

AGRICULTURE Il y a un an et demi, Antoine et Aude Hentsch ont tout quitté pour devenir paysans. Aujourd'hui, ces deux adeptes de la biodynamie proposent un modèle agricole 100% naturel, destiné à bousculer les idées reçues.

La ferme des Eterpis, symbole d'une agriculture durable et militante

«Ce que nous faisons ici prend le contre-pied de l'agriculture traditionnelle. Nous proposons une vision alternative de ce secteur et je suis persuadé que cela va marcher», déclare Antoine Hentsch d'une voix claire. Depuis un an et demi, le jeune homme originaire de Renens et son épouse Aude ont repris la ferme des Eterpis, à Gollion (VD), pour accomplir leur rêve: mettre sur pied un modèle agricole viable, rentable et respectueux de l'environnement. Conformément à ces principes, ils ne produisent que ce qu'ils sont certains d'écouler, afin d'éviter le gaspillage. «Notre but est de fonctionner en circuit fermé, c'est-à-dire que nos matières premières ne proviennent que de notre exploitation. Ainsi, nous souhaitons créer de la valeur au lieu d'épuiser des ressources», explique le couple. Un défi de taille pour ces citadins, qui ont abandonné leurs métiers respectifs pour compter plus de huit hectares. Fils d'un mécanicien et d'une infirmière, Antoine Hentsch s'est passionné pour le métier d'agriculteur suite à un stage en Suisse allemande. Après avoir obtenu un diplôme d'ingénieur agronome, il a travaillé près de quatre ans dans une entreprise de commerce agricole, spécialisée dans la chimie et l'agroalimentaire. «J'ai beaucoup appris mais je me suis rendu compte que ce n'était pas en accord avec mes valeurs.» Pollution des sols, dévalorisation du travail des paysans, ou encore pénurie de pétrole, autant de constats alarmants qui ont poussé le Vaudois de 35 ans et sa femme, éducatrice de formation, à passer à l'action. «Nous ne sommes ni des enfants d'agriculteurs, ni de riches héritiers. Si notre entreprise fonctionne encore dans quelques années, cela prouvera que le changement peut venir de toutes les strates de la société.»

Les deux citadins, ici avec une de leurs deux filles, Jeanne, souhaitent prouver qu'une agriculture verte peut être rentable. Ils ont acheté une ferme à Gollion (VD) et se sont lancés dans la vente directe.



© PHOTOS THIERRY PORCHET

«**Ce mode d'agriculture va souvent à l'encontre de ce que j'ai appris durant ma formation d'agronome. Mais c'est la seule issue possible, alors je m'accroche.**»

L'harmonie des éléments

Comme colonne vertébrale de son projet, Antoine Hentsch a choisi la biodynamie, prenant en compte l'influence des astres et l'interrelation entre les sols, les plantes et les animaux. «Je considère mon exploitation comme un organisme cohérent. Tous les éléments ont une utilité et se bonifient entre eux. Ainsi, sur une petite surface, je peux produire une grande diversité de denrées.» D'un pas assuré, l'ingénieur se dirige tout d'abord vers une ruche, installée dans un coin de sa parcelle. «Je l'ai placée à côté

Cochons, vaches et moutons sont élevés aux Eterpis. Le reste du terrain est dédié aux fruits et aux légumes, cultivés selon les méthodes de la permaculture (voir ci-dessous). Fervent défenseur d'une agriculture sans pesticides, Antoine Hentsch ne traite ses parcelles qu'avec des décoctions naturelles, à base d'ortie, de valériane ou encore de préle, ramassés sur ses terres. «Ces préparations fonctionnent mais je n'ai pas répondu à tout. Les limaces et les doryphores ont envahi mes champs il y a peu. La nature me place face à des défis auxquels j'aime me mesurer. Même si je fais des erreurs, je pense aller dans la bonne direction.»

Une dimension sociale

Pour dénicher de nouvelles idées, Antoine Hentsch se renseigne sur internet. «J'écoute beaucoup de podcasts en travaillant. J'exige aussi que mes stagiaires s'informent dans ce domaine, ainsi que sur l'actualité en général, afin de se forger leurs propres opinions. Pour vivre dans ce

monde, il faut avoir les outils pour se battre.» L'agriculture, une forme de militantisme? «Assurément. C'est aussi un phénomène social qui permet de rassembler des personnes d'horizons variés.» En effet, le couple reçoit régulièrement des invités dans sa propriété. «Nous accueillons des bénévoles qui souhaitent être en communion avec la nature. Le mélange des sensibilités et des compétences permet une meilleure compréhension de la terre.» Toutes ces initiatives peu conventionnelles ne manquent pas de déranger certains services officiels. «Un jour, quelqu'un essaiera sûrement de faire fermer cet endroit», craignent les deux écologistes. En prévision de ce moment, une association de défense des Eterpis est en train de voir le jour, portée par de fidèles clients de la ferme ainsi que des défenseurs d'une agriculture plus verte. «La machine est lancée, nous n'allons pas baisser les bras.»

LILA ERARD
+ D'INFOS www.marche-bio-les-eterpis.ch

EN IMAGES L'exploitation de la famille Hentsch en quatre principes clés



Vive la cohabitation!

Aux Eterpis, chaque animal est libre de se déplacer dans un grand espace durant la journée. Certaines espèces sont même rassemblées dans un même enclos. «La vache mange la partie supérieure de l'herbe, le mouton la partie centrale et la chèvre, la base du brin. Ainsi, un seul pré suffit. C'est une belle optimisation», note Antoine Hentsch.



La permaculture au centre

Cette méthode prend en compte la biodiversité de chaque écosystème. Ainsi, maïs, haricots et courges sont cultivés côte à côte car leurs caractéristiques sont complémentaires. De la même manière, la rhubarbe est plantée au pied des pommiers pour qu'elle puisse profiter de leur ombre. Enfin, de la paille a été déposée sur les cultures pour garder la terre humide.



De la viande à la laine

Les moutons de la ferme sont précieux à bien des égards. Leur viande est tendre et le lait des brebis peut être utilisé pour diverses préparations. Enfin, leur laine va, à terme, permettre de confectionner des vêtements. «Nous sommes en partenariat avec une dame qui possède des métiers à tisser. Cela permet de limiter autant que possible le gaspillage!»



Place à la vente directe

Viande, sirop, tofu et légumes se côtoient sur les étals du marché bio, ouvert trois jours par semaine. Aude Hentsch s'occupe de la transformation des produits, tels que le pain ou la confiture, ainsi que de la caisse. Des produits cosmétiques et ménagers d'autres fournisseurs bio sont également proposés. «Ainsi, nos clients peuvent faire toutes leurs courses chez nous.»