

## AGRICULTURE

# La ferme de l'institut Saint-André à Cernay passe de solitaire à solidaire

Gérés par l'association Adèle de Glaubitz, les 126 hectares de la ferme de l'institut Saint-André, établissement accueillant des personnes en situation de handicap à Cernay, vont être exploités par un collectif de huit agriculteurs.

À Saint-André, la ferme a toujours fait partie du paysage de l'institut. Propriété de la Congrégation des sœurs de la croix, sa gestion en revient à l'association Adèle de Glaubitz, laquelle en avait confié l'exploitation à un cultivateur de céréales. Des décennies de monoculture conventionnelle plus tard, l'association a fini par dresser le constat d'un modèle à bout de souffle, économiquement décevant et pauvre en termes agronomiques.

Un projet de mutation du domaine a vu le jour à partir de 2018. Pour réussir la conversion de ses terres à l'agriculture biologique, l'institut Saint-André s'est entouré de plusieurs partenaires : Terre de liens Alsace, association pour la préservation des terres agricoles ; Bio en Grand Est, association de producteurs bio ; la Brique 48, tiers lieu alimentaire et social à Mulhouse.

## Un modèle à inventer

Ce collectif a relevé le défi consistant à inventer un modèle humainement compatible avec les attentes de l'association Adèle de Glaubitz, économiquement



Les 126 hectares du domaine de Saint-André vont être exploités par un collectif de huit fermiers. DR

viable et adapté à la pauvreté d'un sol dédié à la culture du maïs pendant plus d'un demi-siècle. Diagnostics, projections, visites de fermes innovantes et contraintes techniques ont émaillé le travail de réflexion engagé par le comité de pilotage. Ce dernier a fini par arrêter un projet de diversification des cultures.

En 2020 a été lancé un appel à manifestation d'intérêt auprès de fermiers en activité mais également à destination de candidats à l'installation. Ils ont été plus d'une quarantaine à faire part de leur intérêt pour ce projet innovant à la fois agronomique, social et collectif. En se basant sur des critères de coopération et

de complémentarité, le comité de pilotage a finalement retenu huit fermiers (lire encadré), agriculteurs, maraîchers, producteurs de plantes aromatiques ou éleveurs, en création ou en confortation d'activité.

## Mosaïque agricole

De cette mosaïque agricole devra naître une mutualisation des moyens matériels, mais aussi de la main-d'œuvre nécessaire à la production et à la vente en circuits courts, l'institut se positionnant comme premier consommateur avec ses 1 000 repas quotidiens cuisinés sur place. Le retour de la biodiversité à la ferme de Saint-André sera aussi

marqué par le recours à l'agroforesterie, grâce à un programme de plantation de huit kilomètres de haies et d'arbres. Solidaire, la ferme de Saint-André le sera également avec ses 500 résidents en proposant un environnement plus stimulant et vivant.

Le collectif de fermiers s'est par ailleurs engagé à redonner du lien avec la population de l'institut en la sollicitant tant pour la production que pour la vente, la ferme devenant à la fois support pédagogique et créateur de nouvelles activités éducatives. Symboliquement, le projet est sorti de terre à la faveur de la signature du bail collectif liant les huit fermiers et l'institut Saint-André.

Frédéric STENGER

## Les huit fermiers

- **Jérémy Ditner**, agriculteur bio à Ammertzwiler : céréales et oléoprotéagineux (dont céréales anciennes), légumes plein champs, en rotation avec des prairies temporaires.
- **Steve Ginot**, éleveur de brebis en bio à La Chapelle-sous-Rougemont : élevage d'un groupe de 250 brebis en production de viande d'agneaux, valorisée en boucherie traditionnelle locale.
- **Eric Granveaux**, installation en confortation de la ferme familiale bio située à Berrwiller : élevage d'un troupeau de vaches de race vosgienne en production viande, maraîchage diversifié et poules pondeuses.
- **Baptiste Jenn**, éleveur et gérant de la ferme-auberge les Buissonnets à Bourbach-le-Haut : production de fourrages pour garantir l'autonomie fourragère de la ferme.
- **Benjamin Ludwig**, éleveur et producteur de fromages de brebis bio à la ferme à Goldbach-Altenbach : production de fourrages pour garantir l'autonomie fourragère de la ferme.
- **Olivier Rominger**, éleveur et producteur de fromages de chèvres bio à la ferme Cabrio'lait de Mollau : production de fourrages pour garantir l'autonomie fourragère de la ferme.
- **Jean-Luc Reitzer**, producteur de plantes aromatiques et médicinales bio à l'Herbier des Montagnes à Masevaux-Niederbruck : confortation et renforcement des productions de petits fruits et plantes aromatiques bio, compte tenu de la demande croissante.
- **Xavier Thomas et Myriam Francescon**, création d'un atelier maraîchage diversifié, poules pondeuses et poulets de chair en bio : création d'entreprise basée à 100 % à la ferme Saint-André à Cernay avec valorisation des productions au magasin de la ferme et en très grande proximité.

