ANTOINE STIFKENS

Jeune membre de la section locale d'Ouffet

DEUX JOURS DE DÉCOUVERTES AGRICOLES EN ALSACE POUR LA SECTION LOCALE D'OUFFET !

L'automne dernier, les membres de la section locale d'Ouffet partageaient un projet commun : partir en voyage d'étude pour visiter des fermes, échanger avec d'autres agriculteurs et s'inspirer de leurs pratiques. Les 23 et 24 janvier, nous avons concrétisé ce projet en nous offrant une parenthèse de deux jours hors de nos fermes. Direction l'Alsace pour un voyage court mais intense, riche en rencontres et en apprentissages !

JOUR 1 : VISITE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE D'ALSACE (STRASBOURG)

Curieux d'en savoir plus sur le rôle et les missions de cet organisme, ainsi que sur les spécificités de l'agriculture alsacienne, nous avons été accueillis par la Chambre d'Agriculture d'Alsace. Nous avons assisté à une présentation détaillant son fonctionnement, son organisation, son financement, ainsi que les différents projets qu'elle mène sur le territoire.

Parmi ces projets, l'un d'eux a particulièrement retenu notre attention par son originalité : la préservation du Grand Hamster d'Alsace. Cette espèce menacée, inféodée aux plaines agricoles, a longtemps été considérée comme nuisible avant d'être protégée par l'Union européenne en 1993. Depuis 2012, la chambre d'agriculture accompagne les agriculteurs dans la mise en place de pratiques agricoles favorisant sa conservation. Elle contribue notamment au développement de mesures agroenvironnementales collectives incitatives, pensées à l'échelle d'un territoire plutôt qu'à celle d'une ferme ou d'une parcelle.

Pour sensibiliser le grand public à cette problématique, un collectif de producteurs et de brasseries artisanales, à l'initiative d'un agriculteur, a lancé une gamme de bières bios baptisée « Grand Hamster ». Cette initiative met en avant les pratiques agricoles favorables à la biodiversité et à la préservation de cette espèce emblématique. D'ailleurs, en parlant de bières, saviez-vous que la production de houblon en Alsace est en plein essor et qu'elle représente plus de 95% de la production française ?

Notre délégation en visite à la Chambre d'Agriculture d'Alsace à Strasbourg (Bas Rhin)

JOUR 2 : VISITE DE LA FERME « LES PENSÉES SAUVAGES » (LINTHAL)

Lors de la préparation de notre voyage, de nombreuses thématiques ont émergé… Pas simple de trouver une ferme qui réponde aux attentes variées du groupe ! Mais Hugues, l'animateur des sections locales de la FUGEA, nous a déniché une ferme aussi diversifiée qu'inspirante : élevage de chèvres et de vaches laitières, transformation fromagère, culture de céréales, meunerie, boulangerie au levain, magasin fermier et travail en collectif. De quoi satisfaire tout le monde !

François Baumann (Franz) et son fils Mathis nous ont chaleureusement accueillis dans leur ferme bio « Les Pensées Sauvages ». Ce nom fait référence aux fleurs qui poussent autour de la ferme créée de toutes pièces en 1987, dans les montagnes du Haut-Rhin à 930 mètres d'altitude. Aujourd'hui, la ferme regroupe sept personnes pour 5,5 ETP, dont des salariés agricoles.

Nous y avons découvert un élevage d'une cinquantaine de chèvres (alpines et savoyardes), vingt vaches vosgiennes à la traite, ainsi que quelques cochons, valorisant le petit-lait issu de la transformation fromagère. La ferme s'étend sur 80 hectares, dont 13 hectares cultivés au pied de la montagne pour la production de blé panifiable et de fourrages pour l'hiver. Deux hectares de blé produisent environ 7 tonnes de grains, transformées sur place grâce à un moulin à meule de pierre (Astrié), puis en pain au levain.

Côté lait, la ferme produit et transforme son propre lait en Munster, tomme de montagne (Bargkass), yaourt et fromage blanc, et cela sans le moindre ajout de ferment. Tous les produits sont labellisés DEMETER (biodynamie) et exclusivement vendus en direct, via leur magasin à la ferme et les marchés locaux.

La visite s'est terminée par un moment convivial autour d'une dégustation des produits de la ferme. Ces instants informels sont l'occasion d'échanger entre passionnés et de poser les dernières questions. On serait bien restés toute la journée, mais il a fallu reprendre la route et dire au revoir à nos hôtes, la tête pleine d'inspirations !

Echanges nourris entre producteurs agricoles à la ferme « Les pensées sauvages », sur les hauteurs de Linthal (Haut Rhin)

VOUS SOUHAITEZ SOUTENIR NOS ACTIONS ?

Rejoignez-nous!

- **Montant**: **75 euros***
- **Compte**: BE05 0682 1502 4775
- **Communication** : Nom Prénom - adresse email - numéro de téléphone

Plus d'infos? Contactez-nous via l'adresse info@fugea.be ou téléphonez au 081 23 00 37

(** TOUS LES 3 MOIS POUR LES NON-MEMBRES)