

La Ferme des Echos Logiques vous offre une tout autre vision de l'agriculture

Au moment où l'enjeu des transitions semble un des plus préoccupants, de nombreux citoyens se mobilisent à leur échelle pour changer leur mode de vie et influencer sur celui des autres. Ceci, en partageant des expériences et en proposant un autre type d'alimentation et une autre philosophie de vie.

Le retour à la nature

Découvrant qu'il était possible de « vivre plus heureux, plus longtemps, en meilleure santé, le tout dans un cadre idyllique regorgeant de vie et de nourriture en abondance », les fondateurs se sont intéressés de plus en plus à l'agroécologie en lisant Pierre Rabhi, Bill Molisson et Sepp Holzer pour la permaculture, Masanobu Fukuoka pour l'agriculture naturelle ou encore Patrick Whitefield pour l'intérêt et la création d'un jardin forêt.

Une fois le lieu trouvé, le collectif a dû batailler avec les banques pour bénéficier d'un prêt agricole tandis que la Confédération Paysanne les a aidés à s'installer. Ils ont commencé avec un jardin de 1 400 m² où fruits, légumes, aromatiques, petites fleurs, etc. sont associés puis deux tunnels de 20 m et une pépinière inspirée des walpinis boliviennes qui permettent de cultiver toute l'année.

« On va plus loin que le bio »

Les fondateurs avaient pour objet de créer un lieu où l'agroécologie, l'électroculture, la permaculture et les autres techniques naturelles y sont développés pour produire une alimentation saine, riche et durable. Le fruitier fait aussi partie de la base du projet car cette agriculture part de l'observation de la nature et s'inspire de la forêt pour reconstruire des écosystèmes durables et autonomes. La plantation de petites fruitiers s'est alors faite de prime abord avec des haies en bordures de parcelles pour générer encore plus de biodiversité. Suivre le calendrier biodynamique a également été souhaité pour organiser les plantations et les récoltes.

Au sein de cette micro-ferme, différentes entités ont été créées. On retrouve d'un côté les cultures, d'un autre l'élevage d'alpagas mais aussi de l'accueil en chambre d'hôtes et des jardins partagés gérés par l'association pour initier les gens à la permaculture et à l'agriculture naturelle. A la ferme des Echos Logiques, on apprend, on expérimente, on produit, on vend en magasin, sur les marchés et à la ferme et on partage les résultats, les apprentissages et les savoir-faire.

Une reconnaissance par la région Occitanie

« La région Occitanie soutient le projet ! » c'est l'expression que l'on peut trouver sur le site internet de la Ferme des Echos Logiques. Cette dernière a, en effet, bénéficié des 8 000 euros à l'installation de la région.

La ferme s'inscrit également dans la démarche Nature & Progrès mais aussi dans celle des oasis portée par le mouvement des colibris. Dans la même branche, les fondateurs s'inspirent de nombreux auteurs et penseurs en permaculture, agriculture naturelle, biodynamique, etc. Plus que des techniques en agriculture, ce sont de véritables philosophies de vie.

Faire face aux conditions climatiques et aux maladies

Les conditions climatiques ont parfois eu raison des installations de la ferme, emportant le tunnel ou la pépinière. Il a fallu parfois tout reconstruire sachant qu'il a fallu des mois de travail pour installer l'ensemble des activités. Les maladies rares et bizarres ne les ont pas épargnés non plus. Ce type d'agriculture n'a pas recours à des traitements curatifs. Il faut faire beaucoup de préventifs sur les cultures avec des techniques particulières pour éviter l'émergence de maladies.

Entre partage d'expériences et vente des produits

Les jardins partagés constituent un moyen de partager ses savoir-faire et une expérience apprenante. Ce projet devrait être poursuivi l'année suivante même s'ils ne bénéficient pas d'une reconnaissance par les organismes d'Etat.

Le partage d'expérience oui, mais pas seulement. Les produits de la ferme sont vendus à la ferme mais aussi sur les marchés et dans un magasin à Bagnères-de-Bigorre. Mais pour vendre au plus proche encore de leurs valeurs, ils souhaitent créer une épicerie participative pour et par les producteurs locaux à Bagnères-de-Bigorre.

Mais en attendant le label « en conversion AB », le collectif rappelle que les produits issus de la ferme des Echos Logiques sont plus que bio !