

Michelle Andrade
CEFI maraîchage à Briatexte
31 ans

Ce n'est pas pareil d'être salariée ou maraîchère à son compte

Quel est votre parcours professionnel ?

Au tout début, je me suis intéressée à l'agriculture urbaine et à la relocalisation des systèmes agro-alimentaires. À ce moment-là, l'agriculture était plutôt un cas d'étude et de réflexion, quand j'étais en master d'Économie Sociale et Solidaire à Toulouse. Dans ce cadre-là, je me suis retrouvée à faire des stages dans des structures de production et transformation de fruits et légumes et ça m'a bien plu. J'ai vite remarqué que c'était un milieu où t'as plein de contraintes, mais où tu trouves également beaucoup de sens dans ce que tu fais. Je me suis progressivement dit que je voulais être dans le terrain, dans la production et pas uniquement dans la réflexion. J'ai voulu que ça devienne mon métier, et j'ai appris surtout en travaillant et en échangeant avec des agriculteurs et agricultrices. J'ai fait du wwoofing et quelques saisons agricoles, notamment dans le maraîchage bio diversifié à la ferme de Borde Bio, au nord de Toulouse. Suite à cela, j'ai eu la chance de me tester de façon plus autonome pendant le remplacement d'un maraîcher qui a pris des vacances pendant 6 mois, en me laissant à disposition sa ferme et son système de commercialisation. Et là j'ai vu que ce n'est pas pareil d'être salariée ou d'être maraîchère à son compte, mais malgré les défis auxquels on peut être confrontées, l'expérience m'a plu.

Depuis l'année dernière, je suis à Briatexte, et je travaille avec Bérangère Cambianica, maraîchère installée depuis 15 ans. On a été en CEFI de 2022 à 2023 pour tester une association et on a été accompagnées par l'ADEART et l'ATAG. On continue actuellement à construire le modèle qui nous convient pour travailler ensemble, mais nous sommes contentes de pouvoir le faire. Après mes années de formation et de travail à droite à gauche, je me vois bien m'installer ici.

Comment ça s'est passé pour la fabrication de la brouette récolteuse de tomates ?

L'année dernière j'ai suivi la formation « S'installer avec l'approche collective des technologies paysannes » à la Maison des technologies paysannes de l'Atelier Paysan d'Occitanie, basée à Félines-Minervois, dans l'Hérault. C'était une formation de 10 semaines où on a appris surtout à travailler le métal, mais on a eu d'autres modules d'introduction au travail du bois, à l'électricité et à la mécanique tracteur.

La brouette récolteuse de tomates a été mon projet de fin de formation. L'idée de ce projet final est de s'exercer à concevoir un outil adapté à nos besoins. Il faut l'imaginer, puis trouver les bonnes dimensions et sections, faire la commande de métal et finalement réaliser cet outil en 2 jours et demi. Moi je me suis inspirée d'une brouette auto-construite que j'ai vue dans une ferme il y a quelques années. On était deux à vouloir en construire une dans le même style, alors on y réfléchissait un peu ensemble et on avait une photo de la brouette qu'on voulait adapter. Finalement chacun a fait la sienne à sa sauce et le résultat n'as pas été le même.

Pour moi, le projet final c'était la course... Je n'avais pas fini d'autres projets que j'avais en cours et on ne pouvait pas dépasser les 2 jours et demi. En plus je me suis retrouvée à rattraper des erreurs que

j'ai fait pendant la fabrication. Avec le métal c'est super, si on se trompe, on peut souvent se rattraper, mais par contre, ça prend du temps !

Comment s'organise le travail ?

Notre travail quotidien dépend beaucoup de la météo bien évidemment, mais aussi de la saison et des récoltes à faire. Dans notre modèle de commercialisation, nos 2 AMAP sont notre débouché principal. Pour les surplus, on travaille avec quelques magasins de proximité. Dans cette saison par exemple, nous faisons 2 grandes récoltes par semaine pour préparer nos paniers, et quelques petites récoltes éventuellement pour la vente aux magasins. Pour les récoltes d'été, il y en a qui ne peuvent pas attendre, comme les courgettes, les tomates et les concombres... On doit y passer plus souvent et cela donne un autre rythme à nos semaines et même à nos week-ends.

En ce qui concerne l'organisation globale de la ferme, il y a un énorme travail de planification. Pour récolter des tomates en juillet, il faut faire des semis en février et éventuellement acheter ses semences maintenant, si ce n'est pas déjà fait. Et ça, il faut le prévoir pour une cinquantaine de légumes ! En parallèle, il faut bien savoir où est-ce qu'on va planter tout ça, à quel moment, et préparer les planches de culture en conséquence. De façon générale, plus on arrive à anticiper, mieux on pourra gérer les imprévus, car il y en a tout le temps...

Qu'est-ce qui est le plus difficile à gérer ?

Je dirais que le fait d'avoir plein de légumes à différents stades et au même moment, est un des éléments qui fait qu'on a une grande charge mentale en permanence. Dans une petite ferme comme la nôtre, on a plein de petites tâches à faire en permanence et il faut avoir une vigilance un peu partout, des fois même les week-ends. C'est fatigant physique et psychologiquement.

En contrepartie, le fait de proposer des jolis paniers de légumes frais et diversifiés chaque semaine nous motive, nous stimule et c'est très gratifiant.

Propos recueillis par Jean-Marc Serin