

Famille Langerhorst : 30 ans d'agriculture végétalienne

J'arrive à Gugerling (Waizenkirchen) au Nord-Est de l'Autriche. En bordure de la route, l'enseigne « Mischkultur – Langerhorst ». C'est bien ici. Plusieurs arbres, une petite clôture de bois et un sentier qui nous mène 200 mètres plus loin à la demeure ensoleillée des propriétaires. Des pommiers, des cerisiers, des noisetiers. Groseilles, mûres, cassis, framboises, bleuet, fraises. De ce lieu émane couleurs, odeurs et saveurs. Ma venue ici était planifiée de longue date. Connus et reconnus par tous au sein du réseau germanophone BioVegan, Margarete et Jakobus Langerhorst cultivent leur ferme de 3,5 ha sans produits chimiques, sans fumiers et sans machinerie depuis 1974.

*Par Stéphane Groleau**

Des pionniers...

Jakobus est Hollandais. Margarete est Autrichienne. Chacun ayant suivi une formation en agriculture, ils se rencontrent alors qu'ils acquièrent de l'expérience sur une entreprise agricole allemande biodynamique. Ils s'établirent d'abord sur une ferme afin de produire lait et fromage de chèvre. Toutefois, trouvant pénible de devoir tuer une de leurs chèvres afin de se nourrir, ils décident de devenir végétarien.

Début 70, avec la venue de leur premier bébé, Margarete prend conscience du lien entre la mère et l'enfant. Réalisant que le lait ne sert pas à nourrir des adultes, mais les nouveaux-nés, elle remet à nouveau en question son alimentation et s'oriente désormais vers le végétalisme.

Lorsqu'en 1973 Jakobus et Margarete déménagent en Autriche sur l'entreprise actuelle, ils s'orientent vers les arbres fruitiers et à noix, petits fruits, légumes et herbes. À cette époque, tout n'était que prairie. Cents pommiers plus tard, on retrouve une dizaine de parcelles de légumes, d'herbes et de fleurs entourées de haies, de buissons et d'arbres. De toute façon, l'espace aurait été trop petit pour à la fois viser l'autosuffisance et alimenter des animaux.

Mischkultur

Les Langerhorst s'inspire de la méthode de culture mixte apprise en 1971 de Gertrud Franck. L'idée consiste à accroître la diversité des plantes afin de créer un environnement propice aux prédateurs naturels. Rendent obsolète l'utilisation de substances ou d'agents de lutte biologique. Ainsi, ma première surprise fut sonore, soit le bourdonnement enthousiaste de la myriade d'insectes pollinisateurs.

Chacune des parcelles a environ 150 m² et se composent d'un rang de légumes alternant tous les 20 cm. L'alternance se fait aussi au niveau de la famille de légume. De plus, tous les 3 rangs, un passage de 20 cm de large est réservé afin de se déplacer et d'accéder aux légumes. Ce trèfle protège contre la compaction du sol et sert d'engrais vert. Par exemple :

- Passage de trèfle blanc sur 20 cm de large = Légumineuse
- Un rang de carottes = Ombellifère
- Un rang de d'oignons verts = Liliacée
- Un rang de laitues pommées (suivi de choux Chinois = Crucifère) = Composée
- Passage sur trèfle blanc = Légumineuse
- Un rang de panais = Ombellifère
- Un rang de chou-raves = Crucifère
- Un rang de céleri (suivi de laitue = Composée) = Ombellifère
- Passage sur trèfle blanc = Légumineuse

De telles séries peuvent se répéter indéfiniment. L'année suivante, chaque rang de légume est décalé de 20 cm vers le bas. En pratique, les jardins Langerhorst sont parsemés d'herbes repoussant naturellement : bourrache, camomille, aneth, galinsoga, calendula, etc. Plusieurs sont utilisés lors des



repas, en salade ou en purée, d'autres apportent des fleurs éventuellement récoltées, séchées et utilisées en tisane.



Outre la diversité des cultures, l'attention des producteurs pour le sol se traduit par l'absence de labour et l'utilisation généralisée de paillis végétaux. Le travail du sol est réduit au minimum, ameublissant seulement les premiers centimètre à l'aide d'une houe, un seul rang de légumes à la fois, et immédiatement replanté en autre chose. Pour eux, le sol doit donc rester couvert. Lorsqu'un rang est vide ou les plants trop espacés, un paillis végétal de gazons frais sera appliqué. Une sorte de pansement pour la Terre. De cette façon, l'humidité du sol est conservée, les vers de terre sont alimentés, le sol est protégé de l'impact de la pluie, et en cadeau, cela apporte des nutriments aux plantes!

L'apport du paillis commence au printemps. Dès que possible, les passages de trèfle sont ensemencés et un semis d'épinard est réalisé entre chacun des futurs rangs de légume. Puis après la transplantation ou le semis des légumes, les épinards deviennent menaçants, alors ceux-ci seront coupés et laissés en surface. Ensuite, un fois par mois, un désherbage se réalise, accompagné de la coupe du trèfle. Le tout sert également de paillis. En août et septembre, les rangs libérés recevront des engrais de moutarde, trèfle incarnat ou de vesse. C'est également le meilleur moment pour épandre un peu de compost.

Il est intéressant de constater que ces principes de cultures mixtes ressemblent beaucoup à la méthode des jardins synergétiques développée par la Française Emilia Hazelip. Cette dernière pousse toutefois un peu plus loin, évitant tout travail du sol, et même l'utilisation de compost. De plus, Emilia Hazelip préconise les plates-bandes permanentes de manière à réserver cette superficie aux plantes et éliminer tout piétinement.

Producteur d'humus

Jakobus aime la compagnie des êtres à grandes branches. Équipé d'une grande faux, il aménage le boisée et les vergers. On pourrait aussi parler de « fauchage-sélectif », puisqu'ici et là, plants de lupin, fleurs de « medisus » et talles d'achillée mille-feuilles, sont épargnés. À l'occasion, il sort une hache ou une scie afin de libérer un arbre trop ombrageant.



Regardant autour, on remarque aussi les nombreux tas de compost. Il en a fait sa spécialité. Avec les années, il a développé trois types de compost. Le « compost de boisée » se fait à partir des matériaux issus de l'entretien du boisée et du verger. Il se compose d'abord d'une couche d'environ 50 cm de branche et d'arbrisseaux de faible diamètre (< 3 cm). Ainsi pas besoin de retourner le compost puisque cette couche de branchage entremêlé permet l'aération du tas. Puis, vient une bonne couche de plantes sauvages poussant sous couvert végétal ou en bordure (ortie, jeune framboisiers, plantes grimpantes). Ces plantes sont prolifique et contiennent également une grande quantité de minéraux. Jakobus saupoudre ensuite de poudre de basalt et d'argile ainsi que plusieurs pelleté de bonne terre afin, d'après son expérience, de « retenir les minéraux ». Puis le tas est recouvert d'herbe. Cinq ans s'écouleront avant l'utilisation de ce compost au pied des arbres fruitiers et petits fruits. Pendant les trois premières années, une à deux couches de plantes sauvages seront ajoutées.

Le « compost de cuisine » est similaire, avec toutefois l'utilisation supplémentaire des résidus de cuisine à la couche de plantes sauvages. De plus, après seulement deux ans, ce compost sera tamisé et utilisé lors de la transplantation de plantes exigeantes et surtout, comme seul ingrédient du terreau à semis.

Quant au « compost de toilette », il se compose d'un mélange d'excréments et de feuilles d'arbres semi-décomposées. Laisse en tas pendant au moins six ans, il sera finalement épandu dans le boisée.

Autonomie

Dès leur arrivée sur cette ferme, ils optèrent pour un système de paniers de légumes particulier. En début d'année, Margarete produit une liste de prix des produits éventuellement disponibles et la distribue à ses clients. Puis, chaque semaine, ceux-ci ont la possibilité de commander ce qu'ils désirent ou bien de donner un montant fixe laissant l'entreprise remplir la boîte à leur guise. La majorité des boîtes sont envoyées par la poste, les autres étant collectées directement à la ferme. La particularité est qu'ils se limitent à une dizaine de client, la moyenne des achats pour chacun étant néanmoins de 45\$ par semaine.

Cela est suffisant. D'ailleurs ils ont ainsi élevé cinq enfants. Le succès repose sur la grande diversité des produits offerts (particulièrement les fruits). Néanmoins, le plus décisif vient des faibles charges associées à cette entreprise. Les principaux coûts étant l'achat des semences (légumes et engrais verts), l'achat d'amendements (basalt et argile) puis les dépenses de bureaux. L'absence de machinerie est capitale, éliminant les frais d'entretien, d'essence et les investissements. Bref, aucune dette. Encourageant pour la relève agricole.

Outre les paniers, ils accueillent aussi nombre de visiteurs, chacun d'eux a publié un livre décrit leurs méthodes, et régulièrement, ils font des conférences et rédigent des articles de revue. Malheureusement, le charge de travail reste élevée. Le terrain s'avère grand et beaucoup de compost est préparé. Ils ne comptent pas vraiment les heures puisqu'ils se plaisent à entretenir la vie aux jardins.

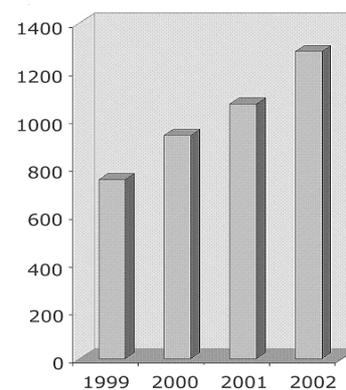
Et les autres...

J'eux aussi l'occasion de visiter deux autres producteurs biologiques végétaliens. Helmut Butolen fut ma plus grande surprise. Sur seulement 1,7 ha de terrain, il entretient un réseau de cinquante paniers chaque semaine. Le sol ne reçoit pas autant de soins, mais bien qu'il fasse presque tout lui-même, le rythme de travail beaucoup est plus relax, réservant également son samedi à la livraison individuelle des paniers et le dimanche à la méditation. 4000 m² sont réservés aux cultures de légumes, chaque variété remplissant quelques rangs les uns à côté des autres. Aucun labour depuis 15 ans, seulement un petit binage de surface. Un paillis d'herbe fraîche (gazon ou prairie) est aussi appliqué. Enfin, cinq efficaces polytunnels fait maison complète l'entreprise.

Quant à Hubert Burgstaller, producteur céréalier provenant d'une famille d'agriculteurs, le tracteur est l'allier principal. Sur une rotation de sept ans, il cultive épeautre, orge, avoine, seigle, soja, carotte, betterave et céleri-rave. Sa fertilisation repose simplement sur les engrais verts, soit du trèfle, de la luzerne ou du lupin. Il possède également une centaine de pommiers qu'il fertilise avec un compost végétal. Celui-ci se compose de foin laissé en tas pendant deux ans.

Réseau d'agriculture végétalienne en Autriche

Le Réseau BioVegaN a été co-fondé en 1999 par l'Autrichien Ronny Wytek. Basé à Vienne, il offre à ses 300 membres un centre de documentation et publie le magazine Regenwurm deux fois l'an. En 2002, l'Autriche comptait près de 1300 entreprises agricoles biologiques cultivant sans apport animal. www.biovegan.org



Nombre de fermes biologiques végétaliennes en Autriche.

Source : BioVegaN

* Après trois ans d'études en agriculture biologique au Cégep de Victoriaville, Stéphane a parcouru l'Europe afin de visiter des fermes, entreprises et communautés intéressées par l'agriculture végétalienne. Pour le rejoindre, vegeculture@yahoo.ca