

Annie Weidknnnet & Sabine Leray, *Mission d'essaimage*, Rép. tchèque: 14-19 décembre 2008.



**MISSION D'ESSAIMAGE
EN REPUBLIQUE TCHEQUE
14-19 décembre 2008**



RÉSEAU INTERNATIONAL URGENCI

5 rue Jean-Jacques Rousseau 13400 Aubagne – France
Tel : +33 (0)4 42 32 05 75 - Email : contact@urgenci.net

Website : www.urgenci.net

Compte rendu République Tchèque 14 au 19 décembre 2008

Par Annie Weidknnnet et Sabine Leray

Nos hôtes

Nous avons été accueillis par Jan Valeska de **l'association Pro Bio**. Celle-ci comporte 11 centres régionaux et propose du conseil technique pour l'agriculture écologique. Elle regroupe 600 agriculteurs dans toutes les branches de l'agriculture, autour de deux instituts fondateurs, d'un **centre de recherche agronomique et d'une ligue de consommateurs**.

Nous avons été logées au centre Toulcv Dvur au sud de Prague, **ancienne ferme cernée d'immeubles et rénovée avec des financements européens**, dans laquelle, outre Pro Bio, se trouvent une école maternelle, une ferme pédagogique, un élevage de chevaux et d'autres associations. Elle comprend un hébergement de type foyer de jeunes travailleurs où nous avons dormi.

Nos **guides** furent sur Prague Jan Valeska, et, sur Sumperk (Moravie), Katerina Nesrstova. Un grand merci à eux pour leur accueil chaleureux et leur compétence.

Traductrices : Nous avons été accompagnées selon les jours, par 3 jeunes femmes, Sandra, Giovanna et Eva, parlant un français parfait, d'une grande compétence et gentillesse. Elles avaient réfléchi au concept, fait des recherches sur Internet et nous ont bien guidées et soutenues dans nos efforts d'explication à un public nouveau pour nous.

Participants : Sabine Leray, productrice en Ariège de porcs noirs gascons et de vaches gasconnes (race locale à viande des Pyrénées) en élevage herbager, productrice depuis 2003 de la première AMAP de Midi-Pyrénées et Annie Weidknnnet, consommatrice, fondatrice de la même AMAP.

A chacune des personnes visitées, à nos hôtes et aux interprètes nous avons offert un saucisson « bien de chez nous » et le film des AMAP Midi-Pyrénées «**AMAP, pour une agriculture nourricière** ». Nous sommes revenues avec en cadeau, des saucisses fumées (humm !) et un petit dictionnaire de tchèque, pour préparer nos prochains voyages...

1. Première visite de ferme

La première visite de ferme a eu lieu à environ 50 km à l'est de Prague. Elle a eu lieu dans une ferme traditionnelle rénovée, dotée de beaux et vastes bâtiments d'élevage, **le tout s'étalant sur plus de 85 hectares**. Accueil chaleureux, autour du partage de charcuterie tchèque et française.

Le paysan a eu comme projet de **reconstituer la ferme de sa grand-mère, expropriée par le régime communiste** après la guerre et dont les bâtiments ont été détruits. Des photos de cette belle ferme et de ses habitants sont exposées dans la maison. Il a d'abord travaillé ailleurs puis, avec les capitaux acquis, il a pu racheter une ferme traditionnelle, parmi les rares ensembles de terres et de bâtiments encore existants, pour devenir paysan. Il l'a restaurée (ce qui est exceptionnel, les projets avortant généralement faute de capitaux).

Il a mis en place un **élevage diversifié** composé:

- d'une trentaine de moutons dont des races locales pour la laine et des "bleus du Maine" pour la viande;
- d'une vingtaine de vaches dont des charolaises, quatre vaches croisement

de Simmenthal suisses (au 19ème), race mixte (beurre, lait, viande) ainsi que des vaches et un taureau cervenka, une des races locales, à la robe rouge, race pour la viande, à la conservation de laquelle il participe;

- quelques cochons vendus sur pied à la ferme;
- des volailles, des lapins...etc...;
- quelques chèvres pour la consommation personnelle de fromage.

Il **cultive lui-même la nourriture de ses bêtes**. Il a installé chez lui une salle de découpe, sans que cela ne résolve le problème de l'abattage qu'il projette de régler avec des voisins et l'un de ses amis, boucher.

En effet, **les coopératives ne veulent pas travailler pour de petits lots et, surtout, ne prennent les bêtes que si elles assurent elles-mêmes la commercialisation de la viande**. Jaroslav est obligé de « faire avec », mais avec l'angoisse permanente d'une intervention des services sanitaires. Il a par contre dans les villages voisins un **petit réseau local de consommateurs habitués qui viennent s'approvisionner directement à la ferme**. La question se pose de savoir s'il faut les responsabiliser et les inciter à s'organiser, au risque d'attirer un peu trop l'attention des autorités.

2. Première réunion

Sont venus une quinzaine de consommateurs et cinq producteurs dont le paysan rencontré le matin même. Parmi les interventions, retenons les suivantes :

- Celle d'un **producteur qui s'efforce de construire un élevage de volailles et se heurte à de graves problèmes**, comme le montre ce récit de l'approvisionnement de l'élevage : alors qu'il s'est mis à la recherche de 200 poussins, on lui demande combien de camions il en veut... Il en trouve enfin, mais ils s'avèrent si « artificialisés » qu'il doit les

« rééduquer » individuellement à se nourrir ou boire en l'absence du bruit des mécanismes annonçant l'arrivée d'eau et de nourriture. Il faut ajouter à cela les habituels problèmes d'abattage et de découpe, puisque l'absence d'abattoirs à l'échelle de son exploitation l'oblige à tuer à la ferme ce qui limite beaucoup son activité ;

- Celle d'un paysan qui sera très négatif sans que l'on comprenne bien pourquoi, du fait que l'échange se déroule dans le couloir, sans interprète. Il faudra essayer de reprendre contact pour savoir ce qu'il cherchait à dire et tenter de le convaincre. Nous avons dans notre expérience française été confrontées à de multiples réactions de ce type qui se sont ensuite inversées avec le temps ;
- Celle **d'un paysan que nous avons identifié comme « maraîcher », livrant des « paniers » dans divers quartiers de Prague.** (Lorsque nous lui avons rendu visite le dernier jour nous avons constaté que le maraîchage n'était qu'une petite partie de son activité) ;
- **Une dame qui cultive des fraises** mais qui a dû partir un peu avant la fin et avec laquelle nous n'avons pas pu suffisamment parler. Dommage.

Nous effectuons donc la présentation, déjà conscientes que ce que nous pouvons dire de la France est ici assez exotique, **la vente directe étant apparemment marginale et en général très problématique.** Nous devons répondre à beaucoup de questions très précises sur le fonctionnement, le principe d'établissement des prix, l'engagement réciproque, la solidarité dans les aléas. Chacun des paysans raconte son histoire. Ils insistent beaucoup sur la pression bureaucratique liée à l'hygiène et aux règles sanitaires, ainsi que sur tous les autres freins à la vente directe.

Il y a aussi des blocages hérités de la période communiste : l'idée de contrat génère une suspicion, une **peur de se lier**. Le mode de paiement (absence de chèques, toutes les transactions se font en espèces) pose aussi problème comme forme d'engagement. **Le modèle français n'est donc pas applicable mécaniquement.**

Le concept suscite cependant un intérêt fort. A la fin de la réunion, les consommateurs se tournent vers les paysans, surtout vers le maraîcher et ils nous oublient quelque temps pour dialoguer ensemble, ce qui est le signe d'un lien qui s'établit. Impossible de dire à ce stade ce qu'il en sera, car ce paysan a déjà ses clients sur Prague et il y a beaucoup de questions qui doivent encore mûrir.

3. Deuxième réunion

Deuxième réunion au centre Toulcuv Dvur. Plusieurs paysans étaient attendus. Malheureusement ne sont venus que la représentante d'une laiterie, qui s'avère finalement peut-être plus intéressée par le concept en tant que consommatrice, ainsi qu'un seul paysan venu d'assez loin.

Celui-ci est en cours de construction d'un petit maraîchage et poursuit une réflexion très fine sur la situation agro-alimentaire générale, en particulier sur la nécessité de reconstituer des fermes nourricières. Mais **il veut agir à la toute petite échelle de son cas particulier**. Il vend à ses voisins. Il n'a que très peu de moyens, tout est encore à construire.

Au-delà de la présentation générale que nous avons effectuée, nous avons surtout dialogué longuement avec lui afin de tenter de répondre à ses propres interrogations, et de réfléchir ensemble à la construction d'une exploitation susceptible de répondre à la demande locale.

4. Journée en Moravie du Nord

Journée en Moravie du Nord, dans la ville de Sumperk (4 heures de train de Prague). **Nous sommes chaleureusement reçues par Katerina, salariée du centre Pro-Bio et peut-être future consommatrice.** Elle dit avoir un groupe de consommateurs intéressés, mais qui ne peuvent malheureusement pas venir en journée. Elle nous fait visiter la ville et ses petits marchés de Noël, déguster du vin local, goûter au restaurant une délicieuse spécialité morave : un genre de gnocchi en forme de spaghettis dans une sauce aux champignons.

Le petit commerce indépendant existe encore. Il y a encore un sens communautaire et une vie rurale riche dans cette région pauvre (fort chômage) mais qui a mieux résisté que la Bohême à la « modernisation ». Des structures familiales différentes de la Bohême et une situation excentrée peuvent être des éléments d'explication.

Une seule productrice, Ludmilla, est venue, en déclarant venir au nom des autres pour s'informer. Elle **a 350 hectares sur lesquels elle élève 150 laitières Galovai (?), traites à la main.** Elle a 3 employés mais envisage de s'équiper en trayeuses car on trouve difficilement des ouvriers agricoles pour la traite, très longue et prenante. Elle gère aussi des gîtes pour améliorer l'ordinaire et envisage de monter un restaurant.

Le lait vendu à la laiterie sert à faire un fromage type parmesan. De plus, elle élève également quelques moutons. A vrai dire, la vente directe est ici aussi très difficile. En fait, la vente ne peut s'effectuer qu'en direction des abattoirs qui sont très éloignés. Les abattoirs bio sont trop petits. Dans cette région, il semblerait que les abattoirs et la demande soient davantage en Autriche voisine.

Nous avons dialogué de façon très libre et chaleureuse avec Ludmilla et Katerina afin de coller au mieux à leurs interrogations. **Katerina est très motivée pour aboutir à une AMAP, mais on se heurte cependant toujours aux difficultés de la vente directe et à l'adaptation de ces fermes aux besoins d'une nourriture locale, alors qu'elles sont actuellement organisées pour la vente aux structures de commercialisation et de transformation.**

Afin de s'orienter vers une adaptation aux besoins des consommateurs proches, nous avons demandé à Ludmilla si elle ne pourrait pas envisager de livrer un peu de viande, de produits laitiers et quelques légumes à un groupe. Cela semble compliqué et elle nous affirme que les légumes ne poussent pas en Moravie du Nord ce qui nous a laissées perplexes sachant qu'il s'agirait essentiellement de choux et pommes de terre, légumes qui poussent pourtant sous des latitudes bien plus élevées.

Nous comptons sur Ludmilla pour diffuser l'information aux autres producteurs. Nous avons convenu qu'il faudrait nous revoir et nous rendre aussi en Moravie du Sud, région plus chaude et ensoleillée connue pour ses vins, et où semble exister une forte culture maraîchère. D'après Katerina et Ludmilla, il s'agirait de la région la plus favorable au démarrage du concept, à cause de la permanence d'un tissu communautaire et de la vigueur des traditions de solidarité et de consommation locale.



5. Deuxième visite de ferme

2ème visite de ferme au nord de Prague chez Karel Tacheci à Budine nad Ohri. La ferme se situe à 50 km de Prague, en direction de Dresde, à quelques kilomètres de la ville ghetto de Terezin, dernière étape des juifs de Prague avant Auschwitz.

Visite d'une « vraie » (au dire de nos accompagnateurs) ferme tchèque, c'est-à-dire **sans beaucoup de capitaux pour l'entretien et la rénovation**. Karel est le maraîcher qui était venu à la première réunion et qui fait des paniers sur Prague, sauf qu'il a aussi une trentaine de laitières Holstein, une chèvre facétieuse et des dindons. Accueil très chaleureux. Il avait préparé pour nous le délicieux gâteau de Noël tchèque, avec la farine de son propre blé : une tresse savante de pâte à pain fourrée de raisins secs et fruits confits. Il avait ouvert pour nous une bouteille de vin de Moravie, histoire aussi d'avoir notre avis de Français supposés amateurs de vin par essence.

Cette ferme est celle de son grand père, récupérée lors de la restitution, avec un troupeau et du foin pour passer le premier hiver, plus quelques vieilles machines agricoles. **Une situation de continuité assez rare, possible parce que son père avait continué à travailler dans l'agriculture et qu'il l'avait toujours aidé.** Mais, si son grand-père avait 8 employés, lui travaille avec peu d'aide.

Des fermes comme la sienne, il y en avait quatre qui nourrissaient le village après-guerre. Il est le dernier et la petite ville compte aujourd'hui 1500 habitants. Les plus petits agriculteurs (ceux qui étaient en même temps ouvriers agricoles ?) ont disparu. **Karel produit lui-même la nourriture pour les animaux et cultive aussi quelques céréales pour l'alimentation humaine, ce qui lui permet de faire son propre pain.** Il possède également des cultures de quelques légumes plein champ.

Nous avons pu déceler **quelques problèmes**. Par exemple, la laiterie ramasse le lait en conventionnel (les vaches ne sont pas bio). La laiterie lui garantit de prendre les veaux mâles à 8 jours. S'il passe en bio et valorise son lait avec une autre laiterie, que faire des veaux mâles ? Faute de mieux, il en échange contre de l'ensilage de maïs auprès d'une coopérative, ainsi les vaches ne sont plus bio de toutes façon.

Un point positif est l'existence d'entreprises pour le défumage des étables et les foins. Ainsi il pourrait faire les grosses balles (roundballage), mais le problème c'est qu'il n'y a aucune entreprise qui puisse les acheminer jusqu'à la ferme. Il est donc obligé de rentrer le foin à la main.

Pour les légumes, il fait du plein champ, carottes, pommes de terres, radis et courges en parcelles. Nous avons compris que de toute façon, il **ne possède pas vraiment les semences suffisantes pour une véritable diversification.**

La vente directe est un casse-tête. Il vend des paniers sur Prague. C'est là qu'il y a peut-être une ouverture en responsabilisant les consommateurs autour de son projet. Nous avons réfléchi ensemble à un contrat multi-produits possible, afin d'avoir un petit groupe auquel il vendrait tout ce qu'il peut de sa ferme. Par

ailleurs, il est hors de question d'abandonner l'élevage laitier pour la coopérative et de ne faire que des légumes, d'autant plus **qu'il n'a pas d'abri froid (nous n'en avons pas vu un seul de tout le voyage)**.

6. Ce que nous avons compris

Ce que nous avons compris de la situation tchèque :

- ***Historique***

D'après ce que nous avons appris (et également sur la base de mes recherches), beaucoup de terres appartenait à l'Eglise ainsi qu'à de grands propriétaires avant-guerre, mais il existait quand même des fermes indépendantes importantes, employant quelques salariés. A côté survivait une petite agriculture dont les paysans vivaient difficilement et complétaient leurs revenus grâce à des emplois d'ouvriers agricoles.

Après la dernière guerre, la prise de pouvoir par les communistes a été suivie d'une collectivisation des terres et de la constitution d'un fort secteur d'Etat. Chassés de leur terre, beaucoup de paysans sont partis à la ville, abandonnant le métier, tandis que quelques autres sont restés comme salariés.

Après 1990, les terres ont été rendues à leurs anciens propriétaires. Mais les descendants de ceux-ci n'étaient plus paysans. Ils ont donc pour la plupart loué ou vendu les terres à des coopératives d'exploitation agricole qui pratiquent une agriculture (chimique pour la plupart) à grande échelle. La structure salariale de la production est demeurée en l'état.

Aujourd'hui, il est très difficile d'acheter des terres. Celles-ci sont exploitées par les coopératives et les fermes d'Etat, et ne se vendent plus. Il est encore plus

difficile d'acheter les bâtiments agricoles anciens qui ont été détruits ou se sont trop dégradés faute d'entretien pendant des décennies.

Passée la restitution des années 1990, la situation n'a par conséquent guère pu évoluer.

- **Les terres**

Elles sont situées autour de Prague. C'est la Beauce avec une terre noire et légère probablement très fertile, type tchernoziom (à vérifier), champs immenses de grandes cultures, de rares fermes, des élevages intégrés.

Dans la plaine au nord de Prague, cette terre très fertile est probablement très polluée par les nombreuses usines en particulier chimiques ce qui rend improbable l'espoir d'y implanter de l'agriculture écologique.

En Moravie, nous avons surtout vu des zones boisées et de pâturages, mais nous ne pouvons guère en dire plus : la nuit est noire dès 16h.

- **Bohème/Moravie**

La Bohème paraît vouée aux grandes cultures et à la production de masse, avec un tissu rural très dégradé. Cela s'accompagne d'après nos guides d'un plus grand individualisme et de méfiance envers l'action collective. La petite agriculture vivrière a en très grande partie disparu. Il n'y a pratiquement plus rien que des grandes cultures à moins de 40 kilomètres de Prague.

La Moravie est restée plus rurale avec un tissu agricole plus diversifié. Les traditions d'entraide communautaire y sont encore vivantes.

Le climat permet la culture de la vigne au sud. La vigne, même celle qui n'est pas cultivée en bio, est très peu traitée, en tout cas beaucoup moins qu'en France. Cela s'explique par le fait que, la consommation restant globalement très locale (vin à la tireuse...), il est facile de ne plus acheter le vin de celui qui exagèrerait avec les phyto ou produits de cuve.

Effectivement leur vin est fort bon, et à goût de raisin (pas de bananes ou de chocolat).

Dans Prague, nous n'avons pas trouvé un seul magasin d'alimentation hors des supermarchés, il doit bien en exister quelques-uns.... mais où ?

A Sumperk, il reste en centre-ville (35 000 habitants) de très nombreux magasins divers, même un magasin bio, tous au nom de leurs propriétaires locaux.

7. Production

- ***L'agriculture biologique***

L'agriculture biologique représente 6% de la SAU, mais essentiellement en pâturages. Il semble que **l'agriculture bio « de masse » tchèque exporte à bas prix dans les pays limitrophes à forte demande**, et que les produits bio soient très chers dans les magasins tchèques.

Nos interlocuteurs sont **tous très convaincus de la nécessité de sortir de la chimie et de pratiquer une agriculture écologique**. Ils ont une vision écologique large des problèmes. Nous n'avons pas rencontré d'identification personnelle au label bio telle que nous la voyons parfois en France, celui-ci étant vécu ici seulement comme une contrainte de plus, une bureaucratie (coûteuse) de plus pour pouvoir valoriser ses produits en bio.

- ***La production de masse***

Elle est très largement dominante. **Une seule société, Agrofert, a le monopole des céréales et de l'élevage intégré**. Les ventes sont pour le marché mondial. Globalement la production agricole a diminué depuis 90.

- ***La polyculture-élevage***

Elle paraît être le type de production courant dans les fermes indépendantes, ce qui est intéressant pour la cohérence agronomique, **mais il y aurait (?) peu de production légumière**. Nous **n'avons pas rencontré de maraîchage au**

sens français, culture végétale exclusive, serres etc.... du moins dans cette « agriculture paysanne » et écologique dont nous avons rencontré les producteurs. Il est vrai que la nourriture traditionnelle s'articule autour du porc, de la pomme de terre, du chou et du blé, mais tout de même.

Pourquoi? Y'a-t-il eu une rupture ancienne ? Est ce dû à la disparition après-guerre de la toute petite agriculture ? Ces questions restent à creuser (il est difficile de penser à poser toutes les questions in situ). En fait les légumes viennent pour beaucoup de Hollande et d'Allemagne, voire de Pologne. **Il reste donc beaucoup d'interrogations sur la production de légumes et nous espérons beaucoup d'une visite en Moravie du Sud.** Se pose aussi le problème de la disponibilité de semences adaptées à une diversification des productions légumières.

En **viandes et volailles** : vue l'inexistence de services indépendants (non liés aux coopératives de transformation ou commercialisation) d'abattoirs et découpes, les paysans sont contraints, s'ils veulent vendre en direct, d'agir dans une aléatoire légalité.

L'agriculture vivrière locale, portée par des producteurs indépendants, maîtres de leurs terres, libres de leurs choix de production et auxquels s'adressent le plus facilement les AMAP, a donc été très largement détruite. Celle qui existe est organisée pour livrer aux structures de commercialisation ou de transformation. Notons l'insuffisance ou l'inexistence des services à l'agriculture accessibles aux agriculteurs indépendants tels les abattoirs, entreprises de découpe, entreprises de travaux rendant possible une autonomie des paysans dans la commercialisation ou le travail.

Une agriculture à la fois indépendante des structures industrielles et/ou collectives, et, de surcroît, écologique, est à (re)construire, et « **ce n'est pas gagné** » nous affirme notre hôte Jan Valeska....

8. Commercialisation

- **Grandes et Moyennes Surfaces**

Nous n'avons pas été trop dépaysées : des GMS partout, des MacDo à profusion, la Tchéquie est colonisée par les marques... Dans les supermarchés, très peu de produits frais, des produits bio mais industriels souvent d'importation. Facteur aggravant, tous ces supermarchés et centres commerciaux sont récents et les Tchèques sont dans la phase de découverte de la consommation. Toutefois, aux dires de nos interprètes, la réaction commence à poindre ainsi que la conscience écologique et la préoccupation sanitaire.

Très peu de possibilités de vente directe ou sur des marchés, la commercialisation en vente directe, marginale et problématique, se fait essentiellement auprès des voisins et se heurte à de multiples difficultés. Les paysans ne peuvent vendre qu'aux GMS et à quelques petits magasins. C'est l'acheteur qui fait la démarche.

- **Problèmes de société**

Peu d'habitude de l'action collective ou communautaire, surtout à Prague et méfiance envers tout ce qui ressemble à des contraintes (contrats). Un besoin d'approbation ou du moins de neutralité des pouvoirs institués envers toute initiative, doublée de méfiance envers toute forme de bureaucratie.

Ils nous disent ne pas avoir de tradition de résistance. Pourtant, les Tchèques sont les seuls à avoir exécuté un grand dignitaire nazi, Heydrich, en pleine occupation et au centre de Prague (entre autres actions de résistance).

- **En conclusion** à la suite de notre visite et en s'appuyant sur les informations que nous avons rapportées : de l'intérêt pour le concept : « c'est l'idéal » pour les producteurs, un rêve nous disent-ils !

Certains paysans rencontrés vont peut-être pouvoir responsabiliser (dans les formes les plus appropriées à la situation concrète) **le réseau de consommateurs qu'ils ont déjà rassemblés autour d'eux**. Mais par la visibilité induite par l'action collective, les AMAP ne pourraient-elles pas faire courir parfois au paysan le risque d'attirer l'attention des services divers qui tolèrent plus ou moins des pratiques de vente directe, en particulier en produits animaux ? Avec quelles conséquences ? Comment sortir de cette situation ? Nos hôtes y réfléchissent.

Certains consommateurs avec lesquels nous avons pu parler plus longuement, comme Katerina, étaient très convaincus de l'intérêt du concept et avaient vraiment envie de le mettre en place. Des consommateurs de Prague et de Moravie sont motivés pour démarrer des partenariats.

Mais plus généralement, cela prendra sans doute du temps, Les Tchèques doivent à leur tour s'approprier le concept et l'adapter à une situation agricole locale difficile, à une organisation différente des productions, à des possibilités d'engagement financier des consommateurs différentes (absence de chèques entre autres) dans un contexte de méfiance envers les liens formalisés.

Le « modèle » français est donc inapplicable par transposition pure et simple dans la réalité tchèque. Nous avons beaucoup insisté sur la nécessaire **adaptation du concept à chaque contexte, expliquant que ce que nous faisons en France n'était pas un modèle mais la solution que nous avons trouvée à nos problèmes singuliers**. Que les « AMAP tchèques » ce sont eux qui les inventeraient. Et ils ont été plusieurs à le souhaiter vivement. Nous agissons dans le domaine du vivant, il faut laisser le temps au temps, et faire confiance aux hommes pour construire leur propre histoire.

Et n'oublions pas qu'en France les premières AMAP ont eu de longs délais de gestation. En Midi-Pyrénées, une année au moins, et le mouvement n'a vraiment commencé à se développer que deux ans après et pourtant aujourd'hui nous sommes de loin la région française qui compte le plus d'AMAP par rapport au nombre d'habitants et où la dynamique de création est la plus forte.

Pour la deuxième étape et la visite en Moravie du Sud, qui semble prometteuse au dire de nos hôtes, il serait nécessaire d'être aussi accompagnées d'un maraîcher, puisque nous avons affaire généralement à de la polyculture-élevage, et puisqu'en Moravie du Sud nous espérons rencontrer des conditions plus favorables à la culture des légumes.

Lors de notre dernière visite nous avons eu un débat linguistique sur les mots qui pourraient rendre compte de ce concept en Tchéquie. **Parmi les nombreuses façons de qualifier un « producteur agricole », Jan Valeska, Karel Tacheci et Sandra ont pensé à un terme qui définit le paysan comme celui « qui s'occupe de», « qui prend soin » de la Terre, des bêtes et des plantes... et nous pouvons ajouter de la santé et du plaisir des humains qu'il nourrit.**

Nous étions très heureuses de voir nos interlocuteurs avoir aussi profondément compris ce que nous voulions leur transmettre.

