



nouvelles de la ferme des hauts de marlioz

Dans de nombreux endroits de France, il a fait exceptionnellement sec jusqu'en hiver. Marlioz a été arrosée par des orages réguliers : les cultures ont profité de la chaleur, sans souffrir du manque d'eau. Mais les orages ne suffisent pas à remplir les nappes phréatiques, et surtout, leur survenue est aléatoire. Quelle année aurions-nous eue s'ils avaient filé derrière le Salève au lieu de traverser le Mont-Sion ?

Les céréales ont été semées dans une terre sèche, en espérant de l'eau qui n'est pas venue. Par chance, la différence de température jour-nuit provoquait une importante rosée qui a permis la germination du blé.

L'hiver aura été marqué par une relative douceur et un coup de gel fin février. Le déficit hydrique est compensé, mais la pluie ne veut plus cesser...

Grâce aux orages, la production en 2017 a été bonne. Récoltes exceptionnelles de carottes, courges et choux. La moisson est appréciable en quantité et en qualité.

Ce point météo désormais rituel en ouverture des nouvelles est un moyen de ne pas oublier que, dans le changement climatique global, l'agriculture que nous pratiquons dépend, et dépendra toujours, du temps.

Sur un autre plan, l'année 2017 a été marquée par beaucoup de passage sur la ferme et l'ouverture accrue que nous appelions de nos vœux dans le journal de l'an dernier s'est réalisée.

Deux personnes ont choisi de rejoindre le collectif permanent et deux autres viennent passer la saison avec nous. Bienvenue !



ouvertures

20 JANVIER 2017. Projection d'un film sur une lutte paysanne en Turquie.

13-14 FÉVRIER 2017. Réunion d'hiver du groupe blé de l'ARDEAR Auvergne-Rhône-Alpes.

4 MARS 2017. Débat autour du livre de Pierre Bitoun et Yves Dupont, *Le Sacrifice des paysans*, en présence d'un des deux auteurs. Une trentaine de personnes participent à cette rencontre, une discussion nourrie suit la présentation du livre.

17 AVRIL 2017. Assemblée générale de l'Association Turricules.

7 MAI 2017. Nous accueillons la journée ferme ouverte de la Confédération paysanne. Un marché paysan, démonstration de tonte de brebis, repas, démonstration de boulange au four à bois, multiples animations. Une journée très dense et très fréquentée malgré le temps maussade et froid.

20 JUIN 2017. Accueil de deux classes de l'école élémentaire de Viry pour découvrir le parcours du grain au pain. Les élèves ont pu fabriquer du pain, découvrir la culture du blé et le fonctionnement du moulin.

28 MAI 2017. Assemblée générale annuelle du Groupement foncier agricole (GFA).

3-4 JUILLET 2017. Tournée des blés de l'ARDEAR Auvergne Rhône-Alpes.

10 SEPTEMBRE 2017. Fête de la patate : soirée festive après un chantier collectif de récoltes de pomme de terres.

24 SEPTEMBRE 2017. Rencontre des semis de l'ARDEAR Auvergne Rhône-Alpes.

13 DÉCEMBRE 2017. Journée de formation semences maraîchère avec l'ADDEAR 74.

15 DÉCEMBRE 2017. Apéritif de fin d'année de la vente à la ferme.

Premiers essais d'oléagineux

En 2017, nous avons produit pour la première fois une quantité suffisante de graines oléagineuses pour avoir une production d'huile dépassant notre consommation domestique. Nous proposons donc à la vente de l'huile de caméline, une plante de la famille des crucifères dont les qualités nutritionnelles sont bien connues. Nous souhaitons avoir une oléagineuse dans nos rotations (lire en page 3) et continuerons donc à proposer de l'huile à la vente. L'huile est pressée à froid par nos amis de la Ferme Bouteille à Glandage (26) ou par le Fournil des Éparis à Viuz-la-Chiesaz (74) qui disposent de l'équipement nécessaire.

Vente de plants

Depuis plusieurs années, nous proposons à la vente au printemps des plants de légumes et de fleurs. Cette année, les ventes de plants auront lieu les vendredi 27 avril et 3 mai (à la ferme) et samedi 28 avril et 4 mai (à Ferney-Voltaire) aux horaires habituels des marchés (16h-19h à la ferme et 8h.-13h. à Ferney).

Nous proposons principalement des plants de tomates, aubergines, poivrons, piments ainsi qu'une grande variété de fleurs et de plantes aromatiques. Prenez note de ces dates pour garnir vos jardins.

Chantiers de récoltes

Comme l'an dernier, nous organiserons plusieurs chantiers collectifs de récolte de pomme de terre et de carottes. Ces récoltes ont lieu aux mois de septembre et d'octobre durant les week-end. Chacun.e (enfants, adultes) est invité à participer au chantier. C'est l'occasion d'une journée en plein air dans une bonne ambiance. Nous prenons en charge les repas et une soirée festive est organisée lors d'un des week-end. Pour connaître les dates et manifester votre intérêt, vous pouvez nous contacter par mail ou par courrier postal (coordonnées en dernière page).

plus de pains, plus de brioches !

Dès mars 2017, l'activité de boulangerie s'est fortement diversifiée. Jusqu'en 2016, nous boulangions une trentaine de kilos de pain par semaine. Nous nous sommes organisés pour pouvoir produire une deuxième fournée dans la même journée (le vendredi).

Le pain doit être prêt le vendredi à 16h pour la vente à la ferme. C'est la donnée de base de l'organisation des fournées. Nous voulons conserver une fermentation des pâtes avant l'enfournement de six heures au minimum. C'est à la fois une nécessité pour le travail au levain naturel (c'est-à-dire sans aucun ajout de levure) et une manière de permettre aux arômes de mieux se développer.

Ainsi, les pâtes, de petit épeautre (engrain), de seigle, de seigle-sarrasin et de blé-seigle (campagne) sont-elles préparées le jeudi soir aux environs de 20 heures.

Elles démarrent leur fermentation dans la boulangerie à 20° C et passent ensuite la nuit au frais.

Deux fournées, deux boulangères

Deux personnes sont nécessaires pour assurer à la fois la chauffe du four (trois heures pour la première chauffe et une heure pour la chauffe suivante) et la préparation des pâtes, le façonnage des pains, etc. Nous boulangeons donc à deux, ce qui est aussi plus convivial...

Pain brioché et fougasse

Nous voulions utiliser la chaleur résiduelle du four après la dernière fournée. Lorsque la chauffe s'est déroulée correctement, le four est en effet encore à 200° C environ. Nous avons donc imaginé deux recettes qui tirent parti de cette chaleur: un pain brioché et une fougasse (forme de pizza sans fromage). Le pain brioché est fabriqué, comme nos autres pâtes, au levain naturel, ce qui est assez rare pour être remarqué.

Valoriser les céréales secondaires

Nous cultivons des céréales sur environ huit hectares en rotation. Chaque parcelle accueille deux ans de luzerne ou de prairie, un an de blé, un an de céréales secondaires (seigle, sarrasin, petit épeautre, maïs, blé de khorazan) ou d'oléagineux (colza, caméline). Cette rotation est nécessaire pour préserver la fertilité des sols à long terme, limiter les adventices et casser les cycles des maladies éventuelles.

Ainsi, la production de seigle, sarrasin, petit épeautre, maïs, blé de khorazan est liée à une nécessité agronomique. Nous avons souhaité valoriser ces céréales en boulangerie.

Nous fabriquons déjà du pain au petit épeautre, qui est très demandé, nous avons donc profité de la fournée

supplémentaire pour en proposer une plus grande quantité.

Nous avons ajouté à notre gamme un pain pur seigle. Sa particularité est que le levain constitue près de 80 % de la pâte. En outre, il est préparé avec de l'eau très chaude ce qui favorise son développement.

Nous proposons aussi une semaine sur deux un pain au seigle et au sarrasin. Nous proposons enfin un pain de campagne, moitié farine de seigle, moitié farine de blé et parfois du pain au maïs.

Des investissements matériels seront probablement effectués en 2018 pour rendre le travail de boulangerie plus ergonomique.





matériel acquis en 2017

TABLES À MARÉE. L'arrosage des plants de légumes est une activité qui demande beaucoup de temps et d'attention. Nous avons acquis en début d'année et mis en service au printemps des tables à marée, c'est-à-dire de longs bacs peu profonds dans lesquels on immerge les plateaux de plants. Ce matériel permet un arrosage plus ergonomique et de meilleure qualité.

BROSSE À BLÉ. La brosse à blé (ou brosse à grains) sert à débarrasser, avant mouture, les grains de la poussière qu'ils accumulent durant la moisson et le stockage, afin que cette poussière ne se retrouve pas dans la farine. Ce type de matériel existe, mais pour des volumes beaucoup plus importants que ceux que nous produisons. Un groupe de paysan.ne.s de la région, au sein duquel nous nous sommes impliqués, a souhaité construire une telle brosse dont les dimensions seraient adaptées à la meunerie à la ferme. Cette dynamique a été accompagnée par l'Atelier paysan, coopérative d'autoconstruction de matériel agricole et par l'ARDEAR Auvergne-Rhône-Alpes. Après une phase de prototypage collectif, les premières brosses de série ont été réalisées. Nous avons pu intégrer la notre dans le processus de meunerie dès le printemps 2017.

HERSE CANADIENNE, HERSE À BÊCHES ROULANTES. Nous sommes toujours à la recherche de machines qui nous permettent de réaliser une bonne préparation du sol pour les grandes cultures. Ces deux outils sont très simples : l'un consiste en de grandes dents montées sur ressort et l'autre en deux axes croisés sur lesquels tournent des étoiles métalliques. Ils servent au déchaumage, c'est-à-dire à la préparation du terrain entre la moisson et le semis.

SÉCHOIR À PLANTES. Nous avons eu l'opportunité d'acquérir d'occasion un séchoir à plantes. Il nous permettra de mieux conserver les herbes aromatiques que nous cultivons déjà et dont la production, à certaines périodes, excèdent les possibilités de vente en frais. En outre, nous mettrons en culture dès 2018, une plus grande quantité de plantes aromatiques et médicinales.

Comme nous l'annoncions dans la précédente édition de ces nouvelles, nous avons commencé à utiliser le TRIPTYQUE DE L'ATELIER PAYSAN pour la préparation des planches maraîchères (voir Nouvelles 2016). Ces trois outils auto-construits ont donné entière satisfaction pour cette première année.

Nous l'annoncions également l'an dernier, nous avons fait l'acquisition d'une CHAUDIÈRE À BÛCHES. D'une puissance de 40Kw, elle permet de chauffer l'ensemble des bâtiments existants ainsi que l'eau chaude sanitaire (ECS, en complément des panneaux solaires thermiques existants) et conviendra encore pour chauffer des extensions. L'ancienne installation à gaz a été désaffectée. La chaudière est en service depuis le mois de novembre 2017. Le réseau de chauffage et d'ECS inclut trois ballons tampons de 1'000 litres. Des réseaux de chauffage doivent encore être posés vers le bureau, le studio du rez-de-chaussée et la boulangerie.

Enfin, les fenêtres en simple vitrage du bâtiment d'habitation ont été remplacées par des FENÊTRES EN DOUBLE VITRAGE.

Comme nous l'expliquions l'an dernier, nous souhaitons en effet agir sur les deux fronts : développer l'autonomie énergétique et réduire la consommation. La première phase de ce projet (chaudière, double vitrage et isolation par le haut) a donc pu être réalisée en 2017.

chantiers et formations

2-7 JANVIER 2017. Chantier collectif de construction métallique. Construction de plusieurs machines de l'Atelier paysan avec des ami.e.s d'autres fermes de la région.

11-14 ET 21-24 JANVIER 2017. Nous assurons nous-mêmes l'entretien des véhicules agricoles ou non et des machines ce qui donne lieu à deux sessions de chantier de mécanique en hiver.

16-21 JANVIER 2017. Chantier forestier annuel. Les coupes se sont concentrées sur la parcelle de forêt (pas de coupe dans les haies ou en bord de fossé).

6-9 FÉVRIER 2017. Formation « Penser et structurer son action dans la complexité » avec l'association CREFAD à Lyon.

7-9 MARS 2017. Plantation d'arbres fruitiers. Chaque année le verger s'étend un peu plus. Treize arbres ont été plantés en 2017 : trois poiriers (hautes-tiges et mi-

tiges) ; six pommiers hautes-tiges et quatre noyers hautes-tiges de la variété Franquette.

17 MARS 2017. Formation à l'utilisation du cultibutte avec l'Atelier paysan (voir Nouvelles 2016).

5-7 AVRIL 2017. Stage de construction de la brosse à blé avec l'Atelier paysan (voir en page 4).

10-12 AVRIL 2017. Formation autour de la prise de décision collective avec l'Association Pivoine (Faux-la-Montagne).

25 AVRIL 2017. Étayage, réparation et isolation du four à pain. Le four, construit en 2013, présente des problèmes de statique : il bouge sur ses fondations. Des fentes importantes apparaissent qui doivent être colmatées. Nous essayons d'enrayer le phénomène, avec un succès limité jusqu'ici.

29 MAI AU 1ER JUIN 2017. Pose des enduits de corps dans la pièce en paille sous le hangar.

25 AOÛT 2017. Pose d'une cheminée dans la pièce en paille sous le hangar.

4-6 SEPTEMBRE 2017. Pose du double vitrage dans le bâtiment d'habitation.

SEPTEMBRE-OCTOBRE 2017. Installation de la chaudière à bûches (préparation de la chaufferie, pose d'une cheminée, installation de la chaudière et des ballons tampons).

OCTOBRE 2017. Isolation par le haut des pièces communes du bâtiment d'habitation. L'ancienne laine de roche, tassée et non-protégée, a été évacuée et remplacée par des bottes de paille, qui sont protégées par un plancher flottant en dalles OSB.

3-6 DÉCEMBRE 2017. Boucherie.



nouvelles maraîchères

Deux mille dix-sept a été la première année de mise en œuvre de la technique dite des planches permanentes (lire l'article à ce sujet dans Le nouvelles de l'an dernier). Les conditions météorologiques ont été très favorables pour ce début : un gel important étant intervenu en février 2017, les sols ont été plus faciles à travailler au printemps. Par la suite, le temps sec a favorisé le travail des sols en maraîchage, puisque l'arrosage est décidé en fonction des besoins (des plantes et des machines).

Le bilan de cette première année de travail avec les outils de l'Atelier paysan est donc positif. Il faudra maintenant voir comment cela se passe avec des conditions météo moins bonnes.

Le plan de culture – document qui récapitule quels légumes sont plantés quand et où – est de plus en plus systématique et reproductible d'une année sur l'autre. Nous connaissons mieux les parcelles et les conditions de culture à Marlioz. Cela permet de gagner du temps de planification et d'envisager

de pousser plus loin les essais d'engrais vert. En effet, en maîtrisant mieux l'occupation des différentes parcelles, il devient possible d'imaginer des cultures intermédiaires qui ne rendent pas plus difficile la mise en place des cultures principales.

Nous continuons à produire nos propres plants (en majeure partie), ce qui nous donne une plus grande liberté dans le choix des variétés cultivées. Rappelons que, dès la deuxième année de culture (2013), nous avons fait le choix de limiter le recours aux semences hybrides de première génération – qui sont très présentes en maraîchage, y compris en Agriculture Biologique.

Au chapitre des semences, nous sommes toujours engagés dans la Maison de la semence de Haute-Savoie ce qui nous permet de nous former et d'échanger des semences avec d'autres jardinier.e.s. En 2017, nous avons produit, parmi d'autres, des semences d'aubergine Longue violette, de courge Blue ballet ou encore de poivron Corne di bue giallo.

Les conditions météorologiques (fin de saison très sèche) ont permis de se passer complètement de traitement au cuivre sur les oignons ou les pommes de terre. Les seuls traitements effectués cette année ont été des pulvérisations de *Bacillus Thuringiensis* contre les doryphores sur les pommes de terre.

Les cultures à cycle long (pommes de terre, carottes, panais, céleris, oignons, courges) ont bien profité de la chaleur et leur récolte s'est trouvée fortement facilitée par la sécheresse de la fin de la saison. Les rendements ont été importants ce qui nous a conduit à chercher des voies d'écoulement en plus de nos marchés habituels. Nous avons bénéficié de conditions commerciales très acceptables soit auprès du réseau Biocoop, soit dans un magasin de producteurs de la région, soit encore auprès de collectifs amis.

En somme, l'année maraîchère 2017 a été bonne et nous espérons bien que cela continue en 2018 !





projets d'aménagement

Deux grands projets d'aménagement devraient démarrer en 2018.

D'une part, nous souhaitons augmenter la surface d'habitation en construisant trois chambres au premier étage du grand corps de ferme (aile Ouest). D'autre part, nous voulons déplacer les installations de tri, nettoyage, stockage des céréales, la meunerie et peut-être la boulangerie sous le hangar agricole.

AMÉNAGEMENT D'ESPACES D'HABITATION. En 2012, nous avons construit un studio indépendant au rez-de-chaussée de l'aile Ouest du grand corps de ferme. Le projet était alors de construire également un premier étage. Nous n'avons pas obtenu l'autorisation administrative et n'aurions de toute manière pas eu le temps de réaliser ce chantier.

Nous avons repris et légèrement modifié les plans de 2012 et souhaitons donc

ouvrir trois chambres au premier étage avec une circulation en coursive vers l'actuelle cuisine et salle commune (aile Est). Ces travaux d'aménagement répondent à la nécessité de loger les membres plus nombreux du collectif ainsi que les personnes de passages (stagiaires, ami.e.s).

Cet étage supplémentaire sera réalisé selon la technique de l'ossature bois. La maçonnerie existante ne sera donc pas touchée, à l'exception de trois ouvertures en façade (Sud et Ouest). Si l'autorisation administrative est obtenue, nous espérons pouvoir terminer ces travaux durant l'hiver 2018-2019.

DÉPLACEMENT DE L'ATELIER CÉRÉALES. La disposition actuelle de espaces de stockage des céréales et de la meunerie ne permet pas de tirer parti de la gravité. Ces espaces sont en effet disposés dans l'ancienne écurie qui n'a pas d'étage.

Dans le même temps, le hangar agricole a une hauteur sous faite de près de 9 mètres alors que nous n'utilisons que la surface au sol pour ranger des machines.

Il nous a donc semblé judicieux de tirer profit de cette hauteur inutilisée pour faciliter le transport du grain vers les machines de tri et de nettoyage et enfin vers le moulin. Il s'agira dans un premier temps de construire une sorte de mezzanine. Ensuite, nous pourrons aménager des silos et des espaces pour les différentes machines de tri et de nettoyage du grain. Les délais de réalisation dépendront de l'avancement du premier chantier (habitation) et des possibilités de financement.

Un très grand merci à Ida, Eddy, Emma, Matthieu, Marina, José, Mara, Chloé et Noé. Merci à Johann, Thomas et Alice, les stagiaires. Merci à Jiahyun, Sandra, Jessica, Clément et Audrey, les woofeur.e.s. Un grand merci à Jérôme pour les menuiseries variées et à Cora et Bertrand qui ont inventé l'eau chaude. Une grand merci aussi à Nicolas P. pour les outils, les coups de mains, les conseils et à Nicolas B. pour le schnapps. Merci à toutes celles et ceux de la Pigne pour les chantiers, aux participant.es aux chantiers de récoltes (merci spécial à Béa !). Merci à toutes celles et ceux qui ont œuvré sous la pluie et dans la boue pour la journée ferme ouverte. Merci à Cécile pour les portraits cochons; à Irène et Enora pour la sérico aquatique et encore à Enora pour les tomates; à Jeanne pour la remise en forme. Un merci particulier et permanent à Betty, Isaline, Lolo, Cora, Patrick, Sinalco, Séléna, Ignace & Marine, Tibo, Catalina. Merci aussi à Laurent, Alfi, Antoine et Julien. Bienvenue à Bélisaire et à ses compagnons et compagnes à venir. Merci à François, Juliette, Zoé et ses potes, Mathilde, Livio et tou.tes les habitué.e.s de la boucherie: Jessica et Marine, on attend le film. Un merci spécial à Margrit et Edith. Merci à Charlélie, notre meilleur stagiaire et à Yvan notre charpentier volage; aux brasseur.es pour les bières et les 19,50 euros.

LÉGENDES DES PHOTOS: corps de ferme vu de l'Ouest, travaux dans la chaufferie, vue de la retenue collinaire, deux cochons femelles de race Duroc x Husummer, pose de la cheminée du chauffage central, vue du canal d'arrivée de la retenue collinaire, serres tunnel avec mesclun d'hiver, chantier métal 2018.

Les Nouvelles de la ferme sont toujours mises en page avec Scribus, retouche photo avec Gimp et impression à l'Atelier Rouge 100 à Frangy (74) sur papier . On a utilisé **Alte Haas Grotesk** et **Linux Libertine**. L'éditeur est l'Association Turricules - 320 route de l'Église - 74270 Marlioz - turricules@lelomblic.org

