

L'Agriculture à Rontalon : (Re)découvrez vos producteurs !

Recensement des agriculteurs

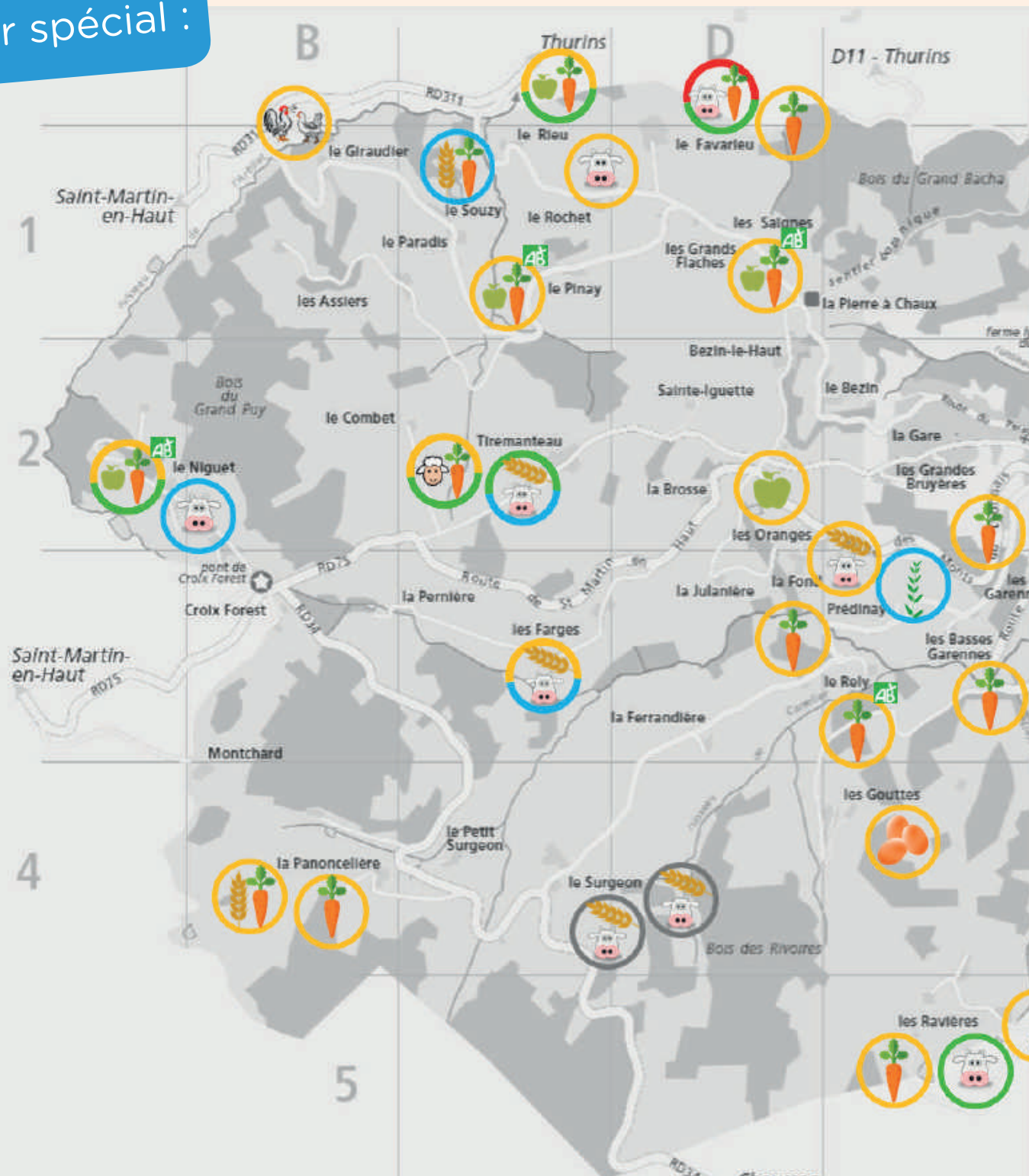
Synthèse de l'évolution de 2009 à 2020

La commission communication souhaite établir un comparatif avec l'état des lieux qui avait été réalisé en 2008 à l'intérieur d'un même dossier, inséré dans « Horizons ». A cette date, 35 agriculteurs étaient dénombrés.

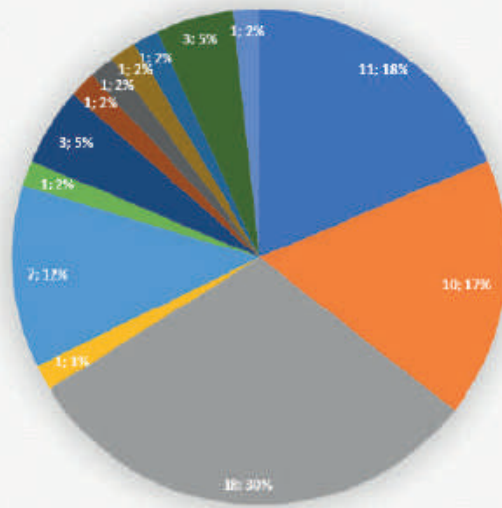
Afin de souligner l'évolution de l'activité agricole, nous avons souhaité faire apparaître sur une double page une carte de notre commune, faisant apparaître les exploitations avec de subtiles légendes rendant compte à la fois de leur spécialité ainsi que du mode de vente utilisé.

Le camembert ci-contre met en exergue 4 grands secteurs d'activités : Maraichage, élevage, production céréalière, arboriculture.

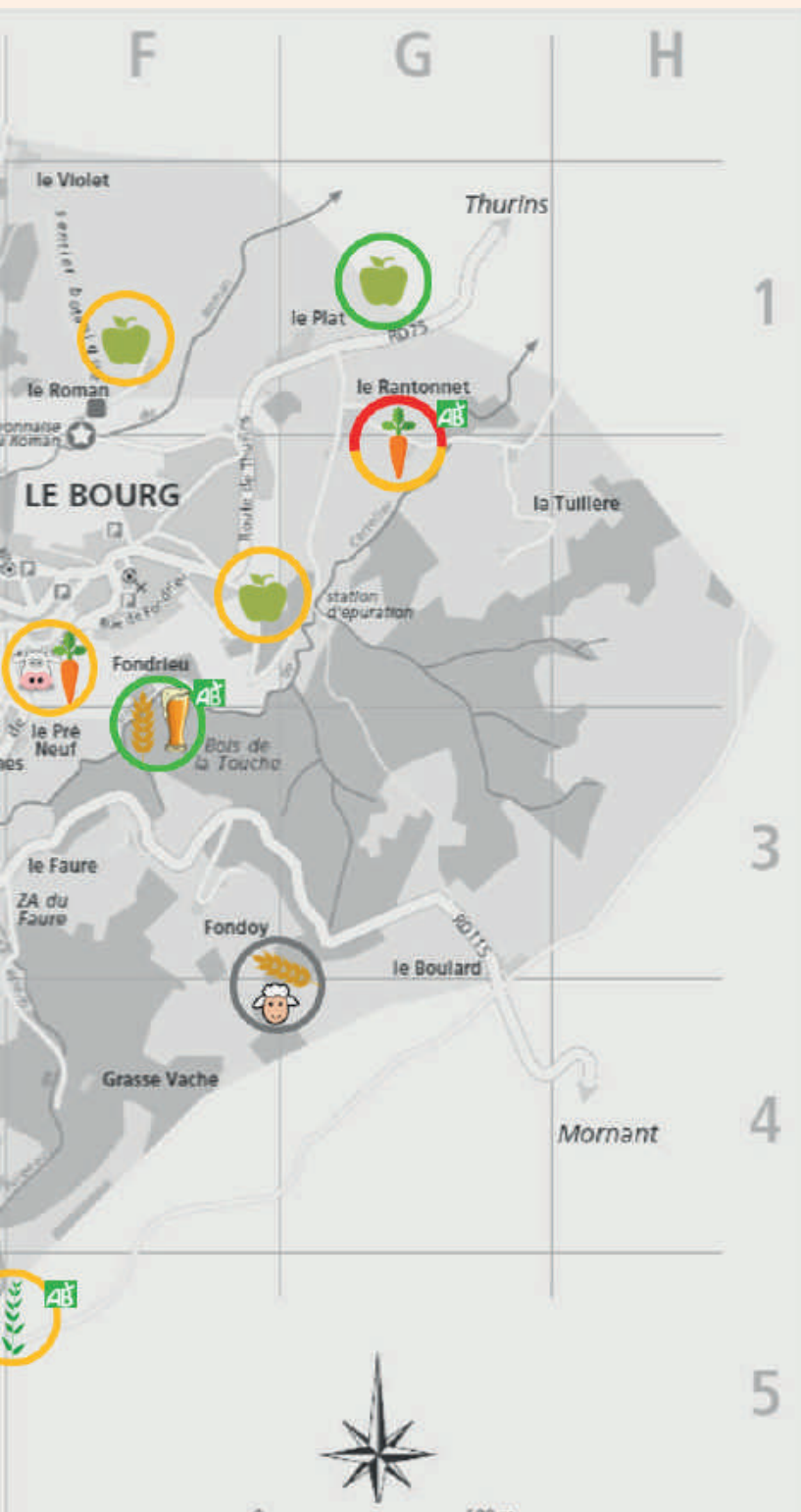
Dossier spécial :



Types d'activités agricoles



- Céréaliers
- Elevage laitiers
- Marâchers
- Reproduction de plantes
- Arboriculteurs
- Producteurs de bière
- Elevage bovins
- Elevage ovins
- Elevage porcins
- Elevage caprins
- Elevage volailles
- Producteurs œufs
- Apiculteur



Mode de distribution

- Marchés
- Coopératives, magasin de producteurs
- Gros, centrales d'achat
- Tournées

Types d'activité

- Arboriculteurs
- Céréaliers
- Culture plantes
- Elevage bovins
- Elevage caprins et ovins
- Marâchers
- Œufs
- Volailles

L'ensemble a été conçu sur la base d'une liste recensant les exploitations de notre commune, informations fournies par Corinne SCHNEIDER, agent COPAMO chargée de l'agriculture aux côtés d'Arnaud PICARD. Cette base de données a nécessité une mise à jour, la COPAMO n'étant pas systématiquement informée des cessations d'activité ou des installations.

La commission tient à remercier Eric CARRA pour son concours à la correction du document afin d'apporter une vision concrète de l'agriculture sur notre territoire, au plus proche de la réalité.

A l'heure actuelle, 35 exploitations sont encore dénombrées.

La plupart des exploitants recourent à un mode de vente en direct (marchés, magasins de producteurs, magasins locaux, tournées en porte-à-porte, AMAP) ;

Le maraichage demeure l'activité prépondérante. Les éleveurs se placent en seconde place avant les arboriculteurs !

On note une orientation vers l'agriculture bio de certaines exploitations déjà existantes qui ont fait le choix d'une conversion (2 sont en cours d'agrément). On en dénombre 7 sur 35 sièges d'exploitation au total, soit 1/5 des exploitations, ce qui est non négligeable.

Les circuits courts de distribution sont particulièrement développés sur Rontalon, faisant de notre campagne le grenier de l'ouest lyonnais et de la métropole.

Le confinement lié à la crise sanitaire de la COVID-19 a eu pour aspect positif de dévoiler que le « consommer local » devient facile juste à côté de chez nous !

Portraits croisés

Des interviews ont été menées par les membres de la commission pour donner la parole à nos agriculteurs. Quel que soit leur secteur d'activité, ils vivent leur métier avec passion...et savent nous transmettre leur attachement à l'environnement, au bien-être et bien se nourrir par le biais de ces quelques lignes.

Sachons leur faire part de notre reconnaissance quant à leur implication dans la construction de notre paysage.

Maraichage bio, Anthony THOLLET,
repreneur de l'exploitation de David DELAUNAY
(interviewé par Dominique MONGE)



Présentation :

Anthony Thollet, 24 ans, originaire d'Aveize et fils d'agriculteurs, titulaire d'un BTS Analyse de Conduite de Système d'Exploitation (ACSE).

Domaine d'activité :

Maraichage en culture biologique

Date d'installation : 1er janvier 2021

Après avoir travaillé 3 ans à plein temps aux côtés de David Delaunay au Rantonnet, Anthony reprend son exploitation en tant que dirigeant et devient en parallèle un nouvel habitant du Rantonnet.

Nombre d'employés : 2 à plein temps + des saisonniers en fonction des besoins.

Evolution de l'activité :

Il souhaite développer au mieux la mécanisation afin de diminuer les contraintes manuelles et donc la pénibilité du travail et du coup se libérer du temps pour développer son activité.

À terme il souhaiterait ne plus utiliser de « plastiques » pour ses plantations.

Sinon il restera dans le même registre de cultures que son prédécesseur, à savoir produire des légumes bio, de saison.

Lieux de vente :

- Magasin de producteurs « Un dimanche à la campagne » (sur la route de St-Martin-en-Haut à Thurins).

- Marché d'Oullins le samedi matin.

- Vente en « 1/2 gros » à la plate-forme d'achat « La Vie Claire » à Montagny.

Projet : « La Farladoise », brasserie artisanale de Chazelles, souhaite ouvrir une annexe qui permettrait de créer un petit magasin de producteurs dans lequel Anthony continuerait de vendre ses légumes, déjà en vente sur le marché de producteurs attenant, le samedi matin.

Cependant, il ne souhaite pas continuer le partenariat avec les AMAP (Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne permettant la livraison de « paniers » prépayés de légumes de saison), car nous explique-t-il, c'est très contraignant entre autres, en termes de temps passé à la préparation et la livraison des paniers.

En plus, surtout l'hiver, certains consommateurs ne s'y retrouvent pas forcément, soit parce qu'ils trouvent que les légumes ne sont pas suffisamment diversifiés, soit parce qu'ils n'apprécient pas forcément les saveurs plus singulières de certains légumes moins « conventionnels » . Donc difficile de jongler entre les deux !

La devise d'Anthony pour rester en forme :

« Manger de la salade... jamais malade » !

Et s'il avait un conseil à donner aux jardiniers, ce serait de bien nourrir leur sol en apports minéraux et organiques naturels afin d'en favoriser la vie, ce qui aidera grandement à avoir une meilleure production.

Elevage caprin, Thierry et Joëlle GUILLON *interviewés par Christèle CROZIER*

Eleveurs depuis plusieurs générations ; nous avons aujourd'hui un troupeau de chèvres qui pâturent pendant la bonne saison, et mangent du foin en hiver.



Depuis 15 ans, nous trayons nos biquettes une seule fois par jour et nous les soignons par homéopathie et huiles essentielles.

Tout le lait produit est transformé en fromages ; allant du frais faisselle, au secs et affinés ; ainsi que de la tomme, du bleu, du camembert et des yaourts natures et aux fruits du jardin.

Apiculture, Véronique CARRA *interviewée par Christelle DIAZ*

J'ai des abeilles depuis une dizaine d'années, ma première ruche était la dernière de Christophe et Julie.

Petit à petit, j'ai augmenté mon « élevage », en récupérant des essaims et en divisant mes ruches existantes. J'ai stabilisé mon cheptel à environ 25 ruches, ce qui correspond à 25 jours de travail /an, et c'est déjà pas mal.

Un essaim se forme au printemps lorsqu'une colonie est suffisamment forte, elle se divise naturellement en deux parties, la reine part avec environ la moitié des abeilles de tous âges et laisse en place l'autre moitié et une jeune reine à naître ou juste née.

La vieille reine s'envole dans une nuée d'abeilles, et soit elle ne se pose pas loin et toutes les abeilles s'agglutinent pour former un essaim, soit elles ont déjà trouvé un lieu où développer une nouvelle ruche. Pour elles, parfois une cheminée, une fenêtre ou une tondeuse sont idéales.

La récupération d'un essaim dans un mur ou une cheminée est quasi impossible sans abimer le bâti, alors que c'est simple si l'essaim est encore groupé, il suffit de faire entrer la reine dans une ruche vide en la faisant monter à l'ombre (essaim sur un piquet ou près du sol), ou en faisant tomber la grappe dans la ruche (essaim sur une branche).

Cependant, les abeilles n'ont pas la même notion de la hauteur que les apiculteurs, d'où les acrobaties nécessaires, parfois, si elles ont décidé que s'installer à 5 m, en surplomb d'un roncier, où est le problème ?



Nous produisons aussi des légumes divers en fonction des saisons.

Tous nos produits sont vendus sur les marchés et vous pouvez aussi retrouver nos fromages à l'épicerie du village.

• Notre suggestion :

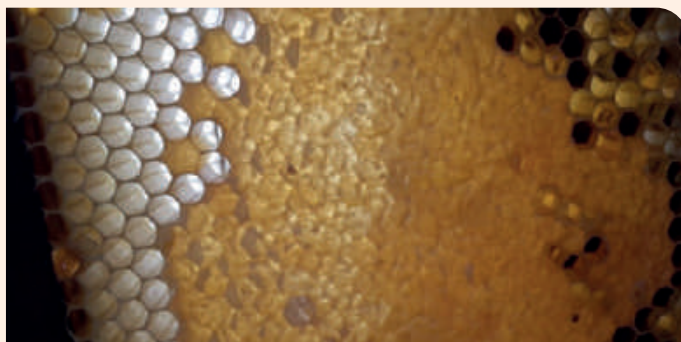
Salade de chèvre chaud

La salade de chèvre chaud, une ode à l'été, aux repas en terrasse, aux vacances... Tout le monde aime, et c'est bien normal ! Une salade fraîche et croquante, des lardons fumés frits, des tomates gouteuses, des toasts bien grillés avec une belle tranche de fromage de chèvre passée au four, un trait d'huile d'olive, un soupçon de vinaigre balsamique, quelques cerneaux de noix (ou pignons de pin selon les goûts) ... L'extase culinaire ! Testez vite cette recette, vous l'adopterez sur le champ !



Joëlle et Thierry GUILLON
« Tiremanteau » 69510 RONTALON

Toutes les colonies n'essaient pas, il faut qu'elles soient suffisamment fortes, et un trop grand nombre d'essaimage révèle le plus souvent un problème sanitaire lié à une maladie des colonies, ou une trop grande concentration de ruches sur un site pauvre en pollens, en eau, peut-être un site mal choisi...



En tout cas, les abeilles domestiques sont une espèce pollinisatrice parmi des dizaines d'autres dites sauvages, qui vont de toutes petites abeilles solitaires que l'on peut voir plutôt au printemps sur les pissenlits, par exemple, aux gros bourdons poilus noirs et jaunes, qui sont également des abeilles vivant en colonies. Les très gros bourdons bleus/noirs sur les fleurs de glycine, haricots, pois de senteurs sont aussi des abeilles ...

Chaque fleur, arbre que l'on plante privilégie telle ou telle espèce, et chaque fleur apporte en quantité variables du nectar (qui devient du miel) et du pollen qui est la nourriture principale des abeilles et de leurs larves. Le pollen est une source de protéines, et les fleurs par leur diversité assurent l'ensemble des besoins de la colonie, même pendant l'hiver, puisque nos abeilles le stockent aussi.

Véronique RENARD,
Les Grandes Flaches, RONTALON

**Elevage laitier pour transformation,
Laurent BRALY et Julien FERRET**

(interviewés par Sandrine BONNIER)

Nous sommes le GAEC la ferme du Pré Neuf, composé de Laurent BRALY et de son beau-frère Julien FERRET depuis le départ en retraite de Yves et Hélène BRALY. La ferme existe depuis 6 générations.

Notre exploitation est diversifiée. Nous produisons des légumes et fruits de plein champ, que nous vendons au marché de la Croix Rousse à Lyon.

Nous disposons d'un troupeau d'une quinzaine de vaches Montbéliardes, nourries à l'herbe, qui nous permettent de produire une gamme de laitages au lait cru : lait cru, yaourts, fromages blancs, rigottes, tomme, bleu et raclette en hiver. Tous ces fromages sont disponibles chez Christelle au Vival du village.



Notre métier est passionnant, car très technique. Nous avons la satisfaction de nourrir des gens, c'est la définition même du métier d'agriculteur.

Nous travaillons avec la nature, elle nous donne beaucoup, mais nous rend le travail parfois très difficile. Avec le changement climatique, les orages de grêle sont de plus en plus fréquents.

Les sécheresses deviennent tellement récurrentes qu'elles sont presque tombées dans la banalité. Heureusement, nous disposons à Rontalon d'un réseau d'irrigation performant, on ne peut que remercier nos Anciens qui l'ont mis en place.

Les terres de Rontalon sont superficielles, elles n'ont pas de réserves en eau importante, et s'assèchent très vite. Dès qu'il fait chaud et sec, les plantes que nous cultivons se mettent à faner. L'irrigation est un outil indispensable qui permet de maintenir des productions et des agriculteurs sur la commune.



Autre exemple du réchauffement climatique, la variété de framboises Meeker, qui se récoltait à Rontalon vers le 8-10 juillet dans les années 1980, se récolte aujourd'hui dans les derniers jours du mois de juin.

Les rendements des prairies et la pousse de l'herbe sont régulièrement impactés par les longs mois d'été chauds et secs. Aujourd'hui, nous essayons d'anticiper ces périodes sèches en fauchant davantage de surfaces au printemps, période où la pousse de l'herbe est meilleure, pour constituer plus de stocks de fourrages, afin de pouvoir nourrir notre troupeau, pour l'hiver, et en cas de sécheresse.

La saison de pâturage de nos vaches (qui dure de fin mars à Novembre) évolue un peu : avec des hivers de plus en plus doux, l'herbe pousse plus longtemps à l'automne, un peu plus tôt au printemps, mais pratiquement pas en été. Du coup, on devrait peut-être à l'avenir, avoir des besoins en stocks de fourrages légèrement plus faibles pour passer l'hiver, mais nettement plus élevés pour passer l'été.

Nous nous adaptons pour que notre production de lait soit régulière tout au long de l'année, afin de maintenir notre gamme de fromages. Aujourd'hui, nous sommes confiants dans l'avenir, car on sent un regain d'intérêt de notre clientèle, pour les produits locaux de qualité.

Laurent BRALY et Julien FERRET
GAEC La Ferme du Pré Neuf
Lieu-dit le Pré Neuf
525 Route de Mornant
69510 RONTALON

Nouvelles techniques agricoles

L'engouement pour de nouvelles techniques agricoles tend à se développer.

Jérôme RIVOIRE nous parle de la biodynamie ; Fred MONGE nous présente la permaculture avec une vision plus idéologique que purement agricole mais

c'est l'aspect qu'il a souhaité aborder car pour lui avant d'être une pratique purement agricole, c'est avant tout un état d'esprit bien plus général.

Interviewés par Dominique MONGE

La biodynamie

par Jérôme RIVOIRE

En reprenant la ferme familiale début 2020, je voulais apporter, par petites touches au départ, mes inspirations et intérêts de ces dernières années concernant des méthodes alternatives dans l'agriculture (permaculture, msv (maraîchage sol vivant), biodynamie entre autres).

La biodynamie, quésako ? C'est une agriculture dont les bases ont été lancées par Rudolf Steiner en 1924 (un Autrichien philosophe et chercheur pour certains, un pseudo scientifique pour d'autres), en réponse aux agriculteurs s'inquiétant de la baisse de qualité des aliments, de la perte de fécondité des troupeaux, de la dégénérescence des semences.

Le paysan ou jardinier bio-dynamiste va utiliser les pratiques agronomiques de base de l'agriculture bio auxquelles s'ajoutent 3 grands principes :

- Le premier principe est une vision de la ferme (pour l'agriculture) comme une entité autonome, un organisme agricole, dont les différents organes sont les plantes qui y poussent, la faune présente (sauvage ou domestique), les humains présents et aussi les prés, étangs, haies. Le but est de trouver un équilibre entre le végétal et l'animal, que chaque « organe » soit en interrelation avec les autres (la fumure animale va amender le sol maraîcher par exemple), de viser l'autonomie (faire ses propres semences adaptées aux conditions de la ferme par exemple), de façonner le paysage de manière harmonieuse.

- Le deuxième axe est l'utilisation de diverses préparations biodynamiques, à base de plantes médicinales, de bouses de vaches et de quartz, qui utilisées à doses homéopathiques servent à stimuler les processus de vie (floraison, fructification, enracinement, décomposition de la matière organique).

Parmi ces préparations 2 vont être pulvérisées sur le sol et les cultures :

- La bouse de corne (appelée 500) va favoriser ce qui se joue dans le sol (la vie du sol, sa structure et les systèmes racinaires).

- La silice de corne (appelée 501) en polarité avec la 500, va favoriser la partie aérienne des plantes et va vivifier entre autre la structuration et la maturation des végétaux.

Les autres préparats vont être mis dans le compost pour l'aider dans son processus de compostage.

- Le troisième principe est le travail avec les rythmes cosmiques. Pour le bio-dynamiste, la lune et les planètes proches vont avoir une certaine influence sur les plantes, les animaux et le sol, donc suivant leurs positions dans le ciel, certains jours seront favorables, défavorables ou neutres pour les travaux agricoles (semis, plantations ...). Les anciens ont toujours eu ce savoir, de quoi planter, semer selon la position de la lune.



Cette présentation de la biodynamie n'est que le fruit de ma compréhension de cette pratique. La biodynamie n'est pour moi que la cerise sur le gâteau, car pour être un bon bio-dynamiste, il faut en premier lieu être un bon paysan et maîtriser les pratiques de base de la préparation du sol à la récolte.

Jérôme RIVOIRE,
maraîcher en conversion bio

La permaculture

par Fred MONGE

Le monde paysan vu sous l'angle de la permaculture

La permaculture ? En vogue depuis quelques années, alors qu'étrangement, cette philosophie de vie ne réinvente rien. Elle prend pourtant de nouveau racine à travers le monde, bien souvent portée par les jeunes générations.

Mais pourquoi ? Pour proposer des alternatives dans un monde où notre avenir s'apparente à de nombreuses incertitudes face aux dérèglements écologiques et sociaux-culturels que provoque notre société, bien trop souvent basée sur la compétitivité, l'exploitation et le profit, au service de l'illusion d'une croissance économique infinie.

La permaculture ne réinvente rien puisqu'elle se base, comme l'ont fait et le font encore bon nombre de civilisations dans le monde, sur l'observation de la nature, pour revoir notre relation à l'habitat, l'alimentation, la médecine, l'énergie, l'argent, les rapports qui nous unissent les un-e-s aux autres... Elle imagine, dessine et expérimente la construction d'écosystèmes interconnectés et résilients, de nouvelles microsociétés, plus solidaires qu'individualistes, qui nous permettraient de répondre à nos besoins fondamentaux tout en minimisant notre impact sur la nature et sur des sociétés que nous avons tendance à stigmatiser, mais qui sont pourtant les 1ères impactées par nos politiques.

Vaste programme, mais nos arrières grands-parents, plus autonomes que nous à bien des égards, n'en étaient peut-être pas si loin !

Sur le plan agricole, on parle d'agroécologie pour décrire un système peut-être plus soutenable, car moins dépendant des énergies fossiles, de la mécanisation et de l'impact des institutions et des entreprises agroalimentaires sur le quotidien de plus petits agriculteurs.

L'agroécologie se base sur l'observation du vivant pour façonner de nouveaux espaces comestibles qui font face à la dégradation et l'artificialisation des sols et à l'effondrement de la biodiversité.

De quoi est composé le sol d'une prairie naturelle (ses besoins sont très similaires à ceux des légumes que nous avons l'habitude de cultiver) ?

Quelle est l'influence des micro-organismes sur la croissance et la protection des plantes ?

Quelle est la place de l'arbre et les bénéfices qu'il apporte à l'écosystème qui l'entoure ?

En quoi la diversité des espèces végétales et animales contribue-t-elle à l'équilibre de ce dernier ?

Quel est le pouvoir d'adaptation d'une semence naturelle face aux changements climatiques ?

Pourquoi un sol n'est-il jamais à nu ?

Comment adopter une gestion intégrée de la ressource en eau ... ?

Autant de questions qui apprennent au paysan à se mettre au service de la dynamique naturelle plutôt que de lui imposer des techniques qui ne participent bien souvent pas aux équilibres qui nous rattachent au vivant. Et le résultat de cette agriculture vivante finit par se retrouver ... dans nos assiettes !

Aujourd'hui, ces nouvelles pratiques voient le jour un peu partout en France, mais sont encore trop peu enseignées dans les écoles ou soutenues par les institutions, car jugées trop marginales, ou pas suffisamment pragmatiques et "rentables". La démocratie n'est-elle pourtant pas expérimentale ?

Le maraîchage sur sol vivant, l'agroforesterie, l'agriculture naturelle, les jardins-forêts... autant de modèles qu'expérimentent et mettent en commun chaque jour des milliers de "néo-ruraux" ayant à cœur de dynamiser le territoire sur lequel ils s'installent et de créer des fermes plus sociales et plus collectives, où se mettent en relation différentes activités, toutes complémentaires.

Alors que le monde agricole moderne se veut de moins en moins attractif pour les jeunes générations, ne serait-il pas venu le temps de créer des ponts, de faire converger des projets, des idées, des savoir-faire, pour engendrer une certaine forme de transition qui puisse être bénéfique à la communauté locale face aux nombreux défis qui planent au-dessus de nos têtes ?

C'est en tout cas un des objectifs que nous nous fixons, avec l'Association Rontal'unisson !

Fred Monge



Regard et ressenti de nos anciens

Interview de Guy CHANTRE par Olivier PIECHON autour du thème du vécu de l'évolution des techniques agricoles



GUY CHANTRE

81 ans

Exploitant agricole
retraité (depuis 2005)

Guy, quelles étaient tes activités sur ton exploitation ?

Lorsque j'ai repris l'exploitation paternelle, mon amour pour les bêtes m'a conduit à développer l'élevage de moutons, alors que mon père était davantage « fruitier », activité que j'ai quand même conservée par ailleurs.

Ma première bergerie a été édiflée en 1970, un hangar pour le fourrage en 1976, et une seconde bergerie a vu le jour en 1987.

Mon cheptel a compté jusqu'à 160 têtes !

Quel regard portes-tu sur l'évolution des pratiques dans le secteur agricole local ?

Il me semble que l'intensité de travail d'un exploitant agricole n'a fait que s'amplifier au fil des années, le nombre d'heures de main d'œuvre ne faisant qu'augmenter, heureusement pour un revenu restant encore très correct...

Bien sûr, l'arrivée en force du Bio constitue un progrès indéniable et je comprends pleinement les jeunes agriculteurs qui se lancent dans ce domaine, ne serait-ce que pour des raisons sanitaires liées à l'absence de traitements particuliers...

Quand je pense aux risques énormes que nous avons pris dans les années 80-90, en utilisant des produits dont la nocivité ne fait plus débat aujourd'hui et sans aucune mesure de sécurité...

Heureusement, cette époque est pratiquement révolue, il y a moins de produits phytosanitaires et davantage de produits « doux », les jeunes exploitants sont beaucoup plus prudents et avisés...

Quels conseils donnerais-tu aux jeunes agriculteurs souhaitant se lancer à Rontalon ?

Il me semble que le maraichage présenterait de nombreux atouts pour de jeunes agriculteurs, car nécessitant moins de surfaces disponibles, 2 ou 3 hectares suffisant et moins de matériel.

Quant à l'élevage, si la production laitière m'apparaît en déclin, l'élevage caprin me paraît plus prometteur, en raison des possibilités de transformation (fromage) et l'élevage ovin aussi, la Nouvelle-Zélande ayant réduit sa production et l'Angleterre est en pleine incertitude avec le Brexit...

Avec le recul, es-tu optimiste quant à l'avenir de la profession ?

Je ne me suis jamais vraiment fait de soucis à ce propos et encore moins aujourd'hui quand je vois l'évolution de la mentalité du consommateur qui se rend compte, surtout dans cette période, de l'importance du produit local de proximité.

Et sur le devenir des pratiques professionnelles ?

J'avoue que la permaculture me laisse assez dubitatif, mais comme je suis quelqu'un de curieux, je ne demande qu'à être davantage renseigné !



Gardons à l'esprit que Rontalon a le privilège de compter en son centre bourg une maison du modélisme agricole animé (musée Paul BUYER) dont les maquettes exposées témoignent de manière vivante de l'évolution des techniques agricoles.

Vous êtes invités à découvrir ou redécouvrir ces réalisations uniques et si parlantes !

Pour la commission communication,
Christèle CROZIER, Sandrine BONNIER, Christelle DIAZ,
Dominique MONGE, Olivier PIECHON.