

Agriculture | Rachel Lagièrre, l'heureuse agricultrice élue pour la micro-ferme de Floirac



Six mois après le lancement de l'appel à projets de Floirac, la micro-ferme de la Burthe a enfin trouvé sa locataire. Et ce n'est autre que Rachel Lagièrre, jeune femme de 30 ans, qui a été sélectionnée par la ville pour son projet en permaculture. Diplômée d'une école d'ingénieur agronome en Bretagne, celle-ci a travaillé pendant plusieurs années là-bas avant de revenir en Gironde, d'où elle est originaire. Elle s'est spécialisée en pêche maritime, avant de faire un virage à 180° pour se lancer dans le maraîchage. Avec une obsession : le goût.

« La tomate est le symbole de la dérive du goût. Tout le monde parle avec nostalgie de celle sucrée et gorgée de soleil du potager de leurs grands-parents, alors que nous sommes condamnés à celle du supermarché rouge uniforme et farineuse », se désolait Rachel Lagièrre. D'après elle, la France a de véritables lacunes en ce qui concerne la qualité de ses productions agricoles. Il n'existe pas de labels pour les semences, il faudrait créer un organisme reconnu. »

L'aventurière est donc partie à la recherche des saveurs, alors qu'elle était encore en Bretagne. Pendant cinq ans, elle a fait le tour des marchés pour trouver la perle rare. C'est en se baladant dans un petit village des Côtes d'Armor qu'elle a eu sa grande révélation. « J'ai aperçu ce petit étalage avec des fruits et légumes de toutes les couleurs et j'ai été séduite. » Fini les tomates insipides ; place aux légumes. Aux vrais.

À la tête de ce stand, le producteur Christophe Collini. Un homme qui devient son conjoint. En 2015, Rachel Lagièrre commence donc à apprendre le maraîchage. Le couple de passionnés rassemble aussi une quarantaine de paysans, de chefs cuisiniers et de chercheurs pour leur Conservatoire du goût, une association militant pour un retour à la véritable saveur des fruits et légumes, s'appuyant sur la qualité des semences paysannes.

« Travailler en conscience »

« Petite, je récupérais les graines dans les fleurs et je les semais. Cela m'émerveillait de voir que cela donnait d'autres fleurs, l'année suivante », raconte la brune avec ses lunettes rondes. L'agriculture lui trotte dans la tête depuis le plus jeune âge. Pourtant, alors étudiante dans son école d'ingénieur agronome, elle choisit de se spécialiser en pêche maritime.

Diplômée en 2012, Rachel Lagièrre effectue ses premiers emplois dans le port de Brest. Elle s'occupe notamment de formuler une série de propositions pour l'Union européenne, afin que les pratiques de pêches soient plus durables. « Les stocks de bars sont dans un état alarmant, car la pêche s'est faite pendant des années lors de la période de reproduction. Aujourd'hui, cette pratique est limitée et nous encourageons l'emploi d'engins de récolte plus sélectifs pour réduire les rejets. »

La jeune femme engagée défend la nécessité de « travailler en conscience. » Celle qui étudie l'herboristerie en parallèle de son travail développe son désir de saveurs au fil des années. « Mon ventre réclamait de bons légumes. » Lors d'un apéritif entre amis, elle monte même un projet de jardin-forêt comestible, sorte de terre collaborative où tout le monde met la main à la pâte, à rebours des jardins ouvriers où chacun cultive ses plants de son côté. Rachel Lagièrre rencontre Christophe Collini à ce moment-là.

Un coup de téléphone décisif

Pendant deux ans, l'agricultrice travaille en Bretagne avec son conjoint, jusqu'au décès brutal de ce dernier en février 2018. Elle décide alors de revenir en Gironde, d'où sa famille est originaire. Commence alors une période où elle se pose beaucoup de questions sur son avenir. Jusqu'au jour où elle tombe sur une annonce originale dans un journal, laissé là, sur le siège d'en face dans le tramway : « La micro-ferme de Floirac cherche preneur. »



« Au départ, la ferme urbaine n'était pas mon objectif. J'envisageais de m'installer à la campagne à côté d'autres exploitations agricoles qui m'auraient permis de rejoindre une coopérative, par exemple », assure la productrice souriante. Elle relit tout de même trois fois l'annonce et se décide à appeler la mairie de Floirac un vendredi soir sans trop y croire.

« Je pensais que personne n'allait décrocher à cette heure-ci et qu'ils trouveraient mon message vocal le lundi. » Le chargé de mission du projet, Jonathan Duvivier, lui répond et elle se décide à candidater. « C'est tout de même une chance cette parcelle basée en ville, avec un écosystème existant de qualité. »

Rachel Lagièrre est finalement retenue pour aménager les 6 000 m² du domaine de la Burthe, situé à l'est de la ville de Floirac. Il s'agira de maraîchage, en prenant en compte la dimension vivante du sol. « *Il faut laisser la terre se connecter avec son environnement. Les arbres de la forêt apporteront des champignons et des bactéries. Je vais également ajouter du compost vivant récupéré chez plusieurs fermiers* », explique-t-elle.

Tomates, aubergines et petits fruits surprise

En permaculture, sa parcelle mêlera plusieurs fruits et légumes, des fleurs et des herbes aromatiques. « *Au pied des tomates, je planterai soixante variétés de basilic différentes, mais aussi des courgettes, des aubergines et de petits fruits surprise avec des goûts de fruits de la passion, de lavande, et même de bonbon cassis.* » Elle vendra les légumes directement à la ferme et proposera des paniers aux chefs.

D'où viendront les graines ? De son Conservatoire du goût, bien entendu. Rachel Lagièrre commencera à les ensemercer entre le mois d'avril et le mois de mai prochain. Elle prévoit d'accompagner les enseignants de Floirac dans la création de potagers dans les écoles. Elle constitue aussi petit à petit son réseau. Elle a notamment rejoint un incubateur, et reçoit de l'aide de la Chambre de l'agriculture. Elle lancera aussi une campagne de financement participatif dans les semaines à venir.

Aujourd'hui, Rachel Lagièrre est en tout cas déjà heureuse d'une chose : son accueil chaleureux par les Floiracais. « *Certains particuliers m'ont appelé pour me proposer leur aide pour les plantations, les urbains expriment un véritable désir de retour à la terre* », s'enthousiasme l'agricultrice impatiente d'organiser ses premières visites à la micro-ferme pour échanger avec les habitants de la ville.

Alix Fourcaud

Crédit Photo : Alix Fourcaud
Publié sur aqui.fr le 31/01/2015
[Url de cet article](#)