

PAYSANS RÉSISTANTS



EC²

Eric Cottinian



Témoignage d'une aventure collective de paysan-ne-s affranchi-e-s.
créant leur outil de circuits courts et locaux en viandes paysannes.

« D'abord ils vous ignorent, ensuite ils se moquent, ensuite ils vous combattent et enfin vous gagnez »
Gandhi



Livre témoignage réalisé suite à un entretien avec Guillaume BETTON, avec les propres moyens du collectif et la participation de nombreux membres et bénévoles anonymes. Livre amateur, tout droit réservés, mais sa diffusion en intégralité auprès de vos proches, ainsi que pour tout acte non mercantile et porteur d'espoir pour un cheminement vers une agriculture respectueuse de la nature des animaux et des humains sont, comme l'air et l'eau que la Terre nous offre, éminemment gratuits et vivement appréciés. Une collecte de dons, de mots d'encouragement est toutefois possible pour ceux qui voudraient exprimer leur soutien en envoyant un courrier à SAS Pôle Viandes Locales, ZI de Langladure, 23400 Masbaraud Mérignat, ou à l'adresse contact@lesviandespaysannes.net ou enfin sur notre site participatif www.lesviandespaysannes.net afin de constituer un cercle de citoyens actifs et impliqués. Merci, et bonne lecture.

Mercredi 17 Juin 2017,



La Creuse : 240 000 vaches. Deux fois plus que d'habitants. Terre d'élevage par excellence, mais aucun abattoir à proximité des animaux. Derrière la vitre de ma voiture, des fermes familiales, des parcelles d'herbes vallonnées. Il y a un petit je ne sais quoi qui vous fait comprendre que la route ne sera pas droite. On est perdu. C'est calme. Il n'y a pas grand

monde et je ne sais pas pourquoi, mais on se sent vite reconnecté à quelques gènes de notre patrimoine ancestral. Un arrière-grand-père qui aurait déjà pu contempler ces paysages-là. Bobo aseptisé, drogué à coup d'objets polluants qui maintiennent mon sentiment de jeunesse, mes amis immuablement rétroéclairés sur mon écran, mes produits de salle de bain qui me promettent d'effacer mes rides des 24 dernières heures, etc. Je n'ai pourtant pas encore oublié que la mort est la constante la plus universelle de toute la vie. Mais alors, s'il n'y a plus d'abattoir ruraux, comment les paysans peuvent traiter leurs animaux de ferme ? Après tout ce n'est pas un zoo pour urbains en mal de nature ?

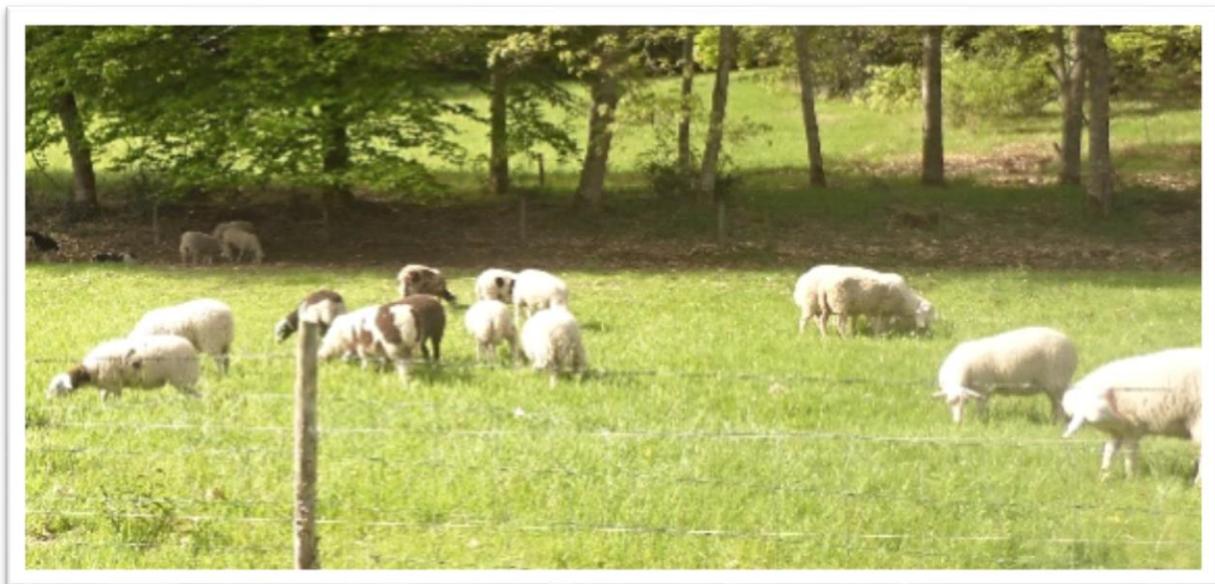
Chaque abattoir rural qui ferme, c'est un territoire qui meurt, encore un peu plus. C'est un camion qui brinqueballera les animaux jusqu'aux usines au cœur des métropoles. Quand je vois leur vie ici. Au grand air. Paisibles.

En creuse il y a 240 000 vaches. Deux fois moins d'habitants. Et plus d'abattoir...

Les paysans auraient pu mourir silencieusement. Sous perfusion de leur ration d'aides exceptionnelles payées à contre temps après avoir réussi à remplir tous les dossiers « dématérialisés » en trois exemplaires. Et moi, qui n'achète bien souvent plus qu'un prix, une vente privée généralisée, une promotion en prévente, qu'ai-je comme impact sur tout cela ? Et si tout ce qui m'entoure dépendait aussi un peu de mon action ?

J'arrive à une ferme. Celle de Guillaume Betton. Il est éleveur de mouton. Il occupe les fonctions de Président de la SAS Pôle Viandes Locales. C'est un petit groupe d'une soixantaine de paysans, comme ils tiennent à ce qu'on les qualifie. Des résistants modernes du maquis Limousin. Des alternatifs, des « sauvageons » au-delà des murs de nos villes qui refusent un ordre des choses qui a concentré la richesse dans les mains de quelques grands ayant perdu le bonheur de contempler ces paysages sereins, en ne laissant plus d'autre sens aux choses que celles que nos publicités nous demandent d'avoir. Le consommateur ne paie, pour l'abattage, que dans les 50 centimes d'euros quand il achète sa viande au prix moyen de 15€/Kg. C'est fou non ? On parle tellement de ce point. Les

dysfonctionnements de cette étape attirent toutes les critiques. Chaque scandale coûte cher pour toutes les filières de la viande, courte comme longue, alors que ce n'est même pas, quoi, 5% du coût final ? Je voulais comprendre cette irrationalité. Je suis donc parti à la rencontre de ce groupe d'éleveurs en vente directe depuis de nombreuses années qui ont décidé de reprendre la main sur absolument toutes les étapes de la production jusqu'à la consommation. Du champ à l'assiette en complète autonomie. Et si le secret d'un prix juste entre producteur, abatteur, transformateur et vendeur, se trouvait dans la réunification de tout cela dans les mains de ceux qui ont foulé la terre, de ceux qui vivent avec les animaux plutôt que dans des négociations de prix toujours à l'avantage de ceux qui portent des chaussures de ville ? Peut-être que les paysans pourraient vivre de nouveau de leur métier. Peut-être que l'attention portée aux animaux progresserait plus vite que la concentration des marges ?



Je gare ma voiture dans la cour. Je ne sais pas encore pourquoi, mais je sais que je ressortirai différent de cet entretien. Je me rends compte que je n'ai pas du tout les bonnes chaussures pour venir à la campagne, que je pourrais paraître bétotien. On m'accueille sans préjugé. Je laisserais aussi les miens le temps de m'intéresser à son histoire. Le sujet est difficile. La mort est un grand tabou qui nous renvoie à notre nature animale. Le sang des animaux anime les rituels humains depuis l'aube des civilisations. Je ne serai peut-être pas d'accord avec tout, mais il y a une aventure humaine qui s'est écrite ici, une cohérence de philosophies, des vies qui se sont jointes pour faire un pas, puis deux. Certains trouveront cela insuffisant. D'autres considéreront cette démarche comme des sensibleries inutiles. Mais la seule question qui importera pour moi, moi qui lirai ou relirai ces lignes, que vais-je changer pour faire un pas, puis deux en entraînant avec moi un voisin, puis deux ?

Partie 1 / Emprunter le chemin

Acte 1 Scène 1 - Au cœur de l'homme, l'Homme au cœur.

Avant de m'intéresser au projet, j'avais besoin de cerner le profil de ces « terriens ». Je commence en douceur l'entretien. Mon interlocuteur me répond avec une voix calme, grave, posée, lente. Nous sommes assis sur une petite table de jardin à l'ombre d'une matinée ensoleillée du mois de mai. Mon interlocuteur est calme. Il a une voix posée. Il laisse du temps entre ses phrases. Une certaine quiétude nous invite à la rencontre.



On est où ici ?

On est à ma maison. Là où je vis depuis 2005. Je suis arrivé en Creuse pour m'installer en agriculture en novembre 2001. Je me souviens de cela parce que j'avais de tout petits enfants. Il faisait très froid. En même temps que l'installation, j'ai fait revivre une ruine qui est devenu ma maison.

Pourquoi Favareillas ?

C'est un concours de circonstances. Il ne restait plus qu'un agriculteur en mauvaise santé. Les habitants cherchaient quelqu'un pour reprendre.

Pourquoi ? Ils avaient peur que sans agriculteur le paysage se referme sur eux ?

Oui, il y a de cela. Les ronces arrivaient sur les pas de leur porte. Je pense que lorsqu'on a une maison secondaire et qu'on arrive dans un milieu où c'est un peu la jungle ce n'est pas rassurant. C'est des gens qui constataient la nécessité de quelqu'un qui puisse entretenir la qualité de leur environnement. Même si ce n'était pas verbalisé comme cela.

D'accord. Ce n'est pas des moutons que les villageois voulaient, c'est des tondeuses !

Oui, voilà. Chacun voit midi à sa porte. Mais c'est vrai que cela sert aussi à cela un paysan : entretenir l'environnement. On est inscrit dans un écosystème, homme, animaux de ferme, nature sauvage.

J'aimerais bien comprendre votre parcours. On peut remonter jusqu'au choix de vos études ?

Ben moi j'ai un bac général. Après j'ai fait un BTS agricole assez général : analyse et conduite des systèmes d'exploitation. Et après j'ai fait des études supérieures dans le développement international. Le développement m'a toujours intéressé. Comment sur des territoires on s'organise ? On constate nos besoins. On arrive à les verbaliser. Et puis comment on peut y répondre ?

Cela signifie quoi pour vous le « développement international » ?

On pourrait l'entendre comme du commerce international, mais c'était lié aux missions d'organisation entre les pays dits « développés » et les pays dits « sous-développés ». Déjà à l'époque quand je faisais ces études là on commençait à essayer, là aussi, de nouveaux mots pour décrire une réalité qui était bien différente de ce que l'on voulait en dire.

L'idée c'était un transfert d'intelligence ?

Des échanges oui. Mais on imagine toujours la démarche du nord vers le sud, et on va aider entre guillemets « ces pauvres gens qui n'y arrivent pas » alors qu'on apprend plutôt les uns des autres.

Qu'est-ce qui motive cette orientation-là. On est jeune... un côté altermondialiste ?

Oui. Je pense que depuis longtemps j'avais cela en moi. Cette sensibilité aux relations avec les autres, l'étranger, d'être curieux des autres cultures. J'avais aussi envie de voyager. Je pars 16 mois au Togo dans une mission de développement : le Projet d'Appui aux Dynamiques Locales.

Cela consiste en quoi une mission « d'appui aux dynamiques locales » ?

Rires.

Je dirais que l'on ferme sa gueule et on regarde. On revient dans un système. Je pars avec l'Association Française des Volontaires du Progrès (AFVP). Rien que dans le titre, c'est tout un programme. Dans l'histoire c'est De Gaulle qui crée cette association. On est financé par la Caisse Française de Développement. On est 4 expatriés avec un gros budget. L'objectif c'est de faire émerger et de financer des projets locaux. On arrive avec une casquette de financeur et énormément d'argent. Donc cela crée énormément d'amis.

Rires.

C'est un peu : « Bonjour père Noël, j'ai été sage » ?

À l'époque ce n'est pas père Noël, mais « Patron » ou « Papa ». On est jeune. Sans avoir conscience de ce que l'on attend de nous. On a des moyens énormes et tout d'un coup des portes qui s'ouvrent dans tous les sens. Là, je n'avais pas besoin de courir à droite

et à gauche, pour avoir accès au préfet par exemple. C'est le préfet qui m'invitait. J'avais du personnel de maison dans une ambiance très expatriée ce qui ne veut pas dire sans respect pour les gens du pays.

Vous étiez de l'autre côté en fait de la conduite de projet. Celui qui donne les fonds ?

Mais il y avait quelque chose qui me gênait dans le fait d'aller expliquer aux gens du cru ce qu'ils devraient faire. Je ne l'ai pas fait d'ailleurs. Et puis, avec un peu de sens critique, on se rend compte que l'on ne peut pas totalement comprendre la culture et ce que les gens attendent.

Faut imaginer l'inverse. Imaginez que l'on reçoit des Togolais et qu'ils nous expliquent comment on doit faire. J'imagine que cela se passerait mal. Et donc, je me dis au bout d'un moment que je préfère aller faire du développement chez moi et m'appliquer mes conseils à moi-même plutôt qu'aux autres. J'aurais pu continuer, mais je préfère rentrer en France. Le sujet de mon mémoire c'était sous forme de question : « projet d'appui aux dynamiques locales : un mode pertinent d'intervention ? », avec un gros point d'interrogation.



Vous remettiez en cause un petit peu le système ?

Oui. Déjà !

– éclat de rire.

Voilà cela n'a pas tant changé que cela. Je ne suis pas d'accord et je le dis. Je le fais savoir. Et donc je rentre en France. Je cherche du boulot tout simplement. Je trouve un poste de formateur pendant deux ans dans une Maison Familiale Rurale, auprès de jeunes qui sont en BEP agricole. Pour voir ce qu'était l'enseignement. Être de l'autre côté m'a toujours intéressé. Bonne expérience, j'ai bien aimé, mais cela n'était pas forcément mon truc.

Pourquoi enseigner ne vous satisfaisait pas complètement ?

Je crois que je suis dans le faire. Avant la théorie j'ai besoin de partager avec les gens sur une action concrète. Après, je sais transmettre.

Déjà, je sens que plus que l'opérationnel, même que l'enseignement, ce qui m'intéresse c'est autour. Comment cela fonctionne un directeur. Comment les rouages d'une organisation se mettent en place, interagissent ?

Puis je deviens commercial dans l'alimentation animale.

C'est complètement autre chose cela, non ?

J'avais envie encore de passer de l'autre côté. Pour voir, tester cet univers.

Jusqu'à présent vous étiez plutôt sur une relation à l'autre basée sur le partage ou le transfert. Sans caricaturer, le commerce c'est quand même réussir à vendre, en tout cas c'est ce que l'on peut attendre d'un commercial. Alors, du coup, est-ce que l'on peut faire du commerce sans perdre la relation humaine, sans tomber dans la manipulation d'un acheteur ? Comment avez-vous concilié les deux ?

C'est tout l'enjeu. Il y a mille façons de faire du commerce. Quand je suis allé à un entretien d'embauche sur ce poste, j'avais déjà un travail. Alors j'y suis allé franco. J'ai dit que je ne voulais pas faire force de vente, embrouille et compagnie. Et là, mon futur patron me dit « ah non ! surtout pas ! Le commerce c'est une relation humaine qui doit être durable. Sinon ce n'est pas la peine. Surtout sur une entreprise de territoire ». Je ne demande qu'à le croire et du coup j'ai testé. Et effectivement, il m'a démontré que l'on pouvait être honnête, rester soit moi-même quand on fait du commerce.



Le commerce c'est une relation où les gens vont vous exprimer un besoin. C'est ce besoin qu'il faut entendre, la vente vient, mais cela ne doit pas être l'objectif premier. On va de ferme en ferme. Il y a du lien social. On apprend des méthodes des uns, des autres, on partage, on colporte les idées des uns et des autres. Parce que lorsqu'on est agriculteur, on

peut vite se retrouver seul si on ne sort pas de sa ferme.

En tant que commercial, je découvre aussi l'envers du décor de l'agriculture. C'est-à-dire l'amont de l'agriculture, où il y a énormément d'argent. Je suis partagé entre les agriculteurs dont beaucoup tirent le diable par la queue et l'opulence des boîtes privées. Cela ne me plaît pas. Comme disait la pub : « le progrès ne vaut que s'il est partagé par tous ». On pourrait dire la même chose de l'argent. D'ailleurs, c'est un plagia de la SCNF, mais c'est d'Aristote. 3 siècles avant notre ère. Plus de 2300 ans pour si peu de chemin parcouru.

Donc il y a d'un côté la vie paysanne qui est dure économiquement et de l'autre côté les marges confortables de ceux qui leur vendent des produits. Et là, vous allez choisir paysan. *Rires partagés*. C'est logique ?

(Alors que nous rions, il me répond d'un ton soudainement devenu très grave).



Je choisis mon camp. Mais je choisis mon camp en ayant récupéré les armes des autres, en ayant compris comment le système fonctionne en général. C'est important. Cela marque ma détermination à être autonome. Faut pas tout rejeter. Mais il faut comprendre comment cela fonctionne et comprendre les enjeux.

Avant de quitter votre maison pour aller un peu plus loin voir les moutons, je me demandais si cette autonomisation, vous vous l'étiez appliquée justement à votre maison ?



J'ai des projets, et puis il y a la réalité. Oui, j'ai l'assainissement autonome, mais pas encore en phytosanitaire. Après, je récupère toutes les eaux de pluie pour le jardin. Nous avons une serre-dôme, qui permet d'allonger les saisons et de cultiver nos légumes. Des panneaux solaires pour l'eau

chaude sanitaire... Tout cela. Et puis, ma ferme. Surtout au niveau du fourrage. J'ai tout sur place. Je n'importe pas d'engrais extérieures. Par contre au niveau des céréales je ne suis pas auto-suffisant. Je dois encore acheter pour l'engraisement des animaux. L'autonomie cela ne se décrète pas du jour au lendemain. C'est un long cheminement.

Alors, on chemine.



Acte 1 Scène 2 - Le groupe : des individus qui se perpétuent.

Un chœur de bêlement nous accueille. C'est la période des agnelages. Plein d'agneaux courent autour de nous. Ils s'appellent. La paille confortable. Le bois. Cette ambiance jaune dans le tunnel qui protège les moutons. Il fait chaud. La nature éclate. Il y a quelque chose d'idyllique qui me fait comprendre le plaisir immuable que peuvent ressentir les paysans à être au contact de leurs animaux. Il félicite la jeune mère. Il me montre les dernières naissances. Ils me montrent les « orphelins ». Parfois, les choses ne se mettent pas en place naturellement. La mort peut aussi être là, dès la naissance. J'installe mon matériel. Je le retrouve figé. Son regard fixe le troupeau. Ses pensées sont ailleurs. À l'enregistrement vidéo, je me rendrai compte que cela aura duré près de 60s. La durée de vie d'un souvenir partagé sur Snapchat est au mieux de 10 secondes. Je me demande depuis combien de temps je ne suis pas resté figé à contempler mon paysage urbain ou autre chose, silencieux, ce temps si court et pourtant si long dans ma vie dite moderne.



Il se tourne vers moi.

Pardon.

Pas de souci. Je vous laissais philosopher sur vos moutons. Ils vous donnent parfois à penser ? Ils vous renvoient à la nature humaine ?

C'est une évidence de travail sur soi.

En quoi ?

Parce que les moutons cela vit en troupeau. Il a sa volonté propre. Il faut apprendre de lui pour savoir le guider. Donc faut apprendre sur soi.

C'est quoi la qualité d'un éleveur de mouton dans ce relationnel ?

Je pense que c'est accepter aussi les réalités qui s'imposent. C'est-à-dire que parfois cela ne va pas comme on l'avait programmé. Il faut s'adapter. Ce n'est pas mécanique. Ce n'est pas logique. En tout cas, ça n'a pas la même logique que ce que l'on pourrait imaginer.

Il faut aussi savoir s'appuyer. Je veux dire que dans un troupeau, il y a des brebis meneuses. Elles, elles savent où on va. Par exemple, j'ai un circuit de pâturage qui se répète tous les ans. En gros elles savent que l'on passe de telle parcelle à telle autre. Oui, s'adapter. Être humble...et avoir un chien de berger ! C'est parfois utile.

On né paysan ?

Non. On le devient. C'est à la fois une vocation et un choix.

Moi mon déclic pour être paysan et vivre ici, c'est le paysage. Agir avec l'aide des animaux pour avoir un joli paysage. Il y a plusieurs raisons intimes d'être paysan. Un paysage cela donne à voir. C'est donner à profiter à ceux qui viennent.

On peut dire agriculteur, exploitant agricole, manager agricole. Mais dans votre collectif c'est le mot paysan qui est mis en avant. Votre logo c'est un paysan stylisé avec les mots « les viandes paysannes ». Qu'est-ce qui définit le paysan en 2017 ?

Je crois que c'est l'attachement au territoire. Dans le territoire où je suis, que j'aime, j'ai envie de faire des choses qui servent. Être paysan c'est se relier à un territoire, à des animaux, aux humains. Ce que ne traduit pas l'exploitant agricole et encore moins l'agri-manager. Moi je n'exploite pas la terre. J'essaie par mon travail et celui des animaux d'obtenir le meilleur de ce que me propose la terre. Exploiter, selon moi, cela a aussi une fin. Quand on a fini d'exploiter, il ne reste plus rien. Rien à transmettre.

Tant que l'on est sur les définitions, je tente : territoire ?

Territoire. C'est d'abord là où je suis. Par exemple, je m'occupe de 60 hectares. Cela demande du temps de connaître intimement ces 60 hectares. C'est un voyage en soi. Il n'y a pas besoin de faire des milliers de kilomètres pour voyager. Le voyageur c'est celui qui sait voir, qui sait rencontrer. 60 hectares c'est déjà un territoire. Et puis, ces 60 hectares sont dans une commune, avec des voisins. Cela marche un peu par cercle pour moi le territoire. Je pars de là où je suis, un peu autocentré, puis j'élargis. Je suis dans une commune, un département, dans une région. A fortiori une nouvelle région en passant du Limousin à la Nouvelle Aquitaine. C'est une nouvelle appropriation du territoire avec l'élément naturel, humain, politique, social.

On va aborder maintenant le collectif qui porte le projet. Nous sommes en 2007. Vous êtes tranquille sur votre ferme. Les choses se passent plutôt bien. Et là en trois mois tout change. Guéret, Giat, ferment leur abattoir, et puis...

Un jour, on est convoqué à une réunion en mairie d'Eymoutiers, et là le Maire nous dit de but en blanc que le mois prochain on ferme l'abattoir. Cela oblige de nouveau à se poser des questions. À commencer par celle d'une réadaptation du fonctionnement sur



nos fermes. Vous rentrez chez vous en vous demandant si je continue la vente directe ? Comment ?

Et puis on parle avec les autres. Je suis syndiqué. On se parle. Cela nous impacte. Au moment où on se lance dans la vente directe, on a les outils de proximité qui disparaissent. Si on accepte la réalité, elle nous dit « Mais arrêtez de faire cela ! ». La réalité technique du moins, car la réalité économique nous obligeait à continuer, car vous êtes jusqu'au cou dans les investissements. C'est un peu marche ou crève.



Vous souvenez-vous de la première discussion, de ce qui va préfigurer la naissance du collectif ?

Ce sont des discussions informelles. Chacun dit qu'il connaît un autre. À ce moment-là, l'idée de faire une réunion va naître. La Confédération Paysanne, le Modef, vont être les premiers cadres. Puis la réunion d'information à Eymoutiers avait réuni des gens, tous avec le sentiment d'abandon au départ. Je me souviens d'un vieux boucher, qui est mort depuis, sans doute le couteau à la main, qui disait que c'était inadmissible, qu'il était prêt à mettre de l'argent. Ça, cela donne des points d'appui à une envie d'agir.

Les débuts c'est plutôt « faut qu'on aille gueuler » ou plutôt « faut qu'on propose une solution » ?

Ni l'un, ni l'autre. La première réunion dont je me souviens, l'objectif était plutôt : « Il faut que l'on se structure ». C'est créer une association. Dès la première réunion, à la Mairie de Saint Christophe, à côté de Guéret, on était une quarantaine. On avait un bon réseau.

Cela va assez vite. On décide de déposer des statuts. On demande qui veut être le président, le trésorier... et on y va.

Et alors, comme cela se passe, la désignation de ceux qui allaient représenter cette nouvelle association ?

C'est à celui qui voudra bien lever la main. Je me souviens avoir dit être intéressé. Parce que j'étais vraiment intéressé par ce côté territoire. Bon, je n'imaginais pas du tout, tout le parcours qu'il y aurait à faire, les heures à sacrifier, pour moi, pour mes proches, mais, voilà, c'est quelque chose qui me touchait en termes de développement de territoire. Comme on disait tout à l'heure.

On continue de dérouler le fil. L'association A2VL (Abattre et Valoriser la Viande en Limousin) est née. Vous n'allez pas cesser de fédérer. L'association va même compter parmi ses rangs des communes, des élus, et puis des citoyens. Comment ce problème qui *a priori* ne concerneait que le monde paysan, sort du métier pour aller toucher toute la population. Un abattoir ce n'est pas, disons, très glamour, alors comment l'enjeu peut concerner, mobiliser des habitants pour militer avec vous ?

Je crois que la force des gens qui ont composé ce collectif c'est qu'on avait tous des clients. Et nos clients comprennent très vite nos problèmes. Ils sont en phase avec leur paysan. On revient sur le relationnel. En vente directe il y a l'acte d'achat de la viande produite par un paysan, mais c'est plus que « j'achète de la viande ». C'est « je comprends qu'elle est la vie de l'autre ». Il y a un échange social en plus du professionnel. Le client veut remettre du sens dans son assiette. Donc il veut comprendre ce qu'il mange. C'est tout l'avantage d'être en vente directe. Les clients, ils sont avec nous.

Vous n'étiez pas 40 paysans. Vous étiez 40 paysans en vente directe. C'est cela qui a fait que votre réseau de mobilisation a aussi bien fonctionné. Et on fait quoi quand on a une mobilisation qui suit votre collectif ?

On a lancé une étude. Pour voir s'il aurait été possible de reprendre l'abattoir d'Eymoutiers. On réussira avec les partenaires publics à trouver des financements, mais il faut que l'on apporte notre propre participation. De l'argent forcément notre association n'en a pas encore. Et là je me souviens qu'un de nos membres, Jérôme Orvain, lance l'idée de demander des apports, avec droit de reprise. Donc on demande à tous de nous avancer une petite somme, et si on réussit, on vous rend votre apport initial. Pour vous, pour d'autres projets. Avec des dons, on réunira plus de 13000€. Ce qui avec les subventions permettra de lancer les premières études.

Et vous les avez rendus ?

Bien sûr. Il y a des citoyens qui nous ont laissé leur don, pour continuer la cause. L'argent, cela doit circuler, aller soutenir d'autres projets qui essaient d'émerger.

Il y a quand même une culture un peu spéciale sur le Plateau de Millevaches, avec des villages comme Tarnac. Une histoire de résistance. Le maquis Limousin. Un côté militant, alternatif. Une image de « rebelles du plateau ».

Une mobilisation cela a quelque chose de sympathique, au sens humain, de se retrouver physiquement proches les uns des autres. [Il me montre un hangar de stockage]. Je me souviens avoir fait une manifestation chez moi, avec l'aide



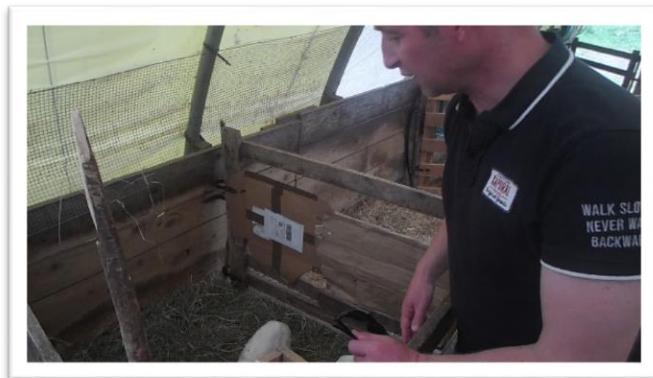
de l'ARDEAR¹. J'avais mis une banderole sur mon camion frigorifique, et la télé était venue nous voir déjà. L'abattoir c'est l'outil, mais le sujet derrière c'est le modèle agricole que l'on veut. C'était les débuts. Je ne savais pas encore très bien comment s'écrivait abattoir et j'avais fait une faute sur la banderole en mettant deux « b » à abattoir. On arrivait vraiment avec un regard vierge pour tout réinventer à notre image.

J'ai peut-être sauté une étape. Parce que là vous en êtes à l'étude. Mais, ce que je comprends mal, c'est comment vous êtes passé d'une demande d'ouverture, mais pas forcément pour être géré par vous-mêmes, à l'idée que c'est vous qui deviez prendre en main l'outil ?

Pour en arriver là, comme on est issus d'un territoire assez large, on commence par chercher un lieu. Je me souviens, sur Guéret, il y avait Jacky Tixier, qui parlait de pistes de réouverture de l'abattoir. Parce qu'à Guéret les élus sont sensibles à l'enjeu. À Guéret cela avait fermé, mais ce n'était pas, contrairement à Eymoutiers, la municipalité qui avait fait le choix de fermer. En fait, on part sur plusieurs pistes, chacun dans le collectif en fonction de ce qu'il voit autour de lui. Et en même temps, on se renseigne sur ce qui existe. On découvre véritablement cet aspect de la filière. On est forcé de s'y intéressé. On va voyager avec le soutien de l'ARDEAR. On va aller en Autriche, voir un camion d'abattage mobile qui permet de faire de l'abattage à la ferme. On va à Munich pour visiter l'intérieur d'un abattoir géré par des paysans. À Die aussi.

Ce n'est pas si fréquent comme réaction. Parce que, en général, face à la désertification, c'est quand même plus simple de réclamer que de faire, là vous êtes dans la recherche de solutions. Allez ! on va voir dans d'autres pays pour amener des idées. Je ne sais pas si j'aurais réagi comme cela...

Je ne sais pas si on est plus courageux, ou plus géniaux que les autres. On n'a aucune collectivité qui nous dit : « ne vous inquiétez pas on va s'occuper de tout. Concentrez-vous sur vos fermes ». On avait juste pas le choix. Plus le choix en tout cas. Avant les autres, sûrement, mais d'autres auront un jour le même souci que nous. Quand le système de l'hyper-concentration des tonnages, en négligeant les kilomètres parcourus, arrive à des extrémités, c'est finalement assez logique qu'on apparaisse. Je crois que nous nous posons en alternative d'un système qui a ses aberrations et ses contradictions. Mais c'est lui finalement qui nous a forcé à le faire. C'est peut-être pour cela qu'on a dû passer de l'autre côté, et commencer à s'intéresser à l'univers de l'abattage.



¹ <http://ardearlimousin.com/>

Vous voulez dire que c'est l'absence de service, le vide en quelque sorte qui a été une chance ?

Oui, parce que l'on peut recréer et même inventer quelque chose de nouveau. On avait aussi déjà le sentiment que l'on pourrait faire mieux en termes d'abattage, sur la traçabilité de nos abats par exemple. Quelque chose de plus adapté, à notre taille aussi. On découvre les immenses abattoirs. On ne nous accueille pas mal, mais on ne s'y sent pas à l'aise. On n'a plus le contact direct avec ce qui se passe à l'intérieur. On amène de temps en temps une bête, enfin pour les vaches, une ou deux par mois. Moi, avec les moutons je viens avec quelques-uns au milieu de trois ou quatre cents qui vous être abattus dans la journée. Au milieu des gros camions, on se retrouve dans un monde complètement inconnu. On cherche les jours plus calmes, comme le mercredi matin au milieu des bouchers s'était déjà plus facile. C'est en tout cas mon ressenti. Il n'y a pas de vérité absolue. Mais à Eymoutiers, on avait un outil de petite taille, familial, qui correspondait bien aux petits volumes de la vente directe.

Acte 2 Scène 1 - Retour aux sources.

Nous faisons route entre la ferme de Guillaume BETTON à Saint Martin Châteaux et le site de l'ancien abattoir d'Eymoutiers. Je conduis. Mon passager assis à l'arrière.



Je reste sur ce collectif qui va porter le projet sans jamais lâcher pendant une dizaine d'années. J'avais préparé très scolairement une question, parce que le but c'est aussi de partager avec d'autres paysans qui voudraient s'interroger : c'est quoi le secret d'un collectif qui dure ?

C'est des personnes qui durent. *A posteriori* ce que je vois, c'est que l'on a été un petit noyau à ne jamais rien lâcher. J'avais à l'esprit l'idée que tant que je pouvais avancer d'un pas, je n'avais qu'à le faire. On ne lâchait rien. Ce qui fait que dans l'histoire du collectif on a vu des personnes qui nous rejoignaient, qui repartaient, qui revenaient. Ce n'est pas, en aucun cas, un reproche, car nos vies changent, notre disponibilité aussi. Cela n'empêche pas à chaque fois de rester adhérant, favorable et mobilisable si on avait besoin d'une démonstration de force. Quand on crée la Société SAS Pôle Viandes Locales, pour mettre en œuvre le projet, beaucoup sont revenus. Ils étaient restés attentifs. Prêts à sortir des fermes pour arriver au bon moment. Ça, c'est un truc dont je suis content. Notre collectif a duré sans exclure, sans vexer, en restant ouvert à des nouvelles personnes.

Je suis un optimiste invétéré. C'est mon caractère. Certains sont prudents. C'est bien aussi. Mais moi, de manière plus ou moins consciente je donnais de l'espoir. Je disais, allez ! l'année prochaine on commence. Je n'en savais rien. C'est comme cela un projet. On suit des objectifs, et si on ne les atteint pas, il y en a d'autres qui apparaissent. Alors il y a en a qui n'y croient pas. Ce n'est pas grave. D'autres qui rigolent... Mais ce qui compte c'est que cela donne à voir de notre détermination. C'est important pour les politiques, les administrations de voir qu'on ne va jamais abandonner. On entretient la flamme. Un collectif cela se régénère sur lui-même en permanence. Ce n'est pas un musée.

Si un jour d'autres éleveurs se retrouvent dans la même situation que vous initialement : l'absence de choix, et sans jugement sur votre parcours, mais il prendra un peu plus de trois ans pour commencer à émerger. Dix ans au total. Avez-vous un conseil pour se lancer ? Peut-être pour gagner du temps.

Oui. C'est vrai. On a ouvert la piste. Le plus long c'est de créer un réseau.

Le Betton 2017 voyage dans le temps et revient en 2007, vous changez quoi ?

Je ne change rien. Il y a une question de maturité du groupe. En fait, il faut faire le chemin. Les choses ne se décrètent pas. Elles ne s'imposent pas. Elles doivent, comment dire, chaque personne du groupe doit pouvoir s'approprier le truc. On a des groupes de paysans qui viennent nous rencontrer aujourd'hui. S'ils commencent la démarche, l'aide que l'on peut apporter serait d'expliquer notre expérience, mais pas de faire à leur place. Par exemple, quand vous avez à mobiliser des décideurs politiques, il y en a qui saisissent immédiatement. Parfois, c'est beaucoup plus lent. On revient à ce l'on disait tout à l'heure à ma maison, l'autonomie ce n'est pas du jour au lendemain, cela s'apprend, cela se pratique. On ne peut pas adjoindre aux gens d'être autonome. On est sur de l'Humain. Et l'Humain, il faut le prendre comme il est.

J'ai le sentiment que, pour vous, la lenteur ce n'est pas négatif.

Ce projet nous apprend cela. On est tous impatients d'ouvrir, de trouver la solution qui va marcher. Mais la vérité c'est d'abord un partage. Faut infuser. Regarder quand on avance et quand on se trompe de chemin. Revenir en arrière, recommencer. C'est du temps. Mais le temps c'est de la solidité après. Parce qu'on a fait le chemin lentement, ensemble, chacun à son niveau a pu s'imprégner. Si on va trop vite, on perd des gens en chemin.



Acte 2 Scène 2 - Le passé mis derrière soi.

Nous sommes devant l'ancien abattoir d'Eymoutiers. Il n'y a plus d'activité ici depuis une dizaine d'années. Peut-être des projets de théâtre, d'épicerie solidaire. On le souhaite pour les gens d'ici. La végétation essaie de reprendre possession de cette friche. Cette friche appartient toujours à la mairie d'Eymoutiers.

Quel est votre sentiment en regardant cela ?

J'ai toujours le sentiment d'un gâchis. Je l'ai connu en 1995. Quand j'étais étudiant en BTS, j'avais fait une étude de la filière viande en prenant cet abattoir comme point de départ. 22 ans après... c'est bizarre parfois les liens qui se créaient au fil de la vie.

C'était un bel outil. Mais l'évolution du marché l'a plombé. La filière courte commençait tout juste à se structurer. À l'échelle d'une vie, c'est un cheveu de temps qu'il aurait fallu pour lui donner une nouvelle dynamique autour de la filière courte et locale.

Je vais vous montrer maintenant un reportage de Télé Millevaches, une chaîne locale très proche du territoire, des gens d'ici, qui avait fait un reportage sur la filière courte et sur le collectif Abattre et Valoriser la Viande en Limousin²

Nous regardons le reportage réalisé par l'équipe du Magazine du Plateau.



Je vous ai vu opiner de la tête plusieurs fois. Les choses n'ont pas tellement changé finalement ?

(Il acquiesce d'un grondement sourd)

² <http://telemillevaches.net>

(<http://telemillevaches.net/videos/24-000-vaches-en-creuse-et-pas-dabattoir/>) à 4min50s.

J'ai pris des notes. Dans le désordre. Le fait que les paysans, une fois la bête achetée, ignorent tout d'elle. Ils reçoivent juste un paiement quelques semaines plus tard. Les besoins de la structuration de la filière courte et locale pour enfin pouvoir répondre à la demande des cantines scolaires. Cette aberration de manger la viande d'ailleurs et qu'ailleurs ils mangent la viande d'ici. Tout cela mélangé sur les océans de bitume sans écotaxe. Dumping environnemental. Dumping social. Les paysans qui ne touchent que les miettes laissées par les intermédiaires après leur boulimie. Qu'en contrôlant le processus, le paysan y apportera sa culture. Il y a tout déjà en germe. Je ne sais pas si c'est rassurant pour vous de voir que votre analyse était bonne à l'époque, ou si c'est triste de constater que les choses ont si peu changé en six ans ?

(Mon interlocuteur reste silencieux).

Il y a en effet quelque chose d'absurde d'avoir laissé pourrir ce cube de béton avec dehors des gens, motivés, peut-être perçus alors, dans ces années-là, comme de gentils utopistes, mais qui avaient les bonnes idées, les bonnes préoccupations avant même les diffusions des vidéos L214. Du temps perdu sûrement. Face au grotesque de cette situation, je ne sais pas si des questions peuvent être posées. Mais il faut comprendre pourquoi et comment ce groupe s'est structuré pour finalement aboutir seul, ailleurs, mais aboutir finalement.

Est ce qu'il ne fallait pas que l'existant ferme pour recréer tout ?

Cela aurait été plus simple si cela n'avait pas fermé. Mais c'est vrai qu'après on n'aurait pas fait le même chemin. Le cadre existant nous aurait forcément contraint. On ne serait peut-être pas allé au bout de notre logique en se contentant de remettre un abattoir en route. Mais peut-être que l'on aurait quand même progressé sur la bientraitance, le respect des animaux, de la nature, des hommes. Ces principes-là font le cœur de l'ADN de notre groupe. Ici, ou ailleurs.

Qu'est-ce qui a manqué pour que cela se fasse ici ?

La municipalité, découragée, dégoutée sûrement, cela peut se comprendre, n'a plus de volonté sur ce sujet. Elle, veut vendre le bien mais ne pas s'impliquer outre mesure.

Pas le donner ? Perdu pour perdu...

Sa logique n'est pas de savoir si le prix rend possible le projet, c'est de rentrer dans ses frais. D'amortir son investissement restant. Ils ne seraient pas, je crois, de toute façon rentrés dans leur frais. Ce n'est même pas une question d'argent. Je crois qu'un projet c'est avant tout des rencontres. Si cela ne passe pas, cela ne se fait pas. Il n'y a



pas eu d'empêchement. Pas d'encouragement démesuré non plus. Puis, il y a d'autres contraintes qui viennent s'ajouter. Le quartier a grandi. Il y a un centre commercial, des habitations à proximité. Comme l'abattoir a cessé son activité, juridiquement cela aurait été considéré comme une ouverture. À moins de 100 mètres des maisons, il aurait fallu des dérogations. Une incertitude juridique, c'est risqué pour construire dessus 3,5 millions d'investissements. Un aspect économique enfin, les subventions, et c'est idiot, ne portent que sur le neuf, pas sur l'ancien. Les friches comme celles-ci ne sont pas aidées...

Le politique, le juridique, le financier. Comment vous hiérarchiserez ces difficultés.

L'humain d'abord. Quand on se sent soutenu par des élus, par le tissu des décideurs, on peut oser y aller. On parlait de territoire. Voilà, un projet c'est une envie qui est accueillie par des politiques qui croient en vous. Quand on a cela, pour le reste, on trouve toujours des solutions. On nous fera souvent le coup parfois du juridique « Ah c'est malheureux, on adore ce que vous faites, mais on ne peut pas vous aider. C'est la loi ». Non ! prends-nous pour des billes ! T'as reçu le vote des citoyens, tu te mouilles. Tu changes l'ordre établi. Tu bouges les autarcies mentales, les intérêts économiques de ceux qui ont accumulé les profits sans avoir ni la pénibilité ni la prise de risque, et tu vas au bout de tes convictions sociétales. C'est ça un élu.

Finalement ce sera un mal pour un bien. En partant d'un terrain vierge, on s'est laissé la possibilité de faire ce que l'on veut. D'aller au bout de nos principes, de nos envies.



En repartant, j'espère qu'il y aura une vie dans ce local. Un mal pour un bien de quelqu'un d'autre que des paysans. Le hasard nous a fait croiser des jeunes gens, perceuse à la main sortant du site. Un théâtre, d'ombres et de lumières. Après tout ce serait une fin heureuse pour ces murs aveugles. Nous digressons en nous rendant à un restaurant d'Eymoutiers. Guillaume me parlera d'une fête qui avait été organisée dans la bouverie, là où on accueillait les animaux. Des fleurs mises à l'intérieur et la musique qui retentissait couvrant les grésillements des planchas. Un bon moment pour le collectif, indéniablement. La vie était revenue un temps dans cet ancien abattoir. Mais elle ne s'est pas tue, cette envie, ce plaisir d'être ensemble. Après tout, on est riche de ce que l'on est, non de ce que l'on a quelque part.

En une matinée j'ai mieux compris ce collectif. Il répond à ce besoin d'être. Paysans. Autonomes. On m'avait dépeint avant de les rencontrer des résistants du plateau, des rouges. Ils n'ont de fierté, et pour toute arme, que leurs convictions d'appartenir à quelque chose de plus grand que les limites de leurs parcelles. Qu'ont-ils finalement inventé ? J'avoue que ma curiosité s'est exacerbée. Nous reprenons la route pour Limoges tout d'abord. Car avant d'aller sur le chantier voir là où ils en sont arrivés, il leur a fallu trouver des soutiens loyaux auprès des élus du territoire pour passer à l'acte.

Acte 3 Scène 1 - Limousin terres paysannes.

Comment on fait pour prendre contact avec les élus locaux ?

Dans notre collectif on a un réseau d'acteurs. Assez vite le bouche-à-oreille fait venir deux élus qui vont à leur tour activer leur réseau politique : Michel Ponchut, alors Conseiller Général du canton d'Eymoutiers, et Christian Audouin, alors Président du PNR et Conseiller régional. Ils ont été moteurs.

Votre rencontre avec le Président de la Région Jean Paul Denanot, c'est votre premier moment clé de la mobilisation politique de ce projet. Cela se passe comment ?

On se retrouve dans le bureau de Denanot à Limoges. On avait le soutien de Christian Audouin, le Président du PNR des Millevaches. On fait connaître notre idée. C'est-à-dire trouver une solution à l'abattage de proximité alors que tous les abattoirs ruraux ferment. Giat, Guéret, Eymoutiers, en trois mois on se retrouve sans abattoir en Creuse. Un comble, les abattoirs ont quitté les campagnes pour s'agglutiner vers les centres urbains ! Quand un abattoir ferme, on n'arrête pas d'abattre. C'est les animaux que l'on met sur les routes. Je me souviens qu'il nous a dit qu'il était satisfait de voir des agriculteurs qui cherchaient à s'investir plutôt que de venir revendiquer. Il nous dit très rapidement : ok, on va vous soutenir. C'est sûrement très important à ses yeux pour le

territoire. Sa manière de soutenir sera de permettre de financer une étude pour la réouverture de l'abattoir d'Eymoutiers.

Dès la première rencontre, le Président de la Région Limousin évoquera cette aide

Oui. Il y avait une conviction chez lui. Je crois qu'il avait pressenti que la filière courte et locale allait tôt ou tard se structurer. Faut se remettre début des années 2000, ce n'était pas alors si évidant. Aujourd'hui on parle de niche en pleine expansion. Mais à l'époque, les dérives industrielles d'une société de consommation à moindre prix n'étaient pas dans la conscience des tous les consommateurs.

Vous allez connaitre trois présidents de la Région au cours du projet : Jean-Paul Denanot, Gérard Vandebrouck et Alain Rousset. Avant de parler d'eux, comment on vit cela ? les changements de présidence ?

On le vit assurément avec des inquiétudes. Ce que pense l'un, l'autre ne le pense pas forcément. Il y a la relation avec le Président, mais il y a aussi ce que l'on montre. Et cette constance fait un lien entre les mandats. On essaie aussi d'anticiper. De créer un lien avec ceux qu'on espère voir prendre la suite. On mise sur des gens de conviction. Après c'est les citoyens qui choisissent les élus pour les représenter. Quand vous portez un projet qui a des valeurs sociétales fortes, je peux vous dire que l'on comprend mieux le poids de son vote. Non, ils ne sont pas tous pourris. Ce n'est pas blanc bonnet et bonnet blanc. Il y a des convictions radicalement opposées et cela fait que vous avez ou pas de l'aide et des appuis. Il y a aussi les techniciens qui sont capables de présenter le dossier. On a eu une foule de fonctionnaires qui se sont impliqués dans ce projet. Qui ont cru qu'on arriverait un jour à faire sortir notre idée de terre. Je ne veux pas, je ne peux pas, les citer pour ne pas les déranger dans cette part d'autonomie de leur travail, mais s'il n'y avait pas eu cette conviction de la part des techniciens de la faisabilité de notre dossier, cela aurait été plus dur. Ils ont été un point déterminant en cela.

On rencontre aussi des adversaires politiques. Il y a des gens qui sont contre notre projet, contre notre outil complet d'autonomie.

On peut être contre les circuits courts ? Parce qu'on entend rarement des élus, quel que soit leur bord, dirent qu'il ne faut pas soutenir les circuits courts.

Aucun élu n'est contre aider les circuits courts.

Alors pourquoi vous avez des élus qui s'opposent ? quel est l'intérêt que ce projet ne se fasse pas ?

Rires.

Ce projet arrive en contradiction avec un modèle agricole et des événements qui se passent. Par exemple la concentration de l'abattage sur le territoire. En un seul lieu plutôt que réparti à proximité des lieux d'élevage. Et donc, il y a des intérêts financiers tout

simplement, par lobby interposés sur des élus conciliants, qui agissent pour que cela ne se fasse pas.

Disons que structurer la filière courte et locale n'arrive pas hors d'un marché déjà existant. Aujourd'hui les gens mangent de la viande. Parfois très bonne. Dans de bonnes conditions. Parfois moins. Parfois venant d'autres pays. Mais de la viande, il n'en manque pas aujourd'hui. Alors si les paysans s'organisent, il n'est pas impossible que certains intermédiaires existants ne trouvent pas que la question de la redistribution des marges soit une bonne idée pour leurs bénéfices actuels.

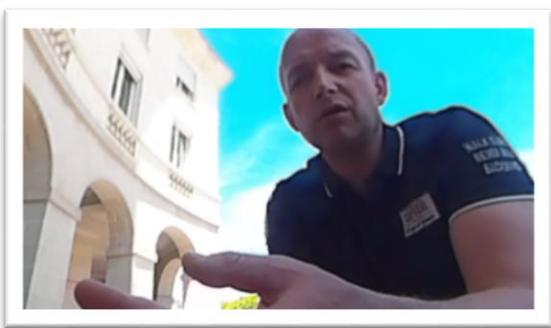
Concrètement, on ne peut pas avoir un élu qui prend la parole et dise aux paysans de se la fermer et de crever bien gentiment pour ne pas changer l'ordre établi. La grande tendance politique qui a échoué d'ailleurs ces dernières années c'est la conciliation de l'ensemble des acteurs de la filière. Nous on a trouvé la solution. On reprend en main toutes les étapes. Beaucoup d'élus respectent cette initiation. Une petite minorité s'accrochent au modèle des années 1950.

On s'oppose comment ?

Et bien on agit pour ralentir ou stopper le projet.

Denanot hésite ?

Jamais. Il n'y a jamais eu d'ambiguïté dans ses actes. Il a tenu bon même aux pressions « d'amis » politiques. On savait très bien qui jouait contre nous. Un jour on avait besoin d'une ligne de crédit complémentaire pour finir un des aspects du projet. J'avais écrit une belle lettre et là je veux qu'elle lui arrive directement dans les mains. Je savais qu'il y avait une réunion à l'Hôtel de Région. Je me mets à la sortie dans la salle des pas perdus. Tiens, c'est là que je rencontrerai pour la première fois Gérard Vandenbrouck, le futur successeur de Denanot. Il m'aide en m'indiquant par où le Président va sortir.



Lorsqu'il arrive, je vois à côté de lui la Présidente du Conseil Général de la Haute Vienne, et disons que je ne suis pas assuré de son indéfectible soutien suite à une entrevue récente où elle a essayé de nous faire douter sur notre démarche et où on nous avait fait le coup du « J'aurais bien voulu tout faire pour vous aider, mais le droit m'empêche de trouver une solution ». Du coup j'attends qu'elle monte avec les autres par l'escalier, car j'avais identifié que le Président, lui, prenait l'ascenseur. Me trouvant là, « par hasard », je l'interpelle au moment où il entre dans l'ascenseur et avant que les portes ne se referment...je lui tend la lettre et lui dis : « Président aidez-nous ! ». C'est un vrai contact humain. Sans lobby. Lui. Moi. Il me dit : « Pas de problème, je vais regarder ». Et il l'a fait.

C'est comme cela que l'on se rend compte que les choix politiques sont possibles, que le

technique trouve toujours un chemin s'il y a un élu qui pousse derrière. Denanot c'était ce genre.

Qui fait hésiter alors ?

Là où vont apparaître aux yeux de tous les dissidences, ce n'est pas au moment de la subvention pour l'étude préalable. Mais au moment de soutenir la construction du bâtiment. Là, on aura des acteurs qui prendront la parole pendant le vote de la Commission Permanente attribuant les aides financières. Alors qu'ils ne nous ont jamais rencontrés, qu'ils n'ont rien dit dans les commissions de travail qui précédent l'inscription à l'ordre du jour de votre dossier, c'est à ce moment crucial qu'ils interviennent pour essayer de plomber le projet ! Une demande de subvention de plus de 1 million d'euros cela ne se fait pas dans l'improvisation. Mais, on peut essayer de mettre le doute, d'ajourner la décision. C'est ce qui a failli nous arriver. On avait pu inscrire notre dossier à la dernière session de la Commission Permanente de la Région Limousin. C'était important pour finaliser ce qu'on avait bien mené avec les élus du Limousin. On avait travaillé d'arrache-pied pour arriver à rédiger toutes les pièces du dossier, permis de construire en tête. Cela veut dire le plan architectural. Les accords bancaires. L'apport en fond propre de plus de 200 000€ déjà réunis. Bref un boulot monstre en quelques mois. Notre dossier est solide. L'avis de la Commission Agricole favorable. Et là coup de théâtre, on va bien avoir un vote en faveur de la subvention, mais avec des réserves en attentes d'être levées.

C'est-à-dire ?

On a bien la délibération qui attribue la subvention, mais malheureusement des conditions préalables vont être ajoutées juste avant le vote. Rien en commission préalable. Le dossier partait gagnant. Mais certains ne croyaient pas en nous. Aujourd'hui c'est plus facile, on sait qu'il y avait bien une attente du territoire. A l'époque il fallait du courage politique. Je ne prête pas de mauvaise intention à ceux qui se sont opposés. Ils ne percevaient pas ce que l'on voyait nous localement. Aujourd'hui on a déjà dépassé de 12% les objectifs et nous n'en sommes qu'à la charpente. Cela va encore augmenter. Merci à ceux qui ont cru en nous et n'ont pas fait ajourné le dossier. Ce qui m'a blessé c'est que les personnes qui souhaitaient nous faire ralentir, tomber peut-être, notre dossier creusois, on ne les avaient jamais vu ici. On peut nous critiquer, ne pas être d'accord, défendre d'autres intérêts, mais d'abord on essaie de se parler, de comprendre le dossier et puis si on échoue au consensus, on constate les divergences. C'est comme ça... On ne peut sûrement pas l'empêcher... On en retiendra l'expérience que l'esprit de liberté c'est de ne pas être empêché mais aussi de ne pas empêcher les autres d'essayer leur voie. L'un ne va pas sans l'autre, sinon c'est une dérive du pouvoir. On a acquis plus de tolérance envers ceux qui essaient d'autres voies.

Mais bon nous aussi on pratique le jeu du politique et on comprend assez vite le poids territorial que l'on a. On arrivera à passer au-dessus. On se défend avec sérieux et gravité.

Les conditions étaient assez étonnantes. On a bien été embêtés ne serait-ce que pour les comprendre. Il y avait des réserves qui étaient déjà remplies. D'autres, inutiles. Par exemple, il fallait que le Lycée agricole d'Ahun qui participe assez logiquement à cette structuration de la filière locale agricole reprenne une délibération alors qu'il en avait déjà pris une. Pour dire une deuxième fois la même chose. Une double délibération sur le même sujet ! Soit on considère que les administrateurs n'avaient rien compris de l'intérêt pour le Lycée agricole alors qu'il y a tout un axe d'enseignement sur les circuits courts au cœur du Lycée agricole, soit on essayait « éventuellement » de leur forcer la main. Ils ont tenu bon. Là aussi, le Président du Lycée agricole, Monsieur Tourand et son directeur, Monsieur Cazassus, sont des personnes qui savent où elles vont. Des gestionnaires qui voyaient l'utilité pour leur établissement. Si demain leurs élèves se forment au circuit court, quelle opportunité pour eux de venir sur notre site, rencontrer les acteurs de la filière. Personne n'a lâché. Gérard Vandenbrouck nous avait reçus d'ailleurs dans son bureau, et nous avait donné rendez-vous à l'inauguration. C'est bien de l'avoir eu comme Président du Limousin. Il avait, il l'a sûrement toujours, le sens du territoire et une rationalité dans ses décisions, là encore en sachant faire la part des choses face aux lobbies des personnes proches, même de son propre bord politique. Au début il n'y croyait pourtant pas, à un abattoir. Il avait raison d'ailleurs. Un abattoir ce n'est pas rentable. Mais quand le projet a évolué, nos mots aussi, en passant à une plateforme de services, un pôle, et avec l'aide stratégique de Limousin Expansion³, de Limousin Actif⁴ aussi, il a vu que notre modèle économique s'était construit différemment. Voilà, on s'est finalement plié aux réserves. Bon, on a perdu 4 mois. Car en attendant, les régions fusionnent et il faut bien attendre que tout se remette en place. Et attendre la levée des réserves par la future assemblée. Soyons clairs, à cette époque on ne sait pas qu'elle va être la philosophie des futurs élus. Tant qu'il y a des conditions suspensives, la subvention n'est pas certaine, elle ne peut pas être débloquée, les accords bancaires que l'on a, sont aussi suspendus à son obtention. C'est un moment incertain du projet.

Je le sens. Votre visage s'est tendu.

Ben oui, parce qu'il faut comprendre que tout cela faut l'expliquer au collectif. Cela ne facilite pas notre concentration. On est en attente. Stressante. Notre action est suspendue à la décision d'autrui et ça c'est difficile à supporter psychologiquement quand on travaille dans l'espoir de, mais sans certitude. En fait c'est cela parfois mener un projet. Faire les choses le mieux possible, et en tout cas sans regret d'avoir tout donné. C'est aussi cela qui fait que l'on est là encore aujourd'hui, il y a une conviction que ce que l'on fait est bien pour tous. On n'agit pas seulement pour nous. Il y a une part de rêve qui ne nous quitte pas. Il y a aussi un sens de l'intérêt général qui anime ce collectif.

³ <http://www.adi-na.fr/>

⁴ <http://www.franceactive.org/>



Vous ne démordez pas. Vous ne préférez pas mettre le projet sur pause ?

On avance. On n'est même pas sûr de pouvoir continuer avec notre salarié, ingénieur de projet. Parce que, même lui, consent à retarder le paiement de ses salaires puisqu'on nous fait perdre des mois que l'on n'avait pas programmés dans les financements de la phase d'étude. Il accepte aussi de perdre le bénéfice de son concours d'attaché territorial, qu'il a en poche, ce n'est pas le plus facile à avoir, et pour rester dans un projet à l'avenir incertain. Il est présent. C'est bon de pouvoir s'appuyer sur un gars comme ça, qui se bat avec ses tripes, son cerveau, sans desserrer le poing. Avec lui, nous avons eu une vraie convergence de cultures, chacun avec ses connaissances, ses compétences, ses savoirs faire et ses savoir être. Nous avons beaucoup appris les uns des autres. Donc, oui, personne, personne dans le collectif ne ralentit la cadence. On reste mobilisés. C'est des choses comme cela qui emporte avec nous, qui montre qu'on sait faire face. La peur de ne pas aboutir renforce notre détermination et notre créativité à réussir.

Franchement, au sein du collectif, vous n'avez pas eu parfois l'envie de venir déverser du fumier, de brûler des pneus ? Comment gère t'on l'impatience aussi, j'imagine, des paysans qui attendent cela pour changer leur situation, leurs fins de mois ?

Ce n'est pas dans ma nature, ce genre d'actions. Je suis déterminé au point d'agir de manière diplomatique avec la volonté d'aboutir par des arguments permettant de convaincre, d'enthousiasmer aussi, mes interlocuteurs. Je n'oublie jamais l'objectif à atteindre et tant que j'obtiens des résultats positifs, j'avance.

Dans un collectif, il y a toujours des individus plus prêts à la bataille ?

Après c'est vrai qu'on s'est toujours laissé la possibilité de manifester notre abandon. C'est un rapport de force que l'on n'a pas eu à jouer. On a joué la carte du « on se prend en main ». Mais c'est vrai que j'ai toujours eu la force de représenter tous ces paysans. Je ne suis pas Guillaume Betton quand je vais à un rendez-vous, je suis toutes celles et tous ceux qui veulent voir la filière courte et locale trouver une place. Parce que derrière chaque éleveur en vente directe, on a les consommateurs qui comprennent notre vie. Des consommateurs acteurs, soucieux de l'avenir du visage de leur agriculture, de leur environnement, de leur nourriture. Ils sont derrière nous, et chaque éleveur connaît au moins cent personnes. On a fait une fois appel à eux. En quelques jours, on avait déjà réuni plus de 1000 signatures de soutien. Et depuis les scandales de lasagnes au cheval, des vidéos de maltraitance, cette mobilisation a encore grandi. Cela donne à voir.



Philippe Reulet, premier Mécène qui investit 21000€ pour prêter à des jeunes ou des paysans en conversion. Tout cela à prix coûtant. En prenant les risques initiaux, il rend possible l'autonomisation pour les autres.

J'ai lu un article de presse⁵, avec un élu creusois, dont le métier est justement d'être un intermédiaire, vous qualifiant « d'hurluberlus ». Rire Mais est-ce que ce n'est pas un peu vrai ? N'êtes-vous pas un peu transgressifs ? On n'est pas dans un projet habituel ?

C'est toute la complexité de notre projet. Il faut sans cesse renouveler les actes de pédagogie, de transparence de nos convictions et de nos actions. Comme là, cet entretien. En donnant l'envie d'être là avec nous. Faut fédérer. Le mot de la fin, ceux qui décideront de ceux qui vont vivre et de ceux qui disparaîtront, c'est les consommateurs. Un pouce levé, un pouce baissé. On est tous des consommateurs. Faut réfléchir. Et prendre parti.

⁵ Le Populaire du Centre du 06/01/2014

C'est compliqué. J'ai l'impression qu'il faut trouver un équilibre entre revendication et proposition.

Pendant la campagne de l'entre-deux tours des régionales on a fait une fête sur la parcelle vierge que nous voulions acquérir. On a fait venir la presse, France 3. Et là on a vu le collectif et ses soutiens. Il y avait Bernard Roux, une figure reconnue de l'agriculture pour incarner la Région. Et c'est bien. On donne à voir aux citoyens les visages de ceux qui encouragent la structuration de la filière courte et locale. Cela ne veut pas dire que l'on s'oppose aux autres. On propose une autre voie et chacun, agriculteur et consommateur, sera libre de choisir son modèle, d'en changer, d'aller de l'un vers l'autre. On n'impose



rien aux autres. Tout comme les autres n'ont rien à nous imposer. Vive la biodiversité des offres ! Cela rend tout le système plus résistant aux crises et aux évolutions. Que chacun aime ce qu'il fait. Ce n'est pas en traitant l'autre de con que l'on avance.

Vous leur en voulez à ces opposants ?

Les opposants nous obligent à réfléchir sur nous. À nous interroger, à formuler plus clairement pourquoi on est là et comment on veut le faire. Un opposant ce n'est pas gênant. Un opposant est toujours respectable humainement. Faut pas cliver. Personne n'a totalement raison ni totalement tort. Je ne peux pas empêcher les gens de ne pas adhérer à notre projet, mais je peux fédérer sur des idées claires, structurées et fermes. Les « hurluberlus du plateau » sont contagieux, et maintenant on a des hurluberlus dans toute une grande région. On est pilote à l'échelle de la grande région. On a réfléchi cet outil pour qu'il soit duplicable ailleurs. On est un peu le labo recherche et développement de la Nouvelle Aquitaine en la matière. Le but, ce n'est pas d'être le seul et le plus grand outil de ce type, le but, c'est qu'on nous copie.

Alors justement, je reprends le fil de l'histoire. On a eu l'ère Denanot qui aide au lancement. L'ère Vandenbrouck qui va faire voter la subvention, mais où des réserves restent à lever. Et vient l'ère du président de maintenant. Celle d'Alain Rousset. On a la fusion des régions. Limousin au revoir. Née la Nouvelle Aquitaine. Comment cela se passe ?

On arrive à faire passer l'urgence de notre besoin. Ce n'est pas facile quand tout se met en branle. C'est tout nouveau cette Nouvelle Aquitaine, il y a tout à organiser. Les élus n'ont pas encore leurs attributions précises, pas encore de chefs administratifs pour relayer. Bon, mais on va pouvoir s'appuyer sur des élus fidèles, convaincus, pour faire

remonter notre dossier. On a la chance d'avoir une élue vice-présidente en charge de la ruralité qui est creusoise, qui est éleveuse et qui connaît très bien le monde des coopératives. C'est une femme politique engagée, qui lorsqu'elle est convaincue d'une cause ne vous abandonne pas.

J'ai vu que vous avez aussi un membre de votre collectif qui est élu régional.

Oui, un des quatre de la Creuse, Jérôme Orvain. Cela ne peut qu'aider dans les discussions entre alliés de la majorité.



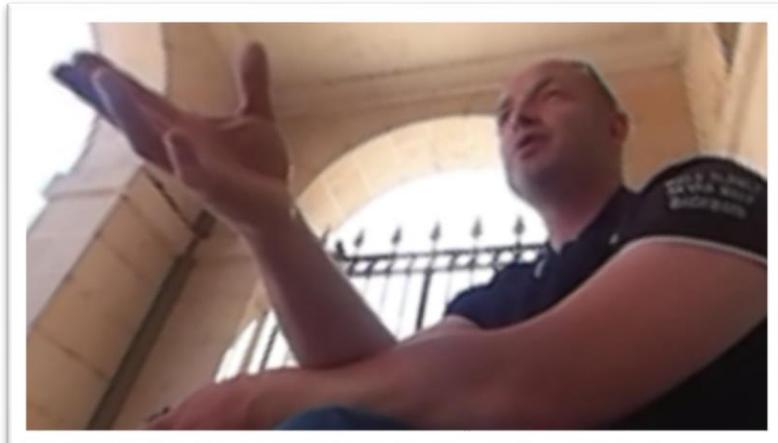
*Jean Pierre Jouhaud, Maire de Bourganeuf, Président du Pays Sud Creusois ;
Geneviève Barrat, quelques jours avant son élection comme Conseillère Régionale et sa
nommination au poste de Vice Présidente en charge de la Ruralité en Nouvelle Aquitaine.*

Et Rousset ?

Moi je ne l'ai pas rencontré, mais des gens de notre réseau d'entraide, que je connais bien l'ont rencontré pour moi. Et un élu c'est certes des paroles, mais c'est avant tout des actes. Et là, on sent d'emblée qu'il y a une compréhension rapide, vraiment très rapide de notre modèle économique. Il a une force de caractère. On le sent. Il dit, et derrière cela suit tout de suite. On aurait pu avoir le match retour de la dernière Commission Permanente du Limousin à la première Commission Permanente de la Nouvelle Aquitaine, mais il tranche, et après personne ne revient sur sa parole. Et voilà, je crois que l'on aura plaisir un jour à se rencontrer.

Silence

Je crois qu'il a le souci du rural. La Creuse c'est chez lui, autant que Bordeaux ou Bayonne.



Acte 3 Scène 2 - L'économie collaborative passera-t-elle un jour la frontière qui sépare les cantines des éleveurs ? 29

Nous sommes maintenant devant l'Hôtel du Département de la Haute Vienne. Il y a près de 4 ans, s'est joué ici la migration du projet vers le département de la Creuse. Beaucoup de collectivités s'interrogent sur un approvisionnement en circuit court et local. Le cadre des marchés publics impose une mise en concurrence des fournisseurs. La notion de local est donc proscrite. Mais quelques territoires pionniers inventent des modèles alternatifs, légaux, et qui donnent satisfaction aux enfants, aux parents, au personnel des restaurants scolaires, aux contribuables et recréent du sens à la fois aux paysans qui fournissent les écoles et bien entendu du sens à la consommation. Toute une éducation sur notre rapport à la consommation est au cœur de ce repas de midi : l'éducation des consommateurs de demain. Quels territoires oseront essayer autre chose que le modèle de distribution actuel qui aboutit à ce que l'on mange ailleurs ce que l'on produit ici, et ici ce qui vient d'ailleurs ?

Pourquoi ne mange-t-on pas déjà dans toutes les cantines des produits locaux ? En Limousin, en Nouvelle Aquitaine, a priori on a tout ce qu'il faut pour nourrir en viande tous les petits écoliers et les grands lycéens. Cela existe un peu. On trouve des initiatives intéressantes. Mais cela reste minoritaire.

Cela reste en effet à la marge. On confond même parfois race limousine, qui peut être élevée dans d'autres régions, et « produit en limousin » qui n'est pas forcément de la race Limousine. Ce qu'il faut noter de positif c'est qu'il y a globalement une vraie volonté d'avancer. Je ne compte plus les colloques et autres journées dédiées auxquels j'ai participé. On rencontre à chaque fois un intérêt qui est sincère. Les techniciens sont aussi des consommateurs. Des parents qui se soucient de la qualité de ce que mangent leurs petits.

Alors pourquoi cela ne se fait pas ? On a la matière première sur place, on a l'envie des acteurs, on a le discours politique.

Les agriculteurs n'ont pas les outils pour répondre à la demande, qui est une demande particulière, puisque les collectivités ont besoin de volumes, afin de servir le même morceau à tout le monde. Un paysan seul ne peut pas y répondre. Sauf dans les petites écoles. Dès que vous passez à un collège ou un lycée, faut une logistique d'approvisionnement. La non-structuration de la filière courte et locale à un coût économique qui n'est pas calculé. C'est beaucoup d'argent dépensé qui ne retombe pas sur les territoires. Dès le premier entretien avec Denanot, il nous avait dit de penser aux cantines. Cela ne nous est jamais sorti de la tête. On voit le Lycée agricole d'Ahun être

exemplaire sur des sujets comme cela. En faisant son propre approvisionnement. Un outil comme le nôtre aidera à l'autonomie. Ensuite, on a un cadre juridique peu encourageant, préférant la libre concurrence, avec ses dérives de dumping social, environnemental et où le stress des animaux dans les transports n'est pas un critère présent dans la notation des offres. Tant que vous ne payez pas la souffrance animale, et le coût écologique des transports, pourquoi les choses changerait-elles radicalement ?

C'est vraiment le droit qui empêche ? Vous disiez que quand il y avait une volonté forte de faire, on se donnait les moyens de chercher un montage qui passe, non ? C'est la faute à l'Europe ? Aux austères juristes ?

Les contraintes des marchés publics sont la ritournelle que l'on donne à entendre à ceux qui cherchent à se dédouaner. Rien n'empêche aujourd'hui de demander le délai d'attente de l'animal entre son départ de la ferme et celui de son abattage. Tous les acteurs internationaux peuvent réduire ce délai, ce n'est pas discriminant. Cela réduirait sûrement les camions de transport. Les doubles remorques, qui passent la nuit sur les aires de repos pour aller chercher quelques centimes moins cher un abattoir au bout des routes gratuites. Pas d'écotaxe, pas de pénalité en cas de stress ou de souffrance animale. Le paradis du dumping social et économique, de la concentration des tonnages et surtout des richesses. Dans les marchés publics il y a possibilité d'agir soit avec les souplesses prévues, soit en prenant les exceptions de non mises en concurrence autorisées, mais surtout, c'est ma conviction en tout cas, en agissant en dehors de ces marchés. On a travaillé sur une solution. Elle est simple. Là aussi on en revient à l'autonomie. Il faudrait aux collectivités l'énergie et l'envie de s'organiser. Elles le font bien déjà pour gérer leur propre alimentation en eau, pour gérer directement leurs déchets. Si cela marche pour le bitume des voiries, cela doit être possible pour le reste. Plutôt que d'acheter un produit fini, elles pourraient mandater des personnes, pourquoi pas des lycées agricoles, cela leur mettrait un peu de finances dans leur budget, d'élever leurs animaux, d'utiliser des outils de transformation et de stocker leurs viandes.

Pourquoi ne pas vous l'acheter à vous directement ?

Parce qu'il doit y avoir une mise en concurrence. Y compris avec de la viande venue des pays peu regardants. Je me souviens d'une table ronde avec une cuisinière qui nous disait acheter ses steaks hachés à 4€ du kilo. Bon, t'as 20% de tendons, de nerfs et de collagène. Un tiers de la viande achetée finie à la poubelle. Ils mettent du sel pour retenir l'eau (et du sucre pour atténuer le goût du sel) dans les saucisses qui se dégonflent à la cuisson. Mais la personne en charge des marchés publics a fait son job. Non, pour faire vivre un paysan en France et travailler avec la lenteur indispensable pour faire les choses avec application, mais pour tenir le budget qu'on lui a alloué. Leur prix d'achat c'est notre prix de revient. Je sais que l'on a pris l'habitude de demander aux paysans de travailler pour trois fois rien, mais là cela relève du bénévolat. On affronte un marché pris par

d'autres, des gros, des qui ont les moyens de pratiquer la politique de la terre brûlée pour éviter de nouvelles offres d'apparaître, ou en tout cas de perdurer.

En revanche, si les collectivités font faire, en interne, par une instance collective avec des moyens humains et techniques pour pas que cela leur complique la vie, ils peuvent toucher du court, de l'ultra court même ici, du local et du bio pour quasiment le même prix que ce qu'ils achètent aujourd'hui.

C'est quand même plus facile d'acheter le steak haché fini que la vache dans le champ quand même ? Ce n'est pas l'élu qui va aller nourrir la vache ?

Oui. C'est une évidence. Ce n'est pas ce qu'on lui demande. On lui dit, organisez-vous en association *in house* de collectivités, payez quelqu'un pour gérer tout cela, acheter des animaux vivants plutôt que des produits finis, vous ne serez pas sur la même nomenclature de mise en concurrence que celle des aliments. C'est un marché différent, avec une mise en concurrence en dessous des seuils trop formalisée, et faites un stock de matière finie pour ne rien changer aux pratiques des chefs cuisiniers. Cette masse de travail de transformation, rendrait bien des outils locaux viables économiquement, et permettrait de mutualiser du matériel entre paysans et collectivités.

Autrefois cela se faisait. On se demande même parfois si les gestionnaires savent encore concevoir une régie directe ou une quasi-régie. Il y a des collectivités qui externalisent tout. Le politique n'y sert plus qu'à signer des papiers en commission d'appel d'offres. Ce n'est plus à l'ordre du jour. Même si le « fait en interne », c'est un peu comme le « fait maison », cela revient progressivement là où les élus veulent reprendre la main.

Il faudrait que les collectivités territoriales s'organisent. Se donnent un peu de mal à organiser leur propre alimentation. Qu'est-ce qu'elles y gagnent ?

Pour commencer, elles peuvent atteindre les objectifs qu'elles se donnent de consommer local. 20% en local et en bio c'est possible. Les premiers pourcentages cela va vite, jusqu'à 50%. La gestion de la viande est assez complexe, parce qu'il y a de la logistique en froid à bien intégrer. Mais quand il y a un besoin sur le territoire, un outil commun privé-public est possible. Ensuite, c'est permettre des retombées économiques sur son territoire. Les parents, les contribuables autrement dit, ne paieraient pas une fois pour avoir de la viande d'ailleurs et une seconde fois pour des aides d'urgence à ceux que l'on n'a pas fait vivre (les paysans du territoire). Après il y a la démarche écologique. Une vache bio, dans la filière longue, le surcoût qu'on lui paie au départ, est de l'ordre de quelques centimes au kilo sur pieds. Abattre et valoriser une vache en bio ou en conventionnel, après, cela ne coûte pas plus cher.

Vous, vous êtes innovants. Vous vous l'imposez à vous-même. Mais est-ce que l'on peut l'imposer à une personne publique ? Cela existe ailleurs ce modèle ?

Oui. Tapez Régie agricole municipale sur votre moteur de recherche. À Mouans-Sartoux. Cela ne sert à rien de réinventer le fil à couper le beurre. Là-bas ils produisent leurs légumes sur place pour nourrir leurs cantines. Après si vous vous intéressez à cet exemple vous verrez que là aussi c'est un long cheminement, d'un pas après l'autre. La commune à la culture de la gestion en interne. Cela va de sa politique foncière jusqu'à la définition de son urbanisme. C'est possible. Cela existe. Cela ne sert à rien de se cacher derrière un droit que l'on interprète en fonction de ses habitudes. Les habitudes cela se changent. La collectivité quand on lui dit qu'il y a une solution, elle peut prendre peur s'il n'y a pas des élus déterminés. L'enjeu c'est de trouver le groupe d'élus qui a la culture de l'innovation, qui va accepter d'être les pionniers.⁶

Est-ce à une collectivité de prendre des risques ? Elle gère de l'argent public ?

Est-ce qu'il ne vaut pas mieux un risque que la certitude de participer à la fin de l'agriculture familiale et au renforcement de l'agriculture industrielle ? Ensuite, oui, il faut que l'on démontre que c'est possible. Au Pôle Viandes Locales de montrer que c'est possible, c'est le défi que l'on a pour ces prochaines années avec les partenaires institutionnels qui n'auront pas peur de l'innovation.

C'est quoi la principale qualité d'un élu ?

C'est la cohérence entre le dire et le faire. Tout le monde est d'accord pour alimenter en local les cantines. Maintenant, les citoyens verront ceux qui le feront.

Je passe maintenant au sujet de la migration du projet en Creuse. On est devant l'hôtel du département de la Haute Vienne, un mauvais souvenir ?

Un souvenir d'anthologie ! Où comment une élue assistée de son Directeur Général des Services, essaye de nous décourager en nous disant que la loi ceci, cela. Notre dossier juridique était solide. Relu par des directeurs de services juridiques. D'ailleurs depuis, avec les nouveaux élus de la Haute Vienne, des initiatives pour un approvisionnement en

⁶ Dans l'Aude, on avait déjà vu un Conseil départemental acheter une vache du département pour nourrir ses collégiens (http://www.lindependant.fr/2015/12/02/une-vache-audoise-dans-l-assiette-des-collegiens_2122516.php), puis, 13 jours après l'entretien, paraîtra dans l'Eveil de la Haute Loire, un article de presse sur une initiative encourageante menée en Haute-Vienne :

« Nous venons de réaliser une expérience avec 4 collèges qui ont acheté ensemble 1 vache et 1 taurillon, explique Régis Desbordes, vice-président de la chambre d'agriculture. L'expérience a très bien fonctionné. Chacun a adapté ses menus en fonction des morceaux de viande disponibles. Le département va organiser une réunion en juin à destination des autres collèges pour les encourager à généraliser cette opération. »

La question du transport, couteuse et chronophage pour les producteurs peut poser problème elle aussi.

« Nous cherchons un lieu de regroupement des produits ainsi qu'un prestataire qui assure la livraison » poursuit Régis Desbordes. »

source : http://www.leveil.fr/limoges/agroalimentaire/vie-pratique-consommation/2017/05/31/les-cantines-des-colleges-de-la-haute-vienne-se-fournissent-aupres-des-producteurs-locaux_12425401.html

court et local se multiplient et ressemblent à ce que l'on proposait à l'époque. Voilà, quand il y a la volonté politique de faire, ce qui est visiblement le cas du nouveau Président, je trouve que les mêmes textes juridiques s'interprètent différemment.

On fait comment pour continuer le projet quand on a comme cela une porte qui se ferme ?

Le jour où on réussit à avoir un rendez-vous, grâce à un camarade de la Conf⁷ qui nous a introduits, on se fait en toute courtoisie rabaisser au rang d'ignorants qui doivent en rester à leurs chères réflexions et laisser les grandes personnes faire. Comment on réagit ? D'abord on encaisse car le coup est aussi rude qu'inattendu ! On laisse filer, mais comme on est questionné sur notre capacité, cela nous oblige à formuler en quoi nous sommes justes d'agir. C'est l'intérêt de ces rencontres puériles, cela vous force à vous réinterroger et donc à mieux exprimer d'abord à vous-même, puis aux autres, les détails de votre projet et votre légitimité à agir.

Vous voulez dire qu'un élu peut avoir moins de légitimité qu'un porteur de projet ?

Oui. Parfois. Les risques, c'est quand même les porteurs de projet qui les prennent, avec leur argent, leurs fermes... Il n'y a donc pas mieux placé qu'un porteur de projet pour apprécier la prise de risque de ce qu'il faut faire pour que cela réussisse.

Humainement, il y a eu un envoi de courriel assez négatif sur votre projet venant d'ici, avant même le rendez-vous. Ces courriels ont été envoyés aux autres partenaires publics. Certains soutiens vous préviennent en vous mettant en copie. Vous allez quand même au rendez-vous en sachant cela. En sachant les reproches qu'on allait vous faire.

Oui c'est important qu'ils formalisent leur opposition. Cela les oblige à apparaître aux yeux de tous. C'est à eux de briser la *pax romana*. Vous, vous ne devez pas exclure. À eux d'être les agresseurs. Si des gens bien placés nous préviennent, cela nous montre la crédibilité de notre projet et de ses porteurs.

On dort comment quand on voit que l'on joue derrière votre dos ?

Très mal. On réfléchit beaucoup. On manque de sommeil. Après c'est l'aspect collectif. On n'est pas seul. On peut s'appuyer sur ses administrateurs, son ingénieur de projet. On est en lien. On a créé des relations avec les autres. La vertu c'est de bien recaler notre stratégie en fonction des aléas qui se présentent et des objectifs à atteindre. Après on agit. Quand on est sûr de ce que l'on est, de ce que l'on fait, on a le culot nécessaire d'agir. Et on va faire les cent pas pour voir vos soutiens et s'assurer que les dominos ne tombent pas. Je me souviens bien d'un Directeur Général des Services qui tiendra à nous montrer son propre courriel dont les propos avaient été dénaturés dans le courriel de

⁷ Confédération Paysanne. Un syndicat agricole.

dénigrement. Ce type de coup cela soude ceux qui veulent vous voir aboutir. Finalement, nos détracteurs nous ont aidés. À leur manière.



Waouh. Silence En fait c'est un vrai combat que vous avez dû accomplir ? Et du coup, c'est comme cela que l'on se retrouve en Creuse ?

C'est un constat. En Haute Vienne, on gène. Plus tard, à la Commission d'enquête parlementaire sur les conditions d'abattage on entendra le député de la circonscription [d'Eymoutiers] dire qu'il ne croit pas dans les petits abattoirs⁸. On a vu l'abattoir de Saint Yrieix fermé devant nos yeux. Cela fait mal pour tous les collègues de là-bas. C'est triste, mais on a compris. Même si notre projet avait évolué, en limitant à 15% de notre activité totale le temps d'abattage, on n'a pas réussi à faire comprendre notre différence. Si certains veulent s'inspirer de nous, c'est important qu'ils saisissent bien ces jeux d'acteurs. Ils existent sûrement partout. La ruralité, l'intérêt général, les circuits courts et locaux, les petits paysans, cela ne va pas de soi. Pour beaucoup encore : *big is beautiful*, toujours plus grand, toujours plus loin. Être entrepreneur c'est faire un pari sur un avenir meilleur. Mais quand il n'y a pas de dynamique locale, la prise de risque est trop délicate et on va ailleurs.

Cap donc sur la Creuse.

Oui on a été accueilli à bras ouverts. On y trouve des élus motivés, facilitateurs et heureux de nous voir arriver.

Il n'y a plus d'abattoir ici.

C'est peut-être aussi cela. Mais pas que. On sent une autre culture. Une sensibilité à maintenir un tissu de petites exploitations. La Creuse avec son Président Lozach, son Vice-Président à l'agriculture Jacky Guillon, avait soutenu financièrement notre projet à son état associatif, et ce depuis le début. Un agent suivait régulièrement nos réunions. Ils ont su maintenir le lien. On restait en Limousin. Tant mieux pour M. Jouhaud [Maire de Bourganeuf, Président du Pays Sud-Creusois] qui n'a pas ménagé sa peine pour bien nous accueillir, pour ses habitants qui voient retomber sur leur commune⁹, enfin celle juste à

⁸ Audition du 9 Juin 2016 de la Commission d'Enquête Parlementaire sur les conditions d'abattage 46min32s. et suivant http://videos.assemblee-nationale.fr/video.4029207_575912150a365.conditions-d-abattage-des-animaux-de-boucherie--auditions-diverses--9-juin-2016

Les petits abattoirs il vaut mieux les fermer. Je veux dire que toutes les expériences montrent qu'il est impossible de faire marcher correctement en dans de bonnes conditions un petit abattoir. [...] Regarder le nombre de petits abattoirs que l'on a fermé. Il valait mieux les fermer. Et mon expérience montre, moi j'en ai vu fermer 4 ou 5 dans ma vie publique et heureusement qu'on les a fermé.

⁹ Deux entreprises de la commune de Bourganeuf CTPL en terrassement et Fayette pour les menuiseries. 90% de l'investissement immobilier sera au profit des entreprises de la Nouvelle Aquitaine. Un choix délibéré, parfois en ne prenant pas les moins chères. Les 10% restant concernant du matériel très technique où il n'y a pas d'offre locale.

côté, de Masbaraut-Mérignat, mais dans leur communauté de communes, 3,5 millions d'euros d'investissement. Voilà, la Région et l'Europe ont mis 1,4 million d'euros sur la table, un tiers Région, deux tiers Europe. Il en retombe plus du double pour faire travailler les entreprises régionales. C'est intelligent. Même en se plaçant d'un point de vue purement économique, l'opération est déjà gagnante pour le territoire. Malheureusement on aura une élection au Conseil Départemental de la Creuse. Il y a toujours une élection quelque part ! *_ rires _* Sur une conduite longue d'un projet complexe, cela nécessite de s'adapter aux revirements. Malgré une majorité de voix pour un bord, c'est l'autre qui remporte, en nombre de cantons, les élections¹⁰. Cela rebattra là aussi les cartes. Il y avait une délibération, prise et validée par les services juridiques internes, qui aurait pu nous aider. Elle n'est toujours pas mise en œuvre par la majorité actuelle. Les mêmes services, le même interlocuteur considère aujourd'hui la délibération, qu'il a écrite jadis, illégale ! « On aimerait bien vous aider, mais vous savez, le droit... ». Certes il n'y a pas d'opposition, mais nous n'avons pas pu trouver un soutien financier. Dommage, il y avait des gens intéressants et qui croient sincèrement dans les circuits courts, mais ils n'ont pas emporté la majorité en leur sein. Cela ne nous met pas en difficulté. On a réussi à mobiliser de nouveaux paysans qui sont venus investir, plutôt que d'attendre l'aide publique. Et cela a marché. On a dépassé, à ce jour, notre objectif fixé avec les banques pour atteindre le point mort de l'équilibre budgétaire, alors que nous n'en sommes qu'à la charpente métallique.

On a trouvé notre propre autonomie. Entre nous. On est chez nous, on se sent libre de créer.

L'Etat ?

L'Etat était là au début de l'association A2VL. Aujourd'hui avec la SAS Pôle Viandes Locales, il n'y a pas encore, d'aide économique. Qui sait ? Il faut parfois laisser du temps pour avoir une occasion, un appel à projets se formuler. En Creuse on est comme dans un village. Tout le monde se connaît. Et c'est super agréable de pouvoir travailler positivement pour bien encadrer un projet. Les préfets, même s'ils changent, nous ont tous apporté leur soutien. Ils croient en nous. Il y a beaucoup d'élus qui croient en nous. Faut pas trop parler de ceux qui s'opposent. La liste des remerciements le jour de l'inauguration sera longue. Ce projet est plus que le nôtre. Il y a tellement de gens qui y ont apporté leur pierre, petite, grande, que je ne sais plus qui l'a conçu. Avoir une poignée de sceptiques montre que l'on n'a pas dilué nos convictions. Être soutenu par tant de personnes, montre qu'on est parti au bon endroit, au bon moment et dans la bonne direction.

¹⁰ [http://www.interieur.gouv.fr/Elections/Les-resultats/Departementales/elecresult_departementales-2015/\(path\)/departementales-2015/023/index.html](http://www.interieur.gouv.fr/Elections/Les-resultats/Departementales/elecresult_departementales-2015/(path)/departementales-2015/023/index.html)

Au final, la relation entreprise privée - collectivité territoriale, comment l'a voyez-vous d'après votre expérience ?

L'humain anime les deux.

Ce que je constate est que le temps privé n'est pas le temps public. Il faut être conscient de cela. La réactivité privée n'est pas la réactivité publique. Là où vous allez compter en semaine, les partenaires ont un rythme en mois. Il faut anticiper tout cela. Travailler en amont. Par exemple, nous, on a mis en place un comité de suivi. Très ouvert. Cela permet d'informer, de prévenir, de se projeter. Quand vous êtes informé à l'avance et que le dossier vous arrive, c'est plus agréable pour tout le monde. Faut se respecter. La Creuse c'est un village. On finit par vite tous se connaître.

Nous prenons la route vers Bourganeuf.



Partie 2 // Qu'ont-ils fait ?

Acte 4 Scène 1 - Les idées nouvelles.

Nous sommes dans les bureaux du collectif, à Bourganeuf, Avenue Turgot. Hasard de l'histoire, où volonté de ceux qui auront choisi plus tôt le nom de cette rue, Turgot était un intendant du Limousin. Difficile de résumé la complexité de sa pensée, avec des termes qui ont évolué dans leur sens, mais il écrira ceci, dans son livre *Réflexions sur la formation et la distribution des richesses* :

« Prééminence du laboureur qui produit sur l'artisan qui prépare. Le laboureur est le premier mobile de la circulation des travaux ; c'est lui qui fait produire à la terre le salaire de tous les artisans [...]. Ce que son travail fait produire à la terre au-delà de ses besoins personnels est l'unique fonds des salaires que reçoivent tous les autres membres de la société en échange de leur travail. Ceux-ci, en se servant du prix, de cet échange pour acheter à leur tour les denrées du laboureur, ne lui rend exactement que ce qu'ils en ont reçu. »

Sur les murs, au milieu des plans du bâtiment et d'un planning des travaux, des reproductions de tableaux d'animaux : une vache bleu Picasso, des têtes de mouton de toutes les couleurs façon Andy Warhol, une peinture d'une déesse égyptienne à tête de vache¹¹, une photographie d'une vache sacrée en Inde. Il y a quelque chose d'hétéroclite dans un tel lieu. L'audace nécessaire à l'acte de création rendu libre.

Alors, vient maintenant le moment de parler du projet. On y trouve quoi dans ce pôle ? Un abattoir, mais pas que.

L'abattage c'est la première étape. Mais on est sur l'équivalent de 7 vaches par semaine, toutes espèces confondues. On est loin des milliers d'animaux qui passent dans les usines. Avec 7 vaches vous avez le temps. C'est plus facile d'être parfait sur 7 que sur 10000. Il nous faudra plusieurs années pour produire ce que fait un abattoir urbain en une semaine.

¹¹ Hathor.

7 cela ne me semble pas beaucoup en effet. Comment fait-on pour équilibrer le fonctionnement ?

On ne devient pas milliardaire en gérant un abattoir. Sinon ils ne fermeraient pas. Du coup notre logique c'est moins de développer cette zone (elle ne va fonctionner qu'un jour par semaine, deux maxi) que d'assurer sur le même site toute la chaîne de valorisation. Plus vous allez vers l'aval, plus les marges dégagées sont importantes. Du cochon c'est 6€ du kilo. Vous le transformez en saucisson, ok il perd 30% de son poids, mais le prix au kilo est multiplié par 3. Tout cela pour l'avoir laissé suspendu au bout d'une ficelle. Ces marges, aujourd'hui la filière courte les capte rarement. Parce qu'il faut les infrastructures. Seul on n'amortit pas le matériel nécessaire à cette transformation. Là, on se le partage, à tour de rôle, sur une année. Le Pôle c'est l'idée pour le paysan de maîtriser toute la chaîne, de sa ferme jusqu'aux mains du consommateur final. Voilà. Être chez soi, avec ses salariés. Tu peux assumer tout, et surtout ce que tu dis à ton client. Peu, mais bien. Le qualitatif est l'essence même de l'acte d'achat des consommateurs qui viennent chercher les produits à la ferme. Si tu as les mêmes outils que les autres, que tu fais pareils et que tu ne surveilles rien, en quoi es tu différent ? Là, c'est ton produit. Tu as géré le temps de maturation, la courbe de température. C'est toi qui choisis l'assaisonnement de tes produits. Ton consommateur mange un produit unique, subjectif.

C'est quoi une viande de qualité ? C'est relatif. Personne ne va dire, moi je fais du mauvais travail, ou une publicité clamer « c'est pas très bon, mais en même temps c'est pas cher ». La qualité, c'est quoi ?

En circuit court, la com', cela ne dure pas. Votre consommateur n'est pas content, il vous le dit en face. Pas de pub. On ne vous choisit pas parce que vous êtes en promo, où, je ne sais pas, mis à la bonne hauteur de la gondole. La qualité, pour moi, c'est, aussi la façon dont on produit. Je ne sais pas si en goût ma viande sera meilleure. Je fais tout pour. Mais je sais que celui qui la mangera participera aux enjeux qu'on défend dans nos fermes. Manger, c'est un acte d'adhésion. Après il y a quand même des critères objectifs. Quand même. Par exemple si la bête a stressé, cela joue sur la tendreté. C'est prouvé¹². Une carcasse, lorsqu'elle mature, son muscle devient de la viande. Plus c'est long et plus la tendreté augmente. Mais plus on laisse la carcasse maturer et plus son eau s'évapore. Les industriels vendent de l'eau aux consommateurs. Il y en a qui brumisent les carcasses pendant qu'elles se trouvent dans les frigos. Si vous avez de l'eau dans votre poêle, une plaque de sang dans votre assiette, vous avez acheté de l'eau au prix de la viande. Les bouchers ils savent travailler la viande. C'est artisanal. Un art. C'est incertain, faut

¹² Stress à l'abattage et qualités des viandes : les liens se confirment. Terlouw E.M.C., Bourget C., Cassar-Malek I. et al. 14^{ème} journées sciences du muscle et technologies des viandes 13 et 14 novembre 2012 Caen. Réunissant plusieurs centres de recherches de l'INRA.

prodinra.inra.fr/ft/0CD4282E-33DC-41C5-931E-2E4D8EE90B7

tâtonner en permanence pour trouver les bons équilibres. Faut prendre en compte la température, la circulation de l'air, le taux d'humidité ambiant. En fonction de la race, de son engrangement, tout change. En France, on a globalement de très belles fermes et des animaux de qualité. Après, comment traite-t-on la matière première ? C'est cela que l'on veut reprendre en main. Aussi. Pour tout boucler.

Pourquoi, demain les industriels ne pourraient-ils pas faire pareil ?

Chacun suit sa voie. Tant mieux si tout le monde évolue vers plus d'éthique, plus de qualité. La société change. Les attentes ne sont pas les mêmes. Au-delà du côté végan, les vidéos à scandale de L214, ont conduit à une prise de conscience. Cela ne laisse personne indifférent. Après, en filière courte, la qualité c'est votre développement. Tout passe par le bouche-à-oreille. C'est un cercle de gens satisfaits qui en parlent. C'est long à construire. Cela se perd vite. Le bouche-à-oreille demande de la confiance. C'est pour cela qu'une chaîne d'intermédiaires ne rend pas possible la responsabilité claire de chacun. En vente directe, c'est le paysan qui est au contact. Il doit pouvoir assurer que le foie qu'il a mis dans son pâté est bien celui de son animal. Parfois, lorsqu'il manque des foies par rapport au nombre de bêtes abattues, on nous propose d'autres foies. Nous, on veut les foies de nos animaux. On veut le sang de notre porc pour fabriquer les boudins. Le paysan sait ce qu'il a donné à manger à ses animaux. Il peut assumer. Le Pôle Viandes Locales ramène cette exigence. Sur la bientraitance, contrairement aux intermédiaires, nous les lendemains de vidéo on est en face des consommateurs. On veut pouvoir répondre aux questions qui nous sont posées. Même si on n'est pas parfait, on veut pouvoir dire ce que l'on fait pour tendre vers des pratiques irréprochables. Faut pas comparer les filières. Ni les opposer. Nous, notre groupe, on a besoin de maîtriser les différentes étapes qui font de nos animaux des produits uniques qui nourrissent autant physiquement que spirituellement les consommateurs.



Après. La lenteur, c'est aussi quelque chose qui nous convient. Avec 7 vaches par semaine, on ne peut pas parler de cadence. Dans nos projections de fonctionnement, nous avons réduit de 20% les rythmes habituels de travail. Redonner du temps dans le travail, c'est se permettre de chercher le bon geste en y mettant de nouveau de la compassion pour les animaux à qui on prend la vie. Philosophiquement c'est un outil qui nous ressemble. Lors d'une assemblée générale, on avait dû arbitrer des options, pour respecter le budget. On a voté. La bientraitance est arrivée en première position, très loin devant. La lenteur ne garantit pas, mais elle facilite quand même l'éthique. C'est mon sentiment. Mon vécu auprès de mon troupeau, tout simplement.

Quand on regarde les statuts de votre société, il y a des clauses éthiques. Une, en particulier, concerne la bientraitance. En fait, vous êtes reconnu entreprise de l'ESS (Economie Sociale et Solidaire). Alors, je vois assez bien ce que cela peut être pour aider une personne âgée, un public en difficulté. Là je vois tout de suite. Mais sur un outil de la viande. Il existe de la viande ESS alors ?

On a commencé par la gouvernance. Ce n'est pas au prorata du nombre d'action. C'est un Homme une voix. Petit actionnaire, gros, c'est la femme ou l'homme qu'il y a derrière qui compte. Ensuite on a mis différents organes de gouvernance qui permettent de s'assurer une gouvernance cohérente avec notre volonté initiale, avec l'assemblée générale.

Cela nous a conduits à mettre des clauses éthiques. Par exemple, on ne peut pas prendre une mesure qui réduirait la bientraitance animale. Ce serait contre nos statuts. Si le président prend un acte qui conduit à faire moins bien, il engage sa responsabilité. C'est un cliquet anti retour. Cela doit nous mener à aller toujours vers du mieux.

Pardon, mais est-ce que ce n'est pas se mettre un boulet au pied. Est-ce... (*il me coupe la parole avec fermeté*)

Ce n'est pas un boulet ! C'est une exigence. L'homme prend à l'environnement. Que l'on prenne la vie d'un animal, d'un arbre, d'un végétal, on consomme, l'eau, l'air. On prend notre voiture on a un impact. J'allume mon ordi j'ai un impact. Il ne s'agit pas de renoncer à vivre, de se flageller indéfiniment, mais de s'interroger sur notre impact. Et agir là où on peut améliorer. S'humaniser c'est je crois, prendre conscience de toutes les autres vies. Manger, cela engage. T'es redétable. Ce que j'ai pris au cycle du vivant je le lui rends. Sinon c'est une dette à la nature que tu laisses, une dette d'inhumanité aussi, que tu transmets à tes enfants. C'est à cette dette écologique qu'il faut penser. On s'est mis la barre suffisamment haute, pour ne pas oublier notre éthique, nos principes et nos valeurs, en route. Au profit par exemple de questions beaucoup plus financières, commerciales, etc... Donc voilà. En mettant cela dans nos statuts on s'oblige à... L'argent, c'est les consommateurs qui décideront si on avait raison.

De même que l'on n'a pas prévu dans nos statuts de grandir au-delà d'un certain capital. On n'a pas vocation à devenir le plus gros outil régional ni à « manger » les autres paysans de la Nouvelle Aquitaine. Nous voulons être un exemple reproductible ailleurs. En circuit court on n'a pas la même logique. Faut se structurer. Faut stabiliser, pas croître ad vitam æternam. Faut que les paysans puissent se structurer là où ils sont. On est dans cette idée de relocalisation de l'économie.

Je pense que cela, c'est cohérent avec beaucoup d'aspirations de la société en général.

On ne peut pas vous taxer d'opportunisme, parce qu'on avait déjà vu des prises de positions sur ce thème dans les années 2010, comme quoi reprendre en main les intermédiaires permettrait de s'interroger différemment sur le relationnel avec les animaux, néanmoins, est-ce que l'on ne gagne pas aujourd'hui à développer ce créneau ? N'y a-t-il pas un intérêt économique, au-delà d'un intérêt éthique, de s'occuper, ou même de se dire préoccupés, par la bientraitance animale ?

Évidemment. On constate que les consommateurs mangent de moins en moins de viande. C'est une tendance lourde à mon avis. Mais il y a un questionnement sur ce que l'on mange. Les différents scandales alimentaires, vous en avez un tous les ans, on en aura encore, suffit d'attendre avant de prétendre que tout cela est définitivement derrière nous. Ces scandales ont attiré la vigilance des consommateurs. C'est ceux-là, des anonymes qui ont un jour fait un petit geste, presque rien, mais qui mis bout à bout permettent aujourd'hui ce projet. Je crois que la tendance ne changera pas brutalement à la hausse. Faut s'adapter à cela. Pour la France, on peut s'en sortir, on peut même mieux s'en sortir, on a dans nos champs, filière conventionnelle, en bio, en court ou en moins court, des animaux qui permettent d'aller vers le plus haut de gamme. Sans changer le budget de la ménagère faut pas que cela soit plus coûteux. Or on mange, nutritionnellement parlant, trop de viande. S'il le faut, en acheter moins, des portions de 100g suffisent à nos besoins, mais quand on en prend il faut prendre des bons produits issus d'un savoir-faire. En court, pas en court, mais quelque chose qui vient de gens qui s'appliquent. Qui s'impliquent. On peut réfléchir sur les grammages. Pour manger mieux¹³. Il faut finir sa portion, ne pas la jeter à la poubelle. Il y a trop de gaspillage. Économiquement, jeter des barquettes à la poubelle... Quelle logique économique peut durer comme cela ?

Ce n'est pas un hasard si c'est des paysans qui font le projet. Même si on mettait l'éthique de côté, le paysan sait qu'un animal maltraité grossit mal, engrasse mal, se

¹³ « On sait depuis longtemps que lorsque les animaux sont stressés pendant la période de l'abattage, le risque de produire des viandes avec des défauts de qualité, notamment les viandes exsudatives et à coupe sombre, augmente. Des études récentes basées sur des approches comportementales, physiologiques et/ou génomiques montrent que des niveaux de stress modérés au cours de l'abattage peuvent également influencer les qualités technologiques et/ou sensorielles des viandes de porc, de bovin, d'ovin, de volaille et des chairs de poisson, expliquant jusqu'à 70% de la variabilité des composantes de qualité entre les animaux. » résumé de Stress en élevage et à l'abattage : impacts sur les qualités des viandes. In INRA Productions Animales, 28 (2) <http://www6.inra.fr/productions-animautes> Le Muscle et la viande, 2015. Claudia Terlouw et al.

reproduit mal. L'immense majorité des paysans a le souci de bien traiter leurs animaux, de bien les élever. Comme c'est un projet de paysan on a transposé nos principes jusqu'à l'abattage. La bientraitance est un chemin. J'anticipe même qu'une fois que l'on sera parvenu à un abattage respectueux on se reposera les questions à l'envers. Comment on transporte nos animaux ? dans quelles conditions ? Comment les fait-on monter dans les bœtaillères ? Qu'est-ce qu'on fait pour qu'ils soient moins stressés ?

Tant mieux si demain c'est un marché porteur. Il n'y aura aucune honte. Si je dis à mon client : jusqu'à aujourd'hui je te vendais des animaux qui sont les miens, et maintenant non seulement je fais cela, mais en plus je te mets un « label », je te donne des garanties d'un abattage éthique qui atteste que toute leur vie, jusqu'à leur mort, mes animaux je les ai bien traité, et bien on répondra à une aspiration de la société.

Les gens sont prêts à cela ? Je veux dire, ils sont prêts à s'interroger sur ce sujet ? Ne seront-ils pas plus enclins à se laisser séduire par une petite campagne de publicité sympathique et de retomber dans le déni ?

Une partie de la population est prête à cela. Oui. J'en suis convaincu. Je la vois déjà. Je la livre !

Ils veulent regarder les conditions d'abattage, comment cela se passe ?

Regarder non, je ne pense pas. Mais si on peut attester que l'on met tout en œuvre, que l'on se questionne en continu pour s'améliorer, pour innover. Oui. Ils seront satisfaits de savoir qu'on agit. La confiance c'est le point de départ de la filière courte. On n'a pas le choix. On doit s'en occuper pour assumer.

C'est possible l'erreur 0 ?

Non. Heureusement peut-être ? On apprend toujours de nos erreurs.

Alors, s'il y a une erreur au Pôle Viandes Locales, vous faites quoi ?

On regarde l'erreur sans tergiverser, en face. On est sur du vivant ; des animaux, mais aussi des humains. La bientraitance humaine est le socle sur lequel se construit la bientraitance animale. Faut prendre soin des conditions de travail, entre autre.

Un exemple ?

Déjà, on commence par diminuer les cadences de travail. Faut pas avoir une politique du chiffre, du tonnage, de la productivité à n'importe quel prix. Sinon c'est plus un animal que tu traites, c'est des kilos qu'il faut faire avancer par tous les moyens. C'est par exemple, un droit de retrait pour les bouchers. L'abattage est un métier difficile. Faut pas mettre les salariés en première ligne et commenter depuis les gradins. Il se peut que l'animal soit énervé. Parce qu'il aura fait un mauvais voyage. Qu'en fin de journée le boucher soit fatigué. Cela fait un cocktail explosif. Il faut autoriser, mettre en place, le droit de se retirer. Bien sûr on perd du temps. Mais si on a désigné un remplaçant, que

l'équipe accepte ces relais, que vous récompensez collectivement l'équipe sur des résultats en termes de bientraitance, on n'enferme pas les gens, au contraire, on leur donne la possibilité d'être responsables et créatifs dans leur travail. Si après une personne fait n'importe quoi, elle nous quitte, parce qu'elle n'est pas en phase avec notre démarche, qui doit devenir la sienne. Après, moi je pense que, ce qui est le pire en ce qui concerne la bientraitance animale, est de constater qu'il y a des choses qui se passent mal et de ne rien faire. D'être indifférent. Ce qui tue notre humanité c'est l'indifférence. Justement, on se donne les moyens de ne pas être détachés. Pas de faux-semblant. Faut travailler en conscience et en compassion avec l'animal. Accepter que des erreurs auront forcément lieu, mais qu'à chacune on soit capable d'inventer, d'innover pour trouver des processus qui résolvent ces erreurs, d'éviter les situations qui génèrent des erreurs. Tous les paysans font cela au quotidien sur leur ferme.

Ça, c'est qu'il y a une culture paysanne. Véritablement. On sent bien qu'il y a un collectif très particulier. Justement je vous propose qu'on passe maintenant à cette vie d'un groupe. On voit, comment un projet est mimétique avec les gens qui le portent.

Acte 4 Scène 2 - Vie du collectif.

Nous sommes à Bourganeuf. Devant la maison des associations. C'est là que les statuts de la SAS Pôle Viandes Locales ont été signés. Un lieu c'est une ambiance, un lieu donne une tonalité aux débats qui y prennent place. Nous sommes mercredi après-midi. Des jeunes gens entrent et sortent. Deux jeunes filles passent à côté de nous, haut-parleur dans le sac à dos, une musique à fond. Comme un besoin adolescent d'occuper l'espace vide autour d'eux. Le vide est le lieu le plus accueillant pour la création. Ces jeunes sourient. A-t-on oublié cette période-là de notre vie ? Celle des remises en question du système dont on hérite, celle où on cherche qui on est ? Finalement, c'est peut-être cela le secret du changement, ne pas accepter la réalité et se lancer sans peur dans l'inconnu.

Le collectif, on l'a vu ce matin, partage un long cheminement. Ce qui arrive à beaucoup d'associations qui mènent un combat. Ma question est, comment fait-on quand le projet prend de l'ampleur. J'imagine que plus on s'approche de l'ouverture et plus les détails sont visibles, moins il doit être facile pour chacun de saisir l'intégralité des enjeux. Comment la démocratie peut vivre, dans un monde complexe ?

C'est vrai que c'est une culture à acquérir. Comment on passe de la gestion d'une association à celle d'une entreprise sans perdre ce qui nous définit et nous unis tout en se donnant les moyens de faire réussir l'outil. Après, nos membres ont souvent une bonne

implication dans la vie associative, dans des coopératives, et ils sont aussi gestionnaires d'une entreprise, leur ferme. Ils ont l'idéal de leur métier et le réalisme aussi du bilan comptable. Pour l'anecdote on a mis du temps à s'appeler « actionnaire ». Légalement on est des actionnaires. Ensuite faut continuer à agir sans s'identifier à l'actionnariat du CAC40 par exemple. Quand on ne peut pas changer un mot, on peut lui redonner du sens. On peut être un actionnaire positif dans le développement de son territoire.

Comment dialogue t'on à 60 ? Elle est comment cette vie collective ?

Comme chaque actionnaire ne peut pas s'investir sur tous les aspects - il est déjà sur sa ferme et faudrait être dessus le projet tous les jours - chacun est libre de participer aux commissions thématiques que nous organisons. Il y en a une quinzaine par an. Ces commissions interviennent très en amont. On va y recueillir des avis, on va y faire venir, assez souvent d'ailleurs, des professionnels qui vont nous apporter leur expertise. Par exemple, on ne connaît pas assez l'art du saucisson, donc on fait venir un spécialiste qui nous oriente sur le matériel. Une graphiste. Un webmestre. Des entreprises qui vont venir nous présenter leur catalogue de matériel. Des chercheurs universitaires ou de l'INRA. On se donne les moyens d'avoir de l'information, presque de la formation.

Les commissions, c'est ça la solution ? souvent on dit que c'est pour enterrer un dossier.



Non, parce qu'on est au tout début d'une piste de réflexion. Là, vient qui veut. C'est ouvert à tous. Sans prévenir, il suffit de pousser la porte. On prévient longtemps à l'avance, on rappelle la veille ou l'avant-veille par courriel parce qu'en agriculture la météo joue aussi sur la participation. Là on n'est pas très nombreux. On a le temps de faire en général un tour de table. Cela permet à chacun son tour de prendre la

parole, de lancer une idée, de faire une critique. Après c'est l'Assemblée Générale des actionnaires qui décide, mais elle a en son sein des membres qui ont pu participer, cela facilite alors le débat. Après il y en a qui ne viennent pas, ils ne peuvent ou ne veulent pas, mais ils ne peuvent pas dire qu'ils n'ont pas l'info ou que les choses se font en les mettant de côté. Ils ont fait un choix (ou un non choix) de ne pas participer à ces commissions. La démocratie ce n'est pas le supermarché des intérêts individuels, ce n'est pas l'élu dans un paternalisme qui devrait tout à tout le monde. Voilà, je n'ai pas voulu ce rôle de père Noël, je disais ce matin, je ne suis pas là pour distribuer des cadeaux pour que chacun soit heureux dans son coin en lorgnant sur ce qu'a eu le copain. On est

ensemble. On partage cet outil. Un collectif, on s'y doit, on en est moteur. Qu'est-ce que je peux lui apporter, d'abord, et après tant mieux s'il m'apporte en retour. L'individuation¹⁴ n'est ni l'individualisme ni le collectivisme. C'est moi, nous, et surtout les liens entre les deux, qui font grandir mutuellement les acteurs. En tout cas, moi, dans mon mandat j'ai pris conscience et je suis très soigneux sur l'importance de l'Assemblée Générale. L'Assemblée Générale est un vrai point d'appui humain et moral dans mon action quotidienne, parce que, en tant que Président, même si c'est moi qui décide au quotidien des choix à mettre en œuvre, j'agis dans le cadre des décisions de l'Assemblée Générale. Je suis conscient d'être 60 actionnaires. Dès que j'ai un choix important à faire, un doute sur la façon de mettre en œuvre un souhait exprimé par l'Assemblée, je me retourne vers elle. On fait une AG à peu près tous les deux mois. Dès qu'il y a ce besoin. C'est déjà assez soutenu. Après il ne faut pas épuiser non plus les gens.

Le modèle de gouvernance si je comprends bien c'est d'avancer de bifurcation en bifurcation. C'est ça ?

Oui. C'est la forme la plus directe de gouvernance qu'on ait trouvé pour l'instant. Après on peut toujours faire mieux.

Il y a des défauts à cette organisation ?

_ il respire longuement _

Peut-être que cela redéfinit le rôle d'un Conseil d'Administration. Quand vous n'avez qu'une Assemblée par an, c'est le petit noyau du Conseil d'Administration qui gère. Là, comme on revient à chaque fois devant l'Assemblée, le Conseil d'Administration a plus un rôle de conseil que de vote à proprement parler et de prise de décision. Ensuite c'est quand même un organe utile, surtout s'il y a des urgences. On a prévu dans nos statuts que le Conseil d'Administration puisse engager des sommes, avec un plafond, mais il peut faire face à une dépense ou un achat urgent sans lancer toute la machine des convocations en Assemblée Générale. Enfin, nous sommes dans une phase de construction de l'outil et non de fonctionnement en croisière de notre société. Là aussi, les instances de décisions doivent s'adaptées continuellement en fonction des évolutions du projet. Lorsque nous serons en rythme de croisière, le Conseil d'Administration trouvera toute son utilité.

Ce que vous préférez dans cette organisation ?

Justement, cela se passe avec tous. Il y a des instances où une fois que le bureau a décidé, les conseils ne servent qu'à lever la main. Ce que j'aime c'est que les Assemblées ont beaucoup de points à l'ordre du jour qui ne donnent pas lieu à un vote. On évoque

¹⁴ « Réalisation d'une idée générale, d'un type, d'une espèce dans un individu ».

Source www.cnrtl.fr/definition/individuation

« Ce qui distingue un individu d'un autre ». « Processus par lequel l'enfant se différencie en tant que sujet distinct des autres ». source <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/individuation/42664>

un sujet. Cela crée du débat. Il y a des idées qui fusent. Si je ne sens pas quelque chose se dégager, on y revient l'assemblée suivante. Une fois on a fait un vote pour savoir comment la prochaine fois on formulerait la question qui sera posée. C'est bien. Cela laisse le temps, là encore, au gens. Après, tout n'est pas parfait, parfois faut faire vite parce que le chantier l'exige par exemple, et là faut trancher et c'est aussi important d'avoir cette capacité à agir vite. Une assemblée est intelligente, elle sent ces choses-là. Faut lui faire confiance.

La confiance n'exclut pas le contrôle.

On a un Observatoire de la Gouvernance. C'est un organe qui chapeaute, qui entoure l'équipe des administrateurs. C'est trois personnes tirées au sort, plus un membre de droit d'un établissement public -parce que qui dit public dit contrôle de l'argent public- qui ont accès à tous les documents. Même en cours d'élaboration. Elles assistent à tous les Conseil d'Administration, surtout ceux qui précèdent une Assemblée Générale et contrôlent la façon dont on soumet une question, pose des questions, jusqu'à ce qu'eux comprennent, et après on valide l'ordre du jour. Ils peuvent même démissionner ensemble pour provoquer une Assemblée Générale Extraordinaire dont l'ordre du jour est le maintien ou non du mandat du président et de son équipe. C'est un système de « recall » qui ne se déclenche pas au moindre soubresaut, mais qui en cas de dérive forte avec une délibération de l'Assemblée Générale peut rendre le mandat de l'élu. Les observateurs disent : « non là moi je ne cautionne pas ». On retourne devant les autres.



Ils sont désignés par tirage au sort. Ça marche ça ?

Très bien. C'est une vraie expérience réussie.

La réflexion c'est de se dire qu'il y a des gens qui imaginent qu'ils ne seront jamais élus à tel ou tel poste. Il y a des gens qui ne pensent même pas à se présenter. En fait, le tirage au sort reste un choix proposé. Celui qui est tiré au sort dit oui ou non. Cela évite la formulation de sa candidature devant toute une assemblée. Cela peut nous permettre de nous entourer de personnes qui n'oseraient pas, mais qui se révèlent aussi dans leur action.

Il y en a qui sont contre ce mécanisme. La démocratie normalement c'est on prend le meilleur, remarque, je ne sais si c'est la démocratie ou l'aristocratie que je définis là _ rires _ mais est-ce que ce n'est pas une prime aux timides ?

Mais les timides ont tous quelque chose à dire. Ce sont des orateurs qui s'ignorent !

Je vais être un peu provoc, mais est-ce qu'il n'y a pas pour postulat que tous vos membres sont formidables et qui que ce soit d'élu, il sera forcément bien ?

Les actionnaires sont porteurs, chacun, d'une diversité qui ne peut être qu'enrichissante. Cela évite l'entre soi, de n'être qu'avec des gens comme nous. On a aussi un Animateur des Initiatives. Nos statuts prévoient qu'il puisse solliciter une petite enveloppe budgétaire pour mener des études, proposer des choses. Il peut être sollicité par tous les membres, mais aussi par le personnel. Et finir par inscrire à l'ordre du jour d'une Assemblée Générale le fruit de son étude. L'idée est que les initiatives puissent trouver d'autres chemins que la représentation élue. Pour l'instant, le projet est en permanence en innovation, puisqu'on le construit, mais quand on sera en fonctionnement, cela évitera, je pense, de s'endormir dans un quotidien. Plus il y a d'organes plus cela sécurise une structure. On a du mal depuis Seyès à trouver une démocratie représentative qui s'accorderait avec l'ère numérique et l'intelligence en réseau qui va plus vite que l'individu. Trouver l'équilibre entre l'incarnation indispensable dans une personne et la construction collaborative. Mais je crois que plusieurs formes de démocratie, représentative, directe, peuvent coexister. Pour que les avantages de chacune compensent les lacunes de l'autre. Oui cela, c'est possible.

On est parti assez loin du sujet de la viande.

Non. C'est un tout de produire de la viande. On va au-delà du produire. Quand quelqu'un nous achète notre viande, c'est aussi cette démarche ou du moins cette expérimentation qu'il soutient. Le consommateur, il met tous les jours un bulletin de vote dans l'urne. Mais c'est assez logique finalement, c'est la vie d'un territoire qui motive le paysan. C'est normal que la structuration de la filière courte et locale passe par ces questions. On est un labo démocratique. On ratera des choses, mais on apprendra.

Une dernière question en lien avec ce que vous venez de dire, comment les autres, les services de l'Etat, les administrations diverses, les décideurs locaux, bref les non paysans s'approprient-*nt* ils cela ?

On marche par Comité de Suivi. On réunit les pompiers, les gendarmes, les services vétérinaires, le maire de Mabaraut, le président du Pays, de la comcom [communauté de communes], l'Ademe, l'office de tourisme. On invite le plus largement possible, ceux qui veulent avoir l'information en direct. Déjà là cela permet de donner une information claire à tout le territoire. Par exemple, nous on travaille 100% avec étourdissement préalable de l'animal, mais j'ai reçu l'appel d'un Maire qui me disait avoir entendu dire que... non ! Là les élus locaux ont l'info à la source, c'est eux qui parlent autour d'eux. Bon ensuite, ces comités de suivi ont un autre avantage. On se dit tout. Là où on en est. Là où on bloque. Et c'est intéressant d'avoir vos futurs interlocuteurs qui vous font leur remarque en direct. Par exemple, les pompiers nous ont alertés sur l'utilité d'avoir un mur coupe-feu entre la partie de production et celle qui accueillera des visiteurs... Mieux vaut le savoir avant qu'après la fin de la construction du bâtiment.

Ce n'est pas un peu casse-gueule de faire comme ça tout de même ?

En Creuse, en tout cas, ça marche. Sur le mur coupe-feu, on en aura pour plus de 18000€ de surcoût. La première réaction de notre bureau d'étude c'est d'essayer de voir si on peut négocier, il fait son job d'ailleurs. Mais non, on dit ok, faut savoir écouter les gens qui connaissent. Si un jour il y a un incendie, éviter un mort vaudra beaucoup plus que 18000€. Bref on leur donne raison et après quand votre dossier passe en commission incendie forcément cela passe mieux. Les gens, en général la grande majorité, ont envie de bien faire, si vous ne les prenez ni pour des incapables ni pour des emmerdeurs, les solutions se trouvent. Elles se trouvent d'autant plus facilement qu'on les évoque dès le début. Après les gens sont intelligents, ils ne vous demandent pas des choses absurdes. Là, c'est pareil, faut faire confiance.

Après cet échange, je perçois, presque de manière palpable, cette indéfectible foi en l'humanité de chacun. Je comprends pourquoi le projet fédère. Il permet. J'ai le sentiment qu'il a finalement moins inventé un modèle qu'il n'a permis à des choses qui étaient latentes dans la société de s'exprimer. Il cristallise cela.

Acte 5 Scène 1 - Une uchronie est une vérité qui a raison trop tôt.



Nous sommes devant l'ancien tribunal de Bourganeuf. Pendant que le collectif se formait en réaction à la fermeture des abattoirs ruraux, la réforme de la carte judiciaire se met en place la même année. Elle allait aussi porter un coup aux services juridiques de proximité¹⁵. Elle concerne le tribunal d'instance de Bourganeuf le 1^{er} Octobre 2009. En

2014, ces deux destins qui partageaient la même logique d'abandon des services au monde rural vont se rejoindre. La Mairie de Bourganeuf met à disposition du collectif, en attendant la fin des travaux, les locaux du tribunal qu'elle gère. C'est dans l'ancien bureau du juge que les premiers plans du bâtiment seront conçus.

Faut bien aborder à un moment la question économique. On va parler de l'aventure banque. C'est toujours un peu l'heure de vérité dans un projet économique. Là, il n'y a pas d'affect. Vous avez un projet à 3,5M d'euros. Avec la moitié à trouver en prêt. On est en zone rurale. Sur de l'agriculture paysanne. On aurait pu croire que cela allait être délicat, mais, je commence par la fin, vous allez finalement refusé des banques : la Société Générale, et BNP

Elles ont le méritent de nous avoir fait de belles offres, de croire dans la filière courte. De nos entretiens elles ont clairement identifié la filière courte comme un secteur d'avenir. Contrairement au Crédit Agricole. Du moins, on avait eu un avis favorable des techniciens, mais on rencontre de nouveaux des oppositions idéologiques au niveau du conseil d'administration qui étudie notre dossier. Là il y a des décideurs qui ne sont pas sensibles à la culture du court et local.



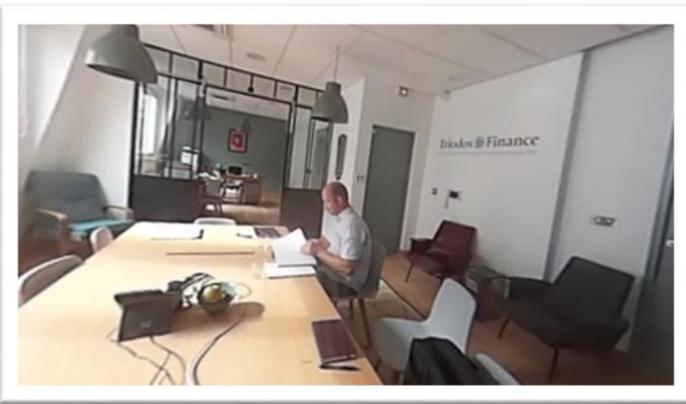
Au siège de la Caisse des Dépôts

¹⁵ « Les suppressions ont touché principalement les tribunaux d'instance : 178 tribunaux d'instance sur 476 ont été supprimés, soit un peu plus du tiers. » _ source : <http://www.senat.fr/rap/r11-662/r11-6629.html#toc135>

Vous allez faire un choix, qui peut étonner, vous allez retenir des banques dont les offres ne sont pas les moins disantes.

Oui. On va prendre deux banques éthiques. La Nef tout d'abord. Qui prend vraiment le temps de nous comprendre. Elle a l'agriculture raisonnable dans l'ADN des motivations des particuliers qui lui confient leur épargne. Après on trouvera Triodos. Une autre banque éthique. Dans le même état d'esprit que la Nef, mais avec un réseau de taille européenne, plutôt pour des grands projets. Enfin, il y a le CIC de Guéret et sa responsable Emilie Monteil qui en tant que creusoise se sent pleinement concernée par le développement de son territoire. On rencontre donc des personnes qui connaissent bien ce secteur. Elles ne nous font pas de cadeau pour autant. Faut aussi monter à Paris, se présenter, présenter tout très sérieusement. Le projet passe à la moulinette des calculatrices et des tableurs, des dizaines de questions, etc... mais là aussi il y a l'humain au cœur. L'humain n'empêche pas la rigueur, mais cela permet de prendre le temps d'étudier. Et puis on va être soutenu par Limousin Actif, de France Active, qui aide au développement des entreprises régionales. On a des personnes, Clotilde [Ratinet], et Kevin Goudard, supers, qui donnent tout pour faire avancer les choses. On a un prêt au titre de l'ESS. Et puis on va être reconnus « Projet Industriel d'Avenir » par la Caisse des Dépôts et Consignations, je crois avec un programme porté par le Ministère de l'Economie, et on va obtenir 400 000€ à un taux très réduit. Pour l'anecdote, je me souviens, lors de notre première audition, c'est une dame qui d'emblée nous dit « Je ne mange pas de viande, je suis végétarienne ». Je lui ai répondu du tac au tac : « c'est pas grave on n'est pas là pour vous obliger ! » Bon comme quoi, notre cause aura été soutenue par des gens très divers.

On veut copier votre projet, c'est ce que vous voulez, d'ailleurs si j'ai bien compris, comment fait-on pour que les banques nous suivent ?



Elles ont cru dans notre modèle économique. Grossso modo, quand vous prenez une action cela vous donne un droit d'accès, pendant 10h30, à l'utilisation de l'outil. On badge dans chaque zone ce que vous demandez. Notre unité de mesure ce n'est pas le poids. Ça, cela entraîne vers le quantitatif. Nous c'est le temps. Chaque détenteur d'action a un droit, mais c'est également une obligation de payer le forfait. Pour faire simple, c'est comme un forfait téléphonique. Au début on achète le téléphone et après vous prenez un abonnement.

Elles ont cru dans notre modèle économique. Grossso modo, quand vous prenez une action cela vous donne un droit d'accès, pendant 10h30, à l'utilisation de l'outil. On badge dans chaque zone ce que vous demandez. Notre unité de mesure ce n'est pas le poids. Ça, cela entraîne vers le quantitatif. Nous c'est le temps. Chaque

Et si je n'utilise pas mon forfait temps ?

C'est à utiliser dans l'année, sinon vous devez quand même payer. Mais, il y a toujours un cochon à faire, même pour votre consommation familiale. On a aussi une bourse d'échange interne. Cela ne sera pas perdu. Mais pour la société, on sécurise ainsi le fonctionnement de l'outil. Cela fait des rentrées sûres et on sait avant même d'ouvrir par qui et combien de temps sera pris l'outil.

Ce qui vous constraint, vous, est aussi la garantie que vous apportez aux autres, et c'est ainsi un cercle vertueux d'engagement entre tous les membres. Chacun s'oblige pour respecter les autres, et reçoit la même attitude de tous les autres. La contrainte individuelle est un avantage sécurisant pour l'ensemble du collectif.



En fait, ce n'est pas des clients que vous avez, ce sont des membres abonnés.

Oui.

Cela serait quand même plus tranquille d'avoir des prestations extérieures que vous payez quand vous voulez.

Et ce serait un retour à un intermédiaire. Là c'est votre outil. Comme une extension de votre ferme.

Vous avez réservé une partie du temps utilisable. Il ne s'agissait pas de recréer un intermédiaire, mais de partager un outil. Vous êtes chez vous, avec votre personnel, votre façon de faire. Un bien commun.

Ce mécanisme, les éleveurs y adhèrent facilement ?

C'est dans la culture agricole. Beaucoup de paysans adhèrent à une CUMA (Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole). On a cette expérience du coopératif. Au contraire, ce modèle à plutôt rassuré. Une CUMA, si les gens ne s'engagent pas, cela va parfois péricliter. Là quand on signe les contrats on avait atteint une hypothèse basse de viabilité, aujourd'hui les adhésions s'accélèrent fortement avec le bâtiment qui est sorti de terre, on a dépassé les objectifs de point mort sur l'hypothèse médiane du prévisionnel de fonctionnement.

C'est un modèle que vous aviez vu quelque part ?

Oui, c'est la vie de toute société humaine. Il me semble que l'on a parfois oublié notre lien aux services publics. Les impôts de vos prédecesseurs ont bâti l'école du village. Votre contribution fiscale œuvre à maintenir et améliorer ce bien partagé. C'est votre école. Vous devez en prendre soin. Pas tout attendre d'elle comme un consommateur à qui on doit tout. Ce n'est plus des citoyens que l'on a, c'est une clientèle politique avec des offres politiques. Vous devez plutôt vous demander ce que vous pouvez faire pour

aider la vie du village. Quand l'Etat a concédé les autoroutes, ce service d'intérêt général est passé aux mains du profit particulier, et ils gagnent beaucoup d'argent. Ce n'est pas sale l'argent, c'est pas honteux. C'est juste que cela doit circuler, unir les femmes et les hommes. Comment en sommes-nous arrivé à ce qu'une centaine de personnes les plus riches détiennent autant que la moitié la plus pauvre, ou quelque chose comme cela¹⁶ ? Quelle aménité pour ces 100 quand ils savent la peine de plusieurs milliards de vies humaines ? Qui peut être heureux de ça ? La concentration des richesses en aval de la production est trop déséquilibrée. Ça, ce n'est pas une opinion, c'est un fait. Ce n'est pas une idéologie partisane. Parmi les consommateurs que je livre, il y en a de tous les bords politiques. Tout le monde a le même besoin. De donner du sens à ce qu'il fait. Mais, dans l'absolu, je ne suis pas surpris que les modèles innovants alternatifs viennent de l'amont, le plus en amont possible, c'est à dire du monde paysan. La ruralité est pleine d'espoirs et d'innovations. La prise de risque de l'incertain est devenue acceptable puisque sinon on meurt. Souvent on a externalisé ce qui était économiquement viable, parce que là il y avait des intérêts pour prendre en main les compétences, des réponses aux appels d'offres, et on a du conservé tout ce qui est déficitaire. Après on vient voir les territoires ruraux en leur expliquant que l'on « n'atteint pas le seuil de pertinence économique » et qu'il faut fermer. Non, un territoire c'est vivre ensemble. Les forts s'occupent des faibles, tôt ou tard dans sa vie on est faible et là on a besoin des autres. En fait on recréer tout simplement le vivre ensemble, le contrat social initial. En fait j'aime bien le S dans SAS Pôle viandes locales. C'est Société. C'est cela, une société dans la société.

Très bien. (je suis un peu perdu dans mes notes) On va revenir au sujet de l'économie.

Non, mais on ne l'a pas quitté.

Ce n'est pas faux. Donc si je résume, quand vous vous voyez avec les banques, vous avez déjà un socle garanti d'utilisateurs et du coup il n'y a pas un gros risque pour elle. La question que j'avais notée est de savoir comment vous pouvez développer votre société sachant que vous avez limité le maximum d'action, et donc de temps, pouvant être vendu ?

On a cette base. Elle assure le fonctionnement. Pour le développement, on propose une vente sous marque Viandes Paysannes. Notre marque pour le coup. Sur des marchés que ne touchent pas les éleveurs. Par exemple la vente par correspondance dans des colis garantissant le froid se développe de plus en plus. Vous vous abonnez sur internet, et vous recevez chez vous un colis que vous avez commandé. C'est quelques euros de livraison,

¹⁶ « 80 personnes les plus riches au monde (Bill Gates, Carlos Slim, Amancio Ortega, les frères Koch...) cumulent une richesse dépassant celle des 50 % les plus pauvres de la planète, soit 3,5 milliards de personnes, selon le classement Forbes des milliardaires. L'écart entre les très riches et les très pauvres s'accentue fortement ces dernières années : en 2010, il fallait additionner les richesses de 388 milliardaires pour parvenir au patrimoine des 50 % les plus pauvres. En 2014, ils sont quatre fois moins. » source Le Monde. 19 Janvier 2015 _ http://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2015/01/19/la-concentration-des-richesses-dans-le-monde-en-graphiques_4558914_4355770.html



Exemple avec des fruits de mer, ici avec Luximer.

Vous pouvez découvrir leurs produits sur Luximer.com.

et voir le film de présentation de chronofresh

<https://www.youtube.com/watch?v=zpPlo5Fo6Mc>

mais au final ce n'est pas plus cher, surtout vu les prix pratiqués dans les grandes villes. C'est écologique parce que cela s'inscrit dans les boucles de livraison déjà pratiquées et au final coûte moins en bilan carbone que tous les clients qui se déplacent pour venir chercher leur commande. C'est pratique. Enfin c'est simple pour le consommateur, mais cela demande toute une logistique. Très forte. Et là, aucun éleveur n'a l'expérience ou les moyens, ni même souvent l'envie, du coup on peut optimiser notre outil sur ce type de marché inoccupé par nos membres. Si on n'en vend aucun, on tourne à l'existant, si on en vend, on pourra innover, se développer, etc...

D'accord, moi, par exemple, je pourrais passer commande sur l'ordinateur et être livré chez moi, dans ma ville ?

Oui. Comme on a de petits volumes, on ne saturera pas le marché, ni pour nos membres ni pour les paysans qui ont fait des points vente.

C'est-à-dire, des petits volumes ?

Environ 600 foyers par an. On vise surtout les grandes métropoles. 600 foyers sur Paris ou autre, c'est très peu.

Ce n'est vraiment pas beaucoup

Mais c'est suffisant pour se permettre de continuer à s'interroger. On a aussi une offre pour les grands restaurants. Comme on a une très petite production, on peut faire du sur mesure. On proposera aux chefs d'avoir leur propre cahier des charges. Des viandes signatures. Cette viande, avec son type, sa durée de maturation, d'affinage pour les plus beaux morceaux, le contrôle de tout l'environnement, depuis la nourriture donnée jusqu'aux différents types de conservation, il pourra avoir la main dessus. Faire évoluer son produit. Il y a tellement de critères, c'est de l'artisanat. Après, pour manger cette viande, il n'y aura que chez lui que vous la trouverez. Ça aussi, des viandes signature, c'est quelque chose que les éleveurs ne font pas. Cela aurait été dommage d'avoir l'outil et de ne pas l'utiliser au profit de chacun finalement.

Acte 5 Scène 2 - Donner la place à une utopie.

Bruit de perceuse, coups de marteau. Une petite dizaine d'ouvriers travaillent sur le chantier. La pose de la toiture a commencé.

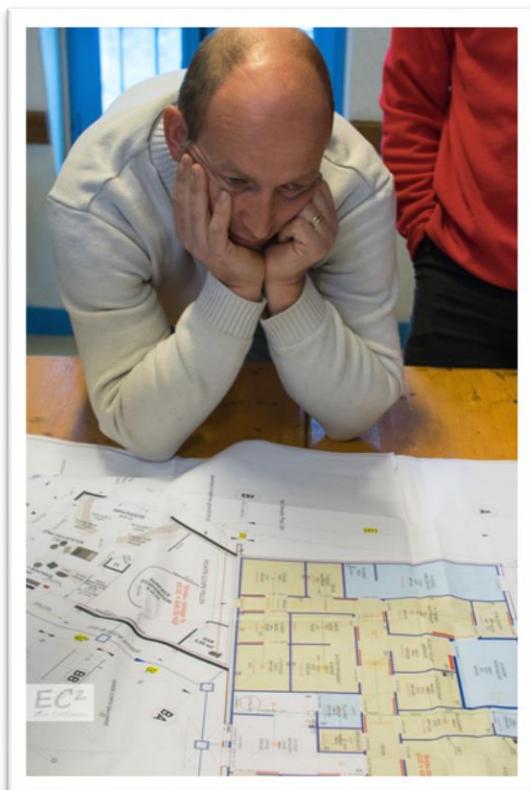


Ce qui me frappe en venant ici, c'est que l'on est un peu perdu. Il n'y a pas beaucoup de bâtiment autour de nous [une scierie, un peu plus loin, et deux fermes au loin].

C'est la campagne !

On a fait une visite de chantier. Avant que j'enregistre, on est passé par le quai de déchargement. J'ai retenu que vous aviez passé un temps incalculable avec vos collègues à définir les pentes, les longueurs, les sources de luminosité, la continuité de la texture du sol, pour éviter une descente difficile. Là on arrive dans une sorte de rotonde. Pourquoi cette forme architecturale ?

On a beaucoup travaillé sur le comportement animal. On voulait une bouverie qui ne freine pas le déplacement des animaux, voire qui incite les animaux à avancer. Parce qu'on a banni l'aiguillon électrique. Si tu laisses le temps à l'animal, parfois longtemps, il finit toujours par avancer. Ça c'est notre expérience sur nos fermes. Alors, on s'est appuyé sur les travaux de Temple Grandin, une éthologue, professeur aux Etats Unis. Il s'est avéré très opportun de faire une bouverie circulaire, car cette forme permet à l'animal de voir suffisamment loin pour ne pas craindre ce qu'il ignore sans non plus voir trop loin quelque chose qui l'intriguait. Voilà, on a travaillé sur la bonne longueur de rayon. Dans une circulation avec des angles droit, l'animal a un inconnu devant lui. Alors il y en a qui avance, mais il y a des bêtes qui refusent. Quand c'est mal pensé, c'est là qu'intervient l'aiguillon électrique ou l'agacement des humains. On a travaillé sur la lumière, pour faciliter l'avancée du sombre vers l'éclairé. On a un piano de contrôle qui permet cela. Pas de trait de lumière qui coupe le cheminement, la pupille de la vache ce n'est pas celle d'un humain, cela peut l'éblouir. Elle arrive dans un endroit qu'elle ne connaît pas. Faut éviter tout ce qui est étrange pour elle. Le mieux c'est qu'elle ne voit pas d'humain. Le bruit aussi. Pas de chose qui claque. On a retenu l'idée de réaliser une cascade d'eau. On a fait ce que nous on appelle une horloge. C'est des



grands panneaux qui coulissent et accompagne l'animal dans des cercles, un peu comme les aiguilles d'une horloge. D'où le nom. On a été d'ailleurs aidé par la Chambre d'Agriculture de la Creuse sur ce sujet. Cela reste expérimental, même si on retrouve ces mécanismes dans des élevages, on essaie de les transposer, de l'améliorer ici.

J'ai entendu une histoire de cascade ?

Il y a aussi la maîtrise du bruit. La cascade projette des ondes sonores sur plein de fréquences et cela permet d'avoir, je fais des raccourcis, mais disons comme un bruit blanc. On en trouve sur les places publiques, dans des grands centres commerciaux. *« un bruit fort d'une perceuse sûrement, vient couvrir sa voix »* Cela diminue le brouhaha. Voilà, on peut comprendre à notre échelle d'homme que c'est important de maîtriser le son. *« Rires »*

En préparant cet entretien, vous m'avez dit que vous souhaitiez filmer en continu trois zones.

D'abord, ce n'est pas du flicage des salariés. On y travaille qu'une journée par semaine, et ce n'est pas le but. Sinon on en mettrait partout. De toute façon quand vous filmez un lieu de travail, il y a du droit qui vient encadrer cela avec la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés) et c'est tout à fait normal. Par exemple ces vidéos ne permettent pas de sanctionner quelqu'un ou de comptabiliser la productivité d'une personne. On pourrait le faire techniquement, mais juridiquement là, on détournerait le pourquoi de l'enregistrement, et c'est moi qui engagerais ma responsabilité, ma maison. Je n'y tiens pas trop. Non, là, le but c'est de progresser dans notre façon de faire. De voir où on perçoit des situations de gènes, de stress, pour pouvoir les améliorer continuellement. C'est laisser les bouchers seuls, sans aide, sans soutien qui est une violence envers eux. Trop facile de les laisser seuls, de s'en laver les mains en les tenant responsables des problèmes qui pourraient survenir. Là c'est toute l'équipe qui est concernée. S'il y a un mauvais protocole, du matériel déficient, ce sera plus la responsabilité des dirigeants que des gars sur le terrain. La bientraitance, c'est une attitude globale qui implique avant tout le bien-être des humains en général et des travailleurs en particulier. Quand on a fait le projet on a manqué de ce type d'étude, objective. Je comprends que les vidéos faites pour dénoncer ne retiennent que les moments les plus durs. Mais cette crainte aujourd'hui, qu'a la profession parfois, ne doit pas empêcher l'étude. Voilà. Une démarche scientifique pour aboutir à une amélioration c'est de partir de l'observation. On filmera, le quai de décharge qui peut être un lieu où l'animal peut avoir peur, ou glisser si c'est mal fait, la boucherie et bien entendu le hall d'abattage.

Les éleveurs ont aussi trois fenêtres pour voir depuis une pièce chacune des zones. Ils peuvent regarder comment on traite leurs animaux et ceux des autres aussi. Mettre des fenêtres dans un hall d'abattage ce n'est pas très courant, mais il faut accepter de regarder en responsabilité, sans jugement sommaire, nos pratiques. Comment éviter les erreurs si ce n'est en les regardant. Qui dans son travail ne commet pas d'erreur. Les médecins commettent des erreurs. Je commets des erreurs sur ma ferme. Ce qui compte c'est d'apprendre. La vidéo, permettra à des experts extérieurs de nous aider à éviter de se retrouver une seconde fois en face d'une même difficulté.

Après, tout dépend de qui analyse les vidéos ?

On a un Comité scientifique, auquel participe des chercheuses de l'INRA, éthologue, spécialiste du stress animal, les services de l'Etat. L'idée c'est de leur mettre ce matériel à disposition, pour éplucher les heures d'enregistrement. Il y a un chronomètre sur les enregistrements et on est certains ainsi que l'on ne triche pas. Mais notre intention n'est pas de tricher. Si on fait tout cela, c'est pour progresser. Si on en a les moyens financiers, on voudrait mettre en place un label d'abattage éthique, quelque chose de sérieux, pas de la « bientraitance-washing », avec un contrôle indépendant.

Il y a des associations pour les droits des animaux dans votre commission ?

Je vois par exemple une association de défense des animaux comme l'AFAAD (Association en Faveur de l'Abattage des Animaux dans la Dignité¹⁷), qui vient déjà à nos premières réunions sur le sujet et qui apporte quelque chose de positif, des recommandations, des vigilances. Elle ne nous donne pas un chèque en blanc. On ne le lui demande pas d'ailleurs. Pour nous ce n'est pas des opposants, on a le même but, ils savent ce qu'il faut éviter, et nous on veut l'éviter. L'évolution viendra de ce que chacun apportera de constructif. Je comprends les deux parties qui s'opposent en ce moment, mais je pense que voler les images risque de bunkériser les grands abattoirs, qui en ont les moyens financiers, pour que cela ne leur arrive pas. À long terme on n'aura plus de vidéos volées pour faire interroger les gens et un dialogue fermé. Personne n'y aura gagné, et surtout pas les animaux. Enfin chacun fait ce qu'il veut, nous on tente cette voie. On se fera peut-être insulter par les fanatiques des deux camps, mais je pense que beaucoup comprendront, sans adhérer forcément, mais comprendront la voie que l'on essaie. De toute façon faut espérer que la loi Fallorni rentre en vigueur¹⁸. C'est le seul point que les lobbies n'ont pas dézingué. À tel point que le rapporteur en était venu, en commission, à voter contre sa propre loi qu'il avait défendue. La vidéo est la grande avancée, grâce à un coup de Le Foll notre ancien ministre de l'agriculture. C'était marrant, non, intéressant de voir les mêmes phrases dans la bouche de députés de bord différent qui ont méticuleusement dénudé tout le travail de la commission¹⁹. Nous on avait envoyé nos idées. Jacky Tixier avait présenté notre démarche et nos propositions. De tout, il ne reste que l'enregistrement vidéo. Et encore, il n'y a pas grand monde qui les regarde. Si c'est pour remplir des disques durs. Enfin. C'est le début. Nous on le fera, loi ou pas. Mais on ne sera pas les premiers. Il y en a d'autres, qui le font volontairement. Tôt ou tard, tout le monde y sera contraint, le droit finit toujours par rattraper les évolutions de la société, autant le faire sur une dynamique volontaire.

On avance. On arrive dans une zone où là vous êtes aussi très pionniers, c'est le hall d'abattage. Avec le box de contention. C'est un point clé. Pour un néophyte, disons que c'est là qu'est étourdi l'animal avant la saignée. Pour faire basique, l'étourdissement permet à ce que l'animal ne soit pas conscient qu'il n'ait pas de sensibilité lors de la saignée. Là on peut penser que vous choisiriez la sécurité et prendriez du matériel existant sur le marché. Mais, non, vous vous donnez un défi fou. Vous faites quoi ?

On décide d'inventer quelque chose qui répondrait totalement à notre démarche. Je crois que c'est l'aboutissement de notre logique sur la prise en compte du stress et de la bientraitance animale. La preuve qu'on n'a rien abandonné de nos valeurs en cours de

¹⁷ <http://www.afaad.net/>

¹⁸ Voir tout le dossier et les vidéos sur le site de l'assemblée nationale

<http://www2.assemblee-nationale.fr/14/autres-commissions/commissions-d-enquete/conditions-d-abattage-des-animaux-de-boucherie-dans-les-abattoirs-francais>

¹⁹ http://videos.assemblee-nationale.fr/video.4573282_587789fe15851.2eme-seance--ethique-du-sport-et-transparence-du-sport-professionnel-suite--respect-de-l-animal-12-janvier-2017?timecode=26877228

route. On cherche, on trouve des entreprises qui sont capables de nous créer un prototype de box d'abattage. On va les chercher plutôt dans le secteur des zoos. Là-bas, il y a une culture sur la bientraitance que le monde industriel de l'agroalimentaire n'a pas forcément. L'animal, en zoo, si on le contentionne c'est pour le soigner. Donc faut y faire attention. Après, je ne crois pas que cela soit une prise de risque supplémentaire. Tout le projet est une prise de risque. Le risque aurait été peut-être de prendre un matériel conçu avant tout pour du quantitatif. Pour faire 80 bovins, il nous faudra trois mois. Cela ne répond pas à ce que nous cherchions. Donc on n'a pas la même demande, il nous faut un outil adapté et cohérent avec les idées qu'on porte.

Cela coûte pas plus cher d'inventer ?

Cela coûte forcément plus cher. L'intelligence humaine a une valeur. Un box c'est 60 à 70000€. Nous on sera à plus de 163000€. Mais on n'avait pas vraiment le choix. Là encore, la filière courte a ses spécificités. On y trouve une grande variété de race d'animaux. Des races anciennes. Par exemple, on a des porcs fermiers. Elevés

traditionnellement avec des pommes de terre, des épluchures, des céréales, etc. Ils ont eu une belle et longue vie. Forcément ils sont gros. Les équipementiers nous proposent des boxes pour les porcs jusqu'à 150Kg. Forcément on a ri. Ce n'est pas assez. On nous disait qu'on aurait qu'à les faire passer dans les boxes bovins et se coucher un peu pour atteindre la tête lors de

l'étourdissement. Super le bien-être humain ! Là vous placez votre gars dans une situation où le risque d'échec, donc d'énerverement est accru. Bien sûr la bientraitance c'est d'abord l'Homme. Il faut saluer vraiment tous ceux qui font ça pour nous nourrir. C'est des experts. Ils sont tout aussi soucieux que nous. Mais après il y a l'infrastructure. Si la vache se lève en dehors du box, si tu as deux animaux qui sont rentrés au lieu d'un, ou bien un gros porc fermier avec des pinces électriques standard, c'est sûr que tu vas te retrouver avec une vidéo où l'on voit la couenne fumer. Ce n'est pas adapté ! Cela ne sert à rien de jeter l'opprobre sur le gars. C'est au matériel de s'adapter aux animaux et pas le contraire. Là on va à contresens. C'est vrai. Aujourd'hui c'est plus facile de standardiser des porcs que d'avoir un box et un étourdissement qui s'adapte à chacun. Mais nous, on n'a pas cette standardisation. Et le Pôle est là pour servir les éleveurs, dans leurs diversités. C'est ce qui fait aussi la valeur de leur vente. Ces races anciennes, mal « calibrées ». Je crois que oui, ce type d'outil que l'on invente milite en permettant de conserver plus facilement la biodiversité dans les petits élevages.



On poursuit la visite. Il y a quoi d'autre qui sort, comme cela, un peu de l'ordinaire ?

Là on est en fin de chaîne. On propose une accroche pelvienne.

Qu'es a quo ?

Au lieu d'accrocher la carcasse par le tendon d'Achille, on va la suspendre au niveau du bassin.

Cela change quoi ?

Les muscles c'est un peu comme des élastiques. En accrochant ainsi, au lieu d'avoir les fibres étirées, la patte reprend sa position naturelle. Cela joue sur la qualité de maturation, sur la tendreté en particulier de certains morceaux, les plus prisés²⁰. C'est déjà très pratiqué en Irlande. Cela demande un peu de temps supplémentaire avec un poste de transfert à ajouter, une manipulation supplémentaire. Et dans les frigos cela prend plus de place de stocker un L renversé qu'un I.

Là-bas on aura les boxs de maturation. On y met une ou deux carcasses bovines. On peut jouer sur les caractéristiques environnantes, la vitesse du vent froid, sa diffusion, le taux d'hygrométrie. On a un vrai travail sur mesure. C'est de la haute couture, carcasse par carcasse. Ils se sont arraché les cheveux les frigoristes pour concevoir cela.

Pourquoi ?

Quand une nouvelle carcasse arrive, elle a encore beaucoup d'humidité à rendre. Si vous la collez avec une qui a déjà commencé à sécher, il peut y avoir un transfert de cette humidité. Vous avez aussi l'évaporateur, la bouche qui souffle le froid, dans une grande pièce la température peut varier d'un à deux degrés en fonction d'où se situe votre carcasse par rapport à cette bouche. Quelle face de la carcasse va être exposée à la circulation de l'air ? Avant la phase de maturation, il faut descendre la température de la carcasse qui arrive chaude pour réduire le développement de la flore bactérienne en surface. Si vous descendez trop lentement, sanitairement ce n'est pas bon, trop rapide est vous avez ce que l'on appelle la *rigor mortis*. Vous avez de la pierre. Faut bien gérer les paliers de descente de température. Et chaque carcasse a ses caractéristiques. Plein de boxs permettent de gérer individuellement chaque carcasse. L'éleveur peut avoir un vrai contrôle sur la qualité du produit qu'il vendra.

²⁰ Suspension pelvienne, Un impact important sur la tendreté des gros bovins. Bastien D. Institut de l'Elevage in Viandes et produits carnés Vol 24(2).

Nous parcourons encore le chantier, passant sous la grue pour arriver devant un trou béant dans le sol, un espace vide, cubique, de 20/30m² de superficie au fond.

C'est la crypte de la Pythie ?

Oui. Pour entendre les oracles. On y fera aussi nos jambons, nos saucissons. On est dans du granite. L'idée c'est d'avoir une passivité énergétique entre les chaleurs l'été et le froid l'hiver. On pense que moins il y aura l'intervention mécanique rendue nécessaire, moins il y aura de réglage pour régler l'environnement ambiant et plus on sera proche d'un rendu de qualité. Il y aura une baie vitrée dans le sol pour voir les jambons sécher depuis le Centre.



Le centre de quoi ?

Là, on est dans le Centre International des Viandes Paysannes. C'est un lieu de vie. Pour les éleveurs, membres, non membres, pour les former. La filière courte, la vente directe, cela demande un savoir-faire. Sur l'exploitation, comment je planifie l'approvisionnement de mes consommateurs ? Comment je constitue ma clientèle ? Comment je la fidélise ? Quels prix de vente je mets en place ? Cela demande des échanges d'expériences, des conseils, de la formation. On pourra y faire venir des gens d'expérience pour partager avec ceux qui voudront. Voilà. Vous voulez vous lancer dans des pâtés ? Faut connaître les règles d'hygiène, les autorisations de commercialisation, comment on fait, on test des recettes. C'est 160m² pour partager l'intelligence.

Ce sera aussi ouvert aux habitants, aux visiteurs, aux touristes. Les scolaires pourront aussi y venir. On aura des médias, tactiles, à la fois sérieux et ludiques. Le but c'est d'expliquer notre démarche. On y trouvera le thème de la viande paysanne. C'est quoi une ferme familiale ? Comment les paysages en résultent ? On y parlera aussi du gaspillage alimentaire. Pas pour faire culpabiliser, mais pour que les visiteurs repartent avec des solutions. Et puis, bien entendu, comment se faire plaisir ? Comment choisir une bonne viande ? Comment la cuire ? On a la chance d'avoir un grand chef qui ouvrira ses cuisines pour nous laisser filmer et expliquer. On pourra aussi goûter. Peu de gens connaissent des viandes affinées 3 mois. Qui a déjà goûté de la Poire ou de l'Araignée parmi les pièces du boucher ? On aura un bar à viande pour découvrir. L'idée est de promouvoir. De partager notre passion, nos convictions et notre aventure. C'est la même démarche que la Cité du vin à Bordeaux, la Maison du Charollais, à Charolles, mais en plus petit, à notre échelle.

Vous avez investi qu'elle part du budget pour cette partie, j'ai compris comme muséographique ?

C'est plus de 300000€.

Ce n'est déjà pas mal. J'imagine qu'ils auraient été utiles pour agrandir des pièces ou acheter du matériel plus couteux ?

Oui. Je dirais que c'est la partie la plus improbable de ce projet. Cela commence avec notre ingénieur de projet qui nous parle de centre d'interprétation. Des stagiaires de la faculté de Limoges qui viennent nous montrer ce que cela pourrait être. On a un groupe qui est allé voir Terre de Sel à Guérande²¹. C'est une histoire proche de la nôtre. Des récoltants qui se sont réunis en coopérative pour partager un outil de stockage et qui progressivement vont décider de promouvoir leur produit, leur démarche



Au début on n'était pas sur ça. La première fois que notre ingénieur projet nous en a parlé, je dois dire que les gens présents avaient une mine dubitative voire incrédule. Mais aujourd'hui on sait que cela ne sert à rien de faire l'aventure entre nous. Ce n'est pas la peine de faire des choses innovantes si on ne le fait pas savoir, si on ne les partage pas. Il faut que les gens puissent venir. Que cela ne soit pas un lieu secret. Qu'il y ait une culture du goût. Un jeune urbain qui aura mangé son steak trop cuit dans son restaurant rapide avec du ketchup par-dessus, comment le faire venir à une cuisson saisie qui laisse le goût et la qualité du produit ? C'est une culture qui s'est perdue en quelques générations. Il n'y a pas si longtemps, les gens voyaient le cochon se faire tuer à la ferme. C'était une fête d'ailleurs, la Saint Cochon, où les familles et les voisins vivaient cet évènement ensemble. On faisait le lien entre sa consommation et son élevage. Quand je vois qu'il y a des steaks hachés où il n'y a plus que 51% de viande, cela me révolte. Il faut réapprendre à manger. Si on fait des bons produits, que l'on a tout millimétrés et que le consommateur nous fait cuire sa viande n'importe comment, on sera dégouté. Aujourd'hui on a compris que l'on ne pouvait pas faire sans ce centre. On y fera aussi appel au mécénat pour mener des missions. On aura trois thèmes, trois cagnottes auxquels les gens seront libres de laisser une participation : l'amélioration de la bientraitance animale, la lutte contre le gaspillage et ma compensation écologique.

²¹ <http://www.terredesel.com/fr/>

Nous grimpons en silence une petite bute qui domine le bâtiment en construction. On approche de la fin de la journée. Il y a un je ne sais quoi qui fait penser à un pèlerinage.

Il y a un beau paysage.

Oui. C'est pour cela qu'on est allés se percher sur cette parcelle. Il y aura une grande baie vitrée. On peut aller voir depuis le haut de la butte.



On a pris des chaises à la cabane de chantier. Le ciel s'est couvert. Il y a un peu de vent, on respire enfin après une journée de chaleur.

Qu'est-ce que l'on voit ?

On voit un très beau paysage creusois. Avec ses prairies verdoyantes ses arbres, ses forêts, ses moutons, ses vaches. Et puis on voit deux fermes. Une qui semble un peu abandonnée. Avec en fond de vallée un ruisseau qui coule tranquillement à travers les champs. Un paysage révélateur de l'agriculture qui y est pratiquée.

Vous me disiez en début de journée que c'est pour cela que vous avez choisi ce métier.

Il est beau ce pays. À 14 ans j'ai un souvenir précis d'un paysage. Je me sentais bien. Je crois que c'est une terre qui permet la création. C'est une terre qui a subi plusieurs vagues d'émigration. Les maçons de la creuse à Paris est un épisode bien connu. Il y en a qui sont revenus. À chaque fois ils ont enrichi d'idées d'ailleurs ce petit coin. Il y a aussi les natifs. Qui sont moins obtus qu'il n'y paraît, il faut prendre le temps de connaître l'histoire de chacun. Et puis des gens qui sont venus d'ailleurs, des néo-ruraux, des Néerlandais, des Anglais. Voilà il y a une sorte de « melting pot » creusois très spécial qui favorise la rencontre des idées.

Contrairement à d'autres régions, avec des identités très fortes comme au Pays Basque, on est rarement fier d'être creusois. C'est bizarre, on ne met pas assez en avant ce que l'on réussit. Bourganeuf a été la troisième ville de France à être électrisée, la première avec un transport longue distance de l'électricité depuis la commune où j'habite. On a eu un Président du Conseil. Il y a le centre Martin Nadaud à deux pas d'ici. Mais dans cette région on a tendance parfois à oublier cela. Tout ce qu'on a réussi à faire. Sans rien enlever aux autres régions. Et là je me dis qu'on fait quelque chose d'important, de différent, qui donne à voir au-delà de nous. Je dirais même que c'est un projet qui nous dépasse nous-mêmes. Parce qu'entre ce qu'on a imaginé quand on est parti et là où on en est aujourd'hui ce n'est plus la même chose. Oui, il y a un fil conducteur que l'on n'a jamais lâché. Aujourd'hui on a et on est plus que ce que l'on pouvait espérer et imaginer.

Tout à l'heure vous avez parlé du Centre International des Viandes Paysannes. Il y a une paysannerie internationale ?

Oui. Je pense qu'il y a des choses qui nous relie, entre tous les paysan-ne-s du monde. On est confronté aux mêmes enjeux environnementaux, économiques, de qualité de l'alimentation. Le métier de paysan est un métier avec une place particulière dans la société. On a la responsabilité de nourrir, de nourrir bien, de nourrir durablement.

C'est un métier ? À vous écouter, j'ai eu l'impression que s'était aussi une façon d'être.

C'est un tout. Paysan, aujourd'hui, ce sont des femmes et des hommes hautement qualifiées car les techniques agricoles nécessitent beaucoup de connaissances et d'expérience. C'est aussi des personnes qui sont héritières de pratiques ancestrales transmises de génération en génération. C'est enfin, un mode de vie, une philosophie en lien avec le vivant, le climat et une géographie. C'est un métier qui vous prend aux tripes et cela ne vous lâche pas. Les paysannes et les paysans sont des gens engagés, de conviction et prêts à bien des sacrifices pour servir la société et leurs concitoyens. L'histoire est bourrée d'exemples de ces personnes qui ont fait don du meilleur dont elles sont capables pour assumer leur rôle social au sein de la société.

Depuis ce matin j'ai le sentiment que vous avez une vision très lucide de la mort. Moi, j'avoue, elle me fait un peu peur, en tout cas pour la regarder en face. Vos animaux vous les aimez. Comment vous gérez le moment où vous les emmenez à l'abattoir ?

La mort, en élevage, on y est confronté, pas tous les jours, mais régulièrement. C'est facile d'avoir un animal qui meurt, pour diverses raisons, par maladie, par accident. Là, je suis en période d'agnelage, et bien j'ai des agneaux qui meurent. Soit parce qu'ils ne sont pas adoptés soit parce qu'ils arrivent trop tôt. La mort fait partie du métier. On gère en permanence l'imprévu. On peut faire des plans sur la comète, mais il n'y a rien de linéaire. Il faut regarder la réalité avec lucidité et discernement autant que faire se peut.

Une viande de qualité résulte d'un terroir, d'une façon de faire vivre son troupeau, de bien le nourrir. Ce n'est pas une viande meilleure que les autres, c'est juste la mienne, une viande subjective avec une identité singulière. Quand j'amène les agneaux à l'abattoir, j'ai l'espoir d'une viande de qualité révélatrice de mon savoir-faire et qui va nourrir et procurer du plaisir à ceux qui vont la déguster. Observer les carcasses me dit si j'ai bien travaillé, s'il faut que je change certaines choses dans l'alimentation des animaux, etc. C'est un cycle. Il n'est pas naturel au sens où ce cycle de vie ne pourrait pas se produire sans l'intervention d'un paysan. On parle d'animaux de ferme, pas des animaux sauvages. La violence elle est partout tout le temps dans la nature sauvage. La souffrance, la mort y est quotidienne. Les animaux de ferme on prend soin d'eux, on les protège, on les nourrit. À la fin ils doivent être tués pour nous nourrir, dans tous les sens du terme. Et faire continuer le cycle avec le troupeau. C'est un cycle qui dure depuis la fin de la préhistoire. C'est intéressant de voir ce qui qualifie la fin de la préhistoire, c'est une invention. Ni la roue ou l'écriture. C'est la sédentarisation permise par ce cycle qui unit un fermier, ses voisins et les animaux de ferme.

Ce que je vois, c'est que vous avez vraiment conscience d'appartenir à une société, et d'agir pour une société. Je vais vous faire réagir. Au Japon médiéval, on avait une hiérarchie dans la société, les moines, les samouraïs, et tout en bas, les voleurs, les prostituées et les abatteurs. C'est un métier de proscrits ? Un métier qui serait de bon ton de dénigrer, d'insulter sans honte ?

Cela a été le cas dans beaucoup de sociétés. Faudrait pas que cela le devienne. En France cela n'a pas été le cas, car c'est le boucher qui abattait à l'arrière de son commerce. Boucher-abatteur est un métier noble. Le boucher-abatteur, avec son savoir-faire et aussi son savoir être, est une personne qui est capable de bien tuer un animal et de le valoriser correctement pour que sa viande soit la meilleure. Rien à voir avec les métiers à la chaîne qu'on trouve dans les grands abattoirs. Là on demande aux gens d'effectuer un geste répétitif et qui déconnecté de l'ensemble n'a aucun intérêt. Ce qui peut valoriser le métier d'abatteur c'est de bien faire toutes les étapes, de laisser le temps de faire les choses avec compassion pour l'animal. Dans le système industriel, la compassion n'a pas lieu d'être car c'est une perte de temps. Nous ne prenons pas la vie d'un animal pour rien. C'est pour offrir à vivre aux autres.

Prendre une vie cela engage ?

Cela engage bien évidemment. Et c'est pour cela que tuer un animal pour mettre la viande à la poubelle cela n'a pas de sens. La violence, c'est quand il n'y a pas de sens. L'abattage, fait dignement, cela peut être fait sans souffrance avec respect pour les animaux et pour les humains qui le pratiquent. Je l'ai vu faire. C'est une mort sans violence.

Cela nous confronte à notre propre mort. Quand on laisse mourir les vieux seuls dans des maisons de retraite qui n'ont pas toujours les moyens qu'ils voudraient. Cela ouvre des sujets de discussion.

Sur l'idée d'une consommation raisonnée. En quantité donc, mais aussi en qualité. Est-ce que ce n'est pas aller à contre-courant d'une logique simple et qui fait que l'on gagne plus à vendre plus. J'ai bien compris qu'il n'y avait pas une, mais plusieurs filières dans la viande. Comment expliquez-vous la logique en circuit court ?

Un éleveur même en court, il lui arrive de vendre un animal sur pieds. Je n'oppose aucune filière. On a des membres qui nous rejoignent et qui justement s'appuient sur l'outil pour organiser leur passage en filière courte. Chacune des filières a ses spécificités. Par contre, la filière courte, celle que je connais assez bien pour en parler, là je sais que ce qui compte c'est le sens que l'on donne à celui qui achète notre viande.

C'est vrai, je trouve depuis ce matin que vous avez assez peu, ou pas attaqué l'agro business j'ai pas senti que vous accusiez les autres d'être des barbares. Je ne sais pas, c'est quand même assez facile de traiter les autres de pourris. Je crois que je me serais laissé tenter par quelques anathèmes. Mais là non. En fait je trouve que vous n'êtes pas dans la critique, mais dans la proposition, une idée que les deux mondes pourraient cohabiter.

C'est notre démarche depuis le début. On propose un choix. On n'impose pas un choix. On ne va pas kidnapper le badaud du samedi qui va faire ses courses en achetant de la viande venue des fermes usines allemandes, abattue avec du dumping social. C'est son choix. Ou plutôt son non-choix. En tout cas c'est le sens qu'il donne à son acte de consommateur. L'écosystème étant fini, un jour c'est le choix qui viendra s'imposer à lui. Je crois que l'agriculture est à l'image de la société. Elle est diverse. C'est aux consommateurs et aux citoyens de lire, de comprendre et d'arbitrer.

Je précise un mot avant de poser ma question. Je vais employer le mot comprendre pas au sens d'une adhésion aux idées des autres, mais au sens où j'ai écouté un avis contraire, je ne le partage pas, mais j'en ai saisi la logique. Bien. Est-ce que vous comprenez les végans ?

J'entends leurs propos. Ils sont sincères dans leur démarche. Je partage leur souci du respect de l'animal. Il y a un point que je ne saisis pas très bien, c'est que si plus personne ne mange ma viande, qui finance les coûts pour continuer à les faire vivre ? Les auroch et les sangliers d'accord, mais les vaches et les porcs ne vivraient pas dans les bois. Ils sont intimement liés au fermier qui leur assure une nourriture toute l'année, livre l'eau en quantité durant les canicules, fait venir le véto lorsque le veau a du mal à naître, les mets à l'abri... Si plus personne ne mange de viande, que l'on devienne tous maraîchers, ok on ne les tuera plus mais ils naîtront pas non plus. Les moutons, on n'en verra plus que quelques spécimens dans les enclos des zoos passer leur journée à quémander du popcorn aux enfants. Je ne sais pas si c'est une vie que je leur souhaite à mes moutons. Consommer

vous rend responsable vis-à-vis de la Terre. On consomme tous. Pour fabriquer notre ordinateur, notre téléphone, on prend des minéraux dans le sol, sous des forêts que l'on déboise en sacrifiant les animaux qui y vivaient. Rien n'a pas d'impact sur l'environnement et par conséquence sur la faune et la flore. Dans l'absolu rien ne peut être Végan. L'emballage plastique, l'encre, le carton, le camion qui a acheminé le produit. Chacun doit s'interroger sur sa consommation, pas uniquement en viande. Et sans pouvoir s'arrêter de respirer *_ il marque une pause_* voir comment il peut s'améliorer sur sa nourriture, ses déplacements, ou même sur les produits culturels. Je n'ai jamais rencontré Super Citoyen. Que celui qui n'a jamais eu d'impact par sa consommation me jète la première pierre. Sur le véganisme, il me semble parfois que c'est un courant de pensée mieux adapté à monde urbain, qui ne vit pas mon quotidien et qui ne voit pas chaque matin ce qui disparaît. C'est pour cela que je ne juge pas non plus. Je ne vis pas leur quotidien. Je garde mes paysages et les bâlements de mon troupeau. Ils ont une belle vie, mes moutons, parfois je me dis meilleure que certains humains. Par contre, je partage avec eux le souci de la bientraitance animale. Vivre implique de prendre au cycle naturel des organismes vivants. Animaux et végétaux sont des organismes vivants qui font partie du cycle. La différence quand je prends la vie d'un animal c'est la souffrance, pas la mort. La carotte est arrachée, la salade est coupée, mais elles ne souffrent pas. Là, je les rejoins. Ce n'est pas la mort que je combats, c'est la souffrance. Elle, elle n'est pas nécessaire. La réduire est mon combat quotidien. Si la législation pouvait évoluer, nous pourrions imaginer de l'anesthésie dès la ferme. Mais cela aurait un coût, alors les lobbies productivistes ne vont pas nous aider à faire cette révolution. Après, il ne faut pas généraliser, parmi les végans, peut-être certains nous jugeront-ils. Mais, à notre petit niveau, avec notre histoire et nos limites aussi, nous essayons de faire faire un pas dans le bon sens. Après j'imagine que c'est comme en agriculture, il doit y avoir plusieurs courants de pensée, quelques intolérants et beaucoup d'ouverts d'esprit. Tant que cela apporte du mieux-être à l'individu, que cela le reconnecte positivement aux autres et à la Terre, alors tant mieux. Je n'ai pas assez lu sur eux pour avoir un avis catégorique.

Le moment cauchemar de ce projet ?

Oh, c'est les incertitudes sur l'obtention de la subvention. Je crois que les décideurs politiques qui s'opposent à notre initiative ne mesuraient sûrement pas que c'est 60 familles qui étaient en suspens. Pour moi c'est des personnes. Je n'ai pas que les chiffres, j'ai les visages, je connais les enfants. Ils ne valent pas moins, ni plus que d'autres. Voilà. Je n'empêche pas les autres, j'ai mal vécu qu'on nous empêche sans même discuter avec nous. Moi avant de voter je lis les programmes des candidats. Voilà, après peut-être qu'un jour on aura l'occasion de se rencontrer.

Le moment où vous avez eu envie de checker les mains de tout le collectif ?

_ il se plonge dans ses souvenirs en répétant la question_

Cela arrive souvent ces moments. Quand on a signé les statuts. On était le premier noyau de 34, à la queue leu leu, Ce n'était que des papiers à signer. Des papiers et des

chèques. Mais il y a une clarté dans la salle du haut de la maison des associations. Dans mon souvenir il y avait de la lumière. Nous étions heureux. On n'avait ni les accords bancaires ni les subventions. Mais on se donnait les moyens d'agir et de faire. C'est un bon moment dans une vie quand vous vous donnez les moyens

d'agir et de faire. Il y en a plein. Les fêtes qu'on organisa parfois. Jacky [Tixier] à la plancha. Dans l'ancien abattoir d'Eymoutiers. On a fait une fête dans un ancien abattoir. On avait fini par une partie de Molky sous la pluie. Ici, quand ce n'était qu'une parcelle. On avait fait une fête avec les

gens qui nous soutenaient. Musique et bonnes grillades. Beaucoup de joie et de convivialité. De très bon souvenirs.

Une dernière question. Nous sommes à la fin de la journée d'inauguration. Tout s'est bien passé. Les gens s'en vont, ravis. Vous restez parmi les derniers. Vous vous retournez et vous regardez le bâtiment fini. Vous ressentez quoi ?

Ah ! Elle est sympa la dernière question. La meilleure pour la fin. Euh. *il souffle, Plein d'émotions, certainement. Une larme peut-être ?* Beaucoup de fierté. Une fierté d'appartenir à ce collectif. Tout un groupe qui n'aura rien lâché de ses idéaux. Une fierté peut être aussi personnelle pour avoir appris sur les autres et sur moi aussi. Mais surtout de l'envie, l'envie de commencer un nouveau chapitre.

On va le garder pour une prochaine fois. Merci. Pour cette journée ensemble.

Plaisir partagé. Merci.



10 heures consécutives d'entretien. 10 heures est un temps trop long pour de la langue de bois. On dit ce que l'on a au fond de soi. On a partagé un instant vrai. Le sujet n'était pourtant pas des plus facile d'accès. Comme tout ce qui a trait à la mort, ce sont des sujets qui questionnent le vivant. Il serait tellement plus simple de détourner les yeux. Mais qui ferait avancer les choses si ce n'est pas des types comme ça, qui ont les pieds sur la planète ? J'avais des grands principes, de ceux que l'on porte loin à l'arrière. Ils ont des principes grands, de ceux qui s'aiguisent en première ligne. Il y a quelque chose qui me fait penser un peu à une Quête du Graal : le hall d'abattage, le sang, la chair, mais aussi la compassion à la souffrance et surmonter des épreuves morales pour quelque chose de plus humain. Ils ont passé leur vie à faire vivre des animaux. Ils veulent prendre en main leur mort. Il n'y a pas l'un sans l'autre. Je voudrais que nul ne porte un jugement trop rapide sur eux. Comme tout à chacun, les vidéos d'abattoir, ils ne voulaient pas les regarder. Après l'entretien, Guillaume m'a dit avoir vu de sacrés gaillards sortir de la salle quand il fallait analyser ce qui n'allait pas sur les vidéos volées, et même en voir un pleurer. Mais ce sont leurs animaux, alors pour eux, ils n'ont pas eu d'autre choix que d'oser. Cela a été plus dur qu'ils ne le diront jamais. Toutes ces heures consacrées. Il n'y a pas de rationalité. S'ils les avaient passées à travailler sans rien changer, ils auraient amélioré à coup sûr leur comptabilité, là ils n'ont cessé de risquer. Seuls ils auraient eu peur. Un encouragement, un mot gentil de leur client, ils osent se lancer réunis dans ce qui nous effraie.

La question animale m'interrogeait. J'ai découvert plus. C'est une boîte de pétri. Une culture. Un micro-organisme, une micro société, qui se développe ici en Creuse. En fait, on n'a parlé que de l'Humain tout au long de cette journée. C'est bien plus que de manger de la viande. Manger me renvoie à ma nature animale. Chaque bouchée me ramène dans le cycle. Je ne peux vivre en dehors. Plus je prends plus je dois. Ni le déni ni la grève de la vie. On a une empreinte écologique. Le nier c'est détruire le vivant, l'empêcher, ne pas naître. L'homme du XXe siècle en a pris conscience. L'homme-nivore du XXIe siècle compensera. Il redonnera plus qu'il n'a pris. Si je peux mourir dans un lit sans ressentir de souffrance. Laisser derrière moi mon fils. Lui laisser un exemple de démocratie post révolution numérique. Lui avoir montré que l'on pouvait, que l'on se devait les uns aux autres, à soi. Depuis l'interview j'ai mangé de la viande en circuit court. Un premier pas pour un changement plus profond. Je m'interroge sur mes habits. Qui les a fabriqués ? dans quelles conditions de petites mains ont permis ma solde. Je parle différemment aux autres. J'essaie de ne plus être un consommateur égocentré de « l'offre politique ». J'ai compris ce que les gens achetaient en circuit court, une reconnexion. Mais ce projet est une goutte d'eau. Une première qui annoncera peut-être la pluie. Rafraîchissante. De quoi nourrir quelques centaines de famille pour l'instant. Alors, silence, c'est un secret. Il s'ébruite avec parcimonie, précieux au creux des oreilles ouvertes, à ceux qui peuvent l'entendre. Nous ne serons que quelques-uns. Les pionniers, des irraisonnables, comme eux, à répondre à leur appel, pour entamer fidèlement un long chemin, un pas, puis deux...



Crédits photos : Les photographies où apparaissent le logo EC² sont l'œuvre d'Eric Cottineau, Administrateur de la SAS Pôle Viandes Locales ainsi que les photographies des pages 58 et 64. Pour découvrir d'autres réalisations de l'auteur :
<https://www.facebook.com/fermedelaribiere> et
<http://www.dev.fermedelaribiere.net/contact/>

Les autres photographies sont des photographies réalisées lors de l'entretien, ou par des personnes anonymes selon les archives du collectif.