

AGRICULTURE

# Fête de la vache nantaise et des races locales : appel au financement participatif

La Fête de la vache nantaise et des races locales battra son plein vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 septembre. Le programme concocté par les organisateurs de l'association Pas Bête la Fête, est encore plus ambitieux qu'il y a quatre ans, lors de l'édition précédente. Elle est parrainée par Carlo Pétrini, fondateur et président de Slow Food, l'association internationale née en Italie et défendant une alimentation de qualité, à base de produits locaux, de saison, respectueux de l'environnement et de l'agriculture paysanne. Encore une fois, l'entrée sera gratuite.

Le site de la fête, au Dresny en Plessé, sera divisé en quatre espaces. Le village des races locales fera la part belle à l'agriculture paysanne, ses valeurs, la défense de la biodiversité animale, végétale, son modèle viable et duplicable. Un pôle sera dédié à la traction animale, avec un rassemblement des meilleurs spécialistes de France.



Une partie des 1300 bénévoles de la fête, déjà mobilisés pour aménager le site. Ils se sont retrouvés dimanche 5 août à l'espace bénévoles où leur ont été distribués affiches, dépliants. Ils ont pu se procurer tee-shirts, boîtes à meuh et des tickets pour les repas de la fête.

Le village de l'invité d'honneur sera notamment l'occasion de tout savoir sur la filière du porc basque Kintoa, sauvée et développée par Pierre Oteiza.

Le village des initiatives solidaires verra une soixantaine d'associations et collectivités partenaires de la fête présenter leurs actions et projets, sur le thème "Formidable végétal".

Nouveautés, l'université paysanne et l'amphithéâtre des saveurs valoriseront les savoirs empiriques et les savoirs académiques. A l'Université paysanne, paysans, pêcheurs, cuisiniers, témoins sociétaux comme le parrain ou le critique gastronomique Périco Légasse, consommateurs et public dialogueront lors de débats animés par Philippe Bertrand,

l'animateur de l'émission Carnet de Campagne de France Inter.

Le théâtre des saveurs, lui, sera notamment animé par 20 grands chefs, dont les étoilés Michel Bras et Michel Troisgros. Tous prépareront des recettes devant le public à partir de produits fermiers. A noter, parmi les grands repas de la fête, le repas des chefs du ven-

dredi soir, sous la direction des chefs Michel Bras et Michel Troisgros.

## FINANCEMENT PARTICIPATIF

L'association Pas Bête la Fête lance une campagne de financement participatif sur la plateforme Kisskissbankbank en vue de financer une partie des moyens techniques néces-

saires pour assurer la captation vidéo des débats de l'Université paysanne et des démonstrations de cuisine de l'amphithéâtre des saveurs, et les diffuser en direct sur les réseaux sociaux. Le coût total de ces moyens techniques est évalué à 15 000 euros.

➔ [www.kisskissbankbank.com](http://www.kisskissbankbank.com), "en direct de la Fête de la vache nantaise!"

# Maxime de Rostolan : 20 ans pour changer le monde

"20 ans pour changer le monde." C'est le titre d'un livre écrit par Maxime de Rostolan fondateur du réseau Fermes d'Avenir. Et le titre d'un film documentaire dans lequel il apparaît. Maxime de Rostolan est venu le présenter à Redon au Ciné Manivel mercredi 11 juillet, à l'invitation de l'association Pas Bête la Fête, organisatrice de la Fête de la vache nantaise. Rencontre.

« Ce film est un bel outil de remobilisation pour ceux qui piquent un peu du nez ! », assure Maxime de Rostolan. « La réalisatrice Héléne Médigue m'a contacté après avoir lu un article sur les activités de Fermes d'Avenir. Cette ex-comédienne de la série "Plus Belle la Vie", nous a suivis pendant un an. J'ai décidé de titrer mon livre comme le documentaire. Le livre va plus loin en détaillant les stratégies que l'on aperçoit dans le film, et cite nos partenaires historiques. »

Fermes d'Avenir? C'est une association de promotion d'un modèle agricole durable, née de 20 ans de réflexions et d'expériences de Maxime de Rostolan, ingénieur chimiste de formation.

« Un chiffre sur l'efficacité énergétique, a achevé de me convaincre d'agir : en 1940, avec une calorie fossile, on savait produire 2,4 calories alimentaires. Aujourd'hui, il nous en faut 7 à 10 calories fossiles, et 15 aux Etats-Unis, pour faire une seule calorie alimentaire. C'est-à-dire qu'on a divisé par 25 notre efficacité énergétique pour produire de la nourriture! La raison tient aux méthodes de l'agriculture moderne et



Gilles Le Gallès, chef du restaurant Les Jardins Sauvages de l'Eco Hotel Spa Yves Rocher La Grée des Landes, Marco Félez, maraîcher en biodynamie à Bains-sur-Oust, lauréat 2017 de Fermes d'Avenir, Méline Le Blaye du service communication de groupe Yves Rocher à La Gacilly, Laurent Chalet, président de pas Bête la Fête et de la fête de la vache nantaise, Maxime de Rostolan; fondateur de Fermes d'Avenir, et Auguste Coudray, directeur de la communication du groupe Yves Rocher à La Gacilly.

conventionnelle, mécanisée et sous perfusion d'intrants phytosanitaires dérivés de la pétrochimie. Et à la mondialisation qui voit des produits parcourir des milliers de kilomètres avant d'arriver dans nos assiettes, avec, en corollaire, la production d'emballages. Troisième cause : notre régime carné, très énergivore. Enfin, en tirant les coûts vers le bas, on n'a plus aucun scrupule à jeter jusqu'à un tiers de ce qui a été produit!

« Ce modèle de production alimentaire tient tant que le baril de pétrole vaut 50 dollars. Et tant qu'on n'a pas conscience que le climat se dérègle. Mais ça ne tiendra pas longtemps! »

Pour Maxime de Rostolan, il est donc temps d'agir. Comme le colibri de la fable souvent citée par Pierre Rabhi, qui lutte désespérément avec son minuscule bec contre un gigantesque incendie, le jeune homme a commencé par se former au maraîchage bio. Avant de lancer une véritable machine de guerre!

« Puis j'ai monté une ferme

sur 1,4 ha en Touraine. Et j'ai commencé à écrire le projet Fermes d'Avenir. Nous sommes maintenant 22 salariés des pôles bien identifiés.

« Le premier : faire de la recherche-action, pour prouver que l'agriculture naturelle est plus rentable que l'agriculture chimique qui ne l'est pas. Si on enlève les aides de la Politique agricole commune (PAC), ce sont plus de 67% des exploitations agricoles qui déposent le bilan dans la semaine! Nous, on veut que tous les agriculteurs se paient. Pour trouver les 200 000 personnes nécessaires au renouvellement de la génération d'agriculteurs qui partira bientôt à la retraite, il faut leur offrir des conditions de vie décentes.

Le deuxième axe, c'est la production, qui se fait aujourd'hui sur cinq fermes : « Celle la Bourdaisière en Touraine la première, plus quatre autres, une par région. Ce sont de grosses fermes qui emploieront chacune une vingtaine de personnes, sur 70 ha en polyculture élevage. Ces fermes seront

des hubs locaux comprenant centre de formation, unité de transformation, point logistique, mutualisation d'outils et de compétences. »

Le troisième axe, c'est la formation. « Nous proposons du conseil aux agriculteurs qui veulent faire leur transition. Et nous formons au métier de "paysculteur", que l'on a inventé. Car nous pensons qu'il manque, sur les territoires, des gens pour faire de l'ingénierie de projet, pour développer des plans alimentaires territoriaux qui sont aujourd'hui confiés aux collectivités locales. Deux promotions de 23 et 18 paysculteurs sont sorties en deux ans. Les 23 premiers ont déjà monté six fermes. Je pense qu'il faut en former 5 000 pour que chacun puisse organiser un plan alimentaire territorial avec une trentaine de personnes. Soit la création de 250 000 à 300 000 emplois.

« Nous avons lancé le programme compagnonnage réfugiés. L'an dernier, le compagnonnage a concerné une douzaine de personnes qui sont

allées de ferme en ferme par binômes. On a ajouté la dimension migrant car 40% des migrants bénéficiant du statut de réfugié en France se déclarent paysan dans leur pays d'origine. Or, on a du mal à trouver des gens vraiment motivés. Ce programme est soutenu par le ministère de l'Intérieur. »

Le quatrième axe, c'est le volet financement, l'apanage de Blue Bees, créé auparavant par Maxime de Rostolan, première plateforme de financement participatif entièrement dédiée à l'agro-écologie. « C'est la première structure hors établissement de crédit à avoir eu le droit du faire du crédit! Blue Bees a permis de lever 4 millions d'euros en trois ans. Par le biais des concours Fermes d'Avenir, nous avons remis 1,5 million d'euros en deux ans à des fermes pionnières dans la transition agricole. » Marco Félez, maraîcher en biodynamie à Bains-sur-Oust, en est un des lauréats de janvier 2017.

## DES AMENDEMENTS AUX LOIS

Le dernier axe, c'est l'influence, ou lobbying. « Car il y a une distorsion de concurrence inique ou cynique entre l'agriculture industrielle chimique et l'agriculture naturelle. Nous avons deux cibles : le grand public, avec le film documentaire "20 ans pour changer le monde", le livre du même titre, la page Facebook, le "Tour Fermes d'Avenir" l'an dernier... »

« L'autre cible, ce sont les politiques, ce qui constitue mon travail, quasiment à plein-temps depuis 8 mois, depuis les

Etats généraux de l'agriculture : essayer de faire passer des amendements, solliciter les politiques jusqu'à ce qu'ils comprennent que l'on est un lobby autrement plus désirable que ceux qui viennent les voir habituellement.

« Là, on passe trois amendements sur les quatre que l'on a proposés. Il y en a sept qui sont sous le coude pour la loi PACTE (plan d'action pour la croissance et la transformation des entreprises), la mission foncière et le Projet de loi de finance. Il s'agit de proposer des aménagements fiscaux pour planter des arbres, par exemple.

« On a proposé un amendement qui est train de passer : faire un diagnostic pour les fermes à céder comme pour les diagnostics énergétiques pour les logements. Si ce n'est que ce serait un diagnostic de biodiversité ou vie du sol, qui valoriserait les parcelles qui n'ont pas été défoncées, qui ont été épargnées par les pesticides, et qui sont bordées de haies bocagères refuges de biodiversité. Ces terres vaudraient plus cher à la cession que les autres. Or, ça revient moins cher d'entretenir la biodiversité!

« Notre association fait partie du groupe SES qui est un groupe de l'économie sociale et solidaire aux 16 000 salariés et 1 milliard d'euros de chiffre d'affaires, une délégation de service public sur les hôpitaux, les crèches, les centres de demandeurs d'asile (CADA)... Nous entrons dans la nouvelle branche du groupe qui s'appelle "transition". »

Propos recueillis par Gwenaël Merret