

« DES PAYSANS DANS LA VILLE »

PORTRAITS PHOTOS D'AGRICULTEURS ENGAGÉS DANS DES PRATIQUES AGRO-ÉCOLOGIQUES

Par les photographes Benjamin SANDRI & Mossi SOLTAN

DU 2 au 14 OCTOBRE 2019

Halle Tropisme – Montpellier
121 rue de Fontcouverte



Les pourtours de l'étang de l'or abritent de vastes vergers. **Amélie JOURDAN** en cultive l'un d'eux. Les pommes récoltées, dont la fameuse Pink lady, sont apportées à la coopérative fruitière de Mauguio qui en exporte une bonne part vers les pays d'Europe du nord. Son verger "éco-responsable" et de "haute valeur environnementale" se compose aussi de pêchers, d'abricotiers, ainsi que de légumes variés qu'elle vend sur sa ferme ou sur les marchés locaux. Le grand bonheur d'Amélie est de travailler en famille où trois générations s'entraident à la tâche.



Comme près de 70% des agriculteurs du département, **Grérory COMBETTES** adhère à une coopérative agricole : les Celliers du Val des Pins, sur la commune de Montaud. La terre étant une ressource précieuse pour ce viticulteur dont les parcelles se trouvent sur l'aire d'alimentation des captages d'eau potable de Garrigue basse & Bérange, il s'est récemment converti au bio. En 2019, toujours dans cette dynamique d'amélioration et d'expérimentation, il a enterré des slips en coton pour mesurer leurs taux de dégradation synonymes de bonne vie des sols.



Fort de quinze ans d'expérience en service de remplacement (pour assurer l'intérim lorsqu'un collègue agriculteur tombe malade ou prend des vacances), **Arnaud ARMAND** est parvenu à force de travail et d'abnégation à créer une ferme solide. En débutant avec des fruits et légumes, la ferme s'est diversifiée aujourd'hui avec des vaches laitières de race Jersey, habituées aux 4 vents de la mer du nord, qui donnent un beurre, de la crème et des fromages des plus gourmands. Armand se lance aussi dans l'élevage de chiens Komodors, autrefois utilisés en Hongrie pour défendre les troupeaux des ours et des loups. Il en sera l'unique producteur en France, autant dire que la ferme est bien gardée !



Et si l'agriculture était l'avenir de l'emploi local ? **Pauline CHATIN** est à l'initiative d'un projet tout à fait novateur : un vignoble d'insertion où savoir-faire et passion du métier sont transmis à des personnes éloignées de l'emploi. Vigne de Cocagne est une société coopérative qui place l'intérêt et la gestion collective dans ses fondements et travaille avec les vignerons et acteurs locaux pour enrichir les parcours d'insertion (sous forme de parrainage et période d'immersion) et améliorer des pratiques agricoles basées sur l'observation, le raisonnement des pratiques (ni désherbant, ni insecticides) et le travail manuel afin de protéger la vie des sols et la biodiversité.



Céréales, huile d'olive et vin constituent le fameux "triolet méditerranéen" qui depuis la Grèce antique fut la base de l'alimentation des peuples du bassin. Autour de Montpellier, le blé dur est la principale céréale cultivée. Une bonne part est envoyée dans les semouleries de Marseille pour être transformée en semoule et en pâtes ! Mais une diversification des cultures s'opère avec le retour de l'orge, du petit épeautre, de la touselle ou du pois chiche que **Guillaume CHIRAT**, paysan meunier, cultive, moule et transforme en pâtes, fallafels ou pains pitas.



Ils sont peu nombreux mais tendent peut-être à le devenir... **Gilbert SERANE**, installé à Viols le fort, est un passionné de la culture d'un produit, aussi rare que mythique en cuisine : la truffe. Les truffes sauvages se font rares car « quand la forêt gagne du terrain, les truffières arrêtent de produire ». Par conséquent on la cultive en plantant des chênes truffiers dans la garrigue, sans traitement, mais le champignon est très capricieux et n'apporte jamais de certitudes : "Récouter ce champignon demande des talents d'alchimiste...et aussi beaucoup de chance !".



Les premières mentions du Domaine Fangouse remontent à l'an 1440. Près de 600 ans plus tard, **Chloé MICHEL** reprend progressivement les rênes du domaine familial. Une cinquantaine de chevaux et près de 180 taureaux de pure race Camargue pâturent ensemble dans les prés qui bordent l'étang du Méjean, en respectant un calendrier de pâturage strict qui préserve la flore caractéristique de ces milieux humides et fragiles. L'histoire du domaine de Fangouse se poursuit aujourd'hui au rythme de la bouvine, des traditions camarguaises et des réceptions dans l'écrin magnifique du domaine.



Près d'un agriculteur héraultais sur deux s'installe aujourd'hui après avoir exercé une "première carrière". **Cédric et Nathalie CARPENTIER** en sont l'exemple parfait : après 20 ans passés à la tête d'une agence immobilière, ils réalisent aujourd'hui leur rêve d'élever une bonne centaine de chèvres aux portes de Montpellier. Les bêtes paissent sur les terres communales de Baillargues, et leurs fromages sont vendus sur la ferme, ou se retrouvent sur la table de restaurants locaux ... et parfois même sur celle des cantines de Montpellier ! Et après 2 ans, le pâturage a rendu la garrigue accessible aux promeneurs et limite la propagation des incendies !



Lise FONS VINCENT est à la tête d'un domaine dirigé par des femmes depuis quatre générations. Nourris de passion, les débuts furent pourtant harassants *"à la fin de la journée, je ne savais pas si je devais d'abord manger, dormir ou me laver..."*. Consciente des enjeux de préservation de la qualité de l'eau sur son territoire, le domaine de Fourques est désormais bien installé dans ses pratiques culturelles vertueuses pour l'environnement (démarche HVE, enherbement du vignoble, lutte biologique) et a érigé la féminité en pierre angulaire de sa stratégie commerciale avec l'élaboration de "vins qui s'adressent à des femmes, un habillage des bouteilles et une communication sur le Château de Fourques très féminins".



Arbre passion, rustique et millénaire, emblème de nos paysages méditerranéens, l'olivier est source d'inspiration pour les artistes peintres mais aussi pour nos papilles. Située aux confins des terroirs de la Lucques du Languedoc et de la Picholine, la coopérative de Pignan, primée à de multiples reprises au Concours Général Agricole et présidée par **Jean-Michel TEULADE** est la seule à presser la Rougette de Pignan, une huile fruitée aux doux arômes d'amande. Un olivier suffit pour être adhérent à la coopérative, nombreux d'entre eux sont aujourd'hui laissés pour compte dans les garrigues montpelliéraines, alors qu'ils ne demandent qu'à être entretenus pour retrouver du fringant !



Yezid ALLAYA a créé Lutin jardin avec son épouse en 2007, avec une approche globale et vertueuse du métier qui allie diversité de cultures, utilisation des ressources propres à l'exploitation pour protéger et nourrir les plantes (lombricompostage des effluents animaux, engrais verts, ruches pour la pollinisation, auxiliaires de culture), transmission et lien vers le public citoyen, et recherche d'une gouvernance innovante qui fusionne les intérêts d'une entreprise agricole avec les besoins d'une alimentation durable de proximité. Avant-gardiste sans aucun doute !



Salariée d'une belle exploitation maraîchère de Lansargues labellisée Bio et agriculture raisonnée, **Morgane STOQUART** s'active tous les jours à parfaire les infrastructures agroécologiques de la ferme : installation de haies (refuges et lieux de nidification et réservoir de biodiversité), plantations de bandes fleuries et introduction d'insectes auxiliaires (coccinelles, syrphes,...) qui contribuent à la protection biologique des cultures. L'agroécologie crée de l'emploi, la main d'œuvre salariée dans l'agriculture augmente dans l'Hérault, la transition est lancée...CQFD ?



Le Languedoc est un Far west viticole, une terre promise pour l'expérimentation de nouveaux cépages et de techniques innovantes pour créer les vins de demain. **Robin WILLIAMSON** est un de ces pionniers : londonien, il pose ses valises à Murviel les Montpellier en 2003 avec Liz, son épouse néo-zélandaise et ils se mettent aussitôt au travail. Il n'est pas le seul étranger à avoir fait ce projet : belges, allemands, anglais, russes,... composent la cohorte de nouveaux vignerons de l'Hérault ! Lui, s'inspire "du quartz, de la brise marine, de la proximité d'un grand bois, du bio, de l'herbe dans les vignes..." et de cépages inattendus comme le sangiovese, le petit verdot ou le malbec,... pour composer sa palette de vins.

Partenaires



Avec le soutien financier de

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «développement agricole et rural»