

# Reporterre

le quotidien de l'écologie

## Dans le Perche, un terreau fertile à l'éclosion des alternatives paysannes

7 mai 2019 / Didier Harpagès (Reporterre)



« Marché d'intérêt local », coopérative de paysans, boutique collective... Dans le Perche, le petit monde du bio et des pratiques alternatives est très actif. Reportage en deux volets.

- *Perche, Orne et Eure-et-Loir (reportage)*

Les Percheronnes et les Percherons ne dédaignent pas entendre les louanges dédiées à leur territoire, énoncées à la manière d'un guide touristique : dans un environnement préservé, situé à moins de 150 km de Paris, le Perche offre au regard du promeneur curieux un paysage vallonné où le bocage et les forêts domaniales s'apprécient au même titre que les parcs et jardins, les manoirs, sans oublier l'emblématique cheval percheron.

Mais parmi eux, certains n'hésitent plus à souligner l'impérieuse nécessité de préserver le vivant qui n'est pas, à leurs yeux, qu'un séduisant décor. À tel point que ce n'est plus la beauté de la carte postale qui leur importe mais la volonté farouche de « *vivre et travailler au pays* » en s'efforçant de ne plus le saccager et de retisser des liens sociaux au cœur d'une campagne qui, comme bien d'autres, se désertifie.



Gilberte Moreau et Jean Bouthry sont retraités. Elle était pharmacienne, il était paysan adepte du bio. Elle milite aujourd'hui au sein de [Perche avenir environnement](#), association rattachée à [France nature environnement Normandie](#). Il apporte son soutien à [Terre de liens](#) et contribue localement au dynamisme de la [Confédération paysanne](#). Gilberte et Jean avaient décidé, en ce printemps sec et frais, lors d'une soirée conviviale, de réunir le petit monde du bio et des pratiques alternatives, très actif du côté de Saint-Cyr-la-Rosière, Préaux-du-Perche, Saint-Hilaire-sur-Erre, Nocé, Bretoncelles ou encore Vaupillon et La Loupe.

## « Manger est un acte politique, il est important de diffuser largement les produits bio »

Ce soir-là, Marie Odile et Roland Ouy faisaient figure de précurseurs. Installés en 1981 à Nocé sur une trentaine d'hectares, à la [ferme La Chevrolière](#), ils pratiquent l'élevage bio de vaches laitières, accompagné d'une transformation sur place, après s'être détournés de leurs activités initiales, la mécanique automobile et l'enseignement. « *Notre engagement était politique. Devant la misère et à la pauvreté d'une grande partie de l'humanité, nous voulions changer la face du monde* », dit Roland Ouy. Avant d'ajouter, dépité : « *Il faut bien admettre que quarante ans plus tard les choses n'ont pas beaucoup changé !* » Ils reconnaissent néanmoins qu'il y avait déjà, à l'époque, une demande de produits bio et que grâce à un réseau d'amis, à la solidarité, le projet d'une boutique vit le jour à La Loupe. Leurs produits s'y écoulent en complément de la vente directe à la ferme.

Ils sont retraités depuis 2008 et Marie Odile anime encore, avec quelques familles, les jardins partagés à Nocé. La Chevrolière a été cédée à leur fils Jérémie qui s'est associé à Lénaïc Chaboche et Josué Diesny. Ils ont poursuivi le travail de leurs aînés avec la même passion. Leurs produits jouissent d'une très bonne réputation et sont écoulés, toujours en vente directe, sur les marchés locaux et dans plusieurs Amap. Fille d'agriculteur et titulaire d'une licence de sociologie, Lénaïc Chaboche a emmené son compagnon Josué dans cette aventure dont ils sont aujourd'hui particulièrement fiers : « *Nous sommes heureux de nos choix*, déclare-t-elle enthousiaste. *Nous sommes en connexion avec beaucoup de gens et nous disposons d'une belle qualité de vie. Nos produits, labellisés Nature et Progrès, se vendent bien mais nous n'avons pas l'intention de grandir. Avec nos deux Smic, nous parvenons même à mettre de l'argent de côté et nous prenons un mois de vacances chaque année.* » Cet état d'esprit les a logiquement conduits à devenir administrateurs de deux associations dynamiques : le Marché d'intérêt local du Perche ([Mil Perche](#)), et le [Collectif percheron](#).



Ancienne élève de Sciences politiques, devenue cuisinière-traiteur bio depuis cinq ans, Fantine Olivier a créé une boutique partagée, [Aux petits fours](#), aux côtés d'un ami boulanger, [L'Ami d'pain](#), à Bretoncelles. Elle s'est également impliquée dans la création, en 2016, du Mil Perche. « *La cuisine est politique*, affirme-t-elle sans façon. *Manger est un acte politique. À ce titre, il est important de diffuser le plus largement possible les produits bio. Avec Mil Perche, notre objectif est double : d'une part apporter aux restaurants privés, à la restauration collective et aux épiceries locales les moyens logistiques leur permettant d'accéder à des produits bio et locaux et d'autre part de pérenniser l'activité des producteurs bio du Perche. Cette association est un médiateur entre les professionnels de la restauration et le monde paysan.* »

Animée principalement par des bénévoles, Mil Perche est parvenue à salarier deux personnes et son chiffre d'affaires annuel est passé de 45.000 euros en 2017 à 105.000 euros en 2018. Fantine Olivier espère atteindre au plus vite 400.000 euros afin de se libérer du Fonds européen agricole pour le développement rural ([FEADER](#)), qui finance encore le budget de fonctionnement du Mil Perche à hauteur de 80 %. Aurélien Asselin et Bertrand Ivars sont maraîchers associés sur le village de Saint-Cyr-La-Rosière. Les circuits courts - leur ferme, le marché de Mortagne au Perche, plusieurs Amap percheronnes et parisiennes - accueillent leur production bio.

## Des coopératives d'activité et d'emploi pour faciliter l'installation de jeunes producteurs bio en circuits courts

Ils sont en relation avec Mil Perche et ont également participé, en compagnie de la Confédération paysanne de l'Orne, à la création du Collectif percheron dont l'objectif est de livrer les produits bio et paysans à des groupes de « *consomm'acteurs* » parisiens regroupés en Amap. Ce collectif appartient aux producteurs qui le composent. Deux fois par an, Aurélien Asselin participe à la livraison des paniers sur la région parisienne ce qui lui permet de garder le contact avec les consommateurs. Bien que faisant appel quelques mois à un travailleur saisonnier, il estime trop travailler : 40 heures par semaine l'hiver et 60 heures l'été. Et dit : « *Je souhaiterais réduire mon temps de travail pour être plus proche de ma famille. Pourtant, j'estime avoir la chance d'exercer un tel métier et je vis bien de mon travail.* »



Nées au milieu des années 1990, les coopératives d'activité et d'emploi (CAE) se positionnent à contre-courant de l'auto-entrepreneuriat ardemment soutenu par les pouvoirs publics. La voie empruntée par les CAE est celle d'un agir commun, coopératif permettant de tisser un lien entre les porteurs de projets. Ces derniers peuvent être graphistes, stylistes, coiffeurs à domicile, ébénistes mais aussi paysans. Précisément, *Rhizome*, CAE agricole, a été créée en 2017 à la suite d'une expérimentation menée en 2014 au sein du Parc naturel régional du Perche (PNPR). Julien Kieffer est l'un de ses animateurs. À ses yeux, il est indispensable de faciliter l'installation de jeunes producteurs bio en circuits courts et d'accompagner plus

directement les personnes non issues du milieu agricole en raison de leur manque de connaissances, de savoir-faire, et d'une absence d'héritage économique, social et culturel. Le projet de l'agriculteur se déploie ainsi de manière responsable et autonome dans un cadre qui réduit la prise de risque. Un test d'activité est proposé par Rhizome (en partenariat avec le PNPR) durant un à trois ans aux porteurs de projet. Ils peuvent dès lors bénéficier d'un hébergement juridique, fiscal et comptable, être mis en relation avec les acteurs locaux (communes, communautés de communes), développer les compétences techniques, commerciales et donc tester leur activité en grandeur nature. « *Rhizome est un passeur entre les mondes*, analyse Julien Kieffer. C'est une boîte à outils qui permet de cheminer doucement de l'utopie à la réalité. » Il ajoute, réjoui : « *L'économie alternative me passionne ! J'aime accompagner, c'est attachant !* »

---

Retrouvez demain le deuxième volet de ce reportage sur les alternatives dans le Perche.

---

**Lire aussi :** [Le dossier Alternatives de Reporterre](#)

---

**Source :** Didier Harpagès pour Reporterre

**Photos :**

- . chapô : À la [ferme du Pis Vert](#), membre du collectif Percheron. ©[Loïc Nys](#)
- . la boutique collective Aux petits fours, sur [Facebook](#)
- . Le Parc naturel régional du Perche, au sein duquel a été menée une expérimentation. ©Didier Harpagès.
- . Julien Kieffer, animateur de Rhizome. ©Didier Harpagès.

• Emplacement : Accueil > Editorial > Alternative >

• Adresse de cet article :

<https://reporterre.net/Dans-le-Perche-un-terreau-fertile-a-l-eclosion-des-alternatives-paysannes>