

La ferme des Terres de Solan a débuté sa conversion il y a 25 ans au Carla-Bayle, du bio à tous les étages...

Des céréales, des fruits, de la farine, du pain, de la bière, du cidre et du jus de pomme...

"Au début, nous étions une des plus grandes fermes du coin... Aujourd'hui, nous sommes une des plus petites - ou presque !" Même sur le ton de la boutade, André de Solan peut ainsi illustrer l'atypisme d'une ferme dans laquelle il est arrivé avec ses parents cantaliens en 1982 - son épouse Françoise arrivera l'année suivante.

Atypisme car ici, on a refusé de céder aux sirènes de l'agrandissement à outrance des fermes dans les années 90. Mais atypisme aussi car ces 150 hectares de cultures - blé, orge, pois-triticales, tournesol, soja, chanvre, luzerne, pommes - sont tous en agriculture biologique, loin de l'image selon laquelle le bio serait réservé à de toutes petites exploitations agricoles.

Pourtant, ça n'allait pas de soi... "Au départ, nous faisons des céréales sur un mode très intensif, avec tous les produits chimiques de rigueur, se souviennent André et Françoise. Puis assez rapidement, nous avons commencé à nous poser des questions : à chaque fois qu'on prenait un bidon, on voyait une tête de mort dessus... Et c'est en visitant d'autres fermes que nous avons vu concrètement ce qu'était l'agriculture biologique : une vraie agriculture, très technique..."

En commençant par le verger, la conversion de la ferme carlanaise aura pris cinq années, entre 1991 et 1996 : "nous y sommes allés doucement, il n'y avait pas tant d'aides à l'époque, et moins de références techniques. On a dû essayer quelques plâtres..."

Depuis, les Terres de Solan, sur les côtes de la Lèze, vivent sans chimie. Et c'est une des réussites du bio à l'ariégeoise que le CIVAM-Bio, l'organisme chargé d'accompagner les agriculteurs en



Françoise et André De Solan, Simon et Jeanne Barrès : les deux générations ont accueilli la préfète de l'Ariège sur leur exploitation du Carla-Bayle.

la matière, se plaît à mettre en avant - par exemple auprès de la préfète de l'Ariège Marie Lajus, qui était sur place en cette fin de mois de mai.

Une logique agricole

L'occasion pour les Solan et la nouvelle génération - celle de leur fille Jeanne et de son époux Simon Barrès - de présenter leur logique agricole, et tout ce qui en découle. Semer un champ de blé ancien par exemple, "mais pas tous les ans, de façon à avoir une rotation des cultures". Avec ces céréales, le jeune couple s'est lancé dans la production de farine et de pain bio : le grain issu des cultures de la ferme est moulu sur place, et après pétrissage dans une machine à l'ancienne - "à deux bras, adapté aux blés anciens qui n'ont

que très peu de gluten", les pains sont cuits dans un four à bois - "notre seul investissement". La distribution ? "Nous servons trois AMAP à Lagardelle, Pinsaguel et Toulouse", expliquent Jeanne et Simon dont la production est également présente sur le marché de St-Girons.

Non loin de là, c'est une micro-brasserie qu'André de Solan a installée il y a huit ans "pour valoriser l'orge produit ici". Seules entorses à l'approvisionnement local, la transformation en malt est faite dans le Tarn, et le houblon vient d'ailleurs. Pour le reste, c'est du made in Ariège, y compris l'embouteillage sur place "et même l'étiquetage des bouteilles fait au pinceau". Jus de pomme bio et cidre côtoient les bières artisanales des "Filles de l'Orge", qu'on retrouve en biocoop ou sur les marchés de St-Girons et Montbrun-Bov-

cage, mais d'autres bouteilles sont produites ici : les Terres de Solan produisent une huile de chanvre qui, à en croire Françoise, est aussi alimentaire que cosmétique. D'ailleurs, le chanvre de la ferme est aussi utilisé pour fabriquer des savons - c'est fait à la Bastide de Besplas, juste à côté, par les responsables de la gamme de cosmétiques bio Berthe Guilhem. Et cerise sur le gâteau : une amie de la jeune génération crée des bijoux à partir des capsules de bière de la brasserie d'André...

Les choses évoluent

Cette réussite fait-elle tâche d'huile ? "Calquer bêtement une recette vue ailleurs, ça ne marche pas", rappellent tous les connaisseurs de la filière bio. Mais tant la famille de Solan que le CIVAM-Bio Ariège observent encore des "freins culturels". "Le fait de montrer qu'on peut faire autrement, c'était vécu comme une critique en creux", se souvient Françoise, à l'époque des pionniers de l'agriculture bio. Et si les aides à la conversion sont nécessaires pour un passage en bio, elles ne peuvent être la seule motivation.

Mais à écouter ces agriculteurs carlanais, les choses évoluent : "dans la société civile, les gens ont de plus en plus conscience des problèmes que posent le modèle dominant et son recours aux produits en tous genres... Et puis on voit des agriculteurs qui se décident à convertir leur exploitation, pour des questions d'autonomie : être moins soumis aux fluctuations du marché, ne plus acheter de pesticides, reprendre le contrôle de ses productions..." Au CIVAM-Bio, on confirme : "on reparle d'agronomie, on n'a plus à appliquer la recette donnée par un grand groupe... Et pour cela, il y a besoin d'un accompagnement sur le terrain"...

A. C.

Productions locales Quatre éleveurs "marqués" par le PNR

Le parc naturel régional poursuit sa politique de "marquage" des produits du territoire, afin de leur offrir une meilleure valorisation. Lors du conseil syndical réuni le 20 mai, les quatre premiers éleveurs bovins et ovins engagés dans cette démarche ont été présentés.

Gilles Massat (Allières), Alain Metge (La Bastide de Sérou), Michel Marty (Loubières), trois éleveurs bovins, et leur consoeur Maryse Garcia (Montesquieu Avantes), qui s'occupe d'ovins, sont ces pionniers d'une "Marque Parc" spécifique qui ne fut pas la plus simple à mettre en place. Et pour cause : "Il y a énormément d'enjeux autour des productions d'élevage, des démarches très complexes, des habitudes de travail très différentes notamment en terme de distribution", explique Julien Viaud, chargé du dossier au PNR.

Cette "Marque" est bâtie sur un cahier des charges aux exigences élevées : des animaux issus de races à viande ou mixtes, nés et élevés dans les Pyrénées Ariégeoises, et abattus à St-Girons ou Pamiers. L'alimentation fourragère des animaux exclusivement basée sur de l'herbe, avec 6 mois minimum de pâturage par an, et l'interdiction d'utiliser de l'ensilage. Ajoutez à cela l'interdiction des OGM dans la nourriture des bêtes, et l'exigence



d'élevages à taille humaine et respectant l'environnement... "Nous avons beaucoup travaillé avec l'Association ariégeoise de développement de l'élevage bovin", précise Julien Viaud. L'AADEB, qui réunit 40 éleveurs, bovins et ovins, sur des exploitations familiales situées en zone de montagne et de piémont, souhaite en effet proposer "une viande de qualité aux consommateurs, en circuit court de proximité"

A. C.

Dans trois fermes d'Ariège ● un petit déjeuner au lait bio

Pour la douzième année consécutive à l'échelle nationale, la Fête du lait bio est l'occasion pour les producteurs bio de convier le grand public à un petit déj' sur leurs fermes. L'opportunité de venir goûter et déguster des produits bio et locaux dans une ambiance familiale et conviviale - avec des animations prévues tout au long de la matinée.

Trois fermes ariégeoises participent pour cette première fête dans le département : la Ferme du Carregaut à Castelnau-Durban, la Chèvrerie de Mondély à la Bastide-de-Sérou, et la Ferme de Serrelongue à Sieuras. Dans la première nommée, on transforme ordinairement le lait du troupeau de vaches brunes nourries à l'herbe en Tomme des Pyrénées. Dans la deuxième, la famille Wyon fabrique des Tommes et Crottins à partir du lait des chèvres. Enfin, à Serrelongue, Christine et sa famille livrent leur lait à un collecteur, mais présenteront pour l'occasion les fromages d'un producteur voisin.

Et comme arts et agriculture font bon ménage, on appréciera des sculptures en fer à Castelnau, une expo photos à la Bastide, et des tableaux à Sieuras. Les tarifs du déjeuner : 5 euros, réduit à 4 (étudiants / demandeurs d'emploi), et 3 euros par enfant de moins de 12 ans. Rendez-vous dimanche 5 juin de 9h à 12h. Réservations indispensables : 05 61 04 95 82 (ferme du Carregaut) - 05 61 64 54 06 (Chèvrerie de Mondély) - 06 49 23 24 33 (Ferme de Serrelongue).

