

# Une agricultrice fête cinquante ans de bio... et lance un cri d'alerte

🕒 4 min • [Linda Douifi, l.douifi@sudouest.fr](mailto:l.douifi@sudouest.fr)



Malgré son épuisement, Aude Richard veut encore y croire et trouver une solution pour faire vivre sa ferme. L. D.

**Ce samedi 28 juin, la ferme Fourton La Garenne célèbre cinquante ans sans intrants. Au menu : marché paysan, table ronde et moments conviviaux mais aussi un appel à l'entraide**

**C**e samedi 28 juin à Nérigean, la ferme Fourton La Garenne, d'Aude Richard, organise un grand marché paysan pour fêter un anniversaire pas comme les autres : les 50 ans de bio sur les terres familiales. Un demi-siècle d'agriculture biologique, commencé bien avant que cela ne devienne tendance. Mais cette journée festive, rassemblant une vingtaine de producteurs et d'artisans locaux, est aussi l'occasion de mettre en lumière les difficultés actuelles du métier... et surtout, de lancer un appel à l'entraide et à l'imagination collective pour préserver l'avenir de cette exploitation historique.

---

**« Il faut trouver de nouvelles manières de faire, plus collectives, plus solidaires »**

---

## **Une pionnière**

L'histoire commence dans les années 1940, quand l'arrière-grand-père d'Aude achète le domaine pour y cultiver la vigne. Mais c'est dans les années 1970 que tout bascule : son père, Bernard, de retour du service militaire, intègre le domaine et impose un virage radical à son propre père. « OK pour travailler ensemble, mais à condition qu'on passe en bio », raconte Aude. Un choix alors marginal, voire moqué par les voisins, mais motivé par des raisons concrètes : les produits chimiques utilisés pour traiter les vignes faisaient tousser, irriter,

inquiéter.

Dès 1974, la ferme passe donc en bio. Bernard Richard introduit aussi une activité de maraîchage. Côté vin, faute de reconnaissance à la cave coopérative, les nectars bios ne sont pas valorisés. « Mon grand-père et mon père faisaient du bio pour rien. » Ce qui poussera l'exploitation à vinifier ses propres bouteilles et les vendre en direct, à partir des années 1990. Aude, elle, s'installe officiellement en 2003. Convaincue que la monoculture est une impasse, elle relance le maraîchage arrêté depuis quelques années et convertit le vignoble en biodynamie. « Mon père m'a transmis cette vision, et les voyages que j'ai faits à l'étranger m'ont confortée dans l'idée qu'on ne pouvait pas continuer dans un modèle industriel. »

## **Une transition douloureuse**

25 hectares de vignes dans les années 1970, 18 en 2003, 7 en 2012... Ces convictions n'épargnent pas les difficultés. En 2023, Aude prend une décision lourde : arrêter définitivement la vigne. « J'ai mis six mois à trancher. J'étais épuisée. À deux, avec mon frère salarié, on n'y arrivait plus. Le travail, le climat, la vente... Tout était trop. » Aujourd'hui, elle cultive seule 0,7 hectare de légumes, dont 3 000 m<sup>2</sup> sous serre, vendus en Amap ou via des circuits courts locaux comme Biotimarrons à Targon.

Le changement est aussi économique. L'effondrement du marché du bio, la montée en puissance de grosses structures moins-disantes sur les prix, les pertes de clients lors du Covid... Aude n'a pas pu tout affronter. Elle a encore 50 000 bouteilles de vin biodynamique en stock. « Je n'ai plus l'énergie d'aller vendre. Je garde espoir de trouver un débouché, mais seule, c'est compliqué. » Une tension financière qui l'oblige à licencier son frère, salarié du domaine depuis dix ans.

## **Trouver un nouveau souffle**

Malgré les obstacles, Aude refuse de baisser les bras. Ce marché paysan, c'est aussi l'occasion de fédérer autour d'un nouveau projet, de semer des graines, de trouver des solutions. Depuis la dissolution du GFA familial, elle rachète progressivement les terres qu'elle exploite. Elle en possède près de 7 hectares, mais n'en cultive qu'une fraction. « J'aimerais que d'autres puissent s'installer ici, monter leur activité, et qu'on s'entraide. J'ai besoin de quel-qu'un à mi-temps, en échange, je peux mettre des terres à disposition. Ou créer une ferme collective. J'ai des idées, mais plus la force de les porter seule. »

À travers cette journée conviviale, Aude Richard veut aussi rappeler une évidence : « Le bio n'est pas mort. Il faut y croire. Mais on ne peut pas continuer seuls dans notre coin. Il faut trouver de nouvelles manières de faire, plus collectives, plus solidaires. »

### ***SE RETROUVER... ET SEMER DES IDÉES***

**Le marché, installé à la ferme, débutera dès 10 heures. Miel, légumes, vin, fromage de brebis ou de chèvre, safran... Côté artisanat, on retrouvera du cuir, des nichoirs faits main, et bien d'autres surprises. Des ateliers pour enfants rythmeront l'après-midi, et un concert de reprises françaises (par l'association Symphonie Équitable) prolongera la soirée. Une table ronde réunira par ailleurs agriculteurs, élus et acteurs du territoire autour de la question : Que faire des terres agricoles après l'arrachage des vignes ? Un débat crucial, alors que des dizaines d'hectares partent en jachère dans le Libournais, faute de repreneurs. Deux repas, à midi et le soir, sont également proposés. Il est conseillé de réserver via la page Facebook de la ferme.**