.

Benoît finit de préparer le self. Il pose les plats sur lesquels sont alignées les tranches de melon. Zakia vient l'aider. Elle met du pain dans une trancheuse. Les premiers collégiens arrivent. Ils prennent leur plateau, y posent leurs couverts, leur verre et commencent à choisir. Zakia est au début de la chaîne. Angélique et Benoît servent les plats chauds. Jérôme défend ses madeleines de poulet au curry avec ferveur. Certains se méfient, d'autres se laissent tenter.



Emma, Esther, Lucie et Ambre sont installées toutes les quatre à la même table. Elles sont dans la même classe de cinquième. Elles ont chacune leur technique pour découper le melon. Dans l'ensemble, elles trouvent que c'est bon, assez copieux et aussi, plutôt sain de manger bio.

Regardez

Self-service



GAEC DES DÉLICES

Église-Neuve-de-Vergt

Gaëlle et Matthieu Naulin sont arrivés à 7 h 30 du matin. Ils sont pieds nus pour être en lien avec le sol, nous explique Gaëlle. Ils sont accompagnés de Daphnée, leur jeune salariée.
C'est la grand-mère de Matthieu qui a commencé la culture des fraises dans les années 60, ensuite son père a repris la ferme qu'il a passée en bio après avoir contracté des allergies dues aux produits chimiques.
Matthieu : « Il s'est tourné vers le bio en 2001. Dans les années 95, il a commencé à se poser des questions : le soir, quand il prenait sa douche et qu'il se séchait, il se demandait pourquoi il avait tant envie de se gratter le corps, à se taper la tête contre les murs. Puis, il a fait le lien avec les produits chimiques. Quand il ne traitait pas ses fraisiers, il était bien ; et quand il le faisait, il ne l'était pas. »



Regardez

Matthieu dans les fraises

Gaëlle et Matthieu commencent par relever les bâches plastiques des tunnels, puis remplissent patiemment les barquettes alignées sur des cageots.
Matthieu : « En fait, on travaille comme ma grand-mère, sauf qu'on a les gouttes à gouttes, on a la pompe, on a l'étang, mais on n'a pas changé notre façon de cultiver depuis 40 ans. Le plastique est arrivé, mais à l'époque, ma grand-mère, elle faisait une raie de charrue, mettait du fumier, plantait les fraisiers et allait chercher les fougères pour les cercler, ça faisait office de plastique. »

Matthieu a fait un IUT en techniques de commercialisation à Périgueux. Il a choisi le domaine de l'agroalimentaire, mais il a vite découvert qu'il n'avait pas envie de travailler pour de grands groupes industriels. Ça ne lui correspondait pas. Il est allé au lycée agricole pour faire une formation BPREA (Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole). Aujourd'hui, la fraise représente 80 % du chiffre d'affaires ; le reste provient du verger et du petit troupeau de vaches à viande.
Les veaux, ils les font grandir pour les vendre à un collègue qui est éleveur et boucher.

Pour les fraises, une partie est vendue directement sur le marché de Vergt, une autre par l'entremise d'un grossiste à Rungis. Le reste est destiné à Manger Bio Périgord et à des cantines.

Matthieu : « Je n'ai pas eu envie d'investir dans de grandes serres. On fait des petits tunnels. Pas besoin de grandes machines. Moins je touche la mécanique, mieux je me porte. Je préfère planter et cueillir des fraises qu'aller sur le tracteur. »
Gaëlle : « On est en bio. Les fraisiers sont dans la terre. C'est sûr qu'en hors-sol, on a un confort de cueillette. Nous, on est à quatre pattes. Il n'y a pas d'intrants. On fait des purins de plantes qu'on produit à la ferme. Ça stimule la floraison. On peut aussi faire un insectifuge, sinon on insère des insectes auxiliaires s'il y a un parasite nuisible. Ça se régule tout seul. »
« On met du fumier de vache aussi », précise Matthieu.
« Du fumier de nos vaches, confirme Gaëlle. On a un petit troupeau d'une dizaine de mères, on est en polyculture-élevage pour la rotation des cultures. Quand il n'y a pas de fraises, ce sont des parcelles enherbées qui vont faire du foin pour les vaches ; en retour, les vaches nous donnent le fumier pour pouvoir amender les terres. Sur l'ensemble de la ferme, on a quatorze hectares, dont six de culture de fraises. Les plants restent deux à trois ans. Ceux qui sont plantés au printemps donnent trois mois après, et ceux plantés à l'automne produisent six mois plus tard. Ici, on cultive la cirafine, une variété ancienne et rustique qui n'est pas sujette aux maladies, qui est capable de supporter la surmaturité et qui a bien tenu le coup cet été avec la canicule. »

Initialement, Gaëlle travaillait dans le médico-social pour des personnes en situation de polyhandicap, elle était auxiliaire de vie.
« Je suis arrivée dans la fraise par amour. Petit à petit, je me suis impliquée à 100 % dans l'exploitation. J'ai fait le BPREA. J'ai pratiqué ici, maintenant je suis paysanne. On se rend compte qu'économiquement, ça tire un peu quand même. Pour l'instant, c'est la passion qui nous tient, mais c'est fragile. Le contexte climatique altère les cultures, ce qui amoindrit les rendements. Ce qu'on croyait maîtriser est en mouvement. Ça évolue. Les charges augmentent, mais pas le prix de vente, on croque la marge, et, forcément, il nous en reste de moins en moins à la fin. »



Matthieu reçoit un appel de son grossiste de Rungis qui lui passe une commande.
Gaëlle : « Au début du printemps, on est juste là pour cueillir. On est des autistes à fraises pendant les six premières semaines. Moi, je vis fraises, je pense fraises, je parle fraises, je dors fraises, c'est hyper intense. »
Matthieu : « Du temps de mon père, on était sur des volumes de fraisiers beaucoup plus importants. Là où, en automne, on va en planter 3000, on en plantait autrefois 10 000. On avait 6-7 cueilleurs. Et c'est vrai que ça se passait plutôt bien à une époque. Maintenant, c'est plus compliqué. »
Gaëlle : « On aspire à autre chose aussi. On n'est pas RH dans l'âme. »
Matthieu : « Et puis, il faut développer la clientèle, on doit tout le temps courir. Ma motivation a un peu baissé. On essaie d'être compétents pour faire de la fraise. Ce n'est pas facile. Les consommateurs sont contents parce qu'elle est bonne, c'est ça qui me pousse à continuer que les clients reviennent, ça veut dire qu'on ne travaille pas trop mal. »

Gaëlle et Daphnée, l'ouvrière saisonnière, vont finir le rang qu'elles ont commencé, et elles auront atteint l'objectif du jour.
Daphnée : « C'est un métier difficile, mais ça va, ça se passe bien. C'est un coup de main à prendre. Il faut éviter de les mâcher, alors on adopte une technique de cueillette. Il faut couper la tige. Il y a un geste particulier. Je le fais maintenant un peu machinalement. »



LE JARDIN DE L'ÉCLUSE

Chancelade

Antoine Soullard plante des blettes. On est fin août. Il avoue que c'est un peu tard, mais ça lui permettra d'en avoir de fin septembre à début novembre.
« Les blettes poussent assez vite à cette saison parce que la terre est chaude. »

Le sol est recouvert d'une bonne épaisseur de foin. Antoine écarte l'herbe sèche, creuse un petit trou avec son couteau, pose le plant de blettes et le recouvre.
« La première utilité du foin est mécanique : il empêche les mauvaises herbes de pousser et, dans une certaine mesure, de germer. Son deuxième rôle est de nourrir l'activité biologique du sol : les champignons, les bactéries et les vers de terre qui vont assurer la fertilité de la parcelle. Ce que j'aime bien dans cette technique, c'est que, plutôt que de nourrir directement la plante, on nourrit le sol qui va assurer ensuite la fertilité chimique, c'est-à-dire le fait que la plante ait tous les nutriments dont elle a besoin. Mais aussi la fertilité physique, que le sol soit mieux structuré pour que l'air, l'eau et les racines arrivent à circuler assez bien. On n'achète pas d'engrais. »

Très naïvement, et avec un peu d'ironie, Antoine avoue qu'à 21 ans, il a choisi de devenir paysan pour sauver l'humanité, et plus sérieusement que c'était une manière de trouver sa place dans une société où beaucoup de choses le révoltaient sur le plan social et environnemental, et sur lesquelles il se sentait impuissant.
« C'est une activité qui, techniquement, me plaît. C'est très drôle de faire pousser des plantes. C'est extrêmement complexe. Il y a plein de paramètres sur lesquels on peut jouer, sur lesquels se creuser la tête. C'est hyper gratifiant et ça donne du sens à nos actions. Là, je plante des blettes, dans un mois, je vais les récolter, des gens me diront qu'elles sont bonnes et, du coup, je vois le sens de ce que je fais. Après, c'est aussi politique, c'est une manière de s'engager. Je trouve que ça a du sens de produire de la nourriture localement et de manière durable. Ça me donne aussi l'occasion d'avoir un mode de vie assez sobre, où la consommation et la possession de biens matériels ne sont pas la priorité. J'ai peu de besoins, du coup, je suis en sécurité en termes de revenus. Je me suis construit une vie dans laquelle je suis heureux avec peu de choses. Plutôt que d'avoir beaucoup de revenus, ce qui m'importe, c'est d'avoir peu de besoins. »



Antoine a fait une formation dans le domaine de l'eau et de l'environnement en étant loin d'imaginer qu'il allait finir paysan-boulanger. Il est arrivé ici en 2018. Il cultive aussi du blé sur des terres qu'il a rachetées au Grand-Périgueux pour faire son pain. Aujourd'hui, le gros de son activité, c'est le maraîchage. Le vendredi, il fait cent kilos de pain au levain dans un four à bois qu'il a construit. Le vendredi soir, il le vend avec ses légumes directement à la ferme.





Il travaille avec Amélie, avec qui il partage la responsabilité de la ferme. Ils ont un salarié qui vient en renfort trois jours par semaine de fin août jusqu'à début novembre.
Antoine : « Le choix des légumes est un mélange entre ce qu'on arrive à vendre facilement, ce qu'on arrive à produire facilement, ce qu'on a envie de faire et qu'on est capable de cultiver. Début décembre, on prend quelques journées pour discuter de ce qui s'est passé la saison précédente, on relit nos notes et on décide des légumes, des variétés, des quantités et des périodes. On ne produit plus nos plants ; on a une collègue juste à côté qui en cultive de supers. Globalement, l'activité fonctionne. On ne s'ennuie pas et la vente à la ferme marche bien. Ça fait aussi partie du sens de ce boulot. Souvent, on donne des dimensions environnementales, mais le côté social est hyper intéressant. Le vendredi soir, les gens viennent ici pour avoir des produits de qualité, mais ils viennent aussi pour croiser du monde, pour discuter. Les gens viennent ici parce qu'ils trouvent que les légumes sont bons, mais aussi parce que c'est politique de se procurer des légumes bio à côté de chez soi, produits de manière peu mécanisée, en favorisant beaucoup l'emploi de main-d'œuvre. »

Antoine finit son rang. Il déroule le tuyau et arrose ses blettes.



Regardez

Antoine plante les blettes

D'un côté, il y a des paysan.es installés en agriculture biologique, de l'autre, des cantines qui souhaitent cuisiner des produits bio et locaux. Entre les deux, l'association Manger Bio Périgord regroupe les exploitant.es et fournit les cantines du département de la Dordogne.

Nous avons rencontré quelques agriculteurs et agricultrices qui travaillent avec Manger Bio Périgord. Ils nous ont parlé de leur métier, de leurs difficultés, de leurs doutes, mais ont également évoqué leur passion et leurs engagements pour une alimentation saine et durable. Nous nous sommes également rendus à la cantine centrale de Périgueux et à celle du collège Jean Moulin à Coulounieix-Chamiers. Les membres du personnel de ces cuisines nous ont expliqué le fonctionnement spécifique de la restauration collective : règles d'hygiène et de sécurité, plan alimentaire, gestion de l'approvisionnement et des stocks, self-service, livraison des repas.

Et, lors de nos allers-retours, nous avons rencontré les salarié.es de Manger Bio Périgord qui, au jour le jour, trouvent des solutions pour fournir les cantines tout en restant à l'écoute des exploitations agricoles qu'ils et elles défendent et soutiennent.

Marc Pichelin



Regardez

Diaporama potager

COMPAGNIE OUÏE/DIRE

Fondée en 1994, Ouïe/Dire se consacre à la création de projets artistiques combinant des éléments sonores et visuels. Cette compagnie regroupe des artistes qui ont une appétence forte et singulière au réel.

Les créations produites par Ouïe/Dire s'inscrivent dans une relation à des contextes particuliers, à des territoires ou à des sujets sociaux et environnementaux.

Après avoir œuvré presque exclusivement dans le champ de la musique contemporaine et de la création sonore, Ouïe/Dire regroupe aujourd'hui des artistes venant également du dessin, de la bande dessinée, de la vidéo et de la littérature. Ouïe/Dire organise de nombreuses résidences d'artistes qui donnent lieu à la création de spectacles, de performances, d'expositions et de propositions éditoriales.

Ainsi, le catalogue des éditions Ouïe/Dire s'est diversifié ces dernières années. En plus du travail d'édition phonographique, la compagnie publie des albums de bande dessinée et des ouvrages qui associent le texte et l'image. Parmi les auteurs et autrices du catalogue, on compte Edmond Baudoin, Vincent Vanoli, Guillaume Guerse, Lolmède, Troubs, Carole Vanni, Le Poisson, Kristof Guez, Placid, Louise Collet, Marc Pichelin, Éric M, José Correa, Gilles Rochier, Yann Paranthoën, B-gnet, Yannick Robert et Isabelle Merlet.

Récemment, Ouïe/Dire a publié des livres remarqués, comme *La boucle, Périgueux d'après nature, Les cahiers de Martine, Le pont Rouchaud* ou encore *Ici au quartier* et *Ratiche Poche.*