

Weekend ^{GUIDE}

DÉAMBULATION | NATURE | BIEN-ÊTRE | CUISINE | LECTURE | SORTIES



La ferme naturelle du Bec-Hellouin

Pionnière de la permaculture, cette ferme maraîchère normande accueille des centaines de stagiaires et de curieux. Visite en compagnie de ses fondateurs, coauteurs d'une véritable encyclopédie de 1000 pages sur le sujet.

**CHARLES ET PERRINE
HERVÉ-GRUYER**
dirigent la ferme du
Bec-Hellouin.



CHRISTIAN HOCHET

Elle est là, bandana sur les cheveux, assise sur ses talons, arrachant les quelques mauvaises herbes au milieu d'une double rangée de plants de tomates, sous la serre. Il est là, un peu plus loin, en bordure de la forêt, transpirant au milieu d'un champ, derrière Swan, une jument de 5 ans tirant une charrue. Ici, pas de tracteurs, de pétrole, de pesticides et autres produits phytosanitaires... À la ferme du Bec-Hellouin, on travaille avant tout à la sueur de son front. Et ce ne sont pas Perrine et Charles Hervé-Gruyer, son couple fondateur, qui nous démentiront. D'ailleurs, le panneau

qui accueille à l'entrée le visiteur est explicite : « *Nous attirons votre attention sur le fait que la ferme du Bec-Hellouin n'est pas un parc de loisirs, mais une authentique exploitation agricole.* »

Les apparences sont parfois trompeuses. Vu de loin, cette ferme « expérimentale » pourrait ressembler à un village amish reconstitué, avec ses miniparcelles ordonnées, ses vergers bucoliques, ses chevaux de labour, sa basse-cour, ses mares, son atelier de menuiserie, ses outils à l'ancienne, ses toits de chaume... Pour ses admirateurs de plus en plus nombreux (stagiaires et visiteurs), c'est aussi le temple de la permaculture, une méthode née en Australie à la fin des années 1970 et basée sur l'observation de la nature et le respect →

PERRINE HERVÉ-GRUYER repique des plants sous la serre. À l'intérieur, le poulailler permet d'élever la température et de tenter des cultures plus fragiles. Chaque parcelle a été pensée pour s'intégrer dans le tout.

LE CHEVAL DE TRAIT remplace le tracteur. En plus de sa force musculaire, il produit son fumier...



de l'ensemble de ses écosystèmes. Autant d'étiquettes qui laissent Charles un peu insatisfait : « Aujourd'hui, je préfère utiliser le mot d'écoculture, formulé par l'agronome américain Wes Jackson, car il est plus large. Il permet d'intégrer d'autres influences, comme l'agriculture bio et l'agroécologie. D'ailleurs, Perrine et moi, nous nous définissons avant tout comme des paysans. Parce que c'est un joli mot, qui vient de loin. » Un peu comme eux...

« NOUS ÉTIIONS DE GROS NAÏFS »

Charles, passionné par la mer et la découverte des peuples premiers, a ainsi navigué pendant 22 ans à bord du voilier-école *Fleur de Lampaul*. Perrine, elle, a d'abord

été conseillère juridique au Japon avant de découvrir la méditation. Leur rencontre s'est concrétisée par l'achat d'une longère normande en 2003 à proximité de l'abbaye du Bec-Hellouin, dans l'Eure. « Quand on s'est installé ici, on ne connaissait rien à l'agriculture. On n'avait même pas visité une seule ferme bio, se souvient Charles Hervé. Nous étions des gros naïfs avec le rêve un peu fou d'arriver à une forme d'autosuffisance. Nous avons donc cherché un peu partout des solutions d'agriculture naturelle, que nous avons piochées à la fois dans le savoir des peuples premiers et sur Internet. Cela n'a pas toujours été facile, surtout avec quatre filles à nourrir et à élever. C'est aussi pour cette raison que

nous avons conçu ce gros livre, qui nous a pris six ans : aider par nos conseils ceux qui veulent se lancer. Et en quelque sorte leur épargner les tâtonnements et les erreurs que nous avons commises. »

UN PAYSAGE COMESTIBLE

Le résultat est en tout cas aussi impressionnant dans le livre que dans la réalité qu'il décrit. Sur 20 hectares préservés, dont seulement 4500 m² sont consacrés au maraîchage, tout est aussi luxuriant que paisible en ce mois de juin. En compagnie de Charles, nous visitons les différents espaces : le jardin mandala, la forêt-jardin, le verger-maraîchage, l'île-jardin... Un véritable paysage comestible. Deux choses frappent le visiteur béotien : l'association de cultures sur buttes (quasiment jamais une plante n'est seule, y compris sous la serre bioclimatique où tous les légumes cohabitent entre eux, mais aussi avec les fleurs mellifères et même un bananier !) et l'omniprésence des arbres. « Pas étonnant, sourit Charles, j'en ai planté plus de 6000 depuis mon arrivée ici ! De toutes sortes, dont une forêt comestible avec des fruits à coque (noyers, noisetiers, amandiers...), 620 variétés de fruitiers, des haies... L'arbre, ce n'est pas

un obstacle, comme on le pense trop souvent dans l'agriculture conventionnelle, mais un allié. »

« Notre philosophie est claire : la performance économique de notre ferme dépend de sa performance écologique, résume Charles, dans son bureau avec vue panoramique sur la ferme et la rivière le Bec, où l'on peut même apercevoir des truites fario remontant le courant ! Dans notre ferme, tout le monde est le bienvenu : les abeilles, les libellules, les oiseaux, les vers de terre, les hérissons, les grenouilles... » Images d'Épinal d'un paradis perdu ou d'une arche de Noé avant le grand effondrement redouté

par certains écologistes ? Elle est en tout cas dorénavant certifiée par les rapports d'organismes officiels comme l'Inra ou encore AgroParisTech, qui ont montré, chiffres à l'appui, que la ferme du Bec-Hellouin produit, en valeur, autant de légumes sur 1000 m² que des maraîchers bio « classiques » sur 1 hectare avec un tracteur. De quoi susciter l'intérêt de la chambre d'agriculture de Normandie et même de syndicats agricoles. « La nature n'attend qu'une chose, confie Charles en nous accompagnant, c'est qu'on se mette à son service et non qu'on l'exploite. »

OLIVIER NOUAILLAS



CLAUDUS, THINET, CHARLES, HERVÉ-GRUYER, NICOLAS, VEREKEN

PRATIQUE

Visiter la ferme du Bec-Hellouin

On ne peut visiter librement la ferme du Bec-Hellouin que le vendredi de 15 heures à 19 heures, lors des horaires d'ouverture de la boutique, où on peut acheter les produits de la ferme.

Tarif des visites : adultes, 10 € ; 6 à 14 ans, 5 € ; moins de 6 ans, gratuit.

Des visites guidées existent pour des groupes ainsi que des stages de formation. Renseignements sur www.fermedubec.com

Adresse : ferme biologique du Bec-Hellouin
1, sente du Moulin-au-Cat,
27800 Le Bec-Hellouin.

Un livre de référence

Un coffret en trois volumes, avec comme sous-titre « permaculture, écoculture, microfermes ». 1000 pages d'expériences, de conseils pratiques et techniques, de dessins, de photos, de références. Une véritable encyclopédie qui fera date dans l'histoire des manuels des jardiniers-maraîchers.

Vivre avec la Terre, de Perrine et Charles Hervé-Gruyer, Actes Sud, 79 €.



L'ACCUEIL des stagiaires ou des visiteurs et la boutique permettent de diffuser la méthode de la permaculture.