

## **La pépinière biologique « Des Fruits Des Fleurs » adhère à Minga**

Installée à Le Saint, dans le Morbihan, en Centre Bretagne, « **Des fruits, des fleurs** » est une pépinière biologique fondée en 2015 et gérée par Stéphanie Saliot qui propose une gamme variée de plantes comestibles et/ou utiles, à cultiver au potager, au verger, en haie, terrasse et balcon. Faisant le choix de la proximité et de la vente directe, la pépinière fournit des jardiniers amateurs et des restaurants gastronomiques de Bretagne. Soucieuse de révéler les saveurs et les arômes libérés par les plantes, pour Stéphanie, la collaboration avec des cuisiniers qui aiment travailler avec le vivant, est une évidence. C'est ce qui l'a conduite à rencontrer des restaurateurs de l'Alliance des cuisiniers Slow Food dont elle fournit aujourd'hui certains membres, puis l'association Minga, lors de la campagne « Graines d'une Bretagne d'avenir », où elle s'est impliquée pour fonder avec 13 autres producteurs de la région l'association « Graines de Liberté – Hadou ar Frankis » et accompagner la création d'un établissement qui valorise des semences de variétés de population et le travail des artisan.e.s semencières en Bretagne.

**A travers son itinéraire personnel et professionnel, c'est une conviction forte que partage aujourd'hui Stéphanie avec nous : celle d'approfondir notre humanité par une relation aux plantes, comme à tous les vivants, sensible et pensée.**

"Avant d'exercer le métier de pépiniériste, j'étais formatrice en prépa kiné à l'institut régional sport et santé de Rennes. Pendant 12 ans, j'ai accompagné 5 classes de 40 élèves dans la préparation de l'épreuve de Sciences Physiques du concours. Il fallait créer dans les groupes une émulation telle que les élèves parvenaient à un niveau de performance et d'autonomie incroyable ! Je pouvais alors me retirer et n'intervenir qu'auprès des étudiants qui avaient encore besoin d'une aide personnalisée. J'ai adoré ce contact avec les jeunes ! C'était plus un métier de coach que de prof. Le rythme était extrêmement soutenu avec des tranches de 4 heures de "cours", des devoirs surveillés chaque semaine, des concours blancs 4 fois dans l'année ! On imagine pas le travail de préparation et de correction qui correspond, d'autant que chaque étudiant aime se sentir unique et qu'il faut personnaliser les corrections afin de mettre en lumière les points forts et les points faibles de chacun. Mon année de travail était concentrée sur 7 mois, de septembre à avril, ensuite les étudiants partaient pour une longue série de concours... Et pendant ce temps, je cultivais mon jardin...

En 2005, j'avais quitté la ville de Rennes devenue trop chère, pour m'installer avec mon fils de 4 ans à 35 km en périphérie, en zone rurale. J'y louais une maison en terre et pierres ainsi qu'un terrain agricole. J'avais décidé de faire un grand potager de 2000 mètres carré, avec 2 serres, des légumes, des petits fruits et des fleurs. J'ai commencé à la grelinette et j'ai récupéré des plants en échange de coups de main que je donnais à des professionnels, maraîchers horticulteurs et pépiniéristes. Je savais que je n'allais pas continuer le métier de formatrice plus longtemps... pour plusieurs raisons :

- travailler dans un secteur qui favorise la compétition, la sélection, l'élitisme, devenait trop difficile pour moi : accompagner les élèves suppose aussi de les soutenir dans les moments difficiles. Avec le stress et cette ambiance de concours, certain(e)s d'entre eux développaient des pathologies psychosomatiques : anorexies, crises de tétanie, burn out, dépressions pouvant aller jusqu'à l'hospitalisation, addictions... En les écoutant et en essayant de leur parler, je me rendais compte que j'étais complice d'un système déshumanisant et que cette stratégie du mérite frappait injustement des jeunes qui allaient jusqu'à perdre totalement confiance en eux et risquer de sombrer. Cette démarche allait à l'encontre de la célébration de la vie... Elle devenait insupportable pour moi.
- accepter les nouvelles méthodes de management choisies par mon nouvel employeur était impossible. Je voulais garder une autonomie dans mon travail et refusais de participer

aux stages d'émulation entre collègues et de me sentir de plus en plus évaluée sur mes résultats (en clair : le pourcentage de réussite et les retours des parents d'étudiants)

- la course effrénée "métro boulot dodo" commençait à m'épuiser : 3 fois par semaine, je chargeais mon vélo et mon fils dans la voiture, le déposais à l'école à 5 km de chez moi, puis je prenais le train TER avec mon vélo et une fois arrivée à Rennes, il me restait 4,5km à faire : un vrai parcours sportif pour arriver au boulot !
- l'absence de lien au quotidien avec la nature et la sensation d'enfermement en classe devenaient insoutenables : pendant mes heures de cours, je regardais par la fenêtre lorsqu'il faisait beau en me disant : mince ! J'aurais pu semer mes carottes... j'aurais pu faire ceci, j'aurais pu faire cela... autant de sentiments de frustrations qui alimentent l'aigreur et l'insatisfaction au boulot !

C'est en vendant des excédents de production de fraises que j'ai pris conscience de l'enjeu alimentaire : comme je n'avais aucun statut agricole, je vendais mes fruits "illégalement", à la sortie des usines agro-alimentaires installées à côté de chez moi. Beaucoup de femmes, salariées de ces usines de surgelés, découpe de viande et plats préparés, trouvaient que je vendais mes fruits trop cher. Je leur expliquais qu'en les achetant par plateau de 5kg, cela revenait au même prix que d'acheter à LIDL des fraises cultivées en hydroponie et vendues par SAVEOL; déjà les enjeux politiques me sautaient à la figure. Je leur expliquais que je n'utilisais pas de traitement et que mes fraises cultivées en pleine terre avaient bien meilleur goût. Les semaines suivantes, elles accouraient vers moi en me disant qu'elles et leur famille avaient dévoré toutes les fraises le soir même et qu'elles n'en avaient jamais goûté d'aussi bonnes. Là, j'ai compris que l'accès à une alimentation de qualité était loin d'être égalitaire et pas forcément pour des raisons économiques. Il y avait des facteurs éducatifs. Elles pensaient que ces produits-là n'étaient pas pour elles.

Cette expérience a créé un déclic.

A partir de ce moment-là, tout s'est enchaîné.

Mi-avril 2013, j'ai demandé une rupture conventionnelle à mon employeur, j'ai dit au revoir à mes collègues et j'ai fait un grand discours devant les élèves en mode « Suivez vos rêves ou bien le monde entier va s'effondrer ». Dans le dernier train qui me ramenait moi et mon vélo, je n'ai pas pu retenir mes larmes : 12 ans de boulot et un nouveau départ, mais toujours cette difficulté de perdre les habitudes, les collègues que l'on aime et l'incertitude de l'avenir. Néanmoins, je savais pourquoi j'avais fait ce choix, l'essentiel était là et je pouvais me perdre dans l'action car j'avais tout à construire !

En Juillet 2013, j'arrivais à Le Saint, un petit village de 600 habitants où une amie agricultrice qui y était installée depuis 15 ans m'avait trouvé une petite maison à retaper que j'achetais 12 000 euros ! J'ai fait installer un mobil home dans la cour et j'ai commencé la rénovation. Je n'avais jamais rénové auparavant, mais en discutant avec les voisins et grâce à mes économies, j'ai fait faire le gros œuvre, l'empoutrement, une porte-fenêtre, les huisseries. Pour le reste : électricité, enduit, isolation, placo, peinture, carrelage... j'apprenais en faisant ! Cette rénovation a duré 2 ans pendant lesquelles j'ai vécu avec mon fils de 12 ans dans le mobil home, tout en préparant également mon installation.

Ma première difficulté a été de savoir définir clairement le projet. J'arrivais avec l'envie de produire des petits fruits. Dans mes bagages, j'avais les plants de mon précédent jardin : des arbustes fruitiers et des fleurs. Il fallait commencer à planter...

Le second frein a été l'accès au foncier. Je sondais le voisinage à la recherche d'un hectare à acheter ou à louer mais je me heurtais à un mur: les gens du coin s'accrochent à leur terre comme des moules à leur rocher. Ou bien ils prétextaient d'attendre le réchauffement climatique pour voir leur terre prendre de la valeur suite à un afflux de touristes (!), ou bien ils proposaient des parcelles de forêt avec des pentes vertigineuses, ou bien ils refusaient tout net de voir une étrangère s'installer sur leur territoire (qui ne connaissait rien à l'agriculture en plus!). Le pari était loin d'être gagné.

Troisième difficulté : le rapport aux institutions ! Qui n'a pas perdu son sang froid lors d'un coup de fil avec la MSA qui vous balade de services en services pour finalement vous avouer que la personne qui s'occupe des installations est en congé !! J'étais aussi très anxieuse sur la question des statuts : tout un vocabulaire à acquérir ! Cotisant solidaire, assujéti à la TVA, au réel simplifié.. c'est un jargon qu'il faut savoir décrypter mais qui reste anxiogène au moment de remplir les dossiers et de cocher une case en se demandant si on est bien sûre d'avoir compris de quoi il s'agit !

Quatrièmement, avoir une idée de son choix de modèle économique. Les renseignements pris auprès du GAB (Groupement des Agriculteurs Biologiques) me donnaient plus envie d'abandonner que de faire face. Chaque culture étant associée à un modèle de rentabilité, pour une Unité de Travail, il fallait cultiver tant de surface de fraises et pour compléter, il fallait y ajouter tant de surface de haricots verts, le tout à vendre en libre cueillette et en s'installant à côté d'une 4 voies pour être sûre d'avoir des clients... Au secours ! Je n'avais pas envie de ça. Alors j'ai décidé de me débrouiller toute seule, sans modèle économique. Cela revenait à rester dans le flou pour ne pas avoir à affronter la question économique, et ça n'était acceptable que parce que je faisais le choix de vivre « pauvrement » et que j'arrivais avec des économies, 2 ans de chômage et dans un coin paumé où le foncier et le bâti ne coûtent pas cher ! Car même dans ces conditions, je vois bien avec le recul, qu'il a fallu 5 ans pour que la question économique commence à se résoudre !

Pendant les 5 ans d'activité qui ont suivi, j'ai rencontré d'autres problématiques... Je pourrais énumérer les problèmes techniques rencontrés, mais je préfère aborder cette question sous l'angle des difficultés vécues en terme de rapports humains dans un contexte agricole.

En arrivant sur ce lieu où étaient déjà installées 2 agricultrices, l'une pépiniériste, l'autre confiturière, je me suis confrontée à la question du partage des ressources et à celle de l'accès aux outils dans un collectif informel et non hiérarchisé. Par exemple, l'accès à l'eau : chaque goutte prélevée sur le lieu pour alimenter mon projet est une goutte en moins pour le collectif et parfois c'était mal vécu. Il ne faut pas s'imaginer que parce que l'on est paysan(ne), on a naturellement une conception collective des ressources, et je ne tardais pas à en faire les frais. Non, la terre n'appartient pas à tous, ni l'eau issue des nappes de surface. Dans un contexte tendu de chaos climatique (printemps et hivers secs), elle devenait également une propriété privée. J'ai co-financé et installé une pompe dans un puit qui existait près des habitations de mes collègues, ainsi qu'un système d'irrigation, mais à chaque milieu d'été, quand la ressource se raréfiait, je sentais la tension monter et subissais des remarques qui m'ont conduite à minimiser ma consommation au point de mettre mes cultures en grande difficulté. En étant titulaire d'un bail de fermage de 9 ans, même si je n'étais pas « chez moi » pour péreniser mon activité, il devenait nécessaire d'investir dans un forage et de régler la question du partage de l'eau... Ce simple exemple de l'eau est révélateur de la difficulté d'accéder aux ressources en dehors d'un contexte individuel où l'on se donne, lors de l'installation, tous les moyens nécessaires au bon fonctionnement de son activité, au détriment des initiatives collectives. Pourtant, même si ces dernières peuvent amener des difficultés, nous sommes toutes et tous convaincus qu'il est urgent pour la planète de partager les ressources au lieu d'en faire une propriété individuelle !

### **Le métier d'artisane semencière**

La compréhension, au fil des années de production, du cycle de quelques plantes et de l'intérêt qu'elles représentent par leurs qualités gustatives, leurs capacités à être mellifères, les usages que l'on en fait... conduit assez vite à l'envie de multiplier ces plantes pour soi et pour les autres. C'est là que commence pour moi le métier d'artisan semencier : il prend sa source dans l'observation d'un cycle qui va de la naissance de la plante lorsqu'elle germe à sa maturité lorsqu'elle porte ses graines. L'artisan semencier devient ensuite maraîcher, car pour reproduire la plante, il faut la cultiver en quantité suffisante. Pour cela il faut savoir reconnaître les besoins de la plante en eau, en nutriment, son type de sol, l'exposition dont elle a besoin pour se développer

sur un terrain donné. Ensuite il faut régler la question de l'entretien de la culture. Certaines plantes nécessitent un paillage, d'autres un ou plusieurs désherbages... En résumé, il faut donner à la plante la possibilité de se développer parmi les autres plantes qui peuvent lui faire concurrence pour l'accès aux ressources. Puis il faut reconnaître le temps de la récolte, qui dépend des conditions climatiques lors du cycle, et veiller à récolter régulièrement car les sujets d'une même variété n'arrivent pas tous à maturité en même temps. Enfin, il faut pouvoir stocker les semences et les trier pour les rendre accessibles à la vente et optimiser le pouvoir germinatif d'un lot.

Un autre aspect du métier est plus intuitif et subjectif car il repose sur la question du choix des variétés reproduites. Ce choix peut être guidé par des critères ...

- **politique** : face aux multinationales qui s'approprient le vivant à grands renfort d'OGM et de brevets, je fais le choix de reproduire des variétés de population, libres de droit, adaptables et elles-mêmes reproductibles.

- **économique** : certaines variétés ont des rendements plus importants que d'autres ; elles produisent plus de fruits, plus de graines, et ce sont aussi celles qui plaisent le plus aux jardiniers traditionnels qui recherchent la rentabilité dans une optique d'autonomie alimentaire.

- **gustatif et nutritionnel** : en travaillant en partenariat avec des cuisiniers, je peux valider les qualités gustatives d'une variété et choisir ensuite de la reproduire.

- **d'originalité** : je suis en permanence en recherche de variétés d'autres régions, d'autres continents, notamment pour développer la gamme des aromatiques et fleurs comestibles. Mon but est d'élargir la palette des saveurs, des odeurs et des textures. Cela me permet aussi de me relier à d'autres cultures.

- **de terroir** : Les pôles urbains d'aujourd'hui étaient autrefois des zones maraîchères avec une forte identité variétale : le chou de Lorient est un exemple de variété de territoire cultivée et reproduite par les maraîchers soucieux de faire revivre leur patrimoine et affirmer leur identité.

- **d'esthétique** : choisir de reproduire des fleurs, c'est souvent se donner une bonne raison pour avoir des bandes de culture très esthétiques et hyper mellifères.

- **de biodiversité** : plus la palette variétale d'un jardin est variée, plus celui-ci est résilient face aux intempéries climatiques et/ou aux attaques de nuisibles. Cette biodiversité cultivée va de pair avec le respect des espèces sauvages végétales ou animales et s'oppose aux logiques mortifères qui poussent à se dire, par exemple, « j'ai des pucerons : je les élimine » au lieu d'accueillir des insectes prédateurs et de les laisser faire le travail...

Aujourd'hui, l'entreprise a 5 ans et commence à entrer dans ses « années de croisière ». En tant que gérante, je suis rémunérée 1/2 smic mensuel, à l'égal de mon compagnon que j'embauche comme salarié. Cela doit nous permettre de terminer les investissements et envisager de nous rémunérer chacun au SMIC l'année prochaine. La vente des plants représente les 2/3 du chiffre d'affaire, la production pour les restaurants et la transformation (préparations fruitières et tartares d'herbes) forment le dernier 1/3. Le projet semence n'est pour le moment qu'à sa phase de genèse.

Dans l'avenir je souhaite continuer à créer le lieu, à lui donner du sens :

- **dans les rangs de culture et dans les serres** s'insèrent des objets insolites et des créations personnelles qui racontent nos histoires personnelles et celles de nos ancêtres.

- **une cabane dans les arbres** héberge les jeunes que nous accueillons en woofing, ou les amis : c'est un lieu refuge qui permet « de prendre de la hauteur » et d'observer les champs et les animaux de plus près.

- **un jardin-forêt** va prendre place sur le verger actuel : une sorte de friche d'arbres nourricière et auto-suffisante qui concentrera toutes les espèces et variétés comestibles : feuillues, légumes perpétuels, lianes, arbustes fruitiers et légumiers, fleurs comestibles... Planté selon des strates et avec une forte densité alternant avec des zones claires, ce jardin sera autant un havre de paix pour les animaux qu'un lieu ressource pour nous.

Les différents métiers que nous abordons grâce à notre activité sont porteurs de sens pour toute une génération de jeunes trentenaires qui souhaitent créer leur propre lieu individuel ou collectif dans lequel coexistent pratiques artistiques, jardin en permaculture, école à la maison, artisanat, ateliers pédagogiques... Pour avancer dans leur projet et aborder plus concrètement leur reconversion (souvent du secteur du journalisme, nouvelles technologies, infographisme...) ils passent quelques semaines chez nous pour des « chantiers de formation ». Le système actuel est celui du woofing : des coups de main contre hébergement et repas et bien sûr FOIRE AUX QUESTIONS ! En professionnalisant ces formations, en leur donnant plus de structure et en ciblant les sujets, j'espère pouvoir les proposer sous forme d'ateliers/séjours rémunérés, ce qui me permettrait de revenir au sujet de la pédagogie que j'ai pratiqué dans mon ancien métier et qui me tient toujours à coeur, et pratiquer mon métier en limitant mes déplacements qui aujourd'hui sont très lourds.

Enfin, je souhaite continuer de m'investir dans Minga. Quand j'ai rencontré Emmanuel il y a 3 ans, je traversais une phase difficile. Les difficultés rencontrées mettaient en péril mon activité, je venais d'apprendre que je devais déménager mes plantations et serres à l'issue de mon bail de fermage, j'étais très inquiète. Il a fallu attendre 3 ans avant que je franchisse le pas de l'adhésion à Minga, le temps nécessaire pour comprendre que les logiques ancrées dans la filière agricole n'aident pas à se donner de la force et à en donner à nos métiers. Le monde de l'agriculture « paysanne » n'est pas celui des bisounours. Il reste cloisonné sur d'anciens modèles censés permettre de « lutter » contre l'agro-industrie, mais il a bien du mal à intégrer des micro-projets qui sont pourtant pourvoyeurs d'emplois, d'approches techniques novatrices (notamment le MSV : maraîchage en sol vivant, ou l'élevage de races locales) et relationnelles différentes. Cotoyer Minga, c'était prendre pleinement confiance dans le fait que de nouvelles alliances pouvaient se nouer... Aujourd'hui je sais que je me sens à l'aise et que je peux m'enrichir en échangeant avec des acteurs d'autres métiers et filières : des cuisiniers, des artisans... mais aussi des profs, des soignants, des artistes... La question de l'alimentation me semble notamment indissociable de celle de la transmission, de l'éducation. C'est comme une maladie, la mal bouffe. Il ne suffit pas de soigner les effets et symptômes, il faut travailler sur les causes. Comme pour traiter une addiction, il faut mettre au coeur du débat ce qui produit de la souffrance et des injustices...

Les préoccupations de Minga et le travail de veille proposé à ses adhérents, pour être attentif à ce qui se joue autour de soi, sur son territoire, dans la société actuellement, me semblent indispensables aujourd'hui. Car enfin, comment faire nos métiers, et défendre les vivants, humains, végétaux et animaux, sans s'inquiéter des dérives totalitaires ni sans s'opposer aux destructions de nos humanités ?

Le jardin peut être un de ces lieux d'échanges et de paroles où, en prenant soin des plantes, on sort aussi de ses propres souffrances, on reprend place dans un tout. Je pense qu'il y a nécessité de créer des jardins urbains, sans avoir seulement la question de la production et de la rentabilité en tête, mais également celle du soin, de la réparation. Les urbains subissent des agressions qui doivent être reconnues et pansées. Il n'y a plus qu'un pas à faire ensuite pour goûter, croquer, passer un bon moment. »

Stéphanie Saliot, le 16 septembre 2020