

LE CELLIER

Ils cultivent des plantes médicinales en bio

Azélie Lelong et Pierre Anfray s'installent actuellement à la ferme du Plantis à Vandel. Une exploitation qu'ils montent tous les deux de toutes pièces en bio. Leur projet : cultiver des plantes médicinales, de la viande ovine, plus tard des légumineuses, des plantes à huile, du poulet de chair, de l'engrais organique liquide, du miel...

Tous deux ont suivi à une année d'intervalle la même formation en agronomie biologique végétale : un IUT agro puis une licence professionnelle en aménagement durable des espaces et ressources à Perpignan et un master en production végétale. Ils sont aussi tous deux de milieu agricole. Les parents d'Azélie étaient éleveurs de chèvres et les grands-parents de Pierre éleveurs de vaches en Normandie. Pour l'instant, Azélie a un autre emploi et Pierre a monté un bureau d'étude des sols. Cela leur permet de monter maintenant cette ferme à leur rythme et comme ils le souhaitent.

Comme un puzzle

Pierre et Azélie travaillent d'arrache pieds. Ils ont commencé à monter cette ferme comme un puzzle en 2016 en achetant la terre à huit propriétaires différents. Les terres recouvrent des friches, anciennement dédiées aux chevaux, des coteaux, quelques anciennes terres à céréales. Située en zone naturelle avec le Parc de Clermont et les Coulées, la Ferme du Plantis s'inscrit dans une zone protégée. «*Nous organisons tout en fonction de l'agencement des parcelles*



Azélie et Pierre sont actuellement en pleine activité dès qu'il ne pleut pas, ils s'activent à leurs plantations de printemps.

et de l'éco-système. Nous disposons d'un éventail de toutes les expositions possibles : des coteaux humides, des secs, des bas de pentes riches ... globalement, nous voudrions que les plantes poussent toutes seules, les plantes sauvages, c'est ce qu'il y a de mieux», assure Pierre. Le couple a replanté cette année 600 m de haies, et prévoit d'en replanter le double l'année prochaine. Des talus construits en terre minérale neutre protégeront du vent, faciliteront l'écoulement et la fertilité des sols et ramèneront un maximum d'auxiliaires. Toute la ferme va tourner à l'eau de pluie dynamisée avant usage. Les bâtiments qui seront bientôt construits: séchoir, stockage, bureau, local de vie pour saisonniers, miellerie... le se-

ront en bois, en pin Douglas naturel, plus précisément et la chaleur du toit sera valorisée en passif. «*Il manque juste une chose : une mare*», songe Azélie.

Certification bio et Nature et Progrès

Pierre et Azélie vont bientôt lancer les certifications Bio et Nature et Progrès. Cette dernière a un cahier des charges très strict. Pour les plantes médicinales par exemple, il est exigé : des claies en inox, pas de pot d'échappement dirigé vers le sol, une gestion des fuites, la prévention des gaz, une installation à au moins 60m des axes passants...

La première production est arrivée en 2017. En partant d'un pied-mère par espèce pour tout multiplier,

cela ne leur a rien coûté. Aujourd'hui, la production de plantes médicinales va bon train, fraîches et sèches, pour la tisannerie et les aromates. Demain, ils projettent d'élever du poulet de chair sur six ou sept mois à l'herbe contre trois ou quatre en élevage classique. La production de légumineuses et potentiellement de plantes à huile et de la sève de bouleau en mars viendront compléter l'ensemble. La production d'engrais organique par Pierre et du miel ainsi que des produits dérivés de la ruche par Azélie sont aussi au programme. La vente se fera en magasin bio, en vente directe une demi-journée par semaine en amap et en épicerie fines dans un rayon cantonal.

Pratique - Contact : 06 84 91 14 21.