Ouverture d'une grande ferme en permaculture, à deux pas de Mortagne

Thierry Hazard vient de créer la ferme Valdieu, à La Chapelle-Montligeon et Saint-Mard-de-Réno. Il y cultive des fruits et légumes en symbiose avec la nature. Ses méthodes seront enseignées au public en 2018 avec l'ouverture d'une école.

Thierry Hazard, ex-architecte, a eu envie de lancer un projet « avec, dans et pour la nature ».

La Chapelle-Montligeon. La ferme Valdieu s'étend sur plusieurs hectares, à deux endroits différents. L'un concentre la production, à La Chapelle-Montligeon (lieu-dit Beillard : 3,2 ha). L'autre accueillera la transformation, à Saint-Mard-de-Réno (lieu-dit La Poussinière, 2,8 ha). Ici, on voue aux gémonies les intrants chimiques et les pesticides. L'agriculture est bio. Mais pas que. Le fondateur, Thierry Hazard, a fait le choix de la permaculture. Comprendre **« faire corps avec la nature »**.

Associer les plantes

La permaculture est plus qu'un système agricole. C'est une philosophie. Empreinte de **« notions spirituelles, d'harmonie avec l'environnement »**, décrit Thierry Hazard. Concrètement ? **« Il s'agit d'observer et être à l'écoute du milieu naturel avant de semer »**. Le quinquagénaire s'est ainsi intéressé aux connexions entre les racines des arbres ou l'action de certains champignons sur le sol, avant de choisir son hectare de terre dédié au maraîchage. La permaculture, c'est aussi savoir associer les plantations. Exemple ? **« La carotte et l'oignon. L'un protège l'autre des insectes nuisibles »**. Et chacun va aider l'autre à grandir. Un duo gagnant, tout comme celui formé par le poireau et la fraise, le chou-fleur et le pied de tomates, ou l'artichaut et la fève. La permaculture cherche à recréer l'interdépendance existant dans les écosystèmes naturels. **« Elle s'inspire des forêts où le sol n'est pas travaillé »**.

En guerre contre la malbouffe

À la ferme Valdieu, Thierry Hazard a commencé à planter en avril dernier. Mais il mûrissait le projet dans sa tête depuis 2013. **« J'ai eu envie de changer de vie. De travailler sur la nourriture. Trop de gens mangent mal, ne savent pas ce qu'il y a dans leur assiette »**, constate celui qui exerçait la profession d'architecte designer à Paris.

Surtout, il a été consterné par le fossé grandissant entre **« ceux qui ont les moyens d'acheter bio et les autres, adeptes de fast-foods et de produits industriels »**. Il a regretté la disparition du **« bistrot de quartier, où l'on mange sain, local et pas cher »**.

Bientôt un magasin à la ferme

L'architecte designer ne **« connaissait rien »** au travail de la terre. Il s'est documenté puis formé à la ferme de Sainte-Marthe, en Sologne. L'initiation à l'agriculture biologique l'a encouragé à aller plus loin avec l'ouverture d'une ferme expérimentale dans l'Orne. Les parcelles ont été acquises en 2016 à Saint-Mard-de-Réno (les terres de la Chapelle-Montligeon sont louées via le statut du fermage).

Pourquoi choisir le Perche ? **« C'est une région sensuelle. Belle, vallonnée, boisée… »**. Thierry Hazard et sa compagne, Marie-Claude Roux, ont commencé par nettoyer et préparer les terrains. Ils ont ensuite planté 400 pieds de petits fruits (groseilles, framboises, baies de goji, pêches de vigne…) ainsi qu'une centaine d'arbres fruitiers (poiriers, pruniers, cerisiers, pommiers, cognassiers…). Dans le champ de maraîchage, se côtoient fenouil, mâche, laitue, chou rouge, radis noir, concombre, céleri, betteraves, etc. Ils seront bientôt rejoints par la canneberge, le cassis, l'argousier et la rhubarbe.

Les premières récoltes sont bonnes, malgré une intervention limitée de l'homme. **« La nature se protège elle-même. Nous n'avons pas eu de limaces »**, se réjouit Thierry Hazard devant une rangée de courgettes dissimulées au cœur d'herbes sauvages.

La production de la ferme Valdieu est distribuée en circuit court. **« Nous sommes présents tous les 15 jours sur le marché de Mortagne-au-Perche »**, informe le couple, aidé par une poignée de bénévoles.

La suite ? **« Un magasin permettra d'accueillir les clients directement à la ferme, sur le plateau technique de Saint-Mard, au printemps 2018 »**.

Construction d'un laboratoire fin 2017

Création d'un poulailler, installation de serres et de ruches, acquisition d'un séchoir et développement de l'agroforesterie pour la culture de plantes aromatiques et médicinales sont également au programme. Autre projet de taille : transmettre le savoir-faire via une école de la permaculture (lire encadré).

Ce n'est pas tout : **« Nous projetons de transformer nous-mêmes nos produits afin de les commercialiser en bocaux. Nous allons ouvrir notre propre laboratoire »**, annonce Thierry Hazard. La construction est programmée fin 2017.

Émilie JOUVIN

PRATIQUE

www.fermevaldieu.com, lafermevaldieu@gmail.com

Thierry Hazard et Marie-Claude Roux ont planté une centaine d'arbres fruitiers.

La permaculture c'est « savoir écouter et observer », avant de semer.

→Une école de permaculture en 2018

Pour Thierry Hazard, **« la passation des savoirs »** est essentielle. Tout comme **« l'insertion par le travail »**. Le fondateur de la ferme Valdieu envisage donc de compléter son projet avec l'ouverture d'un centre de formation professionnelle où la permaculture sera enseignée. Une **« école de la terre »**, destinée à un large public. **« Tous ceux qui veulent comprendre ce qu'est un potager, la rotation des cultures, le biomimétisme et les méthodes pour bannir la chimie seront les bienvenus »**. Agriculteurs, paysans et jardiniers amateurs pourront se former lors de sessions alliant théorie et pratique. Des formules courtes seront proposées (journée, week-end, semaine), ainsi que des stages longs (trois mois) pour les professionnels souhaitant se lancer à leur compte.

Le centre permettra de **« répondre à une forte demande »**, et rayonnera ainsi dans la France entière. **« La pédagogie est bien avancée »**, confie Thierry Hazard. Les notions de gestion d'entreprise seront aussi abordées. En tout, une quinzaine de formateurs interviendra. Les cours seront dispensés dans un bâtiment rénové sur le plateau technique de La Poussinière (Saint-Mard-de-Réno). L'ouverture est annoncée courant 2018.

L'entreprise de la Ferme Valdieu a été jugée **« remarquable »** par Initiative France pour **« son engagement social et sociétal, le caractère novateur, la dimension territoriale et les préoccupations environnementales »**, rapporte son fondateur qui a obtenu un double prêt d'honneur (Initiative Orne - 13 500 €, et Initiative France).