

(Récit d'une conversion aboutie)

# LA FERME DES LUCES

1515 Route de Rans - 13480 Cabriès - lafermedeslucres@gmail.com



durable et innovante



biodiversité



Agriculture biologique



économie locale



convivialité



## La belle aventure des Lucres

ou

le bonheur partagé d'Emilie

# Émilie

a grandi au cœur d'un marais vendéen, entourée d'un père passionné de travaux agricoles et d'une mère infirmière, douce et bienveillante. Tout le monde dans sa grande famille cultive son jardin avec amour. Cette enfance a semé chez elle, **le goût de la terre, des saisons et de la générosité.**

## Son parcours

a été nourri par cette envie de travailler dans l'univers du végétal. Elle obtint son **bac agricole**. Son goût du beau l'amena au **BTS d'aménagement paysager**.

Jeune femme en devenir, elle désirait cependant préserver sa future vie de famille des heures éreintantes sur les chantiers. Émilie visa alors un diplôme de conceptualisation d'espaces végétaux. C'est dans le Sud qu'elle est venue se former à la spécialisation « **travaux en bureau d'études** ». Elle y est restée par goût pour les paysages provençaux et par amour pour Pierre. Un équilibre trouvé pendant quinze ans, entre son bureau, ses enfants, son compagnon et sa maison de village au cœur de Cabriès.

Puis les projections sur plan ne l'ont plus épanouie, elle qui trouvait son bonheur dans son potager. La moindre parcelle de terre près de chez elle devenait son garde-manger. L'envie a germé de **retrouver son épanouissement professionnel les mains dans la terre.**

## Retrouver du sens

en changeant de carrière, elle savait que c'était possible, sa mère l'avait fait quand elle était enfant. Aidée et soutenue par Pierre, elle prit un congés de formation pour **retourner au CFA apprendre le métier de maraîchère** et y dessiner son projet de ferme respectueuse du vivant.

Nourrie de lectures\* et de rencontres enrichissantes, entourée de personnes bienveillantes, la ferme de ses rêves prit forme peu à peu, en parallèle de son retour au travail. La recherche d'un terrain fertile et proche de chez elle est alors devenue le point central de son projet. C'est en faisant connaître son idée de ferme locale dans le village, qu'une belle proposition lui fut faite. Joie, une amie du Comité Inter Quartier du village lui proposa un bout du terrain qu'exploitaient autrefois ses parents. Décidée à prendre le nom du lieu qui l'accueillerait, pourvu qu'il soit plaisant, **Émilie fut ravie d'appeler sa ferme « les Lucs »**. Garder ce nom, c'était respecter l'histoire du lieu qu'elle valoriserait en y cultivant des produits sains pour sa famille, ses amis, ses futurs clients.

# L'installation

et la préparation de l'exploitation l'occupa quatre mois, en 2017. Dès lors, elle partagea son temps entre le bureau et les Luces. Le projet était déjà réfléchi pour **optimiser les ressources naturelles et économiser les apports d'eau**. Le mot d'ordre était **sobriété de l'utilisation des plastiques et du pétrole, travail à la main, aucun engrais chimique**. Ses lectures l'ont confortée dans l'idée qu'il sera rapidement nécessaire de savoir cultiver efficacement de plus petites surfaces, aux abords ou dans les villes, tout en préservant au maximum un cycle de l'eau, sans perte et ni gaspillage.



## La permaculture

étudiée dans les livres et observée en stage fut le point de départ de la conception des Luces. Émilie utilise l'eau d'un canal déjà existant et la fait circuler dans un circuit optimal. L'idée étant d'amener la quantité d'eau juste nécessaire à la plante et la préserver dans le sol, le **paillage ou le dépôt de broyat** lutte contre l'évaporation des sols et la pousse d'herbes sauvages gourmandes en eau. Des bâches peuvent venir compléter ce système de **protection des sols**. La présence de prêle permet au contraire d'assécher les zones trop humides et de protéger naturellement les cultures. La terre est enrichie par des **amendements organiques humides**, issus du compost de la ferme, des clients ou les déchets végétaux du centre équestre et de la jardinerie partenaires. La cohabitation des plantations est pensée en fonction des **entraïdes végétales**, les différentes cultures s'apportant protection et enrichissement réciproques.

# L'inauguration

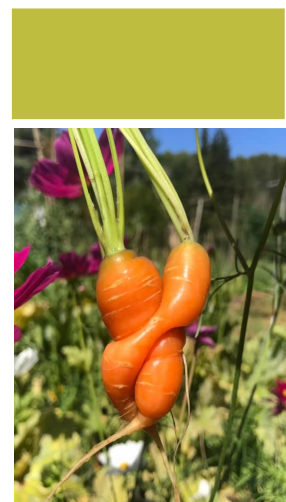
fêtée le ..... fut une belle occasion pour remercier tous ceux qui l'avaient aidée et soutenue, car effectivement, elle fut bien entourée.

Émilie démarra ses premières ventes en appelant ses contacts personnels. Peu à peu, l'activité se développa. Ses **visites commentées** aux écoles, aux villageois, aux apprentis du CFA l'aidèrent à se faire connaître. L'énergie, la détermination et la conviction de la nouvelle maraîchère attira à elle bien des amis, des stagiaires, des familles, des bénévoles pour construire, entretenir, ou devenir **partenaires...** Sa vision de la permaculture évolua et s'enrichit au fil des années, toujours plus engagée dans **une agriculture bienveillante et respectueuse à la fois de la terre et de ses habitants**. Ses ventes se diversifièrent entre marché à la ferme, vente à des coopératives et à des restaurants, tous investis dans le bio.



## L'envol

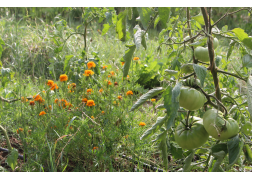
décisif se réalisa en 2020 quand elle démissionna de son emploi pour se consacrer, enfin, au maraîchage à plein temps. Prise par « la sensation d'être dans un manège de montagnes russes », entre exaltation et angoisse, mais confortée par la sérénité de Pierre, elle mit de côté ses appréhensions de solitude, de fatigue physique et de risques financiers. Plus motivée que jamais à porter son projet, elle ne fut en fin de compte jamais seule à la ferme, son physique prit le rythme, et les finances ne furent pas désastreuses. L'année 2020 aurait pu être un contexte complexe pour pérenniser son travail, la crise COVID mit à mal bien des pans de l'économie. Pour Émilie et sa ferme des Luces, 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 ce qui permet à

Émilie de toujours faire face aux imprévus ou aux difficultés dont elle se souvient à peine, tant « ça fait partie de l'aventure de l'entreprise ».

La première inquiétude apparut à l'été qui suivit le confinement. Sortis du COVID et en vacances, les clients habituels n'étaient plus au rendez-vous alors que la production continuait. Pour retrouver ses clients et valoriser les stocks de légumes qui lui restaient sur les bras, Émilie organisa **un grand repas champêtre** en fin d'été. Une ligne de tables entre les parcelles de culture, des guirlandes guinguettes, des bottes de foin, des jeux, Anthony (le restaurateur partenaire) aux fourneaux pour transformer les produits des Luces. La ferme se montrait sous son plus bel aspect, bucolique, et les habitants étaient heureux de se réunir avant la rentrée ; un rendez-vous savoureux renouvelé chaque année.



# Des idées,

elle en a. Émilie a toujours un projet à rajouter à liste de ceux accomplis :

- des **serres** pour protéger les cultures des grands froids,
- des **ruches** pour polliniser ses fleurs potagères,
- un **bassin naturel** pour faire vivre un biotope,
- un **élevage de poules** pour privilégier la consommation d'œufs à la viande et fertiliser ses sols,
- la construction de **lieux de stockage en terre-paille** pour conserver ses productions dans un lieu thermo-régulé,
- la pose d'un **panneau solaire** pour alimenter le petit matériel électrique,
- l'embauche d'un **salarié saisonnier** pour maintenir son énergie,
- l'agrandissement des surfaces pour diversifier les cultures,
- la **transformation de produits** pour valoriser et éviter le gaspillage des surplus,
- l'organisation de séances de **yoga nature** pour mettre en valeur le cadre bucolique,
- une participation au marché de Noël pour se faire connaître des vacanciers...



L'énergie ne lui manque pas et celle de Pierre est plus que bienvenue pour mener à bien tous les chantiers. C'est ainsi qu'en 2022, Émilie s'est installée à « titre principale » et Pierre « à titre secondaire ». Officialiser la place de son conjoint lui tenait à cœur. Couple et partenaires, ils réajustent en permanence leur rythme de travail à celui de leur rôle de parents. Être mère et entrepreneuse, qui plus est agricole, est un jonglage de temps et de charge mentale. Émilie apprécie la chance de savoir Pierre à ses côtés.

# Aujourd'hui, cinq ans après son installation aux Luces, la jeune

cultivatrice avoue qu'il y a de la fatigue, souvent, mais que la satisfaction d'être épanouie, de se sentir vivante, est telle que la motivation perdure! Elle savoure la conviction d'être à sa place, celle d'une **productrice qui cultive des aliments sains dans une jolie ferme aux paysages valorisés**, pour le bonheur de cent-cinquante familles.

Cette aventure est aussi une découverte d'elle-même, de ses capacités insoupçonnées tant physiques qu'entrepreneuriales. Son gain de confiance en elle, la rend prête à vivre d'autres aventures et d'autres projets.



## Pour demain,

elle projette encore de belles évolutions pour sa ferme, entre autre, **réduire toujours plus les déchets, et les plastiques pour le respect du vivant !**

La sécheresse exceptionnelle de l'été 2022, renforça sa conviction de devoir préparer un terrain ombragé. **2023 sera l'année des arbres**, cent-quarante-cinq exactement, plantés afin de rafraîchir et nourrir ses parcelles. L'agriforestation sera l'objet d'une association d'agriculteurs à la recherche de pratiques toujours plus respectueuses. Ils expérimenteront ensemble les avantages de cette pratique.

Pour valoriser ce cadre naturel mais organisé et soigné, elle envisage de le mettre à disposition pour des événements extérieurs (formations, yoga...).

La ferme des Luces est promise à un bel avenir, garanti par l'investissement et la motivation sans faille d'Emilie, soutenue par Pierre !

\* « L'Homme qui voulait être Heureux » de Laurent Gounelle, « Permaculture, guérir la Terre » et « Vivre avec la Terre » de Perinne et Charles Hervé Guyère, de la Ferme du Bec Heloin, « Le Jardinier Maraîcher » Jean Martin Fortier, « Maraîchage Biologique » de Coleman

