

LES POUSSES D'HIVER

PROJETS AU FEMININ EN MILIEU AGRICOLE ET RURAL

TEXTES DE MARIE-PAULE NOUGARET
PHOTOGRAPHIES DE GILLES HUTCHINSON
POUR LA FD CIVAM DU GARD

Marie-Paule Nougaret

Marie-Paule Nougaret s'aventure dans les questions d'écologie depuis Le Catalogue des Ressources, livre collectif paru en 1975. Elle a publié *La cité des plantes*, en ville au temps des pollutions, chez Actes-Sud en 2010. Journaliste, elle a signé dans plus de cinquante titres dont Le Sauvage, Libération, Rock & Folk, Géo magazine et Vogue. On peut la lire sur son site l'échappée : <http://mpnougaret.wordpress.com>

Gilles Hutchinson

Le photographe Gilles Hutchinson, né dans le Gard, a travaillé à Paris et Moscou au cours des années 90 pour l'agence de presse Moscoop qu'il a fondée avec son frère. Depuis 2003, il vit à Sommières, où il réalise des travaux de commande, notamment pour le festival de poésie «Voix Vives» à Sète et le musée Paul Valéry. Gilles construit depuis vingt ans une œuvre personnelle dont il espère publier un volet en 2013.

La Fédération Départementale des CIVAM du Gard

Elle coordonne l'animation et les projets de ses sept associations adhérentes. Ses actions phares :

- Création d'activités en milieu agricole et rural.
- Développement de l'agriculture biologique
- Alternatives aux pesticides.
- Éducation à une alimentation de qualité.
- Accueil éducatif sur les fermes.
- Agritourisme.
- Chanvre bio et agrimatériaux.
- Compostage collectif à la ferme.

Édition Fédération Départementale des CIVAM du Gard
Domaine de Puechlong 30610 Saint Nazaire des Gardies
www.civamgard.fr

Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural

Coordination de la publication : Sophie Péronne - FD CIVAM du Gard
Maquette : Cathy Guiraudet - FD CIVAM du Gard

Décembre 2011

LES POUSSSES D'HIVER

Projets au féminin en milieu agricole et rural

Textes :
Marie-Paule Nougaret

Photographies :
Gilles Hutchinson

pour la Fédération Départementale des CIVAM du Gard



Projets au féminin en milieu agricole et rural

Ce sont huit projets de vie. Pas pour gagner sa vie seulement, huit projets sur un territoire, des garrigues aux Cévennes, de l'Hortus à Saint-Nazaire-des-Gardies. Chacun ancré dans une existence de femme à la campagne, toujours méconnue. Chacun examiné, adopté et modifié, bercé, nourri quatre mois durant, dans un temps de recul mis en place par la Fédération Départementale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural du Gard -FD CIVAM 30-, d'octobre 2010 au printemps 2011.

Tout a commencé avant bien sûr, par une préparation de deux ans avec des partenaires de la Fédé-

ration Départementale des CIVAM du Gard. Sophie Péronne, la directrice, a lancé, inspiré et coordonné les travaux du groupe de travail. Elle souhaitait pour les stagiaires un accompagnement collectif, car méditer un changement dans son métier isole et peut induire un sentiment de marginalité. Mais pourquoi cet accent sur des projets «au féminin»? Parce qu'ils abondent : près de 70 % des initiatives présentées aux CIVAM du Gard en 2007 le furent par des femmes, pour le couple ou en leur nom.

A l'automne 2009, deux journées d'échange et de réflexion apportent des éclairages sur les solutions



au problème de la fragilité en milieu rural : les réussites reposent semble-t-il sur la coopération, dans un contexte de ressources rares qu'il faut déjà protéger. D'autres réunions suivront, avec des représentants de la recherche scientifique (INRA¹) et de la Mutualité Sociale Agricole Languedoc. Le dispositif se construit : les stagiaires recevront et questionneront des experts, mais iront aussi sur le terrain, voir des acteurs à l'œuvre, parfois en compagnie de porteuses de projet de l'Hérault ou de la région PACA. Elles visiteront les lieux de vie des unes et des autres, rencontreront leur compagnon.

Cassandre de Ferrières jouera le rôle essentiel de référente, ouverte, bienveillante et attentive, toujours là.

Aucune des femmes n'a suivi cette formation par hasard. Elles correspondaient à un profil qui a lui-même évolué. Ayant appris à se connaître au miroir de l'autre, elles ont formé un groupe qui les a soutenues dans les affres de la transformation. C'est cette histoire que nous aimerions raconter.

¹Institut National de la Recherche Agronomique

Glaner pour tous

Ça commence par des fêtes pour des bonnes causes, près de Sommières, sous un chêne, sur le plateau.

Sur le plateau souffle le vent, de ce vent d'océan qui revient tout le temps avec la rotation de la Terre. Il a traversé l'Aquitaine pour arriver ici. Il passe sur le Pic Saint Loup, accélère sur la plaine, heurte les hauteurs de Villevieille avant de fouetter le jardin et l'oliveraie : 3600 m² à tous les vents. Sauf devant la maison, à l'abri du Mistral comme de la Tramontane, sous le chêne ancien.

Le chêne a 300 ans, ou peut être 500 ans, qui sait ? C'est un chêne vert, une yeuse, à plusieurs troncs rugueux, à ramure immense, plus haute que le toit. Aussi vaste que celle où un jeune garçon a vécu des années dans Le Baron Perché d'Italo Calvino : «Côme était dans son yeuse. Les branches s'agitaient, ponts jetés très loin au dessus du sol. Un léger vent soufflait et le soleil brillait au travers du feuillage. Pour apercevoir Côme nous devons faire un abat-jour de nos mains». Le vent s'y épuise dans le feuillage, le calme règne en dessous.

La maison s'est bâtie autour de l'arbre, dans un de ces nouveaux quartiers qui surgissent près des villages. Elle cerne le gros chêne sur deux côtés. Les millions de petites feuilles rigides prélèvent le CO₂ ce qui rafraîchit l'air comme on le sait. Elles vaporisent aussi plus de cent litres d'eau par jour selon les spécialistes dendrologues, pour un arbre de cette grandeur. Assez pour humecter et faire choir toute poussière, malgré le vent si sec. Assez pour abaisser la température de 20°C, l'été, si on croit Thérèse :



40° dans le jardin, les enfants sortent en courant pour jouer et se réfugient vite dans l'ombre du chêne toujours vert.

Les bonnes causes sont légion et Thérèse n'en rate pas une semble-t-il. Elle reçoit sous l'arbre, organise des fêtes avec tombola, où chacun apporte des lots,



afin de lever des fonds pour les femmes les plus pauvres et l'école d'un bidonville de Madras, en Inde du Sud ; à cette occasion, elle crée des confitures qui remportent un joli succès. Le mot « crée » peut paraître exagéré mais c'est pourtant le cas : elle ne peut pas s'en empêcher, elle déborde d'idées.

Toute sa vie professionnelle et sa vie de bénévole auront tourné autour de la création. Institutrice bien sûr, mais aussi animatrice, le mercredi et le samedi, pour des enfants atteints de handicap mental. Ensemble, par exemple, ils invitent le personnel de l'hôpital à un déjeuner en forme de jeu de société : sur un damier de tapenade noire et fromage blanc (aux herbes), des pions de tranches de carottes et de radis. On mange ceux que l'on prend. Elle enseigne aussi le papier marbré, technique de reliure : même les enfants très psychotiques y excellaient. Elle a transféré ce savoir-faire en Inde, chez ses protégés, la pré-retraite venue.

Cette école là bas coûtait cher. Heureusement, ici, les confitures créatives se vendaient bien. Si bien qu'elle a manqué de matière première et commencé à glaner ce qu'on ne cueillait plus, du fait de l'urbanisation, de la déprise agricole, les coings, les azéroles : petites pommes du genre botanique de l'aubépine, *Crataegus*. Ainsi naîtra son projet, de la série « Projets au féminin en milieu agricole et rural » proposé par la Fédération Départementale des CIVAM du Gard à l'automne 2010, dans la saison des fruits.

Disons de la saison intense. Car en Languedoc, la récolte tourne sur l'année, si l'on compte à Noël les gratte-culs (*Cynorhodons*, églantine ou *Rosa canina*) certains kumquats qui se mangent gelés, et en janvier les fleurs de violettes, pour parfumer les concoctions ; selon le calendrier établi au CIVAM pour étudier la faisabilité de ce projet.

Au début, elle disait Emmaüs : Emmaüs végétal, pensant à imiter ceux qui réparent des jouets gracieusement pour la fondation du même nom.



Mais à y réfléchir on pourrait parler de SAMU : premiers secours des fruits et des légumes en perdition. De même que les vieux meubles, on peut les transformer, pour donner du travail à des gens en difficulté et encore des connaissances, une autonomie, une gourmandise, un luxe. Avec l'accord, bien sûr, et la complicité, des possesseurs de ces trésors.

«J'ai pensé aux grands-pères et grands-mères qui voient les pommes pourrir dans leur jardin et ne peuvent pas tous les ramasser, à eux seuls, qui réfléchissent et qui se disent mes enfants pourquoi ne viennent-ils pas, pourquoi n'en ont-ils pas besoin ? Je ne peux pas les leur porter, je ne peux plus conduire... J'ai pensé au bois mort...



- Mais le bois pourri sert aux animaux de la forêt, Thérèse, il est utile,
 - Dans les forêts d'accord mais les souches dans les champs, qui peuvent avoir été traitées, être toxiques : on peut les brûler, en prenant des précautions». Recours, bien entendu, à une forme d'énergie renouvelable, neutre en carbone, contre le réchauffement du climat. Question de solidarité.

Dès le départ, elle voulait un projet collectif : trier des fruits et les peler, les couper, doser le sucre, cuire et surveiller les confitures, même dehors, dans une cuisine d'été, sur un poêle à bois amélioré, avec la meilleure conscience écologique du monde, se révélait très solitaire.



Une femme qui transforme les produits de la terre s'isolait décidément trop.

Elle suivra donc le stage avec assiduité, participe à toutes les réunions, les démonstrations, les visites. Heureuse surtout de rencontrer les sept autres stagiaires : Marjorie, Odile, Menou, Elisabeth, Michèle, Marilyne, Silvia. En emmène trois, Maryline, Michèle et Menou, à la découverte des salades sauvages, hors stage, au printemps. « On est resté chevillées ».

En même temps, le même hiver, elle ne cesse de recruter des glaneurs, dans les associations où elle milite, sur les marchés où le statut de porteuse de projet permet de vendre, et jusque chez les parents de ses anciens élèves. Sans oublier d'approcher les

municipalités qui possèdent des communaux ou des jardins avec verger.

A l'automne 2011, un an plus tard et de nouveau la saison des récoltes, elle possède, une liste de six noms, des femmes pour la plupart -elle les appelle « glanheureuses »- qui se rendent à ses rendez vous. Parmi leurs fournisseurs, son propre potager qui s'ensauvage. Quand elle en a pris possession, il y a six ans, elle jardinait « comme une mordue ». Cette année elle préfère s'activer ailleurs et laisser pousser : « je ne me fais plus de souci ». Les graines des melons d'eau ont germé avec le compost, sans qu'elle les sème, les plants de physalis amour-en cage, aussi. La graine résiste à tout, comme celle de tomate.

Les courges Longues de Nice ont pris bien trop d'ampleur. Il faut couper le grillage pour les sortir tandis que Thérèse court d'un grand verger/pépinière de plantes rares en friche (qu'on lui a confié), à la transformation de 34 kg de cerises trop mûres, récolte d'Elisabeth, dont elle a tiré 23 kg de pulpe, en stock dans le congélateur.

Toutefois l'urgence pour l'heure s'appelle pâte de coing. Le coing mûr pourrit vite, malgré sa dureté extrême sous le couteau. Un gros travail qui n'attend pas. Parfaitement rebutant pour des non-initiés ou des néo ruraux trop absorbés par leur ordinateur. Mais un arôme exceptionnel. Thérèse le marie à la cardamome, au gingembre, à la bergamote, au citron vert : la passion d'essayer.

Inutile de chercher une entente chez les maraîchers certifiés AB (Agriculture Biologique), qui récoltent «jusqu'au dernier haricot» qu'ils écoulent facilement sur les marchés de frais. Les agriculteurs en reconversion, en revanche, ne peuvent se targuer du label, vendent moins bien et ne peuvent embaucher. Ils voient des récoltes dépérir. S'ils l'appellent, Thérèse débarque avec sa troupe. «On travaille très vite ; ça les étonne : cette plante là, tu ne l'abîmes pas, fais attention, là tu écarter... en cinq minutes, tout est fini». Cependant les fruits représentent le plus gros de leur activité.

Il ne faut pas traîner pour transformer la glane en soupe, en chutney, en gelée, en compote pour une conservation réussie. «Avant, je n'y pensais pas, je préparais des confitures qui se mangeaient tout de suite». Elle a sauté le pas en janvier 2011, avec Maryline, et investi dans une formation, après le stage CIVAM. Toutes deux ont vécu deux semaines à Flo-

rac, dans la Lozère froide et si belle du mois d'avril, pour étudier coulis, sirops et stérilisation. «On a reçu plein d'informations, et on agit».

Le matériel professionnel ne lui oppose plus de mystère. Thérèse achète des couvercles neufs, pour les pots en verre normalisés qu'elle récupère, dans le souci d'éviter les déchets. Elle utilise deux séchoirs à fruits, dont l'un solaire, évite de brancher l'armoire congélateur qui ferme moins bien que le coffre et l'inquiétait. Les bocaux s'accumulent dans des cartons



marqués, résultat d'un été d'activité intense, avant l'hiver.

Pour l'instant c'est du troc, avec Odile par exemple, des confitures contre du vin. L'étiquette imprimée attend le numéro de SIRET pour voir le jour. Ce sera un travail typique de saison morte : apprendre un nouveau logiciel après la récolte des olives. Thérèse sait combien de pots il faut pour le petit revenu qu'elle souhaite en tirer – et crédite le stage d'avoir effectué ce calcul. Vendre devrait se montrer plus facile pour

un collectif, réputé solidaire, dont la forme juridique reste à trouver.

En attendant les glaneuses vont fonder leur auto-entreprise séparée «pour ne pas mettre les autres en danger». Elles se retrouveront pour des temps de cueillette et de transformation, plusieurs fois l'an. Un peu comme dans les villages, autrefois. Mais ceci est une autre histoire qui débute lorsque Menou s'est décidée.



Une renaissance

A midi, en septembre, le soleil tape fort dans la plaine de l'Aygalade, affluent du Vidourle, marqué par une ligne d'arbres sur le cours d'eau. A 6 km à vol d'oiseau se trouve Nages, soit l'endroit le plus chaud de France. Durant les glaciations, il y a vingt mille ans, cet endroit le plus doux, c'étaient les Alpes Maritimes qui ont gardé une flore d'exception : 4 000 espèces végétales réfugiées à l'abri du gel devant la mer. Mais l'été en moyenne de nos jours, ce serait Nages dans le Gard.

L'évolution du climat sous l'impact du déboisement mondial et des fumées de gaz, de charbon, de pétrole, semble confirmer la tendance. Plus haute température jamais relevée en France : 44,1° C à Conqueyrac, dans le Gard. 10 km d'ici en ligne droite ; ce qui n'empêche pas les froids d'hiver.

La plaine dort sous le soleil, vignes rousses à perte de vue et un arbre isolé peut-être dans les lointains, vestige de haies et de bosquets sacrifiés à la mécanisation : il fallait de grandes parcelles pour que les machines évoluent et aligner les vignes sur les fils à la hauteur normalisée.

Le mas des A. sommeille dans un bois à l'écart de la route nue, au bout d'un chemin cahoteux. Approchant, on découvre des bâtiments dans l'ombre, puis une grande maison bien assise sur le sol. Le micocoulier qui l'abrite est encore plus gros. Personne encore, mais ça ne peut tarder : Menou va arriver. Elle revient de son travail «trois à quatre fois par jour», ces temps ci. C'est vrai qu'on a envie de s'arrêter, se poser sur un banc de pierre, dans la salle de



verdure en buis échevelés qui n'ont pas connu le sécateur depuis des années. Dans le pré au soleil, derrière la maison, un cheval avance et observe du coin de l'œil ; il se déplace très doucement, il fait trop chaud.

Menou travaille pour le GAEC¹ de la famille de Bruno, son compagnon depuis vingt trois ans. Elle se souvient du mas dans les années 60. On tirait l'eau du puits, il y avait une source, qui revient seulement sous la pluie désormais. On n'arrosait pas le jardin l'été. La nappe a beaucoup baissé, l'eau provient d'un forage à 53 m de profondeur. On voyait la colline changer de couleur avec les vignes.

¹Groupement Agricole d'Exploitation en Commun



La machine à vendanger qui arrache les feuilles a effacé le décor. La terre, 6 ha, ne porte plus que des chevaux - à dire vrai, ils l'entretiennent. Restent un grenadier, quelques fruitiers, un chemin un peu ombragé qui part vers les hauteurs et la forêt rafraîchissante. Toute l'année des randonneurs y passent, à vélo, à moto, à pied... C'était ça, le projet pour le stage du CIVAM : une halte à l'ombre avec de quoi se restaurer, reposer les chevaux, éventuellement dormir, dans un dortoir pour cavaliers. Mais surtout pour Menou revivre ici.

Trois à quatre fois par jour donc elle revient, 9 km de route aller-retour, ça en devient absurde, de brûler

toute cette énergie. C'est que la place est comptée sur le GAEC de maraîchage biologique des rives du Vidourle. On en saurait trouver où cuisiner ni entreposer un cageot de tomates trop mures : il a fallu laisser des terres menacées d'inondation; et sur un an, l'équipe fournit 150 productions. Le calcul des rotations par familles botaniques, obligatoire «en bio», a de quoi donner le tournis. Toutefois, précise-t-elle «ce n'est pas moi qui décide ce qu'on va planter». N'empêche, il faut se tenir au courant. Tous travaillent comme des fous, «du lundi matin au dimanche soir, depuis vingt ans».

Ça laissait peu de temps pour les enfants et la maison, le travail invisible des femmes, selon le mot de Dominique Paturel de l'INRA² au cours de la préparation de la formation. En ce domaine, on ne perçoit que ce qui n'est pas terminé.

Ajoutez à cela qu'à le décortiquer, le rêve de Menou lui a paru impossible, faute de disposer d'une eau

Il lui arrive de rentrer du travail à 17h. Ou bien de rester chez elle pour accomplir des tâches pour le GAEC, avec l'ordinateur. Bruno aussi revient plus tôt le soir parfois, et en octobre ils se marient.

Dans «un état de suspension» entre deux périodes de sa vie, elle connaît maintenant ses atouts. Il y a les chevaux qui ne prennent «pas beaucoup de temps»



aux normes pour servir «un café et une part de tarte» certifiés «bio». Certes au début, Cassandra de Ferrières a prévenu que monter le projet pouvait prendre deux ans, cinq pour en tirer un revenu. Mais à la fin, prise par ses obligations, Menou ne venait plus. Ça lui a manqué dirait-on. «J'ai suivi par petits bouts. C'était profond, jamais superficiel. Ça m'a posé des questions et fortifiée dans mon envie de faire des choses ici.» Elle évoque «l'ambiance entre femmes très détendue» ferme les yeux, sourit.

En tout cas, depuis peu Menou lève le pied, qu'elle ait appris à se donner du temps au cours du stage ou parce qu'elle vient de devenir grand-mère.

selon Menou : 2h30 par jour. Personne n'a le loisir de les monter ; ils peuvent se montrer précieux à l'avenir, comme la carriole qui attend une restauration. Il y a les terres vierges, faciles à convertir en bio, qui s'inondent mais se ressuint très vite, plus profondes qu'au GAEC. «Là bas, c'est presque du rocher je ne fais pas de carotte», confie Bruno assez tenté. Il y a la possibilité d'acheter de l'eau en bonbonne, pour les préparations destinées aux randonneurs. Et enfin la cuisine d'été de Thérèse qu'elles voudraient agrandir toutes les deux, et convertir en laboratoire pour les phases de haute activité. Quand elle s'y met, elle trace ; son inertie même donne à Menou de l'énergie.

²Institut National de la Recherche Agronomique

Le GAEC ne laisse pas assez de légumes dépérir pour fournir les glaneuses, qu'à cela ne tienne : elle propose un rapprochement avec «les bio qui vendent en gros», pas au détail au jour le jour. Ceux là, «quand ils changent de culture, ils doivent tout enlever (entendez une parcelle considérable) Il y a deux ou trois jours où elles pourraient intervenir».

C'est toujours difficile, pour les agriculteurs de prendre une telle décision, et pour leurs voisins convaincus une bonne nouvelle : finie l'infiltration de toxiques dans les eaux. En fait, l'air s'allègera aussi, débarrassé de polluants qu'on attribue plutôt d'ordinaire aux transports. En effet, par beau temps, l'épandage des engrais nitrés émet un gaz précurseur de l'ozone,



Forcément elle y croit : l'habitude de soulever des montagnes. Durant le bilan du stage, en mars, avec un humour retenu typique, elle s'est déclaré «heureuse que les intervenants ne tiennent plus un discours du style : l'agriculture c'est fichu».

En bas, près de la route aux fossés nus, dans la monoculture industrielle, tout semble immobile et cependant, une mutation s'opère : des vignes passent en bio. Adieu les désherbants, on verra de l'herbe entre les rangs, la roquette trop poivrée pour qu'on la mange et les poireaux sauvages qui luttent contre les maladies tapies dans les racines : mildiou et oïdium. Peut être même un jour des haies.

cet ozone qui rend cardiaque, remplit les urgences des hôpitaux et attaque les végétaux -comme en ville, oui. D'autres fois les vapeurs d'ammoniaque sur les champs forment un aérosol de nitrates, en particules de moins de 2,5 microns, nocif à respirer. Même la température moyenne pourrait s'en ressentir, puisque le protoxyde d'azote qui s'élève des engrais chimiques cause entre 11 et 14 % de l'effet de serre, selon les auteurs.

Les agriculteurs bio ne savent pas tout le bien qu'ils font.

La mutation des oliviers

La lumière devient belle quand on avance au milieu des oliviers. De loin, ils ont seulement l'air gris. Mais de près le feuillage se double par en dessous de reflets argentés. L'ombre légère au sol s'illumine de taches claires. Le blanc éclatant de la façade en paraîtrait presque discret; mais cela tient aussi aux lignes de la maison, basse, moderne, très simple «et de plain-pied... Pour ma retraite» ajoute Michèle qui entretient aussi un micro potager devant la porte vitrée : des herbes, des tomates, de petits brocolis sauvages que Thérèse a identifiés.

L'âge des arbres, elle l'ignore : elles les a toujours connus, ayant grandi dans une maison du village «où vivaient trois générations». Elle les tient de grands parents qui n'avaient pas attendu la mode pour les planter. C'était avant 1956 et le grand gel qui a massacré les oliviers : tous ont repris de souche. Avant la découverte des vertus de l'huile d'olive pour le foie et du régime crétois : peu de viande, du poisson, de l'huile d'olive, des fruits et légumes secs et frais.

Voilà la nouvelle mythologie d'une huile jugée «trop forte» après la guerre et délaissée pour celle d'arachide filtrée, raffinée et désodorisée sur paraffine (de pétrole). Aujourd'hui la consommation d'huile d'olive en UE (Union Européenne) augmente de 2,7 % par an. La France importe 97 % de sa consommation et les plantations se multiplient.





Le mythe ancien de l'olivier n'a jamais disparu. La culture classique ici émane des pierres, elle touchait tous les milieux même les paysans, au sens fort de façonneurs de leur pays. Non loin se trouve Nîmes où subsiste le dernier temple antique debout, éclairé par des lampes à huile au temps de sa splendeur. On réservait alors au rituel les huiles les plus fines, tandis que les simples mortels employaient celles de première pression pour la table, celle de deuxième pression pour les onguents, la dernière pour les luminons. Plus près de nous dans les campagnes, avant

Palestine, 5800 ans avant JC, sa domestication, par sélection et greffe de rameaux à gros fruits. Mais les jardiniers de tout temps ont tissé avec les arbres des relations aventureuses. L'archéologie montre qu'en réalité, l'olivier sauvage vivait ici : on l'a domestiqué aussi en Occident. Les arbres de Michèle, de la variété Picholine, portent les gènes d'un ancêtre de la région.

Michèle possède aussi un Lucques, aux olives délicieuses, et préfère entre toutes les «Négrette» pour leur huile très douce et parfumée. Elle préférerait sur-



l'urbanisation des années 80, on entendait parfois, dans un éclat de rire : la civilisation s'arrête là où s'arrête l'olivier (là où on se gèle, où l'on s'éclairait aux chandelles de suif).

Tous savaient la légende : il s'agit de l'arbre d'Athéna, née de la pensée de Zeus, sortie toute armée de sa tête, la guerrière pacifique au rameau d'olivier.

Cette origine divine indique un mystère. En fait, on a pensé jusqu'en 2006 que l'olivier cultivé venait d'Orient et la forme sauvage à sa suite, semée par les oiseaux qui ont avalé les noyaux. On situait en

tout convertir son oliveraie à l'agriculture biologique, avant 2014 et sa retraite, en accord avec son projet au CIVAM.

Ça commence par des soucis. Jusqu'à présent, son père soignait les 90 oliviers de Michèle comme les siens. Depuis le stage qui lui a valu une forme de reconnaissance, il ne vaporise plus d'insecticide sur les arbres de sa fille, ni ne verse aucun désherbant à leur pied. Las, 2011 se révèle une année record pour la mouche de l'olivier. A multiplier les plantations d'arbres de la même espèce, on a favorisé le problème

type des monocultures : le parasite spécialisé, très heureux dans son garde-manger.

Presque toutes les olives sont piquées. Au lieu de grossir et devenir huileuses elles noircissent, sèchent et tombent. Michèle récoltera peut-être quinze litres d'huile, le dixième de l'an passé. Maigre consolation, ceux qui ont traité ne s'en sortent pas mieux ; et plus mal encore s'ils ont irrigué. La mouche se rit des toxiques car elle se reproduit à toute allure, et apprécie l'humidité.

Le désastre s'étend de l'Aude jusqu'au Gard, il faut

jaunes pleines de poix, comme le conseillait une autre stagiaire, cultivatrice, Elisabeth.

Elle n'a pas le temps.

Car non contente de tenir le secrétariat d'une mairie, Michèle remplit un mandat d'élue dans une autre commune, ce qui lui vaut trois coups de fil à l'heure, sur son portable, les après-midi précédant le conseil intercommunal. On lui a «un peu forcé la main» ; en la poussant aux élections. Elle ne regrette pas : «on n'est que 400 sur la commune, on peut encore se connaître ; il faut conserver notre ruralité». Le mandat



changer de méthodes décidément. Michèle n'en veut pas pourtant «à cette petite mouche, aux ailes translucides» qu'elle trouve ravissante. Elle comprend très bien que la première année où l'herbe soit revenue, le terrain ne se couvre pas de fleurs d'inule visqueuse, au parfum captivant, terrain de chasse d'un hyménoptère («aux ailes membraneuses») prédateur de la mouche *Bactrocera oleae*, de l'olivier. D'ailleurs elle n'a pas tendu de piège à la mouche, ni acheté de phéromones (odeurs sexuelles trompeuses), ni suspendu dans les branches des bouteilles

prend fin à l'aube de la retraite, dans trois ans.

Les bonnes années, les oliviers lui apporteront, au mieux, un complément de revenu. En 2011, ils ne couvrent même pas la consommation de son entourage de 3 l d'huile par mois. Elle tient au projet, moins dans le but d'obtenir un label Bio que pour rétablir une qualité. Elle s'enorgueillit d'avoir élevé ses enfants «en boycottant les fast food, la télé, les colas» ; et que tous, même son grand garçon, sachent cuisiner.

Elle a entrepris de nettoyer les arbres des poisons.



Au cours de formation elle escomptait «se renseigner sur la pratique de l'agrobiologie, la vente d'huile, l'accueil de visiteurs». Pour la première fois, cet hiver, elle a taillé un olivier, bien que certains en biologie refusent la taille. Elle a mis la récolte de 2010 en bouteille, dessiné l'étiquette, acheté des bouchons, assisté aux réunions techniques de la profession. Mais très vite autre chose l'a captivée. Ça lui est apparu dès le 28 octobre, première visite du groupe de stagiaires, chez Yvette de PEYER, maraîchère bio sur de petites terrasses, des faïsses, dans la montagne

près du Vigan. Cette femme «géniale» travaille avec son mari Andy. Ils reçoivent aussi des groupes d'enfants sur la ferme. Tous deux déploient des trésors de gentillesse, de connaissances et d'organisation. Michèle s'y attendait moins : ces jours hors du bureau lui apporteraient du recul. Elle «relativise davantage» aujourd'hui, pose un nouveau regard sur ce qu'elle a pu accomplir dans la journée, ou non. Vit un autre rapport au temps. La formation lui a donné cela : «une pause enchantée».



«J'ai pris du temps pour moi : j'ai dit, j'irai pas travailler, je ne m'occuperai pas de la maison, je rencontrerai d'autres personnes... J'étais ravie de partir le matin : c'est joli, quand on va là-bas, Saint-Nazaire-des-Gardies, il y a un point de vue du Mont Ventoux jusqu'à Coutach. Chaque personne qui était là avait quelque chose, chacune ; ce n'était pas de l'impudeur. Je me laissais porter par l'énergie du groupe.

- Et les oliviers ?

- Je sais que je ne laisserai pas tomber.»

Boissons douces

Au mois de décembre, se souvient Marjorie, «on était toutes à se dire : oh la la je n'y arriverai jamais... Je crois que c'est le soleil.» Le soleil qui vous manque quand les jours redeviennent courts.

En pareille saison, on vit sous l'éclairage artificiel un peu trop rouge et ça joue sur l'humeur des plus sensibles, entraînant apathie, boulimie et tristesse. Dans les pays de Scandinavie, on installe les gens sous de fortes lampes bleutées pour régler les sécrétions de l'épiphyse au centre du cerveau, et soigner la déprime d'hiver, appelée SAD («triste») pour Seasonal Affective Disorder : «syndrome émotionnel saisonnier».

Décembre 2010, pour Marjorie, ça voulait dire conduire en pleine nuit dans la montagne, sur les routes à lacets, jusqu'à l'école : quinze minutes. Puis deux jours par semaine, descendre dans la pénombre jusqu'au CIVAM, dans la plaine sur une butte : un puech, -le Puechlong- avec vue sur les crêtes dans la gloire du matin : quarante minutes. Bien entendu remonter le soir par les tournants vers la vallée où la

nuit tombe tôt, rechercher les enfants chez des amis, quarante minutes encore. Elle s'est montrée pourtant très assidue au stage, comme Thérèse et Maryline. «Elle trouvait des relais pour les enfants explique la première, ou elle avait du retard, mais pas beaucoup. Une ou deux fois, elle a amené le plus jeune». Cette constance les soutenait.

Mais en décembre un autre besoin s'ajoutait pour Marjorie à la faim de lumière. Elle s'y réfère à demi-mot : «...Je crois que c'est le soleil ; on se demande quand ça va repartir». La végétation, bien sûr. La vibration du monde végétal, très atone en hiver.

Le mot «plantes» revient tout le temps dans son discours. Par exemple, dans l'entretien mené par Latifa Bounzel, pour un master d'ingénierie en formation : «le maraîchage, explique Marjorie, ce n'est pas mon truc : moi, ce sont les plantes». Comprendre les herbes médicinales et aromatiques, le plus souvent sauvages mais aussi cultivées. Quand Marjorie parle de jardins, elle entend collection de fleurs, feuilles,



écorces, bourgeons, racines à tisanes, à assaisonnements culinaires, à eaux florales et à parfum.

Cueilleuse et jardinière de plantes médicinales, elle a opté pour le CIVAM à cause de la douceur au téléphone d'interlocuteurs qui ne l'avaient jamais vue. Elle ne pouvait pas suivre de formation à d'autres moments de l'année. Surtout pas au printemps, quand éclosent les fleurs, le romarin, le thym, ainsi de suite, tandis que les teneurs en huile essentielle augmentent en réaction à la chaleur. Il faut engranger les récoltes au maximum de potentiel. Marjorie s'est équipée d'un séchoir pour en réduire le volume, espèce par espèce, à des taux très précis d'humidité. L'été, elle le consacre à ses enfants dont le père est décédé, qui ont besoin d'elle, absolument. Il lui fallait un projet pour l'hiver, une activité à mener dedans. Elle a pensé à fabriquer des limonades, biologiques bien sûr, les aromatiser et colorer.

Elle part de constats : «à force d'être enceinte et d'allaiter, avoue-t-elle riant, j'ai bien vu qu'on n'avait rien à boire». Rien de non toxique au sens premier, c'est à dire sans alcool, à part les sodas industriels

et les sirops. Pas grand-chose non plus sans additif chimique, qu'il s'agisse de colorants dont, pour plusieurs, l'UE (Union Européenne) oblige à signaler qu'ils perturbent le comportement des enfants ; ou encore d'édulcorants comme l'aspartame, cancérigène non prouvé, mais le soupçon suffit. Selon le laboratoire Boiron, leader mondial en ce domaine, 65 % des mères en France déclarent soigner leurs enfants à l'homéopathie : c'est dire si elles redoutent la toxicité.

La natalité se porte bien, le marché potentiel de boissons douces existe. On trouve certes des limonades bio dans les boutiques de la région, mais à 2,3 € les 75 cl (trois verres), une mère de famille y regarde à deux fois et conserve la bouteille, pour ne pas se reprocher de gaspiller. D'ailleurs c'est écrit dessus, il s'agit d'eau gazéifiée : on y a injecté du gaz. Or selon Marjorie les vraies limonades pétillent par fermentation.

Enfin, on ne peut pas vivre des herbes dans ce pays, pourtant doté d'une biodiversité enviée.



Voilà le paradoxe : on vient de Suisse ou d'Allemagne cueillir l'Arnica montana, l'herbe des coups et des bosses, sur les sommets des Vosges et d'Auvergne. Mais le décret signé Philippe Pétain, en septembre 1941, qui supprime le diplôme d'herboriste, reste en vigueur. Cueilleurs et cultivateurs français fournissent de grands laboratoires comme Boiron qui les forme au besoin (Boiron, le richissime, ne leur demande pas moins de 9 t d'Arnica chaque année). Ou bien ils s'associent en GIE² mi-artisanal, mi-agricole. C'est au GIE Plante Infuse de Sainte-Croix-Vallée-Française, en Lozère, que Marjorie a appris le métier.

Les tisanes ne se vendent pas cher. Le GIE constate qu'il faut transformer, en huiles essentielles, en eau de mélisse, en cosmétiques, pour se financer. Mais c'est précisément le bas coût des soins qui faisait tout l'intérêt de l'herboristerie de ville, au bord de l'extinction. Marjorie s'y connaît à fond. Sa science de l'alambic a étonné le groupe de stagiaires, en visite à Sainte Croix le 13 janvier. Elle pourrait apprendre le conseil thérapeutique. Pas exercer, à moins de décrocher un diplôme espagnol, allemand ou anglais.

Les autres conséquences tombent sur l'environnement : cueillir ne s'improvise pas. Sans le savoir, des amateurs arrachent des souches de thym qui mettent cinq ans à repousser. Après eux le désert. La Turquie perd ainsi sa couverture végétale et sa biodiversité en organon cueilli par des populations marginales pour l'industrie européenne des pizzas. En France où l'on a des cueilleurs professionnels, la différence se voit selon Marjorie : «après nous, c'est bien plus joli» : ils taillent la plante en sorte qu'elle reprenne plus touffue. La lavande vraie à l'abandon lui paraît si maigre, «si moche qu'on n'a pas envie de la cueillir».

²Groupement d'Intérêt Economique



Après dix ans dans un secteur aussi méconnu, on plonge avec délice dans l'atelier Reconnaissance des Acquis de l'Expérience, animé par Sophie Péronne du CIVAM et Célia Basset du Service Action Sociale de la MSA Languedoc³. Agréable de retrouver comment on s'est sorti des petites circonstances de la vie où les autres décèlent vos capacités ; et de découvrir les leurs, en groupes de quatre, très intimes, au fil de huit séances, puis décembre est venu.

Changement de programme, c'était le temps des experts. «On se sent un peu noyé dans la théorie. Tu mets ton projet de côté et tu écoutes des intervenants

³Mutualité Sociale Agricole



très compétents. Tu sens qu'ils savent de quoi ils parlent. Tu sais qu'ils ont des informations pour toi. Mais en deux heures que veux-tu ? Mais je trouvais intéressant d'observer comment s'organise la formation. Ce doit être parce que j'ai étudié l'ethnologie»...

De toute façon, Noël passé, les jours rallongent. Marjorie épiluchait les catalogues de matériel, achetait un pèse sirop, des bouteilles et des bouchons. Elle essayait la recette de limonade recueillie d'une dame âgée (l'ethnologie, toujours). Au printemps, elle en fournirait trente bouteilles pour un mariage, colorées joliment en rose, aux pétales de coquelicot.



Elle travaille maintenant au secret de la conservation. La clé, c'est d'arrêter la fermentation, ce qui tient en partie au dosage de sucre, en partie à l'acidité. Elle expérimente avec un producteur de bières biologiques qui s'intéresse au projet. Très sérieusement : depuis le stage, si c'est raté, elle «n'hésite plus à tout jeter».

Cet automne, Marjorie a participé à la plantation de 3 000 pieds de mélisse dans un bois de châtaigniers. Les plantes, ça n'arrête jamais.





Partager le vin



A la sortie du village, un chemin quitte la route et monte à droite sur la colline dans la forêt. La piste passe un col, redescend, se divise, remonte parmi les Pins d'Alep à perte de vue. A leur présence, on reconnaît les terrains pauvres, car ils se contentent de peu de sol. En fait le Bois de Lens s'étend sur un massif rocheux où l'on exploite des carrières depuis l'Antiquité, pour une pierre blanche très dure, meilleure que celle de Carrare pour les sculpteurs. Sous les arbres, personne. Ça et là des affûts, miradors en planches assez bas, délavés par la pluie, pour la

chasse au sanglier. Il faut vingt minutes en voiture pour arriver.

La vigne s'étale sur les hauteurs dans une grande combe en pente insensible, avec les Cévennes en bleu dans le fond. A l'orée du bois, le feuillage sombre des lauriers tins et des arbusiers brille dans la lumière du matin. Tout autour la forêt, sur près de 10 000 ha, atténue tous les sons. On aperçoit les vendangeurs au loin sans les entendre. C'est le dernier jour de la récolte. Odile et Gilles gardent cette vigne pour la fin.



C'est par là aussi qu'ils ont commencé, il y a quinze ans, quand ils se sont «mis à leur compte», lui œnologue et directeur de cave coopérative, elle secrétaire comptable pour le même type d'employeur. Ils n'ont pas arrêté le travail salarié ; ils ont loué cette vigne au milieu de nulle part, difficile d'accès, avec un bail rural de 99 ans. Seuls pouvaient s'y intéresser des tenants convaincus de l'agrobiologie : les chenilles, comme on sait, propagent les spores des maladies de la vigne et les oiseaux des bois dévorent les chenilles de bon cœur.

Ce faisant, ils prélèvent un peu de raisin : c'est comme ça en bio, on partage avec les amis, voire les ennemis, qu'on ne cherche pas à éliminer complètement. Par la suite, Odile et son mari ont loué d'autres parcelles de collines et acheté un peu de fonds de vallée.

Mis à part les souvenirs des débuts d'un vin réputé («mon fils avait dix ans», confie Odile) et la beauté du lieu («j'aime ces couleurs d'automne»), une autre raison pousse nos vigneronnes à réserver cette vigne

pour la fin : le cépage Grenache mûrit lentement et devient très sucré. «Celui-là fait à peu près 15°» juge l'œnologue. Hélas les sangliers s'en sont gorgés. Or cette vigne choyée se vendange à la main, dans des caisses rigides, en sorte de ne pas abîmer le raisin. Odile se voit contrainte de soulever, déplacer, reposer sa caisse sans arrêt, de cep en cep. Beau-

C'était là son projet pour le stage du CIVAM, bien sûr, très nécessaire à divers titres quand on vend du vin en circuit court. «Avant on ne travaillait qu'avec des professionnels, on continue, mais on va sur les salons ; c'est Odile qui a insisté, je n'y serais pas allé», a raconté Gilles à Latifa, l'interrogeant pour son master sur «Le rapport de genre en milieu agricole». Les



coup plus fatiguant que d'habitude mais elle sourit, vaillante malgré tout. L'an prochain ils surveilleront la vigne de plus près pour passer avant les sangliers. A sept, ils en ont pour la journée, la machine à vendanger en aurait fini en une heure. Le couple l'utilise dans d'autres vignes. «On est très fiers de cet endroit» avoue Odile ; et Gilles : «c'est ça qu'on aime, vendanger avec les gens». Lui doit s'en aller cependant, descendre au chai s'occuper de l'encuvage, très long et délicat. Ce chai, ils le partagent avec d'autres vigneron. Chacun ses cuves et sa pompe, sous un même toit. Mais Odile et lui rêvent d'une petite cave, dite encore caveau, pour l'accueil des visiteurs.

grossistes discutent les prix, il faut parfois les relancer pour obtenir une commande, bref : «mieux vaut cinq cent petits clients que trois gros». Sur les salons, les amateurs, attirés par l'étiquette «Bio», reviennent pour le vin merveilleux du domaine Leyris-Mazière. Ils deviennent des relations, quelquefois des amis. Ils peuvent passer chez eux, l'été, à l'improviste en vacances dans le Gard. Dans leur maison très pleine où vit la mère d'Odile, nos héros n'ont pour les dégustations qu'une petite pièce donnant dehors, sans même une table : presque un placard. Selon Thérèse les plans auraient été tracés, Odile posséderait un talent de géomètre, mais durant le stage personne n'a rien vu. «Oui, oui, c'est vrai» dit

elle, les plans existent, «il faut que je m'en occupe». A l'inverse de Michèle qu'elle connaît bien -c'est une voisine- et encore mieux depuis la formation, son rapport au temps ne semble pas modifié. Le temps c'est pour le raisin qui se remplit de sucre, pour la vendange à la main, pour le vin qui s'élabore, pour Odile pas vraiment.

lieu féminin. Elle a élevé deux fils, travaille pour des viticulteurs, elle avait oublié ce confort. Les femmes vivent l'urgence différemment. On l'a compris en 1995, avec la découverte que l'ocytocine circulait davantage dans leur sang. Le cerveau des hommes en produit aussi. Mais chez nombre d'espèces, la réponse à la menace : tonicité pour l'attaque ou la



En revanche elle revendique d'avoir gagné en efficacité. Bizarrement son mari aussi, comme par osmose. «On a pris conscience qu'il fallait de la rigueur, explique-telle. Quand on va dans les salons, les mailings sont partis à temps.» Lui reprend en écho : «même moi, j'ai moins rouspété. S'il n'y a personne sur le stand, soit je prends l'ordinateur de la cave, je bosse, soit je vais déguster un peu partout. Mais là, à Paris, je n'ai pas eu le temps de déguster. Ça avait l'air dur, tout le monde rouspétait, nous on a bien vendu.» Même aux clients les plus fauchés, ceux qui n'achètent qu'une bouteille, ils aiment parler, pour le contact humain. La nouveauté pour elle c'est d'avoir retrouvé un mi-

fuite, devient chez les femelles, sous l'influence de l'ocytocine, sédation, élévation du seuil de la douleur, réduction de la peur d'autrui. Du point de vue de l'évolution ça se comprend. Pour caricaturer, les hommes se préparent à courir, les femmes, encombrées par leur marmaille, communiquent pour s'organiser. Chez la souris, l'hormone augmente le taux de sérotonine, nécessaire chez les humains à l'équilibre mental. Des psychiatres en ont déduit que la meilleure chose pour un homme serait de parler avec une femme. En effet le taux d'ocytocine augmente par les contacts physiques et verbaux bienveillants. En milieu masculin, une femme peut en manquer cruellement. De l'avis de plusieurs au CIVAM, Odile s'est ouverte.

«Le stage était axé sur le travail sur soi, avouet-elle, ça peut faire mal, mais après on va mieux». Et encore : «je croyais avoir des problèmes mais à côté d'autres, ce n'est rien».

Sans être fille d'agriculteurs, comme Michèle, elle a toujours vécu dans des villages. Ses parents louaient un appartement avec un parc à Grabels, dans

ce qui fut la très belle campagne de Montpellier. Aujourd'hui un lotissement vient se coller autour de sa maison. Elle le prend avec philosophie, bien que l'image du vin en souffre. Achète les melons excellents du voisin, même s'ils ne sont pas Bio, au moins ils n'ont pas transité par Rungis, et pollué de cette autre façon. Soucieuse de l'économie locale, elle



n'aura pas recours à l'auto-construction. Elle souhaite embaucher le maçon du pays pour édifier la cave. Ça dépend de la banque maintenant. L'été lorsqu'il fait chaud, ils partent en promenade dans les vignes de nuit. Il faut être «idiot pour marcher la journée», estime Gilles. C'est après, en rentrant, sous les étoiles, qu'ils se verraient bien attablés avec

des amis belges ou allemands «quatre morceaux de fromage», la cuvée des Pougues (blanc) et la Numéro sept (rouge). «On ne cultive presque que des endroits intéressants». Les vignes rendent un autre service. Le Bois de Lens a brûlé en 1990. Le feu a révélé un sanctuaire antique, à une divinité féminine inconnue. Seules les vignes arrêtent de tels incendies.



Refondation

S'il y a quelque chose qui marche en Bio, c'est bien le maraîchage, surtout dans le Midi, où l'on voit des producteurs sur tous les marchés -à la différence, criante, par exemple, de Paris. Les très nombreux marchés de la capitale offrent à la rigueur des pommes «non traitées» des maraîchers d'Ile-de-France, dont les stands attirent une queue sans fin : compter une heure d'attente pour ce type d'achat. Certes la capitale dispose de marchés biologiques, deux le samedi, un le dimanche. Mais Nîmes et Montpellier en abritent chacune deux par semaine, où régulièrement apparaissent de nouveaux jardiniers.

A cela mille raisons, dont entre autres, le très haut coût des terres de Beauce et de Picardie, très convoitées, vouées des décennies à la trilogie maïs/blé/betteraves, avec arrosage de pesticides assez copieux pour décourager tout voisinage bio. Sans parler de l'assèchement des eaux souterraines et du sol par le maïs et l'étanchéité urbaine, l'arasement des arbres et des haies. En vingt ans la situation a basculé : on mangeait fort bien à Paris, pour une somme modique. Ça revient moins cher aujourd'hui dans le Gard, l'Hérault, le Vaucluse. Le prix des légumes Bio reste stable car si la clientèle augmente, par l'afflux de population, l'offre croît dans le même temps. Toutefois les agriculteurs ne travaillent pas que pour l'argent, en contact avec le ciel et la terre : ils jouent un rôle social. On préfère ne pas imaginer la vie moderne sans eux. On se demande parfois où ils trouvent ce courage et cette honnêteté.

Elisabeth et son mari tenaient en fermage 12 ha dans l'arrière-pays. Elle, comptable de formation, soignait



le potager et les chèvres, fabriquait le fromage. Lui s'occupait de centaines de volaille et finissait ses études d'agriculture. «Ce qu'on lui apprenait, je l'appliquais, dit-elle. La Bio, il l'a étudiée seul». Elle le décrit aussi comme méticuleux, mécanicien accompli. «Ça aurait pu durer, mais la propriétaire voulait que ce soit joli».



Pas de motoculteur au milieu de la cour, même en plein jour, merci. Un matin, sur un de ces marchés où ne circulent pas que des objets matériels, mais des propos, des informations, des sentiments même, une voisine qui les aimait bien, leur propose une location-vente sur dix ans : 1,2 ha où elle produisait des plants, sur la rive du Vidourle près de Quissac.

Ils ont sauté le pas. «*On s'est mis à fond dans le maraîchage, sur les quatre saisons, en rotation.*» Une serre servait de hangar, l'autre pour les cultures, ils vivaient en gîte rural.

Le Vidourle représente une frontière symbolique, qui atteint 5 km de large à Lunel lors des crues. Au delà, le département du Gard, censé appartenir au Languedoc, évoque la Provence. Ainsi pensait Lawrence DURRELL (1912-1990) qui pour cette raison avait choisi de se retirer à Sommières. La Provence, après guerre, c'était le lieu, par tradition, où l'on envoyait les jeunes gens pour guérir leur chagrin d'amour par la douceur des paysages, écrivait-il dans son journal. Devant un touriste d'humeur sombre, un paysan pouvait commenter, complice : «elle devait être bien jolie...».

Mais le Vidourle peut devenir un démon. Le 9 septembre 2002, l'épisode cévenol habituel dépasse les records : sur la mer encore chaude, une lourde vapeur d'eau tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, comme toute dépression, et se condense en pluie sur les Cévennes, avec fracas. A cause de la rupture de digues il y aura vingt trois morts. Le Vidourle coule plus vite que la Seine en 1910, lors de l'inondation de Paris : 2500 m³/s contre 2400 m³/s. Elisabeth et son mari perdent tout le matériel, les serres écrasées par une vague d'eau, les cultures d'automne et d'hiver.

Des confrères leur font confiance, leur donnent des plants, la Fondation de France une aide pour un tunnel. Ils ont perdu la mention AB¹ ils font «tout à la main» pendant deux ans. En 2003, c'est l'inverse : canicule et «sècheresse du diable», le lit du Vidourle expose ses rochers.

¹AB Agriculture Biologique, logo de l'Etat Français.

Ils se dotent d'outils, récupèrent la mention, revendent des produits Bio d'autre provenance, s'en remettent lentement. En vieillissant pourtant, ils souhaitent changer. Olivier suit des cours d'œnologie. Tous deux cherchent des vignes, pour rendre leur travail plus saisonnier. Réorganiser leurs activités, Elisabeth vient au CIVAM chercher un accompagnement sur ce projet.

Une première terre, près d'une zone constructible, leur file sous le nez, alors que sinistrés, ils auraient dû bénéficier de la priorité. Elisabeth ose l'écrire au ministre. Réponse, de la direction de la SAFER² :

Au bout de chaque rang une étiquette : Pinot, Syrah, Grenache, Merlot, Clot, Tanat, Alicante, Cinsaut... Chaque clone s'aligne par centaines de pieds sur un rang. Il s'agit du jardin expérimental du fondateur disparu d'une grosse société viticole, dont les héritiers n'ont cure. Chaque cépage possède ses exigences de taille, son heure de récolte. Devant pareil casse-tête, un agriculteur normal commence par tout arracher. Connaissant leur constance face à l'adversité, peut être compte-t-on sur le couple pour tout garder. En tout cas, la SAFER l'autorise à se lancer dans des essais avant l'acquisition.



nez nous voir, on a un lieu à vous montrer. C'est ainsi qu'ils débarquent sur un coteau magique, sorti d'un livre de Jean GIONO. Au bas du chemin, un chêne immense. En haut, un bois de chênes blancs. Non pas seulement un signe d'eau, mais de distribution d'eau dans le sol et l'atmosphère, cette eau que les racines puisent au tréfonds. Montagnes dans les lointains. Le plus beau, c'est la collection de vignes, qui abaisse le prix du terrain.

Ils ne demandaient pas mieux, pressent du jus de raisin blanc et vinifient divers mélanges, cherchant des goûts particuliers.

«Tu te rends compte du nombre de cuvées qu'il faudra ?» a demandé Odile. Ce type de question dit Elisabeth «m'a aidée à concrétiser». On ne l'a guère vue à la formation, peut être moins que Menou, encore plus occupée.

²Société d'Établissement Foncier et d'Aménagement Rural

Elle apprécie la Reconnaissance des Acquis de l'Expérience (RAE)³ qui lui a révélé une polyvalence qu'elle s'ignorait. De l'extérieur ça paraît peu croyable : tout le monde ne passe pas du fromage de chèvre à la lettre au ministre. Mais, non, elle ne le savait pas, c'est un classique justement, la raison d'être de la RAE.

Seul regret : Elisabeth aurait voulu que la formation lui permette d'établir un prévisionnel. «Je vais toujours trop vite». Elle porte son dossier à la banque dès la fin du stage, essuie un refus. Le couple se tourne alors vers un cabinet conseil qui s'engage à ne pré-

Au delà de l'outil de recherche en œnologie, la collection de vignes présente un autre intérêt. A partir des années 1970, les autorités ont incité les viticulteurs à planter des clones, identiques, productifs, bien adaptés à la mécanisation et aux traitements. Mais fragiles aux mêmes maladies : cette diversité est un gage de santé quand le Grenelle de l'Environnement impose de réduire les intrants. Dix cépages seulement couvrent 70 % de la surface de vigne en France, alors qu'il en existe 600 d'origine française dans le monde. En Languedoc-Roussillon, selon le guide «La biodiversité se cultive aussi», édité par la



senter qu'un projet abouti. La vigne n'occupe pas les 17 ha en vente. Dans l'idéal, nos amis voudraient un bâtiment près des arbres et très écologique. Le conseiller cherche une solution pour que l'affaire rapporte dès la première année. Il pense l'avoir trouvée avec l'aménagement de parcelles pour des chevaux, gardés là en pension.

Région, de telles collections sont rares. La plus belle, Nationale, de l'INRA³ à Marseillan dans l'Hérault (7 000 clones), n'est même pas assurée de pouvoir renouveler son bail. Conserver cet endroit, c'est aussi servir la communauté.

³Reconnaissance de Acquis de l'Expérience

³Institut National de la Recherche Agronomique

Le jardin des semences



C'est un coin de garrigue très perdu, ouvert à tous les vents, mais avec une source, une rivière à sec en cette fin d'été, sous les frênes, les buis et les chênes verts. Pour arriver, il faut passer les tunnels en plastique et le hangar à outils agricoles. L'entrée se cache sous des lianes, capucines, pommiers sauvages et bambous. Un bébé de cinq mois se tient assis sur le parquet tout neuf, poli amoureuxment. Il contemple sa mère qui fabrique du pesto pour l'hiver. L'odeur du parmesan broyé monte dans l'ombre. «Ce n'est quand même pas du pecorino» dit Silvia avec un sourire : elle n'a pas trouvé de fromage de brebis très fort à l'italienne. Du basilic, en revanche, elle en à revendre, sur la table devant la porte, pour finir la préparation. Elle veut bien parler une heure, avant

d'aller déterrer les pommes de terre avec Stéphane, sous le regard attentif de l'enfant, jusqu'à la nuit. Sur le formulaire d'inscription à la formation du CIVAM, Silvia définit ainsi le projet : «produire des semences potagères, à lancer à l'automne 2011. Travail du sol avec traction animale. Terrain prêté par une amie. Site isolé sans risque de croisement». L'idée vient selon elle, d'une «difficulté, une recherche sur le partage du travail» avec son compagnon depuis quatre ans. Pas facile de gérer un jardin à deux, encore moins pour une femme qui arrive dans le potager d'un professionnel. Menou l'a vécu aussi, et souhaite comme elle de l'autonomie. Elles en ont discuté toutes deux, et avec Elisabeth qui a conçu son jardin actuel avec son mari.



«C'était quand même mon rêve d'être maraîchère, reconnaît Silvia... mais on veut tous les deux chacun faire à sa façon.

- Silvia a besoin d'expérimenter, observe Stéphane sur le pas de la porte, qui sort dans le soir.

- Lui, il a étudié l'agriculture. Ce qu'il fait, il l'a essayé. Moi, je débutais, je suis de la ville, j'ai une formation très théorique. Dans le partage des tâches, il s'occupait des plantes, moi des animaux». En réalité, elle sait assez de biologie générale et zoologie, pour avoir envisagé d'écrire une thèse sur les tortues. Mais un bagage scientifique ne nuit pas, en agriculture de nos jours.

Stéphane a tout organisé sur la ferme, sous un climat beaucoup moins favorable aux jardins que celui par

exemple de Paris, où il pleut à peine tous les jours. Il écoule ses récoltes dans une AMAP, Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Le système inventé dans les années 1960, s'étend en France depuis 2001 : des amateurs acceptent de financer un agriculteur, en lui achetant toutes les semaines un panier de fruits, légumes, œufs etc. Fin 2011, on comptait 5 AMAP dans le Gard, 10 dans l'Hérault, 2 dans l'Aude, 1 en Lozère, 11 dans le Vaucluse et 400 000 au Japon qui a créé ces clubs (teikei). L'avantage, pour le client, consiste à mettre un visage sur les produits : ça change du supermarché, son parking, ses néons, ses hauts parleurs ; autre privilège, la garantie de fraîcheur et la possibilité peut-être, d'orienter les plantations, avec le producteur.

L'intérêt pour celui-ci, en plus du revenu, réside dans les rencontres, vitales de nos jours. Car «paysan et médecin sont les métiers intellectuels du XXIème siècle» pour citer l'écrivain et microbiologiste, œnologue et pédologue Claude Bourguignon.

«Les semences, ça m'intéressait déjà», raconte Silvia. J'ai commencé un petit jardin pour garder la graine de salade, de tomate, de poivron...». On le voit dehors en arrivant : le carré de semences se reconnaît aux fleurs fanées, montées en graines, brunes, flétries, tout aussi belles quand on aime d'amour les végétaux. Silvia y a installé des médicinales : soucis et camomilles se dessèchent tranquillement autour d'un magnifique artichaut bleu.

La maturation des graines prend du temps, donc de la place, aux dépens des autres productions. «Une salade, normalement, c'est un mois. Là, c'est six». Pendant ce temps Stéphane livre toutes les semaines 60 paniers censés nourrir 2 personnes 7 jours durant. Ça représente du terrain et sous les serres, une activité intense de rotations. Dehors non plus, les conditions ne paraissent pas optimales pour des cultures d'aussi long terme que les semences. Tous les hivers la température tombe à -15°C ici. En cette mi-septembre il fait seulement 6°C, le matin.

Enfin reproduire des graines avec fidélité exige de s'écarter des mêmes plantes d'une autre variété, en sorte d'éviter le «risque de croisement» que Silvia a mentionné sur le formulaire du CIVAM. Tout bien réfléchi, elle a choisi de transporter le futur jardin dans une vallée à l'abri, où l'une de ses amies élève des chevaux. Dans ce domaine non plus, elle ne débute pas complètement. Le couple a accueilli un stage de traction animale de l'association Terre Vivante 34 en 2010 : deux jours durant ils ont essayé toutes sortes

d'outils agricoles avec les chevaux.

«Le CIVAM m'a permis de comprendre que c'était pour cette année, que j'allais réaliser le projet. Et j'ai beaucoup aimé rencontrer ces femmes...». Elle attendait l'enfant, toutefois. «Au 4ème mois, je me suis autorisée à ne plus travailler» déclare-t-elle avec fierté. Au 5ème, le stage a commencé. Au 7ème, Gilles Hutchinson, qui signe les images de ce livre, l'a photographiée en train de préparer un grand re-



pas. Trois mois après la naissance, Silvia cherchait des producteurs de semence biologique. Elle a fini par rencontrer *Graines del país*, de l'Aude, petite société titulaire d'une mention Nature et Progrès, une des trois organisations ayant obtenu de l'Etat la première protection au monde de l'agriculture biologique, en 1981. Les adhérents doivent garder leur entreprise à taille humaine, payer les gens correctement et utiliser encore moins de chimie que sous le logo AB. En juillet, Silvia a reçu une invitation à se rendre dans l'Aude pour apprendre le métier de multiplicateur.

«Pour l'instant, je découvre. Dans quelques années je me lancerai peut être dans la sélection». *Graines del país* diffuse surtout des anciennes variétés dites de population du fait de leur diversité intrinsèque, par rapport à des hybrides, très homogènes, à haut rendement. Quelques centaines figurent encore au catalogue officiel européen. Les grands semenciers les utilisent pour leurs recherches, et les maraîchers bio, pour leur capacité d'adaptation à différents ter-

qui ne figurent plus au catalogue, dont ils assurent la garde pour l'avenir. Cette responsabilité ne se réduit pas à la multiplication. Elle inclut d'observer et de décrire pour empêcher «la dérive génétique», la perte des traits importants. Forts de ce travail botanique et technique, ils ont constitué l'association des Croqueurs de carottes pour défendre leurs droits - et ceux de la diversité.

La production de semences paysannes représente



roirs, ou de résistance aux parasites, du fait d'un patrimoine génétique étendu. Mais bien davantage ont disparu : 80 % estime-t-on des variétés de légumes vendues en France il y a cinquante ans. Les semenciers bio, tous petits, ont réussi à pénétrer dans les instances officielles qu'ils contaminent avec leurs mœurs rustiques : sortir un couteau par exemple, pour goûter une tomate au champ, au lieu de l'évaluer par des tests de laboratoire coûteux. Mieux, ils organisent des dégustations sur les marchés, avec vote populaire, pour le choix des variétés. Ils ont réussi à sauver des lignées (ou populations) oubliées,

une bouée de sauvetage dans le changement de climat. La traction animale aussi. Ces réflexions apportent de la sérénité. Silvia cherche un tractoriste pour passer une sous-soleuse sur la parcelle du futur jardin, trop endurcie par les galops. Ensuite elle pourra travailler avec le cheval. La pollution de cette seule journée de tracteur apparaît ridicule, s'il est exact que pour élargir une route de campagne, les engins de travaux brûlent pendant deux mois 1 000 l de fuel par jour.

L'empire du safran

50 ou 300 t par an selon les auteurs, la production totale de safran reste un mystère dont personne peut-être ne possède la clé. Un peu nous vient en contrebande du Cachemire dont l'Inde interdit l'exportation des bulbes d'une variété très recherchée. Une autre partie, plus importante, procède de la fabrication de faux safran à partir de pétales de souci, racine de curcuma, fleur de carthame, ficelle, brique, et même viande... «Rien n'est plus altéré que le safran» écri-

vait déjà Pline au premier siècle, ça ne cesse pas. Dans le commerce digne de foi, deux provenances se placent en tête : l'Espagne et l'Iran, cette dernière très réputée, mais introuvable semble-t-il sauf en Orient.

300 t pour le monde entier, ça peut paraître léger si l'on ignore qu'un kilo représente 120 000 à 200 000 fleurs. Encore n'est-ce pas la fleur qui donne l'épice, mais trois petits stigmates rouges issus du



pistil (organe féminin), que chacune contient. Les prix atteignent des sommets pour le plus cher des ingrédients de cuisine, et ce pour trois raisons : sa rareté, ses vertus et sa récolte à la main.

On coupe les champignons avec un petit couteau, on cueille les herbes aromatiques, comme Marjorie, avec une serpette ou un peigne, mais on saisit les corolles de safran entre le pouce et l'index. Les scientifiques d'Israël ont cherché un *Crocus sativus* («cultivé»)

qui émette les fleurs avant les pousses vertes, pour pouvoir récolter, enfin, à la machine sans mettre la plante en danger, en vain. Sur certaines photos, Maryline tient des ciseaux ; en fait, elle détache chaque fil de safran avec l'ongle de crainte de le casser en deux.

Depuis vingt ans déjà, la culture du safran revient en France où elle fut prospère au XVIIIème siècle, dans le Rouergue (Aveyron) et surtout le Gâtinais (Loi-



ret). Ayant lu qu'on pouvait en vivre sur 1200 m² à peine, Maryline rêvait de s'y essayer sur la terre héritée de ses grands-parents, agriculteurs dans les Cévennes. A l'automne 2010, lorsque la formation du CIVAM commence, elle y a déjà planté 3 000



bulbes, ou cormes, en lignes régulières, marquées par un cordeau, car le crocus s'évanouit sous terre au printemps lorsque l'on doit débroussailler. Novembre justement, pour le safran c'est la saison des fleurs, à ne pas confondre avec celles du colchique, très ressemblant, un poison violent. Tandis que le stage débute, Maryline cueille et trie le safran. Il lui en aura coûté, pour apprendre ces gestes. Licen-

ciée économique, Maryline en quête de reconversion explorait la question du safran sur Internet pendant son préavis. Elle s'inscrit à un stage, en juillet 2010, dans le Gard, deux jours à 500 €, qui ne lui ont appris ni la cueillette, ni le séchage, raconte-t-elle



dans l'entretien avec Latifa. «J'en savais davantage par Internet.». Elle paye néanmoins rubis sur l'ongle et trouve des producteurs d'autres régions qui voudront bien la conseiller au téléphone. Car le meilleur safran français se négocie autour de 20 000 € le kilo, selon elle, pour le plus odorant, le mieux séché, chez les chefs cuisiniers, davantage dans le public. Mais «si tu rates le séchage, tu rates tout».

Sur le marché aux épices d'Istanbul, on teste le safran pour les acheteurs dans un grand verre d'eau : un micro fragment la teint illico en rouge, pour le grade supérieur des safrans iraniens, pour les grades suivants en jaune-orangé. Atteindre cette qualité de-

que, de l'Inde du sud (Kerala), de Mashhad en Iran, de Fukuoka au Japon, et de Suez en Egypte, il s'agit seulement d'action anti-douleur et anti-inflammatoire, de soutien dans les chimiothérapies, sinon dans la destruction des tumeurs elles-mêmes (sous la forme



meure «le but». Mais avant d'obtenir ne serait-ce que 20 g, Marylin utilise le safran pour des préparations dont l'épice développe le parfum, relève, exhausse le goût. Il apporte aussi bien sûr, une couleur et une saveur particulière, qui se révèle en bouche souvent après les autres, en dernier.

Quant aux propriétés médicinales, à croire les universités de Castille en Espagne, de Mexico au Mexi-

d'extrait toxique de safran) et d'un anti-oxydant très précieux pour la protection du cerveau, en particulier dans Alzheimer, n'en jetez plus. Ce sujet à la mode occupe sur Internet l'une des plus longues rubriques de l'encyclopédie Wikipedia.

A la mi-janvier, au retour de la rencontre avec les associés de Marjorie au GIE Plante Infuse, les stagiaires s'arrêtent pour regarder, fascinées, les pousses vertes



sur les bulbes précieux. La Reconnaissance des Acquis de l'Expérience a révélé à Maryline une aptitude à son nouveau métier : la minutie. «Je croyais que tout le monde était minutieux», remarque-t-elle avec la modestie typique de ce genre de découverte. Le groupe féminin qui l'entoure lui tient chaud, car dans son travail précédent, les femmes en compétition se montraient peu solidaires. De plus cette enfant de la ville, assez timide, a beau passer la débroussailluse, elle n'ose pas s'adresser à un agriculteur. Il va le falloir cependant, pour trouver du terrain. Bien protégée par l'accompagnement, elle commençait à se détendre quand elle apprend qu'elle ne pourra pas garder les terres ni la maison dans les Cévennes, que son projet se trouve compromis. Entraînée par l'énergie de Thérèse, elle décide

pourtant de partir sous sa protection, à Florac, en avril, pour étudier les transformations, les secrets de conservation des confitures et des coulis. Quand on travaille le safran, il faut s'y atteler au printemps et s'y consacrer l'été, car la récolte a lieu juste avant les marchés de Noël, où l'on vend le mieux, ce qui ne laisse pas le temps de cuisiner. Confitures d'oranges, de fraises et d'abricot au safran commencent à devenir des classiques ; Maryline invente des sablés et des croquants. Elle a commandé de très jolis pots, chers mais il s'agit d'écrins, en quelque sorte, et dessiné une étiquette avec un raffinement que Thérèse lui envie. Elle les garde dans une jolie trousse, soignée comme une commerciale de produits de luxe accomplie. En mai, Odile annonce qu'elle lui louera 1 ha.



Elle peut cultiver ses bulbes près d'une vigne que nos vigneronns ont acquise dans un creux où le soleil tape fort dans la journée mais les nuits se montrent très froides. Cet écart de température durant la maturation du raisin la ralentit, rend le vin apte à vieillir et se révèle aussi excellent pour le safran : les fraîches collines de Bourgogne comptent dans la réputation du vin comme les plateaux enneigés de l'Iran dans celle du safran. Maryline stockera son motoculteur non loin, chez Menou. Tout s'enclenche de nouveau. Elle replantera l'été, au jour choisi selon la lune «pour les fleurs», dans le calendrier biodynamique, avec son mari et leur fils de 14 ans. Elle découvre alors qu'elle dispose, du fait de la reproduction, de 4 500 cormes, certains si minuscules qu'ils ne fleuriront pas avant des années.



Il faut installer tout autour une clôture électrique, contre les sangliers qui réussissent quand même à traverser le champ. «Pour l'instant ils se contentent de passer, ils n'ont pas encore compris que c'était bon» me déclarait-elle en novembre, après la récolte. Et Michèle : «Maryline m'a montré qu'on pouvait changer. Aujourd'hui elle rayonne». Pour moi, voici ce que j'ai appris : le réseau du CIVAM tisse un filet de sécurité, fait de réciprocité et d'échanges où l'on s'avance pour donner.

2009 - 2011 : Quelques temps forts en images



Comité technique partenaires du projet -
14 Juin 2010 - Ardèche



Comité technique partenaires du projet -
27 Sept. 2010 - Vaucluse



Démarrage de l'action collective d'accompagne-
ment - 21 Oct. 2010 - Saint-Nazaire-des-Gardies



Démarrage de l'action collective d'accompagne-
ment - 21 Oct. 2010 - Saint-Nazaire-des-Gardies



Rencontre-témoignage - Yvette et Andy de Peyer,
maraîchers bio en Cévennes - 28 Octobre 2010 -
Le Vigan



Module «Reconnaissance des Acquis de
l'Expérience» - Co-animation FD CIVAM du Gard
et MSA Languedoc Service Action Sociale Gard -
Novembre 2010 - Saint-Nazaire-des-Gardies



Journée inter-départementale sur l'accueil à la ferme
Rencontre-visite chez J.Fort - 28 Novembre 2010 -
Jonquières-Saint-Vincent



Journée-Rencontre inter-départementale sur l'accueil
à la ferme - Visite chez Jean-Pierre Turion -
28 Novembre 2010 - Vers-Pont-du-Gard



Bilan des journées de rencontres-visites -
30 Novembre 2010 -
chez Michèle près de Quissac



Visite du lieu de projet d'Odile -
7 Décembre 2010 - chez Odile près de Quissac



Rencontre avec les élus et acteurs du territoire - 7 Décembre 2010 -
Communauté de Communes du Pays de Sommières



Rencontre-visitte avec Marylise Alibert -
Domaine du SOLIER - 14 Décembre 2010 -
Monoblet



Rencontre-visitte avec Claire Moucot
du GIE Plante Infuse - 13 janvier 2011 -
Sainte-Croix-Vallée-Française



Stratégie de commercialisation, promotion, valori-
sation - 3 février 2011 - Saint-Nazaire-des-Gardies
Animation : Juliette PERES, FR CIVAM LR



Bilan de l'action collective gardoise -
1er Mars 2011 - Domaine Ste Octime - Sardan -



Rencontre-réunion de suivi du groupe gardois -
2 Juillet 2011 -
chez Michèle près de Quissac



Forum inter-régional de restitution des 3 années
du programme -15 novembre 2011 -
au Centre du Scamandre à Vauvert

Table des matières

Projets au féminin en milieu agricole et rural	p 4 - 5
Glaner pour tous	p 6 - 11
Une renaissance	p 12 - 15
La mutation des oliviers	p 16 - 21
Boissons douces	p 22 - 25
Partager le vin	p 28 - 33
Refondation	p 34 - 37
Le jardin des semences	p 38 - 41
L'empire du safran	p 42 - 47
2009-2011 : quelques temps forts en images	p 48 - 49
Remerciements	

Nous remercions...

les partenaires financiers :

- le Fonds Social Européen en Languedoc-Roussillon,
- la Région Languedoc-Roussillon,
- le Département du Gard,
- la Délégation Régionale aux Droits des Femmes et à l'Égalité Languedoc-Roussillon,
- le Fonds de formation VIVEA

les partenaires techniques et partenaires de notre réflexion :

- la MSA Languedoc, service Action Sociale Gard, et en particulier Sylvie SORO, Marie-Hélène FALQUE, Célia BASSET et Anne CAMPOS
- l'INRA Supagro Montpellier, en la personne de Dominique PATUREL, chercheur en sciences de gestion
- les collectivités locales du territoire de recrutement des femmes participantes, et en particulier les chargées de mission Cendrine RUBIO pour la Communauté de Communes Pays de Sommières et Pascale CHEREAU pour la Communauté de Communes Couch Vidourle

les collègues et administrateurs des structures

CIVAM qui ont travaillé avec nous pendant trois années : la FD CIVAM Hérault, la FD CIVAM Ardèche, le GR CIVAM Provence-Alpes-Côte-d'Azur et la FR CIVAM Languedoc-Roussillon

les agricultrices et agriculteurs du réseau de la FD CIVAM Gard qui ont accompagné et enrichi la réflexion

Latifa BOUNZEL, stagiaire de la FD CIVAM du Gard en février-mars 2011

et bien sûr les participantes au stage organisé et animé par la FD CIVAM Gard entre octobre 2010 et mars 2011, qui ont bien voulu se prêter au jeu du suivi photographique et des questions et échanges avec Marie-Paule NOUGARET : Elisabeth, Marjorie, Maryline, Menou, Michèle, Odile, Silvia, Thérèse.

L'équipe de la FD CIVAM Gard

Pour en savoir plus...

Le site Internet de la FD CIVAM du Gard :

www.civamgard.fr

avec une page entièrement consacrée à l'action d'accompagnement.

Le blog : <http://huitfemmes.canalblog.com>

Blog du groupe de femmes qui ont participé à l'action collective gardoise.

Le film-documentaire «Projets au féminin en milieu agricole et rural»

Tout en mettant en avant l'accompagnement collectif conçu et réalisé par les CIVAM, ce film prend la forme d'un documentaire de création ancré dans les territoires de vie et de projet des femmes. Il montre combien le travail en collectif est une importante source d'énergie pour développer des activités économiques en milieu agricole et rural.



Ce sont huit projets de vie.

Pas pour gagner sa vie seulement, huit projets sur un territoire, des garrigues aux Cévennes, du Pic Saint Loup à Saint Nazaire-desGardies.

Chacun ancré dans une existence de femme à la campagne, toujours méconnue. Chacun examiné, adopté et modifié, bercé, nourri quatre mois durant, dans un temps de recul, mais en place par la Fédération Départementale des Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le milieu rural du Gard, d'octobre 2010 au printemps 2011.

Tout a commencé bien sûr avant, par une longue préparation des CIVAM. Aucune des femmes n'a suivi cette formation par hasard. Elles correspondaient à un profil qui a lui même évolué. Ayant appris à se connaître au miroir de l'autre, elles ont formé un groupe qui les a soutenues au dessus des abîmes du changement. C'est cette histoire que nous aimerions raconter.



FD CIVAM du Gard



L'action «Soutenir le rôle des femmes dans la création d'activités complémentaires sur les exploitations agricoles fragiles du Sud-Est méditerranéen» est cofinancée par l'Union Européenne.

