



**L'AVIS de Muttersholtz – Janvier 2021 –
Dossier : L'agriculture à Muttersholtz
Entretien avec Marlyse Defrance et Jean-Paul Peter**

- Pouvez-vous vous présenter ? (âge, parcours de formation et professionnel, motivations à choisir ce métier.)

« Nous sommes les exploitants de la Ferme Peter à Rathsamhausen. Nous sommes associés avec notre sœur Monique. »

Marlyse « J'ai obtenu mon baccalauréat en 1983. Adolescente, je me suis lancée le défi de faire vivre la ferme familiale. J'ai pris le statut d'exploitant au GAEC PETER en 1991. »

Jean-Paul « En 1995, je me suis associé au GAEC PETER, en étant titulaire du BPA en agriculture biodynamique et d'un CAP. J'ai été solidaire de mes sœurs. Monique est toujours présente à la ferme. Elle est persuadée qu'on n'y arrivera pas sans elle (sourires de Jean-Paul et Marlyse).

Aujourd'hui, la structure juridique est l'EARL PETER »

- Quelles sont les grandes caractéristiques de votre exploitation (surface, cultures, productions, nombre de personnes travaillant sur l'exploitation, ...)
?



« Nous nous sommes spécialisés dans la culture des fruits et légumes. La moitié des 57 hectares de la surface agricole est en prairies naturelles. Nous cultivons des céréales sur 16 hectares ensemencés avec nos propres graines. Notre production maraîchère s'étend sur une dizaine d'hectares dont 36 ares sous tunnel froid. Cette acquisition nous a permis d'agrandir les saisons. Nous sommes prêts plus tôt au printemps et nous cultivons certains légumes en hiver comme la mâche. Nous élevons

également un troupeau de vaches de race Simmental, élevées de mères en filles (une trentaine environ).



La production ne représente qu'une partie de notre activité. Nous transformons une partie des récoltes comme nos céréales (blé, épeautre et seigle). Elles sont moulues dans nos deux moulins à meule de pierre et la farine est vendue au magasin. Elle rentre aussi dans la composition de nos pains préparés et cuits sur place.

Il y a une dizaine d'années, nous avons fait installer des panneaux photovoltaïques sur un hangar agricole.

Depuis quelques années, Nathalie (épouse de Jean-Paul) est venue renforcer l'entreprise familiale. Elle s'est spécialisée dans la transformation des fruits et légumes en soupes, coulis, confitures, pestos, sirop et tartes. Nous valorisons nos produits en les vendant en circuit court sur les marchés de Munster et de Strasbourg depuis 1975 mais aussi au magasin de la ferme depuis 20 ans. Nous fournissons aussi quelques restaurateurs. La diversification de nos activités (production, transformation et commercialisation) fait de notre ferme d'une soixantaine d'hectares un réel vivier d'emplois, avec la rémunération de 14 personnes. »

- Quel est votre type/mode d'exploitation ? Qu'est-ce qui vous a poussé à faire ce choix ?

« En 1970, l'exploitation vivait sur 35 hectares de polyculture avec 70 animaux. On disait à notre père « soit tu vois plus grand, soit tu te spécialises, soit tu te tournes vers le bio, c'est mieux rémunéré ». A la même période, notre papa a eu des problèmes de santé. Eclairé sur les risques liés à l'usage des pesticides, il s'est tourné vers la méthode Boucher-Lemaire qui milite, depuis les années 60, pour une agriculture naturelle excluant tout produit chimique pour le bien de la terre et la santé des hommes. On a réduit le nombre d'animaux. En 1976, nous avons relevé le défi de nous lancer dans l'agriculture biodynamique qui propose de nouvelles pratiques pour vivifier et soigner le sol, les plantes, les animaux et les hommes. Cette agriculture s'appuie aussi sur les forces cosmiques (planètes, cycle lunaire et soleil) bénéfiques pour les plantes mais également sur des préparations destinées à régénérer et renforcer la terre pour les plantations de betteraves, de céréales, la luzerne et le fourrage.

Nos vaches jouent un rôle essentiel dans notre exploitation. Elles valorisent nos prairies. Elles apportent une fumure de grande qualité. C'est un apport essentiel pour le maintien de la fertilité des sols. »

- Quelles perspectives d'évolution envisagez-vous pour votre exploitation ?

« Aujourd'hui, nous sommes trois associés avec un même fonctionnement depuis plus de vingt ans. Dans quelques années, Alexandre (fils de Jean-Paul et Nathalie) viendra en force sur l'exploitation. Il est élève au lycée agricole d'Obernai et il est déjà très impliqué dans la ferme. Nous avons l'expérience et le recul dans notre système de fonctionnement (diversité des ateliers, transformation, vente directe). Nous voyons l'avenir de notre ferme sereinement. Très prochainement, nous allons repenser notre magasin de vente et aménager un parking pour notre clientèle qui vient principalement des villages alentours. Certains parcourent 60 à 80 kilomètres et ne viennent qu'une fois tous les 15 jours. »

- Comment voyez-vous l'avenir de la profession agricole ?

« Nos parents vivaient de la valeur des choses, de leur travail. Le prix de vente d'une bête est équivalent aujourd'hui à celui d'il y a 40-50 ans. De nos jours, l'agriculteur vit grâce aux primes et l'agriculture suit le chemin des subventions. Ce sont elles qui déterminent votre type d'agriculture. Les exploitations sont de plus en plus industrialisées. En même temps, la chambre d'Agriculture incite les jeunes à se tourner vers le bio, le local. C'est la société qui décidera par ses choix de consommation. En attendant, nous existons et cultivons la terre dans le sens noble du terme. »

Photos : Jean-Marie Defrance