

# Stage de Jackson (et Kauana) par le biais de l'Association SOLEIL

Le stage s'est déroulé dans la période comprise entre le 19 août et le 4 novembre 2018, sur des propriétés familiales. Ces dernières mènent des activités liées à l'« agrotourisme » (accueil paysan) et à la production bio. Il a été réalisé dans deux Régions françaises, à savoir l'**Auvergne-Rhône-Alpes** et les **Pays de la Loire**.

Nous avons pu découvrir des activités et des initiatives diverses, liées aussi bien au contact et à la réception des visiteurs dans les propriétés, qu'aux moyens de production et de vente directe. Plusieurs unités familiales de production ont été visitées, menant des activités et des services diversifiés suivant le tableau ci-dessous :

<b>Propriété</b>	<b>Localisation</b>	<b>Activités</b>
Gérard et Laurence	Mayenne	Accueil paysan, production bio et vente directe
Didier et Aline	Vendée	Accueil paysan, production bio
Marie-Hélène, Christian et Elisa	Vendée	Accueil paysan, production bio et vente directe
Pierre-Yves et Josiane	Vendée	Accueil paysan
Gérard et Olivier	Loire Atlantique	Accueil paysan, production bio
Maxime et Céline	Savoie	Accueil paysan, production bio et vente directe
Claude et Chantal	Savoie	Accueil paysan, production bio et vente directe
Catherine Mahé	Mayenne	Production de plantes aromatiques
Eliane de Genève	Isère	Accueil paysan, production bio
Pierre, Anne et John	Mayenne	Production bio et vente directe
Christophe	Mayenne	Production bio et vente directe
Antoine	Mayenne	Production de pain bio et vente directe
Ludovic	Mayenne	Production de miel
Brasserie « La Copo »	Mayenne	Production de bière bio
Cyril et Florence Varone	Mayenne	Production de plantes aromatiques et médicinales
Elisabeth (ferme de La Papinière)	Mayenne	« Ferme de découverte » (?!?) et production de lait de chèvre
Pascal Orain	Mayenne	Production de lapins et vente directe
Floriane	Mayenne	Production de fromage de chèvre et vente directe

Au sujet de l'accueil paysan, nous avons pu observer que les pouvoirs publics ont joué un rôle important dans le développement de cette activité en créant des itinéraires de randonnée qui servent à attirer les touristes dans la région et les propriétés concernées. Cela contribue à stimuler l'économie locale de ces régions. Une des activités d'accueil paysan qui a attiré le plus notre attention fut celle de ferme pédagogique, que nous avons pu rencontrer dans la propriété de Claude et Chantal (dans la ville de Chambéry). Les enfants, principalement d'âge scolaire, vont sur place pour connaître les moyens de production et les soins apportés aux animaux. C'est une forme de sensibilisation pour l'enfant, montrant l'importance du travail effectué par les paysans des exploitations familiales. C'est aussi une forme de diffusion puisque l'enfant le racontera à ses parents et amis. À leur tour, ils auront envie d'aller visiter la ferme pour vivre l'expérience racontée par l'enfant.

Nous avons pu participer à certaines fêtes, comme par exemple : « La Terre en Fête » (à Fontaine Daniel, en Mayenne) et la fête de l'agriculture paysanne (à Chambéry, en Savoie). Des activités diverses s'y déroulent, telles que : exposition de produits, marchés, attractions culturelles et autres qui servent à faire connaître le patrimoine de la région ainsi que les activités des producteurs. Elles servent aussi à faire appel à des forces militantes pour les luttes sociales, comme dans le cas de la fête « agriculture paysanne » où de nombreuses personnes débattaient et cherchaient des participants pour le mouvement anti-nucléaire dans la région et dans tout le pays, et également contre les OGM. Cette dernière étant une lutte constante menée par les agriculteurs de la confédération paysanne. Ainsi, les fêtes sont une distraction aussi bien pour les touristes que pour les paysans, mais aussi un espace de convivialité et un lieu où exposer des problèmes à la recherche de soutiens.

Comme les propriétés que nous avons visitées étaient en majorité liées à l'agriculture, nous avons pu découvrir des types de production variés, différents produits, et aussi différents types de vente de la production. Nous avons trouvé très intéressante la vente directe comme forme de vente qui fonctionne très bien. Dans tous les systèmes que nous avons vus, aussi bien au moyen de magasins : comme la Biocoop, la boutique du producteur ou le « manger bio ». Cette dernière étant destinée à la distribution d'aliments bio dans les écoles ; que directement à la ferme avec le système des paniers, dans lequel le consommateur fait la demande, puis va chez le producteur chercher son panier. Et le système de la boutique à la ferme dans lequel le producteur met à disposition ses produits sur la propriété et le consommateur peut acheter suivant ses besoins. Ce dernier peut même aller jusqu'à cueillir lui-même les produits, les œufs, peser, effectuer le paiement de façon autonome, en se basant sur un barème de prix laissé à disposition par le producteur.

Un autre système a retenu notre attention, celui des AMAP, surtout pour avoir remarqué comment les consommateurs sont préoccupés par le fait de vouloir consommer des produits de qualité et au juste prix. Par le paiement anticipé, ils assument les risques liés à la production conjointement avec les producteurs. Ils permettent ainsi à l'agriculteur d'organiser sa production et de faire des investissements plus efficacement. Dans ce système, l'agriculteur n'a à se préoccuper que de la production de ce qui a déjà été proposé et commandé. Autrement dit, il produit en sachant que sa production est déjà vendue. La production ne sera pas perdue ou vendue à un prix dégradé.

## **Conclusions**

Le stage a été fondamental pour notre formation personnelle et professionnelle. Il nous a servi à acquérir de nouvelles connaissances et aussi à les appliquer pendant la période d'examens. Il nous a permis de découvrir différents domaines. Ce stage a donc été complet et diversifié.

Le vécu dans des propriétés pratiquant des activités de tourisme à la ferme a contribué à l'élaboration du travail de fin d'étude de Jackson. Il a permis d'apporter des suggestions pour dépasser les obstacles rencontrés et pour améliorer l'accueil paysan tel qu'il est pratiqué au Santa Catarina. Ce travail peut servir à stimuler d'autres étudiants pour réaliser, à l'avenir, d'autres études semblables. Contribuant ainsi à la diffusion des savoirs au plan local, à la prise en compte de l'importance de l'agriculture familiale et du tourisme à la ferme dans le développement du territoire et, dans une certaine mesure, à la préservation des ressources naturelles.

Les productions de plantes bio, ainsi que les méthodes de commercialisation entrepris, ont apporté des idées intéressantes qui peuvent être appliquées dans la propriété des stagiaires et dans celles de la région, contribuant ainsi au développement du territoire.

Comme le stage s'est déroulé dans des propriétés pratiquant l'agriculture paysanne, Ce fut très important, surtout pour Jackson, puisqu'il envisage de revenir à sa commune d'origine après avoir obtenu son diplôme. Son objectif étant de prendre la suite des activités liées à l'agriculture et au tourisme à la ferme qui sont pratiquées dans sa propriété familiale. Ainsi, le fait de connaître de nouvelles formes de production, et même de nouvelles cultures, permettra d'ouvrir les horizons et de trouver des innovations dans sa propriété. Cela facilitera aussi la transmission de ces connaissances aux autres agriculteurs de la région, rendant possible le développement, non pas seulement de sa propriété, mais de tout le territoire environnant. Nous avons pu observer les impacts sur le territoire produits par le tourisme à la ferme et l'agriculture paysanne auxquels s'ajoute la vente directe. Tout cela permettant aux paysans pratiquant l'agriculture familiale de se maintenir sur leur terre avec une certaine qualité de vie et d'avoir la reconnaissance de leur travail.

## **Remerciements**

Nous souhaiterions, de manière générale, remercier tous ceux qui nous ont accueillis pendant ces trois mois. Et en particulier l'Association SOLEIL pour l'organisation. Ce fut très important pour nous, non seulement de voir les expériences françaises, mais aussi de les appréhender au quotidien grâce à cette convivialité de chaque jour. Nous revenons avec des bagages pleins de semences et d'idées prêtes à être mises en terre. Nous revenons aussi avec le cœur plein de souvenirs de personnes exceptionnelles, que nous garderons toujours présents à l'esprit.

Merci !