

# AGRICULTURE DE POCHE

**A Grosrouvre, sur sa ferme des Alouettes, Ettore Lainé prouve que l'on peut faire de l'agriculture intensivement biologique sur une petite surface.**

La ferme qui l'a inspiré se situe à près de 6000 kilomètres de l'autre côté de l'Atlantique. A Saint-Armand au sud du Québec, Maude-Hélène Desroches et Jean-Martin Fortier cultivent depuis 15 ans 40 sortes de légumes sur un seul hectare et réussissent à nourrir 200 familles. « *J'ai tout appris dans le livre de Jean-Martin - le jardin maraîcher* - explique Ettore Lainé, installé il y a un an sur 1,5 hectare à Grosrouvre. Un rêve dont il ne se remet toujours pas aujourd'hui. « *Je voulais habiter et travailler sur ma commune. J'ai pu accéder à des terres à moins de 100 mètres de ma maison.* »

Sur son terrain hier occupé par des taureaux et jamais labouré depuis 80 ans, Ettore hérite d'un sol principalement composé d'argile, ce qui n'est pas la panacée pour un maraîcher. Qu'importe, il l'enrichit chaque année de 100 tonnes de compost qu'il fait venir de l'entreprise de gestion des déchets Sepur située à Plaisir. Pour le reste, il s'en remet aux vers de terre. « *Je ne retourne jamais le sol, je recouvre régulièrement mes planches de culture avec des bâches d'ensilage et je laisse la nature faire le reste.* » Le trentenaire soulève alors l'une de ces vagues de plastique noire et contemple. « *Vous voyez tous ces turricules, c'est la preuve que les lombrics ont bien fait leur travail.* »



*Les particuliers qui achètent les légumes à la ferme viennent aussi donner un coup de main pour les récoltes. C'est aussi ça la solidarité consommateur/producteur.*

Si le grand blond apprécie le concours de certains animaux pour ses cultures, tous ne sont les bienvenus. Le premier travail, quand il est arrivé sur les lieux, a été de protéger intégralement ses champs par une clôture grillagée pour éviter aux cerfs, chevreuils ou autres sangliers de s'inviter. « *Je ne les veux pas dans mon champ*

14





mais quel plaisir d'apercevoir régulièrement quand je travaille un cerf coiffé, d'entendre le coucou ou les grenouilles coasser. »

### Un plan aux petits oignons

Le terrain d'Ettore est parfaitement ordonnancé et compte 160 planches de culture surélevées de 75 cm de large et 25 mètres de long. « Cela permet de désherber et récolter à la main en ayant un pied de chaque côté de la planche, c'est plus ergonomique. » La longueur de 25 mètres qui rappelle celle de la piscine municipale reste aussi psychologiquement acceptable. « On en voit toujours le bout. Le travail semble accessible. » Une partie des planches de culture se trouve sous 900 m<sup>2</sup> de tunnels habituellement réservés aux fraises et toutes sont en rotation permanente. « Ici, on ne laisse jamais la terre à nu, c'est un principe, » rappelle Ettore. Pour assurer une rotation permanente des 60 légumes différents qu'il cultive, le jeune passionné s'en remet à un grand tableau Excel, « chaque variété ne pousse pas à la même vitesse, il faut 3 semaines pour les radis, 4 mois pour les aubergines, c'est un vrai casse-tête. » Sur sa grande feuille de route, les légumes classiques côtoient des variétés



plus insolites : arroche (sorte d'épinard rouge), pépino (petit melon), rapini (de la famille des brocolis). « Je fais tout de A à Z, même mes plants. » En ce début de printemps, beaucoup sont au chaud dans la cuisine de sa maison et sortent leurs premières feuilles.

### Outil familial

« Il y a quand même une information majeure qui manque dans le manuel canadien, ajoute Ettore qui, depuis un an, travaille bien plus qu'avant lorsqu'il était terrassier ou l'un des 10 autres métiers qu'il a effectués. Pour ce genre de culture, il est préférable d'être deux. » « Ça tombe bien, c'est pile au moment où Ettore s'est installé que je me suis retrouvé à la retraite, » explique son père Jean-Louis qui est tous les jours sur la ferme. Géotrouvetout de compétition dans une première vie, il fabrique ici mille outils mécaniques qui facilitent la vie d'un maraîcher. « Mon fils s'appelle Ettore car à sa naissance j'étais en plein dans ma période Bugatti, confesse Jean-Louis en haussant les sourcils. Mais je n'ai pas construit que des voitures, j'ai aussi réalisé des ULM, des vélos... » A la ferme, le jeune retraité s'est occupé de confectionner les 12 portes des serres, des bennes qui s'adaptent au motoculteur, un chariot de récolte à roulettes qui passe pile poil entre les rangs, des godets pour le compost...

« On n'est pas agriculteur pour gagner de l'argent, conclut Ettore néanmoins ravi de sa ferme mais sur son hectare et demi j'espère pouvoir un jour employer une deuxième personne. » Le jeune homme sûr de sa nouvelle orientation professionnelle a plein de projets dans la tête comme la plantation de fruitiers de variétés locales ou anciennes, la production d'œufs biologiques avec environ 250 poules. Et s'il lui reste un peu de temps, il imagine aussi un jour de traverser l'Atlantique pour rencontrer ceux qui l'ont mis sur cette voie : Maude-Hélène et Jean-Martin. ■

HÉLÈNE BINET

## De l'eau pour les alouettes

A son arrivée sur le terrain, un élément majeur manquait : l'eau. Ce problème de l'irrigation indispensable à la culture a trouvé une solution avec la création de deux mares réservoirs, cofinancées par le Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse à hauteur de 80 %. Elles permettent via une pompe d'irriguer les sept tunnels installés sur le terrain et participent à la biodiversité des alentours de l'exploitation, qui n'est pas mince : l'endroit est riche en mares naturelles, boisements, zones humides et prairies très propices à une flore et une faune exceptionnelles et à la circulation des animaux sauvages.

La ferme des Alouettes vend notamment ses produits à la ferme le samedi après-midi de 15 à 19h.  
Téléphone : 06 78 60 78 92