



Mon aventure aux Luces

J'ai grandi dans le marais breton vendéen. Mon père ouvrier en travaux agricoles, ma mère aide-soignante, ma grande famille aux mains vertes, tous m'ont donné **le goût de la terre et de la générosité.**

Je me suis naturellement orientée vers un bac agricole, puis, par goût du beau, vers un **BTS d'aménagement paysager.** Le métier n'étant pas de tout repos, j'ai préféré choisir une voie compatible avec une vie de famille, grâce à la spécialisation « **collaborateur du concepteur paysagiste.** ». C'est ainsi que je suis descendue dans le Sud et j'y suis restée par goût pour les paysages provençaux et par amour pour Pierre. J'y ai trouvé avec un emploi, mon équilibre, pendant quinze ans, entre bureau, enfants et Pierre. Puis j'ai réalisé être plus heureuse, utile et en phase avec mes convictions écologiques dans mon potager que devant mon ordinateur.

Retrouver du sens en changeant de carrière, ma mère l'avait fait quand j'étais enfant, je savais que c'était possible. Aidée et soutenue par Pierre, avec un congés de formation, j'ai appris **le métier de maraîchère au CFPPA de Valabre.** J'y ai conçu mon projet de ferme respectueuse du vivant.

Des lectures, des rencontres, un entourage bienveillant m'ont aidé à lui donner forme. En en discutant dans le village, Joye me proposa un bout du terrain qu'exploitaient autrefois ses parents. Décidée à prendre le nom du lieu qui m'accueillerait, pourvu qu'il soit plaisant, **j'étais ravie de découvrir les Luces.** Garder ce nom, c'était respecter l'histoire du lieu où je cultiverais des produits sains pour ma famille, mes amis, mes futurs clients. Nous étions en 2017.

J'ai eu besoin de quatre mois, à côté de mon travail au bureau, pour préparer l'exploitation. Mon but était d'optimiser les ressources naturelles et économiser les apports d'eau, réduire l'utilisation du pétrole, travailler à la main, et n'employer aucun engrais ni pesticide chimique. Les principes de **permaculture** ont guidé les aménagements. J'avais l'eau d'un canal déjà existant, j'ai créé une marre et un circuit qui la distribue avec parcimonie. J'allais utiliser le paillage ou le dépôt de broyat, les amendements organiques et les entraides végétales naturelles. L'inauguration fêtée octobre 2017 fut pour moi une belle occasion de remercier tous ceux qui m'avaient aidée et soutenue.

Mes premières ventes se sont faites par contacts téléphoniques avec mon réseau personnel. Peu à peu, l'activité se développa, toujours aidée par mes parents, mon compagnon mais aussi des amis, des stagiaires, des familles, des bénévoles venus pour construire, entretenir, ou devenir partenaires (restaurateur, apiculteur, jardinerie, centre équestre)... Les ventes se diversifièrent entre marché à la ferme, vente à des coopératives et à des restaurants, tous investis dans le bio.

En 2020, j'ai démissionné de mon emploi pour me consacrer, enfin, au maraîchage à plein temps. Cette décision me donnait la sensation d'être dans un manège de montagnes russes, entre exaltation et angoisse. Grâce à la sérénité de Pierre, j'ai mis de côté mes appréhensions de solitude, de fatigue physique et de risques financiers. Je n'ai jamais été en fin de compte seule à la ferme, j'ai pris le rythme, et les finances ne furent pas désastreuses. L'année 2020 aurait pu être un



contexte complexe, **la crise COVID** mit à mal l'économie. Pour moi, ce fut une année de contacts conviviaux avec de nouveaux clients, moins pressés, plus engagés dans l'économie locale. L'adaptation, la négociation, la créativité, voilà comment je répons aux imprévus ou aux difficultés, ça fait partie de l'aventure.

La première inquiétude m'a prise à l'été qui suivit le confinement. Il fallait que je sois astucieuse pour fidéliser ma clientèle partie en vacances alors que la production abondante en été continuait. Pour retrouver mes clients et valoriser mes surplus, on organisa **un grand repas champêtre** en fin d'été. Une ligne de tables entre les parcelles de culture, je fus bien aidée par Anthony (le restaurateur partenaire) aux fourneaux et sa femme Sylvie à l'organisation. Les habitants étaient heureux de se retrouver avant la rentrée ; c'est devenu un rendez-vous annuel. Les bénéfices m'ont permis de financer de **nouveaux projets**: un élevage de poules pour les œufs et la fertilisation ses sols, la construction de lieux de stockage en terre-paille thermo-régulé, la pose d'un panneau solaire pour le petit matériel électrique..

L'énergie de Pierre est plus que bienvenue pour mener à bien tous les chantiers. Ainsi en 2022, je me suis installée à « titre principale » et Pierre «conjoint collaborateur à titre secondaire ». Officialiser sa place me tenait à cœur. **Couple et partenaires**, nous ajustons le travail et le rôle de parents. C'est un jonglage de temps et de charge mentale, j'apprécie la chance de savoir Pierre à mes côtés.

Aujourd'hui, j'avoue être souvent fatiguée, mais la satisfaction d'être épanouie, de me sentir vivante, me porte! Et l'embauche d'un salarié saisonnier me soulage. **Je me sens à ma place** : une productrice d'aliments sains, dans une jolie ferme aux paysages valorisés, pour le bonheur de cent-cinquante familles. Je sais que je participe à un changement de pratiques et de mentalités, à la lutte contre le réchauffement climatique et la surexploitation des ressources. Je me suis découverte des capacités insoupçonnées tant physiques qu'entrepreneuriales. Je me sens prête à vivre d'autres aventures et d'autres projets.

Pour le moment, je songe encore à de belles évolutions pour ma ferme. Mon défi reste de **réduire toujours plus le gaspillage pour le respect du vivant** ! 2023 sera l'année des arbres, cent-quarante-cinq exactement, plantés afin de rafraîchir et nourrir mes parcelles. Après la sécheresse exceptionnelle de l'été 2022, j'ai décidé d'ombrager mon terrain selon **la méthode d'agroforesterie** qui fertilise le sol par la présence simultanée de cultures, d'arbres et d'animaux.

Parce que je crois sincèrement à la nécessité de repenser notre exploitation des sols et des ressources pour garantir un monde vivable aux générations futures, je donne mon énergie à ma ferme des Lucs. Je souhaite qu'elle soit un lieu à la fois beau, fertile et sain où les villageois trouveront de bons fruits et légumes, et où mes enfants grandiront en contact avec la nature, avec l'aide de mon Pierre !

Emilie Chevier
Ferme des Lucs

1515 Route de Rans, 13480 Cabriès
06 51 27 38 13

<https://www.facebook.com/lafermedeslucs>