

Claire & Olivier



57

De patatiers à maraîchers, *une histoire de racines*

Dans la famille Feutrie, on est patatiers depuis
« Pfiou, au moins ! ». Le père, Régis. Le grand-père, Henri.
L'arrière-grand-père... l'arrière-arrière-grand-père...

C'est la tradition ; c'est dans les racines.

On cultive la pomme de terre de génération en génération.
Alors quand Claire, jeune pousse de la famille, décide de
reprendre en partie l'exploitation familiale avec son mari
Olivier, ils se lancent dans la culture... maraîchère bio.



Texte & photos : Marie Joubert



Il y a, à quelques kilomètres d'Amiens, une ferme maraîchère baptisée « La ferme des Tilleuls ». Entourée de champs, légèrement à l'extérieur du village de Gentelles, une maison en bois abrite une boutique. À l'intérieur, tout respire le bon air et la bonne santé. La bonne humeur y est contagieuse. Derrière son comptoir, Claire Forobert discute librement avec les uns ou les autres. Les nouvelles du petit dernier d'un couple d'habitues, les lieux à visiter dans la région pour des sudistes de passage, une recette, un mode de cuisson... « Et celui-là, vous connaissez ? C'est un nashi, une « pomme-poire ». C'est japonais. On le cultive dans notre verger. » « Ah ! C'est un fruit oublié ? »

« Non, non et non ! Il n'y a pas de fruits ou de légumes oubliés ! s'exclame Claire. C'est un faux débat ! Il n'y a que 30 ou 40 ans de suprématie de la grande distribution et ça fait 30 ou 40 ans qu'on éduque mal le consommateur. »

La jeune femme a du caractère et il y a des sujets qui animent son propos. Elle explique. « Dans le temps, on avait les variétés qu'on appelait variétés « population ». Le cultivateur gardait ses semences d'une année sur l'autre et c'est lui qui sélectionnait les variétés à la main. Certes, il avait un peu moins de rendement et les légumes étaient un peu moins jolis mais c'était naturel. La société d'ultra consommation a transformé les variétés. Ils ont réussi à faire croire aux agriculteurs que les insectes sont nuisibles et que la terre qu'ils cultivent est sale. C'est n'importe quoi. Du coup, les gens se sont habitués à avoir des carottes orange et des pommes toutes de la même taille. »

À la Ferme des Tilleuls, c'est ainsi, on met en avant la variété, les goûts et on accompagne les gens dans la redécouverte de ces fruits et légumes qui n'ont peut-être pas la tête de l'emploi mais qui ont du goût.

Fière d'être née dans une famille de paysans, Claire rêve très tôt d'un monde plus naturel. Elle a grandi dans les champs de son père – ces champs où son grand-père, fils et petit-fils d'une famille nombreuse d'agriculteurs du Nord s'était installé juste après-guerre – mais c'est l'horticulture qu'elle décide d'étudier. Pour cela, elle « s'expatrie » dans le Nord à l'Institut de Genech, le plus ancien établissement d'enseignement agricole de France.

Au bout de deux ans, Claire rentre avec son BTS en poche et un compagnon au bras, son partenaire, associé... bref son mari et aujourd'hui, père de leurs deux enfants. S'il n'a pas été élevé comme elle dans une exploitation agricole – il est Lillois ! – Olivier Forobert partage avec elle la passion de la terre.

Lui, il a découvert la vie à la ferme en vacances dans le Limousin chez ses grands-parents quand il était petit et n'a jamais envisagé de faire un autre métier depuis. Les deux tourtereaux vont parfaire leur cursus et se forger une expérience comme ouvriers agricoles dans la région d'Orléans, et la vie s'écoule au fil des saisons quand une nouvelle vient perturber leur quotidien.

Régis Feutrie, le père de Claire, souhaite arrêter d'exploiter ses terres. Il n'a rien annoncé lui-même à sa fille pour qu'elle ne se sente pas obligée de reprendre. Mais le sang n'est pas de l'eau et la jeune femme et son compagnon décident de relever le défi. En six mois à peine ils quittent leur travail,

se marient, déménagent, créent la société et construisent les premières serres.

Ils ne reprennent pas toute l'exploitation familiale qui comptait une cinquantaine d'hectares essentiellement en culture traditionnelle : betteraves, céréales, pommes de terre et pois protéagineux. Claire et Olivier choisissent de garder environ 15 hectares d'un seul tenant dont un verger que son père a planté dans les années 90 sur les conseils d'un ancien maraîcher pour retrouver un rapport direct et physique à la plante. Il vend les fruits au côté des pommes de terre directement aux consommateurs, aidé d'abord par sa maman, la grand-mère de Claire, puis avec son épouse dans les années 2000.

Alors que les temps sont à la course à l'hectare et qu'il est très difficile pour un exploitant de trouver des terres agricoles, le choix du jeune couple de ne conserver qu'une partie de l'exploitation familiale est vertement critiqué.

Qu'importe ! C'est exactement ce dont Claire et Olivier ont envie. Raccourcir le circuit entre le producteur et le consommateur et donner aux gens le plaisir de manger des fruits et des légumes de saison. Pour le jeune couple, il ne s'agit pas de coller à une mode mais c'est la concrétisation d'une conviction profonde. Leur rêve commun : que toutes les villes soient entourées de zones maraîchères qui alimentent les assiettes des citadins.

Un verger de pommes, un champ de fraises ouvert à la cueil-

lette, des salades et des carottes... Claire et Olivier commencent modestement. Ils construisent un magasin sur place.

Et le bouche à oreille commence à fonctionner. 30 clients en moyenne à la semaine, 180 quelques temps après... La clientèle se fait petit à petit et, alors qu'ils ont envisagé de devoir aller vendre leur production sur les marchés, ils n'y sont pas obligés.

Au fil des ans, ils diversifient leurs cultures. Plus d'une cinquantaine de variétés de fruits et de légumes sont désormais cultivées dans les champs et sous les serres.

Le magasin est de plus en plus fréquenté. Les clients viennent de plus en plus loin.

D'une culture raisonnée d'emblée, ils convertissent leurs terres au bio. « C'était une évidence pour nous. D'abord parce que c'est par-là que passe la pérennisation de notre outil de travail : la terre. Et puis parce que c'est une question de respect pour notre client, le consommateur. C'est une façon de lui garantir qu'on ne l'empoisonne pas. Et, enfin, parce que c'est une question de respect pour nous, tout simplement. »

*« Il n'y a pas de légumes oubliés,
il n'y a qu'une société qui a
oublié les légumes »*

