

# LES TEMOIGNAGES

DYNAMIQUES PAYSANNES



Philippe Descottes, Baies Sauvages et Cie

“ NOUS AVONS  
VRAIMENT  
TROUVÉ NOTRE  
PLACE  
DANS LE MILIEU  
AGRICOLE ”

Après un parcours professionnel de 30 ans dans l'insertion, Philippe Descottes et Catherine Gaillard se sont reconvertis dans l'agriculture et l'accueil. Aujourd'hui, ils cueillent et transforment des plantes sauvages et accueillent des enfants qui présentent des troubles du comportement. Installée en 2014, la ferme Baies sauvages et Cie est aujourd'hui située à Mernel, au sud de Rennes.

## LA CUEILLETTE, POUR LES VALEURS

En 2013, à 50 ans, après 30 ans en milieu associatif, des ruptures professionnelles incitent Philippe et Catherine à réfléchir à un projet en accord avec leurs valeurs. Ils choisissent la transformation de plantes sauvages : ils l'ont expérimentée techniquement, cela leur plaît et ils se sentent compétents. Et la ressource locale est là, abondante et non menacée. Tout fait sens pour eux ! L'accueil social, en 2016, fera le lien avec leurs racines professionnelles.

## DE SALARIÉ A AGRICULTEUR... EN PASSANT PAR L'ARTISANAT

Au démarrage, Philippe a un statut d'artisan transformateur au sein d'une entreprise individuelle. Mais son intuition lui souffle qu'il relève d'un régime agricole. Après un long parcours, le couple crée en 2017 une entreprise agricole qui regroupe deux dimensions qui leur sont chères : le collectif (aujourd'hui 10 associés) et le statut agricole. Et en 2020, après trois déménagements qui sont autant de recommencements, ils se considèrent encore en phase d'installation...

« Au début, je ne pensais pas au statut agricole. Pour moi, ça représentait beaucoup de temps, d'argent, et des compétences

à acquérir. Le temps nous était compté, nous avions plus de 50 ans, pas d'animaux ni de cultures. Avec « idée au projet », nous avons compris que notre place était dans l'agriculture. »

## COMPÉTENCE ET CONFIANCE EN SOI

Philippe et Catherine ont suivi plusieurs formations : globales - bilan de compétence (Philippe) en 2013 et « De l'idée au projet » (ensemble) en 2014-15 - ou techniques - création d'entreprise à l'Institut de gestion de Rennes (Philippe) et la transformation de plantes (Catherine). C'est pourtant avant tout le volet humain qu'ils mettent en avant.

« Le bilan de compétence, et en particulier la conseillère qui m'a soutenu, encouragé et a eu confiance en moi et mon projet ont été déterminants pour me conforter et aller jusqu'au bout. »

## « IDÉE AU PROJET », DES BÉNÉFICES AU QUOTIDIEN

Cette formation de 10 jours s'adresse aux personnes qui souhaitent passer de l'idée... au projet, pour une activité agricole ou d'accueil.

Licencié avant Catherine, Philippe avait un temps d'avance dans le projet. La formation

leur a permis d'avancer sur un pied d'égalité, d'acquérir une culture commune, de prendre et se donner le temps de réfléchir ensemble à l'évolution de leur activité.



« Les bénéfices d'idée au projet, je les constate tous les jours ! d'abord le réseau, avec les stagiaires et les paysans que nous avons rencontrés tout au long de la formation. Nous avons vraiment trouvé notre place dans le milieu agricole. Et c'est aussi la découverte de l'accueil social avec Accueil Paysan. ça a pris tellement de sens, cela fait le lien avec notre activité d'avant ! »

## RYTHME DE TRAVAIL : PEU DE PÉRIODES CREUSES

Du fait des déménagements successifs et de l'arrivée récente sur le lieu définitif, il n'y a pas encore vraiment eu de période creuse. L'année est rythmée par les cueillettes de février à septembre (de la sève de bouleau aux baies de mûres). La période de cueillette est intense mais non continue. En fin d'année ont lieu les marchés de Noël, période très intense. La transformation a lieu toute l'année. En janvier, c'est le temps des bilans sur ce qui a fonctionné, les points à améliorer.

*Le temps de travail est vraiment difficile à évaluer. Nous essayons de trouver un équilibre vie professionnelle / vie personnelle. Nous prenons quelques jours début juillet et fin août mais jamais plus d'une semaine. Comme nous nous remettons en cause perpétuellement, nous avons toujours des chantiers en réflexion ou en cours ! »*

## COMMERCIALISATION ET REVENUS

- Vente directe : marchés, marchés de producteurs, foires bio, Le Goût d'Ici (groupement de producteurs pour la vente en ligne),
- Vente à la ferme / circuits courts : Biocoop, La boutique de la Troitinais

Catherine et Philippe ne prélèvent pas de revenu mais les charges sont payées.

**NOUS AVONS TOUJOURS DES CHANTIERS EN RÉFLEXION OU EN COURS !**

## COMPÉTENCES : POLYVALENCE ET COMPLÉMENTARITÉ

Il faut être polyvalent ! Des compétences en transformation sont essentielles car c'est le cœur du métier. C'est un vrai plus d'avoir aussi quelques compétences techniques en bâtiment et bricolage, car cela sert régulièrement. Et enfin il faut des compétences en communication.

Philippe et Catherine arrivent à être complémentaires. Et ils n'hésitent pas non plus à aller chercher les compétences là où elles sont.

*Ce que je préfère, c'est cueillir. On ne le fait que lorsqu'il fait beau, ou au moins pas de pluie. J'aime ce contact avec la nature. Ce que j'aime le moins, ce sont les démarches de commercialisation. Trouver de nouveaux débouchés... c'est moins ma tasse de thé mais en même temps, il faut quand même passer par là ! »*

Propos de Philippe Descottes, recueillis par Céline Warnery. Accueil Paysan 35



## EN 2020, LA FERME EN CHIFFRES

2

### STRUCTURES JURIDIQUES

1 exploitation agricole à responsabilité limitée : 2 co-gérants (Philippe et Catherine) et 8 associés | 1 société civile immobilière (achat des bâtiments) avec 130 sociétaires

2

### SIGNES DE QUALITÉ

1 label agriculture bio | 1 certification Accueil Paysan en produits paysans et accueil social

20

### SITES DE CUEILLETTE

à moins de 20 km du siège. Principales espèces cueillies : sureau (fleurs et baies), frêne, orties, sève de bouleau.

15 000

### BOUTELLES ET POTS

objectif 2020, dont 10000 L de boissons fermentées et 5000 pots de confitures, sirops, confits...

1

enfant accueilli 1/2 journée par semaine en hiver