

Permaculture ? Vous avez dit : permaculture ?

Au bout d'une chasse de quelques centaines de mètres, nous avons découvert pour vous un lieu surprenant, l'endroit où Céline DULOIR, que certains d'entre nous ont remarquée sur le marché de Saint-Vaast ou ailleurs, exerce cette activité pour l'instant mystérieuse : la permaculture.

Pour qui s'attendrait à une exploitation rationnelle, où les légumes se pressent les uns à côté des autres, nourris par une abondance d'engrais, soignés par une abondance de pesticides, ce serait le moment de faire un sérieux retour sur soi et sur son approche des productions légumières. Ici on n'enjoint pas aux légumes d'aller au plus vite dans l'assiette du consommateur, via la grande surface du coin et à grand renfort d'heures de camion.

Ici les légumes sont invités à pousser dans le respect de leur biotope et de la nature. Mieux, en s'intégrant dans la chaîne alimentaire, ils contribuent à corriger les erreurs du passé en convertissant à une production respectueuse de l'environnement des terres malmenées par l'agriculture productiviste.

C'est en effet sur une parcelle engagée grâce à elle à une telle reconversion que Céline DULOIR a installé les serres et jardins où elle applique les principes de la permaculture. « Je



travaille avec l'écosystème et non contre l'écosystème » aime-t-elle à dire. Dès lors, les moyens et les techniques employés découlent tous de ce principe, même si les contraintes l'obligent parfois à ne pas verser dans l'intégrisme. Ainsi, pour l'instant, cette exploitation ne dispose pas d'un puits pour l'irrigation ce qui l'oblige à solliciter le tracteur du voisin pour aller chercher l'eau nécessaire. Céline attend avec impatience le moment où elle sera raccordée à une source voisine pour éviter le recours à ce pétaradant animal mécanique.

Elle préfère de beaucoup ses ânes et son cheval, un « trait comtois » qui attend sur la butte voisine, au sommet de laquelle on distingue des ruches. Et s'il s'agit de détruire les doryphores qui risquent d'envahir les pommes des terres, elle va employer les moyens « ad hoc ». Chef d'exploitation, elle accepte le réalisme.



Qu'est-ce que la permaculture ?

La **permaculture** n'est pas un mode de pensée mais un mode d'agir qui prend en considération la bio-diversité des écosystèmes. En outre, elle vise à créer une production agricole durable, très économe en énergie (travail manuel et mécanique, carburant...) et respectueuse des êtres vivants et de leurs relations réciproques, tout en laissant à la nature « sauvage » le plus de place possible.

Cette méthode a été créée dans les années 1970 par les Australiens [Bill Mollison](#) et [David Holmgren](#). Le terme **Permaculture** signifiait initialement "[agriculture permanente](#)" (*Permanent Agriculture*)³

Ce souci d'une approche globale décompose l'activité de la permacutrice en plusieurs strates (lieu d'activité, outils, techniques culturales, force animale, réseaux, activités complémentaires) auxquelles elle s'efforce d'apporter les meilleures solutions en fonction de son environnement en appliquant deux principes :

- limiter drastiquement les intrants (engrais, pesticides)
- limiter, voire interdire l'utilisation de carburant.

Le lieu d'activité

Il est situé dans le bocage de la Frégère, à peu de distance de la route Quettehou-le Vast en l'occurrence un champ autrefois dédié au maïs, à l'herbe, aux carottes et qui était composé autrefois de quatre parcelles. Seul un hêtre a survécu à cette époque. Il est choyé par Céline car il abrite toute une faune profitable à ses cultures.

Une partie de ce terrain est occupé par trois serres. Une autre partie par des jardins dédiés à la culture de plein champ, la troisième partie à un jardin Mandala. La quatrième sert à la circulation, au stockage.



L'exploitation est conçue comme un ensemble. Par exemple, les jardins sont délimités par des arbres fruitiers (pommiers, poiriers, pruniers, ...) Cela s'appelle l'agroforesterie. Des nichoirs accueillent mésanges et autres oiseaux prêts à se nourrir des insectes.

Les outils vont de la serre ventilée et desservie par un tuyau pour l'irrigation (6m³ d'eau par semaine pour l'ensemble, ce n'est pas excessif) , à des instruments spécifiques comme le chariot porte-outils (kassine) destiné à être traîné par un animal (avec suivant le besoin un soc, une herse) à l'outil individuel, comme la grelinette (outils à plusieurs dents permettant d'aérer le sol sans le retourner), la billonneuse, permettant de réaliser des buttes (pour la culture sur buttes ou sur billons (surélévation des cultures sur des plateaux trapézoïdaux). Sans oublier **la binette à roulette** et autres instruments qui rappellent ceux de nos ancêtres. Un point commun (hormis la débroussailleuse) le minimum d'utilisation du gasoil ou de l'essence.



Les techniques

Celles-ci vont de la préparation du sol (par bâchage réutilisable préalablement à un labourage animal, poursuivi par un travail avec des instruments légers comme la grelinette), à la plantation des légumes (dans le cas d'un plant par creusement d'un trou refermé après y avoir mis terreau ou fumier pour accompagner la plante) à la conduite de la culture (sous serre, sur billon, sur butte, en jardin mandala) par un paillage, par un arrosage contrôlé.

L'utilisation de moyens de lutte naturelle contre les prédateurs ou insectes ravageurs (utilisation de végétaux associés comme la bourrache, le souci, mais aussi apport de certains prédateurs d'insectes ravageurs comme la chrysope) est permanente. De préférence à l'utilisation de purin d'ortie dont l'odeur est gênante, Céline utilise la tisane d'ortie.

À la terre, la « permacultrice » incorpore : compost, bois mort et BRF (bois raméal fragmenté), paillage destiné à éviter les arrosages. Tout fait paillage dans cette exploitation, y compris les herbes indésirables qui sont arrachées. Des associations sont privilégiées. Dans certains cas, un végétal associé éloigne les prédateurs naturels (bourrache) dans d'autres cas, les plantes collaborent entre elles comme dans le système mexicain où un pied de maïs permet à un haricot grimpant de s'élever tandis qu'une courge protège le sol.

- **le Jardin mandala** est un concept complexe à partir d'un cercle constitué d'une succession de cernes (comme le tronc d'un arbre coupé) où chaque couronne serait une butte. Il comprend donc des secteurs Nord-Est-Sud-Ouest, dévolus chacun, théoriquement, à certaines catégories de légumes. Céline n'applique pas strictement ces règles.

La force animale

Trois ânes et un cheval, qui au moment de notre visite paissaient dans un champ voisin, sont sollicités pour les travaux dans les parcelles. Un soc canadien, sans comparaison avec les énormes dents que l'on voit couramment derrière les tracteurs, retourne la terre, ensuite les animaux vont parcourir ces jardins en traînant des outils derrière eux. La végétation, avant labour, a été généralement réduite par un bâchage. Mais s'ils sont indisponibles (le cheval est arrivé récemment) Céline n'hésite pas à faire appel au tracteur du voisin.

Imaginons la situation de Céline sans l'apport de cette force animale !



Le réseau relationnel

Une telle exploitation ne peut se concevoir sans clientèle, mais auparavant il exige un investissement qui doit être rationalisé au mieux. Cela suppose un réseau local qui permette de s'approvisionner en fumier, en produits pour la couverture des sols (sciures des chantiers Bernard et de l'entreprise Gourbesville). Les caquettes pour les tomates proviennent d'Intermarché qui met à disposition de qui les veut ses contenants perdus. Les serres sont d'occasion, installées et montées par les soins de la famille. Les outils sont d'occasion souvent trouvés sur « le Bon coin »...

C'est donc à des ressources très locales que Céline fait appel, surmontant les préjugés relatifs à la récupération, au recyclage.

Céline s'est associée avec un scieur de bois et une boulangerie pour réaliser un point de vente à Théville. Mais elle fréquente aussi les marchés pour écouler sa production.

Des sites Internet font valoir ses produits (Bulle de miel, la butineuse) et un système de mailing Internet informe sa clientèle habituelle des produits disponibles. Aux productions de saison s'ajoutent un certain nombre de produits bio qu'elle revend dans le cadre d'une épicerie itinérante appelée « éco-nomade ».

Une activité complémentaire : la fabrication de savon

Disposant d'une dizaine de ruches dites « Warré », et constatant que la production attendue ne permettait pas d'en attendre un revenu suffisamment régulier, Céline a eu l'idée d'utiliser les sous-produits de ces ruches en fabriquant du savon, d'ailleurs très apprécié de sa clientèle. Elle dispose de moules lui permettant d'en fabriquer 6 kg, mais la demande est telle qu'elle envisage d'acheter un moule supplémentaire qui lui permettra de passer à 9 kg. Couleur, texture, odeur peuvent être variées ce qui permet de s'offrir un petit cadeau « pas cher »... et joli dans sa salle de bain.



Céline est installée depuis peu de temps, et elle a abattu un travail phénoménal qui suscite l'admiration. Nous n'oublierons pas au passage, comme elle le fait elle-même, de souligner la contribution de son mari, Florent, employé par ailleurs au port de Saint-Vaast.

On est frappé de voir, en quittant cette exploitation, comment, mises à part les serres qui se sont généralisées dans les années soixante et qui sont un réel progrès pour l'agriculture, les techniques sont héritées de celles qui pouvaient être pratiquées autrefois. Cependant, à aucun moment on ne peut dire qu'il s'agit d'une méthode rétrograde. Et si cette opinion pouvait tourmenter un instant l'esprit du lecteur, rappelons-lui à quel point la permaculture est respectueuse de l'environnement. La permaculture est une technique en pleine évolution (pour suivre l'évolution et pour se former Céline DULOIR adhère au groupement des agriculteurs bio de la Manche, organisme voué à devenir régional).

Ce bref article n'a pu vous donner qu'un aperçu de cette science agricole. Mais lorsque vous la croiserez, vous pourrez peut-être penser : « Chapeau Céline ! ». Et lui acheter un de ses produits. Pourquoi pas ?

Complément d'informations sur le savon pris sur le site de Céline sur Internet

www.bullesdemiel.fr

Mes savons sont fabriqués artisanalement dans le Nord-Cotentin (Manche), à Saint-Vaast-la-Hougue, par le procédé de saponification à froid.

Savons sans conservateur, sans parfum de synthèse, ils sont naturellement riches en glycérine et surgras pour nourrir et hydrater la peau.

Le miel et la cire proviennent de mon activité d'apicultrice. Les orties et les soucis sont cultivés dans mon jardin et sont labellisés BIO ou en conversion BIO.

Le lait de vache BIO vient d'Yvetot Bocage (50700), « La Ferme de Dom et Isa ».

Toutes les autres matières premières sont issues de l'agriculture biologique, certaines sont également issues du commerce équitable (certaines huiles essentielles, le café, le cacao).

J'ai choisi ne pas utiliser d'huiles végétales dites nobles afin de réduire le coût de fabrication et proposer des savons accessibles à tous.

Cependant, chaque savon de ma gamme contient au minimum 50 % d'huile d'olive sur le poids total des huiles végétales et de la cire d'abeille.

Les huiles végétales d'olive, coco, tournesol et colza sont des huiles vierges afin d'en préserver toutes les qualités.

Mes savons sont au minimum surgras à 5% (pourcentage d'huile non saponifiée dans le savon) afin d'assurer une bonne hydratation et éviter les tiraillements et les sensations de peaux sèches après la douche.

En bref, des savons simples et naturels mais bons pour notre peau et pour la Nature !

Vous pouvez les acheter soit en me renvoyant le bon de commande que vous trouverez sur le site, soit en venant me rendre une petite visite à la boutique.

