



Les légumes de saison, c'est toute l'année

LIBIN

À Redu, depuis 12 ans, Laura Delfosse mise sur le maraîchage pour faire vivre la Ferme de la Source. Portrait.

Elle parle comme elle travaille : beaucoup, vite et bien. À l'entrée du village de Redu, Laura Delfosse a repris la ferme paternelle en 2010.

Et elle l'a façonnée à sa manière. Le maraîchage, elle en a fait sa spécialité bien avant qu'il ne soit tendance. « J'étais dans les précurseurs. Aujourd'hui, le maraîchage et les chèvres sont à la mode. Beaucoup de gens viennent me voir pour avoir des conseils. Mais il faut leur dire la vérité : c'est un boulot de rêve, ok, mais il faut bosser dur pour y arriver ! »

Laura Delfosse n'a pas démarré de zéro. Elle avait un accès aux terres via son père agriculteur. Ce ne fut pas simple pour autant : « Faute de revenus suffisants, j'ai vécu en yourte et sans électricité pendant six ans. » Aujourd'hui, sa petite affaire tourne bien, sans coup d'éclat mais avec une belle constance. Elle décrit le maraîchage comme la branche la plus dure de l'agriculture. « La plèbe, ce sont les ravageurs. Il faut être à tout moment auprès des légumes, aux petits soins. De mars à juin, il n'y a pas un jour de répit. » La terre la récompense de ses efforts. « Quelle différence entre les carottes semées chez nous et celles qu'on achète au supermarché ! »

La Ferme de la Source est un projet agroécologique. On y travaille en circuit fermé, sans dépendance à l'extérieur, en conciliant cultures et bétail. « Nous ne jetons rien ». Exemple : les racines des chicons pleine terre produits à la ferme sont données aux cochons. Laura dit qu'elle n'a rien inventé. Que ses grands-parents travaillaient comme

ça. Que, malheureusement, ils n'ont pas laissé de traces de leur savoir-faire. Qu'on est passé de la polyculture à la monoculture dans les années 70 à 90 : « On a tout perdu ». Qu'elle fait tout pour construire l'avenir en renouant avec certaines recettes de jadis.

C'est un peu cela qui est proclamé sur les murs de la ferme. « Ils ont essayé de nous enterrer, ils ne savaient pas que nous étions des graines », est-il peint. Laura commente : « À chaque fois qu'on sous-estime les métiers essentiels, ils finissent par se relever ». Elle s'y attelle.

La viande d'exception des porcs laineux

Laura fait équipe avec son mari, Leonardo. « Léo et moi, nous sommes hypercomplémentaires ». Originaire de la cordillère des Andes, il a amené en Ardenne des techniques ancestrales et profondément ancrées du respect de la terre. « C'est comme si j'avais récupéré d'un coup le savoir de mon grand-père ! », dit Laura dans un sourire. Dans le mix, elle apporte les pratiques et techniques acquises au cours de ses études en horticulture à Gembloux.

Léonardo est en permanence dans les prés, les champs, les étables. Laura partage son temps entre le travail au grand air et ce qu'elle résume d'un mot : l'administratif. « Par semaine, cela me prend trois jours non-stop ». Gérer les commandes, traiter les factures, préparer la newsletter hebdomadaire, alimenter la page Facebook de la ferme... Sa grande satisfaction : proposer des légumes de saison



Laura Delfosse conduit la Ferme de la Source avec une énergie impressionnante.

tout au long de l'année. Les chicons et les choux sont à peine terminés que commence la récolte des légumes du printemps. Voici les premières laitues, la roquette, les épinards... « C'est le moment où on peut faire une diète. Tout est jeune et bourré de vitamines ! » Et tout se retrouve, quelques minutes après avoir été récolté, dans le self-service aménagé dans une étable. On s'y procure évidemment les bons produits de la ferme, des légumes mais aussi de la viande issue de l'élevage mai-

son. On peut parler de morceaux choisis. Les cochons bichonnés ont un pelage laineux bouclé comme celui des moutons. Ils sont de la race mangalica, originaire des montagnes de Hongrie et donc résistante aux grands froids. Surtout, nourris uniquement de légumes et de céréales de la Ferme, ils fournissent une viande d'exception telle que tout est réservé dès que Laura en annonce la mise en vente. Il y a aussi les vaches Highlands, les Salers, des poules...

Bref, que du beau monde qui s'épanouit en plein air et qui fait la fierté de Laura et Leonardo. Ceux-ci produisent aussi de l'épeautre qu'ils transforment en farine, avec laquelle le boulanger du village fait son pain. Quand Laura s'est lancée, il y a 12 ans, elle a encaissé réticences et scepticisme. Combien de fois ne lui a-t-on pas expliqué alors qu'elle n'y arriverait pas. « La pérennité du projet, c'est la plus belle réponse que je pouvais apporter ».

PASCAL BELPRAIRE

VITE DIT

NEWSLETTER, FACEBOOK ET SITE WEB

La Ferme de la Source produit ses légumes et ses viandes à l'ancienne, mais communique avec les outils actuels. Sa newsletter hebdomadaire est envoyée à 450 abonnés, ses « consommateurs ». Laura Delfosse alimente régulièrement la page Facebook et le site internet vient d'être refait complètement. On y trouve notamment un lien vers un formulaire pour commander les produits de la Ferme. Les commandes sont livrées une fois par semaine à Bouillon, Wellin, Saint-Hubert, Paliseul, etc. Le groupement

d'achat de Porcheresse, par exemple, collabore avec la Ferme de la Source depuis dix ans.

» Infos : alasoource.be

SELF-SERVICE ET PRODUCTEURS LOCAUX

C'est une ferme blanche avec des volets verts. Poussez la porte du 7 rue de Saint-Hubert à Redu, et vous vous retrouvez dans le « self-service », paradis des fruits, des légumes et de la viande de la Ferme de la Source. Vous y trouvez aussi un large éventail de produits 100 % nature fournis par d'autres fermes et artisans locaux : des yaourts, des fromages, des salaisons, des

biscuits...

VOIR LE MONDE ET REVENIR AU PAYS

À 16 ans, Laura Delfosse a quitté Redu, direction Marseille, pour suivre des études de lettres, de philosophie et de sociologie. Elle a aussi beaucoup voyagé, avant de revenir vers la ferme de son papa et de commencer des études en horticulture à Gembloux. « Cela m'a donné l'ouverture d'esprit, tout le monde devrait pouvoir avoir cette base. Mais loin d'ici, j'ai toujours eu le sentiment d'être, l'impression de construire. C'est à Redu, j'ai vraiment pu concrétiser mon projet de ma vie. »