

Traon-Bihan, un bout de campagne à la ville

Philippe Nicol et Valérie Lazennec sont la cinquième génération d'éleveurs à Traon-Bihan, dans le quartier Saint-Pierre, à Brest. Mais la première à cultiver en bio.

Reportage

7 h du matin, chemin de Kerivin-Vao, à Saint-Pierre. Alors que de nombreux Brestois ouvrent à peine les yeux, la journée est déjà bien entamée pour Philippe Nicol et Valérie Lazennec, aux manettes de la ferme laitière de Traon-Bihan.

Dans la partie habitation, les trois enfants, 13, 11 et 9 ans, dorment encore. Plus loin, à l'étable, c'est l'heure de la traite pour Philippe. Auparavant, il a fallu amener le troupeau. Compter une trentaine de minutes pour traverser plusieurs parcelles.

Difficile de croire qu'on est toujours à Brest. Ici, c'est vraiment la campagne ! Même si, au loin, apparaissent par endroits les immeubles du quartier du Vally-Hir.

L'exploitation d'une soixantaine d'hectares est l'une des dernières en ville (en laitière, il en existe cinq autres à Saint-Pierre et Lambézellec). Et la seule labellisée bio. Avec ce type d'agriculture, l'objectif est de « **privilegier la vie au grand air pour les bêtes** », explique Philippe.

Laisser faire la nature

Jusqu'à fin novembre, les demoiselles, des vaches croisement Holstein - Montbéliarde ou Jersey, rentrent seulement pour la traite. Elles ne dormiront à l'étable que les trois mois d'hiver.

« **C'est sûr que ça prend du temps de faire l'aller-retour, le matin et en fin d'après-midi**, souligne l'agriculteur en poussant les retardataires. **Mais, quand elles sont à l'étable, l'hiver, je passe la moitié de ma**

journée à nettoyer et à les nourrir. »

Qu'elles broutent de l'herbe ou mange la nourriture apportée par Philippe, les bêtes ont un régime plus naturel que naturel. Comme les antibiotiques, « **sauf en dernier recours** », les engrais chimiques et autres pesticides n'ont pas droit de cité à Traon-Bihan. Ce qui n'est pas sans poser parfois « **quelques problèmes** », reconnaît Philippe, désignant un champ de betteraves pas au mieux de sa forme. Une grosse partie est bonne à jeter, ravagée par des limaces.

Au dessert des écoliers

Au même moment, Valérie, son épouse, est à l'œuvre dans l'atelier de transformation de lait, une activité mise en place il y a quatre ans, à l'heure d'une nécessaire « **diversification** » (lire ci-dessous). Fraise, vanille, coco... Les arômes qu'elle ajoute à ses yaourts sont, là encore, 100 % bio.

Une partie des douceurs sucrées terminera sur les tables des écoliers de la région brestoise. « **En termes de normes et d'organisation, c'est très contraignant**, reconnaît l'agricultrice, tout en mélangeant sa mixture, charlotte sur la tête, gants et blouse. **Mais le plus important, c'est de faire entrer le bio dans les écoles, un mode de culture respectueux de la nature et des animaux.** » Même si, à son avis, « **ce n'est pas encore gagné** ». Le contrat ne prévoit en effet qu'un yaourt par enfant et par mois.

Après la cuisson en étuve, « **six heures à 45°C** », le remplissage se fait à l'aide d'une machine. Car

chaque semaine, c'est une moyenne de 2 000 à 3 000 pots – avec des pics à 10 000 – qui sortent de l'atelier. Impossible de tenir la cadence manuellement !

70 heures par semaine

Pour cette mission, elle reçoit l'aide de son mari. Mais le reste du temps, c'est chacun de son côté, avec un contact téléphonique régulier. « **Je ne sais pas si on se supporterait à travailler ensemble tout le temps** », sourit Philippe.

Malgré des semaines de 70 heures – chacun – le couple met tout en œuvre pour passer le plus de temps possible en famille. À 7 h 30, Valérie fait une pause à l'atelier pour aller réveiller les enfants, avant de les conduire à l'école. Et à midi comme au dîner, tout le monde se retrouve autour de la table.

« **On participe aussi à beaucoup d'activités en dehors, dans les associations et au conseil consultatif de quartier. Ça nous permet de ne pas rester dans notre bulle, car c'est un métier très enfermant.** »

La ferme est pourtant tout sauf repliée sur elle-même : jardin partagé, animations pour les écoles, portes ouvertes le vendredi après-midi...

« **On se rend compte que l'agriculture, les gens adorent, s'enthousiasme Valérie. De plus en plus, ils ont la volonté de comprendre comment ça marche.** » Un bon moyen également d'apprendre aux plus jeunes « **que le lait ne sort pas des briques du supermarché** » !

Delphine VAN HAUWAERT.



Philippe Nicol et Valérie Lazennec sont aux manettes de la ferme laitière de Traon-Bihan. Chaque année, ils produisent 220 000 litres de lait bio. Près de 15 % sont transformés en yaourts, fromages blancs et riz au lait.

Face à l'extension urbaine, « on râle, mais on rebondit tout le temps »

L'histoire

« **Depuis 1950, la surface agricole utile du pays de Brest a diminué de plus de 60 000 ha, soit 1 000 ha par an**, relevait dans nos colonnes, en novembre 2013, l'association Prever (Pour la valorisation de l'espace rural). **C'est 36 % de l'espace du pays qui a changé de destination, au rythme de l'équivalent de 1 400 terrains de football par an !** »

Ce phénomène, Philippe Nicol et Valérie Lazennec le connaissent bien. « **J'ai commencé à charruer à l'emplacement de la Cavale-Blanche !** », se rappelle Philippe (plus de 2 km séparent la route de Traon-Bihan et l'hôpital). En cinq générations de « **paysans** », un terme tout sauf péjoratif pour l'agriculteur, la surface de l'exploitation n'a fait que diminuer. Et cela ne va pas aller en s'arrangeant.

« Une bête à l'hectare »

La construction d'un éco-quartier va grignoter dix-huit nouveaux hectares – quatorze selon Brest métropole océane (BMO). Ces terres ont été « **achetées au père de Philippe par la collectivité, il y a une trentaine d'années, dans le but de créer la zone d'activité concertée (Zac) de Fontaine-Margot** », rappelle Thierry Fayret, vice-président en charge de



Avec la construction d'un éco-quartier, près d'un tiers de l'exploitation va disparaître. Les agriculteurs ont donc dû s'adapter et diversifier leurs activités.

l'urbanisme. Si les travaux ont déjà débuté, ceux touchant la ferme seront lancés « **dans deux ans** ».

Cette zone « **représente près d'un tiers de l'exploitation**, reprend Philippe. **Soit dix-huit vaches en moins, car une bête a besoin d'un hectare** ».

Pour ne pas mettre en péril l'activité, « **il a fallu s'adapter. Et diversifier nos productions** ». Valérie a quitté son emploi d'animatrice pour travailler à la ferme, dans un atelier de transformation de lait en yaourts. Pas si simple, pour celle qui a grandi « **dans le béton, à Bellevue** ».

Récemment, le couple a aussi ouvert un magasin à la ferme. « **On n'est pas défaitiste. On râle mais on rebondit tout le temps !** », sourit la fermière.

Mise à disposition précaire

Mais ici, il n'était pas question de compensation financière pour la perte de revenus. Philippe et Valérie n'ont pas de bail et ne payent pas de loyer. Ils bénéficient d'une « **mise à disposition précaire** », un statut « **plutôt répandu dans BMO** », pointe Véronique Taleb, responsable du territoire du pays de Brest à la chambre d'agriculture.

Le cas de Philippe et Valérie, mais aussi d'autres exploitations menacées par l'urbanisation, comme à Lavallot, à Guipavas, ont néanmoins poussé les pouvoirs publics à réagir.

Il y a deux ans étaient créées les instances de concertation locales, regroupant BMO, la chambre d'agriculture et le conseil général. Objectif : « **Anticiper les impacts des projets de collectifs sur l'activité agricole.** » Avec, à la clé, « **une meilleure lisibilité pour les agriculteurs** » (calendrier), mais aussi « **une veille foncière** », permettant de compenser un peu la perte en surface. Philippe et Valérie devraient ainsi récupérer, pour le moment, un hectare.

D. V. H.

Repères

2 029 exploitations

Lors du dernier recensement de 2010, on dénombrait 2 029 exploitations en pays de Brest (dont 95 en bio). Soit près de quatre fois moins que 35 ans plus tôt, en 1979, où 7 778 fermes étaient présentes sur le territoire. La commune qui en concentre le plus est Plabennec (91), suivie de Plougastel (76), cette dernière étant spécialisée dans la production sous serre, le maraîchage et l'horticulture.

Des fermes plus grandes

Cette baisse du nombre de fermes s'explique principalement par « **une évolution du métier, indique Véronique Taleb, de la chambre d'agriculture. On n'est plus sur les mêmes tailles d'exploitations, des personnes s'associent** ». Tandis que la surface moyenne était de près de 15 ha en 1979, elle atteint 46 ha en 2010 (moyenne française : 55 ha).



Lait, porc, légumes

Le lait, le bœuf, le porc, les légumes représentent 90 % des productions du pays de Brest. Dans le détail, cela donne 51 % d'exploitations bovines ; 23 % d'élevages porcins ; 16 % de légumiers ; 4 % d'aviculteurs ; autant de cultures spécialisées et 2 % en divers.

Sources : Association Prever, Pour la valorisation de l'espace rural et Adeupa, Agence de développement et d'urbanisme du pays de Brest.

Bio Pour pouvoir apposer le logo AB (agriculture biologique) sur leurs produits, les agriculteurs doivent renoncer à utiliser des engrais chimiques et produits de synthèse. L'élevage se doit aussi d'être extensif (un minimum de bêtes à l'hectare) et les produits transformés, composés à 95 % minimum de produits agricoles biologiques.

Des paysans pas comme les autres dans le pays de Brest

Du bœuf bio, de Plougastel à Paris



Il a toujours voulu être paysan, élever des vaches et lutter à sa façon contre « **la mort programmée de la paysannerie locale** ». Malgré les doutes, voire les critiques de ses proches, il a tenu bon. Aujourd'hui, le Plougastellen est à la tête d'un beau cheptel d'une soixantaine de pies noires bretonnes et de Highland cattle. De la viande bio qu'il vend sur les marchés et bientôt à Paris.

Un labo de découpe et vente à Pencran



Stéphane et Fabrice Tourbot, les deux associés de la ferme de Kerbalanec, ont ouvert leur magasin il y a quatre ans. On y trouve les viandes issues de l'élevage (porc, bœuf et veau), découpées et conditionnées sur place, mais aussi des produits des producteurs locaux : poisson, fruits et légumes de saison, épicerie fine... Le magasin est ouvert le vendredi après-midi et le samedi matin.

Une ferme pédagogique à Saint-Divy



La ferme de Baradozic d'Eric et Gwenaëlle Sassower, à Saint-Divy, détient le label « **ferme pédagogique** ». Un parcours pour les groupes (scolaires, centres de loisirs, familles, associations...) est prévu, à poney, en calèche ou à bord du petit train, jusqu'au potager bio et à l'élevage caprin. L'occasion pour les jeunes et moins jeunes d'approcher chèvres, chevaux, lamas, lapins, poules...

Les bons fromages de brebis de Plouvien



Elodie Joubert, installée depuis 2008 à Plouvien, a gagné son pari : « **Faire aimer le fromage de brebis aux Bretons.** » Ces derniers semblent en effet apprécier ses tomes, crotins, fromages frais et autres yaourts. Chaque année, la bergère transforme les 25 000 litres produits par ses 170 brebis laitières de race Lacaune. Des produits qu'elle vend ensuite sur les marchés de la région.

Ils vendent par internet depuis Lampaul-Ploudal



S'ils sont présents sur les marchés pour vendre leurs légumes bio, Mathieu et Marilyn Stéphan accueillent aussi les clients sur leur lieu de production, à Lampaul-Ploudalmézeau. Pour faire leur choix, ces derniers reçoivent, chaque week-end, la liste des produits arrivés à maturité dans les champs. Reste à cocher ceux qu'ils viendront retirer, fraîchement cueillis, le mardi soir.

Des cochons nourris au lait, à Plougastel



Guillaume Rolland et sa compagne Séverine Quéré élèvent des cochons en plein air. En tout, 160 bêtes, dont une douzaine de truies, vivent librement dans la nature, nourries au lait de vache produit sur l'exploitation et de céréales locales. « **On le fait pour le bien-être de l'animal, pour une viande de meilleure qualité, sans antibiotiques et aussi pour mettre en valeur des terrains en friche.** »