

LA RELÈVE DES FERMES EN DANGER

Il y a urgence pour éviter que nos campagnes ne deviennent des déserts agricoles. Plusieurs milliers de candidats manquent à l'appel chaque année pour reprendre les exploitations. Ceux qui choisissent de s'installer rivalisent d'imagination pour assurer leur avenir. Dans le cadre du Salon international de l'agriculture (du 25 février au 5 mars), Porte de Versailles, à Paris, nous avons choisi d'aborder ce thème à travers cinq exemples de transmission familiale.

Par **Éric de La Chesnais** (texte) et **Arnaud Chochon/Hans Lucas** (photos)

En agriculture, le temps est long. Le blé semé à l'automne est récolté l'été suivant. Les vaches peuvent commencer à donner du lait après deux ans d'âge et leur premier vêlage. Les cultures arboricoles demandent des années, une fois en terre, avant de produire des fruits... Il en va de même pour les transmissions des exploitations. Plus elles sont pensées et préparées en amont, mieux elles se passent et ont des chances d'aboutir. À l'échelle de la France, l'enjeu est énorme si nous voulons préserver nos fermes et notre souveraineté alimentaire. Sur les quelque 20 000 exploitations à reprendre chaque année d'ici à 2030, principalement à cause des départs en retraite, il manque plus de 6 000 candidats. À force d'imposer tout et son contraire aux paysans, la passion du métier s'étioule. Heureusement, pas pour tous les futurs repreneurs.

Trois générations de femmes

De la grand-mère aux petites-filles en passant par la mère, elles sont toutes passionnées par la terre.

A Belfort, dans le Quercy Blanc (couleur de la roche calcaire), trois agricultrices, une mère et ses deux filles, mènent une vie simple. « *Nous sommes heureuses avec nos vaches. Nous avons besoin de peu car nous produisons l'essentiel de notre alimentation*, souligne Solenne Ferrer-Diaz, 27 ans, ingénieur agronome. *Depuis mon enfance, je voulais reprendre la ferme exploitée par ma maman, Isabelle, 58 ans, et avant par mes grands-parents. Papou Marius, 83 ans, nous aide aux champs. Mamie Marie-Claude, 82 ans, s'occupe de la basse-cour et du potager.* » De génération en génération, la transmission se fait donc progressivement. « *J'ai commencé le parcours à l'installation en janvier pour être coexploitante avec ma mère d'ici à la fin de 2023. Mon projet est de transformer en fromages et yaourts le lait de nos vaches, ajoute-t-elle. Ma sœur Isaure, 19 ans, poursuit aussi ses études agricoles. Je préfère l'élevage. Elle, les machines et la culture. Face au changement climatique, nous avons doublé notre surface de sorgho fourrager.* »

La succession idéale

Père et fils se complètent. Le second a créé une marque d'habits et accessoires : Laines Paysannes.

A 65 ans, Éric de Latour est un père et un grand-père heureux. Éleveur bio en Ariège d'un millier de brebis de la race locale, des tarasconnaises, il compte prendre sa retraite d'ici deux ans. Son successeur est déjà désigné. « *J'ai eu la bonne surprise, il y a huit ans, quand notre fils Paul m'a annoncé de retour des États-Unis qu'il voulait reprendre la ferme familiale* », se souvient-il. Un bel accomplissement pour celui dont les parents étaient petits commerçants à Bonneval, en Eure-et-Loir. Après un passage au lycée agricole de Pamiers, Paul a créé un groupement agricole d'exploitation en commun (Gaec) avec son père. « *On se complète très bien. Il valorise la laine des brebis. Je vends la viande en direct* », dit Éric. Avec sa compagne Olivia, lainière et tisserande, Paul a créé leur marque : Laines Paysannes, avec sept emplois à la clé. Ils transforment ce produit naturel en habits et accessoires pour la maison. « *On vit dans un très bel environnement mais on se fait du souci par rapport aux prévisions climatiques du Giec. Il faudra peut-être diminuer le troupeau* », s'inquiète Éric.



Paul et Éric de Latour
avec leurs brebis
à Saverdun,
dans l'Ariège.



Isabelle et sa fille
Solenne dans
leur étable à Belfort-
du-Quercy, dans le Lot.

Gilles et Baptiste Bley
dans le chai familial
de Bagat-en-Quercy.



La transmission programmée comme le balancier d'une comtoise

Dans cette partie du Lot, le prix modeste des vignes, 10 000 euros l'hectare, limite la valorisation de la succession.

Au domaine viticole du Clos Siguier, dans le Quercy, la transmission entre Baptiste Bley et son père Gilles se fait au rythme du balancier d'une comtoise. Plus que centenaire, elle est adossée au mur de la cuisine d'une vieille bâtisse familiale qui abrite aussi un chai construit par le grand-père, Simon. Elle sonne huit coups. Le jeune ingénieur agronome, presque trentenaire, profite de cette nuit de février

pour effectuer des tâches administratives. « Je passe en moyenne une heure le matin et autant le soir devant l'ordinateur, explique-t-il. Il faut faire les factures et répondre aux clients. Nous faisons de la vente directe. Mon père fait un marché par jour à la belle saison, comme Souillac le vendredi ou Montcuq le dimanche. On vend aussi aux restaurateurs, notamment à Paris et sur les salons des vignerons indépendants », poursuit Baptiste, installé en entreprise agricole à responsabilité limi-

tée (EARL) avec son père depuis cinq ans. Un rêve d'enfant. « Nous élaborons des vins de Cahors accessibles, entre 7 et 15 euros la bouteille, indique ce paysan heureux avec son accent chantant du Sud-Ouest. Des rouges mais désormais des blancs et des rosés. On passe en bio. » L'heure de la succession n'est pas loin ; Gilles, 58 ans, a tout prévu : « Notre comptable m'a conseillé de céder 80 % des parts de l'EARL à mon fils avant mes 60 ans pour éviter les droits de succession, précise-t-il. J'en conserve 20 % et prendrai progressivement ma retraite. Ma fille paysagiste va être indemnisée par une maison que nous lui construisons avec son frère. Cette solution convient à tous, c'est l'essentiel. »

La reprise de la ferme familiale doit être choisie par l'enfant

Une transmission est d'autant mieux réussie qu'elle est pensée à l'avance.

Abientôt 54 ans, Christophe Gouazé, éleveur d'une centaine de vaches limousines en bio à Lescure, au piémont des Pyrénées ariégeoises, pense déjà à sa succession. Elle doit intervenir d'ici à la prochaine décennie. Il a déjà évoqué le sujet en famille, avec sa femme Florence, cogérante de l'exploitation, et leur dernier fils de 15 ans. « Landry est actuellement en seconde au lycée agricole de Castelnaudary. On ne veut pas que la

reprise de la ferme familiale depuis quatre générations pèse sur ses épaules comme un fardeau. Il doit rester libre de ses choix de vie comme l'ont fait sa sœur et son frère plus âgés », affirme-t-il. La première travaille dans l'aéronautique à Blagnac et le second étudie le droit à Toulouse. Pour Christophe, la question de la vocation ne s'est pas posée. Il s'est empressé de finir ses études pour s'installer en 1990 avec son père Gabriel, aujourd'hui 85 ans et retraité, mais toujours prêt à aider. Le

contexte change. L'affectif ne doit pas prendre le pas sur le rationnel. « On encourage Landry à poursuivre ses études et à faire des stages pour qu'il voie ce qui se fait ailleurs avant de revenir sur place, si c'est son souhait », exprime son père. Si Landry choisit une voie autre qu'agriculteur, il ne lui en tiendra pas rigueur. « Je milite au sein de l'Association pour le développement de l'emploi agricole et rural (Adear), qui est spécialisée dans la transmission des fermes à taille humaine et agroécologiques, assène-t-il avec conviction. On veut éviter que les exploitations cédées aillent à l'agrandissement. On préfère qu'elles profitent à des repreneurs qui ne viennent pas forcément du milieu agricole. »



Christophe Gouazé, éleveur, avec son père Gabriel, retraité.

Un air de dolce vita plane à Dompierre

*“Je ne veux rien imposer.
Chaque génération apporte son innovation.”*

Par cette matinée ensoleillée de février, Éric Boulerne, cultivateur bio quinquagénaire à Dompierre-sur-Mer, près de La Rochelle, est serein. Au volant de son tracteur qu’il tient avec deux doigts, le GPS le guide sur sa parcelle qu’il sème en pois. Il voit plus clair pour l’avenir de sa ferme. Son fils Matthias, 21 ans, bac agricole en poche, s’installera sur des terres proches des siennes d’ici à la fin de l’année. Ils travailleront en synergie. Depuis son ins-

tallation en 1996 sur la ferme familiale tenue par son père Roger, il se remémore ses choix majeurs. Au début, il pensait faire comme les autres : des céréales en conventionnel. Cela n’a pas duré longtemps, ce modèle ne correspondait pas à ses convictions. « *Le jour où le pulvérisateur est parti, cela a été une délivrance*, admet-il. *Aujourd’hui, je travaille pour que les sols revivent. J’ai vu mes rendements en blé divisés par trois, mais je n’utilise plus aucun traitement.* » Plutôt que de vendre son blé bio à la coopérative locale sans

réelle valeur ajoutée, il le transforme sur place en différentes pâtes sous la marque Pasta é. Sa femme, d’origine italienne, apporte son savoir-faire. « *Nous avons monté un atelier de traicteur de 100 m² où l’on produit nos ravio- lis, des antipasti avec les légumes de notre serre ou la viande des voisins. Nous faisons des desserts italiens*, confie Éric. *On vend directement aux particuliers ou aux restaurateurs. Le laboratoire me procure autant de revenus que 100 hectares de culture. En outre, j’ai créé un emploi salarié, celui de ma femme.* » Et peut-être plus. Son petit dernier, Orélien, 15 ans, veut se spécialiser dans l’élevage, peut-être celui des bufflonnes. « *Il faudra lui laisser le temps. Je ne veux rien imposer. Chaque génération apporte son innovation* ».



Matthias, Éric et
Roger Boulerne
devant leurs herbes
aromatiques.