

leBimsa

LE BULLETIN D'INFORMATION DE LA MSA

8

LA QUESTION

Lieux insolites

QUE cultivent-ils à l'abri DES REGARDS ?

16

DÉCRYPTAGE

Aide universelle d'urgence
Pour en finir avec
les violences conjugales

18

TERRITOIRES

Brasserie solidaire
Au bout du monde,
au bout d'eux-mêmes

24

ÉLECTIONS MSA 2025

Du 5 au 16 mai
Comment
voter ?



“ On essaye d’être au plus vrai,
au plus juste, de donner la parole
au monde rural. ”

*Jean-Pierre George,
auteur et metteur en scène.*

Jean-Pierre George

ÉCRIRE LES MOTS DE LA TERRE

Auteur, acteur et metteur en scène, Jean-Pierre George raconte la vie agricole depuis plus de 30 ans. Rencontre avec un artiste engagé pour le monde rural.

« **J**e suis le seul metteur en scène à avoir un diplôme d'inséminateur. » À vrai dire, nous n'avons pas vérifié l'affirmation, peut-être en existe-t-il un ou deux autres dans le monde. Mais personne n'enlèvera à Jean-Pierre George ni le sens de la formule, ni la sincérité d'un artiste qui s'est fait une spécialité de raconter le monde rural, sa rudesse et ses bonheurs. Les sujets de ses pièces résonnent dans l'actualité : l'installation des jeunes exploitants, le suicide chez les agriculteurs ou encore le retour du loup dans les campagnes.

Il y a 30 ans, à Forcalquier, dans les Alpes-de-Haute-Provence, il a créé la troupe En compagnie des oliviers. Avec un phrasé clair de comédien et une voix de jeune homme, le septuagénaire explique sa méthode d'écriture : « *Quand je traite un sujet, je vais voir les personnes concernées. Je me rends chez elles, on échange, parfois je les filme. Je prends mon temps.* » Ces rencontres sont souvent marquantes et riches d'humanité, comme avec cette dame souffrant d'un cancer ou avec cet homme encorné par un taureau. Ces tranches de vie constituent sa matière première pour créer.

« *Je ne suis pas un intellectuel, revendique-t-il, je préfère nourrir affectivement les spectateurs car l'émotion s'enracine davantage. Sur un thème comme les problèmes de santé, c'est bien plus parlant qu'une conférence.* » C'est son style : des mots simples, au plus près de la réalité pour que le public retrouve une part de sa vie dans les personnages représentés.

Petit-fils d'agriculteurs, diplômé d'un BTS agricole, Jean-Pierre George a d'abord entamé une carrière dans l'enseignement et la recherche dans ce domaine. Mais il y eut dans sa jeunesse un événement qui alluma un feu artistique qui n'a depuis cessé de brûler. Un professeur en lycée agricole de Chaumont, en Haute-Marne, lui a fait jouer du Pagnol. « *Un jour, je suis rentré à la maison, et j'ai dit à mon père : "Je veux être comédien". Mais à l'époque, cela ne faisait pas sérieux, se souvient-il. Alors j'ai débuté ma vie professionnelle tout en continuant à écrire des histoires.* » Finalement, il s'installe dans le sud du pays et se lance pour de bon, avec le soutien de son épouse Sarah, elle-même à la jonction des mondes paysan et artistique, comédienne et petite-fille de chevriers. « *Et aussi musicienne, comptable, chauffeur, ajoute-t-il. Elle est indispensable depuis 30 ans.* »

Plus de 2 000 représentations

Il y a près de 20 ans, l'aventure connaît un coup d'accélérateur lors d'une représentation en Ardèche à laquelle assiste le président de la caisse locale de la MSA. C'est le début d'une longue collaboration, qui démarre par l'écriture d'une pièce sur la précarité en agriculture. Très vite, les commandes venant d'autres caisses affluent. Au total, plus d'une douzaine de ses créations ont été soutenues par la MSA qui reste l'un de ses principaux partenaires.

Plus de 2 000 fois, les acteurs de sa compagnie ont foulé les planches, mais rarement celles des théâtres prestigieux. Le plus souvent, la troupe joue dans les salles des fêtes de petites communes, où l'on bricole pour accueillir au mieux les mots de l'auteur portés par des comédiens partout en France, de Montrond-les-Bains dans la Loire à Entraygues-sur-Truyères dans l'Aveyron en passant par Plounéventer dans le Finistère. Jean-Pierre George l'assume aisément d'autant que le public, dont une grande partie est issue du secteur agricole, est au rendez-vous. « *Ce sont des gens que j'aime* », assure-t-il, satisfait d'avoir réussi une œuvre dont il est fier. Celle d'avoir fait venir le monde paysan dans les salles de spectacle.

Nicolas François

DATES-CLÉS

- 1951** Naissance en Lorraine
- 1996** Création d'En compagnie des oliviers
- 2007** *Semilles d'automne*, première pièce créée pour la MSA en Ardèche
- 2024** *Le Battement d'aile du papillon*, dernière pièce créée pour la MSA en Aveyron

2 LE PORTRAIT

Jean-Pierre George
Écrire les mots de la terre

7 L'ESSENTIEL

L'actu des régions et de l'institution

8 LA QUESTION

Lieux insolites
Que cultivent-ils à l'abri
des regards ?

16 DÉCRYPTAGE

Aide universelle d'urgence
Pour en finir avec
les violences conjugales

18 TERRITOIRES

- › **Brasserie solidaire**
Au bout du monde,
au bout d'eux-mêmes
- › **Portrait vidéo**
Cynthia Guichoux
ou la passion des bêtes
- › **En chiffres**
Femmes en agriculture :
essentielles
- › **Prévention des risques
professionnels**
Le challenge Esat fête ses 10 ans

24 ÉLECTIONS MSA 2025

- › **Du 5 au 6 mai**
Comment voter ?
- › **Portrait de délégué**
Jean-Pierre Grosso,
l'humain avant tout

26 MIEUX-VIVRE

- › **Endométriose** Une maladie
qui impacte la vie sociale
et professionnelle

28 LA BONNE NOUVELLE

Fauteuils roulants
Vers une prise en charge intégrale

ÉDITORIAL

La force de la PROXIMITÉ

Ce numéro du *Bimsa* est le dernier avant un moment décisif pour l'institution et ses adhérents : les élections des délégués MSA, prévues en mai. Cet événement, organisé tous les cinq ans et qui se tient pour la quinzième fois depuis 1949, constitue un temps fort de la démocratie sociale. Il permettra d'élire des représentants issus du terrain dans chacun des trois collèges – exploitants, salariés et employeurs de main-d'œuvre – afin de constituer les instances de gouvernance du deuxième régime de sécurité sociale de France.

Ces derniers mois, le réseau MSA s'est mobilisé avec détermination pour informer et sensibiliser l'ensemble de la population agricole et rurale. Cette dynamique est essentielle pour assurer la réussite de ce rendez-vous démocratique, porteur de trois enjeux fondamentaux.

Un enjeu d'identité et de représentativité d'abord, car ce scrutin représente le socle mutualiste de la MSA, à la fois organisation professionnelle et organisme de protection sociale. Une exception qui garantit un ancrage réel sur les territoires, incarnant l'action dès le premier kilomètre qui fait la force de notre modèle.

Un enjeu de légitimité ensuite, pour renforcer la voix de la MSA auprès des pouvoirs publics et de ses partenaires. Il s'agit de défendre avec conviction les intérêts des ressortissants du régime et de faire entendre les spécificités du monde agricole et rural.

Enfin, un enjeu d'efficacité, d'innovation et de simplification, pour offrir une protection sociale complète et adaptée aux besoins spécifiques de nos adhérents, tout en facilitant leurs démarches. La MSA s'engage à poursuivre la modernisation de son action pour un accès plus fluide et rapide à ses services, sans renoncer à la proximité humaine qui fait sa singularité.

Dans un contexte où l'avenir et le financement de la protection sociale sont au cœur des débats nationaux, l'échéance de mai engage la responsabilité de chacun. Une participation la plus large possible et la mobilisation de candidats sur l'ensemble du territoire sont essentielles pour donner à la MSA les moyens de remplir ses missions et de porter ses ambitions.

Délégués, administrateurs et collaborateurs de l'institution poursuivent leurs efforts pour faire de cette échéance un succès collectif. Ensemble, faisons de ce scrutin l'expression claire et renouvelée de la confiance de nos adhérents dans leur MSA, garante d'une protection sociale solidaire, innovante et au service de toutes et de tous, exploitants, salariés et employeurs, partout en France.

Jean-François Fruttero, président de la MSA.

Thierry Manten, premier vice-président de la MSA.

Anne-Laure Torrésin, directrice générale de la CCMISA.

Le Bimsa n°248 | Avril - Mai 2025

Caisse centrale de la Mutualité sociale agricole – 19, rue de Paris – CS 50070 – 93013 Bobigny Cedex – Tél. : 01 41 63 77 77 – www.msa.fr – Le Bimsa : dépôt légal à parution – CPPAP : 1026M 05851 – ISSN : 1298-9401 – Directeur de la publication : Anne-Laure Torrésin – Comité d'orientation : Jean-François Fruttero ; Philippe Moinard ; Annie Aublanc ; Didier Cuniac ; Sabine Delbosco-Naudan ; Thierry Girard ; Régis Jacobé ; Bernard Simon – Rédacteur en chef : Alexandre Roger – Rédactrice en chef adjointe : Marie Molinaro – Rédacteurs : Nicolas François ; Frédéric Fromentin ; Coline Lucas ; Simon Playoult ; Fatima Souab – Maquettiste : Delphine Levasseur – Conception : Christine Brianchon – Administration et abonnements : tél. : 01 41 63 73 31 – Abonnement 1 an : 11,60 € – Imprimeur : Riccobono Imprimeurs – Papier issu de forêts gérées durablement. Imprimé en France ■■■, sans sécheur, sans eau et sans chimie sur du papier recyclé et labellisé – www.riccobono-imprimeurs.com – Couverture : Coline Lucas/Le Bimsa



La reproduction d'articles
du Bimsa est subordonnée
à une autorisation préalable.





DORDOGNE

Prévenir les risques chimiques



Le Dr Gérard Bernadac, expert en risques chimiques à la Caisse centrale de la MSA, et le Dr Fabrice Michiels, médecin coordonnateur en prévention et santé au travail en Corrèze et en Dordogne, ont partagé leurs expertises.

Le 21 mars, à l'initiative de la MSA Dordogne, Lot et Garonne et du service de prévention et de santé au travail de Corrèze et Dordogne (SPST 19-24), un colloque scientifique a été organisé dans les locaux du Crédit agricole de Charente-Périgord,

à Bergerac. Le thème « Risques chimiques, entre incertitude et subjectivité » a permis d'ouvrir la discussion sur les défis rencontrés pour concilier incertitudes scientifiques et mise en œuvre de mesures de prévention efficaces. Objectif : croiser les expertises médicales et de prévention pour mieux protéger les travailleurs face aux risques chimiques.

Gérard Bernadac, médecin conseiller technique national en charge du risque chimique à la caisse centrale de la MSA et lui-même viticulteur à Bassan, près de Béziers, et Fabrice Michiels, médecin coordonnateur du SPST 19-24, ont captivé l'auditoire en explorant les dernières avancées scientifiques sur le sujet. Cette rencontre marque le début d'une collaboration renforcée entre les deux organismes, qui conjuguent leurs savoir-faire pour proposer aux entreprises et travailleurs des deux régimes des outils concrets d'évaluation et de prévention.



LOZÈRE

La relève !

Le Point accueil installation (PAI) de Lozère a organisé une journée installation le 18 mars au Buisson, une petite commune de 220 habitants située au nord du département. Les PAI sont des structures destinées à accompagner les personnes souhaitant s'installer en agriculture. Elles sont gérées par les chambres d'agriculture en partenariat avec notamment la MSA, les syndicats agricoles et les banques. La MSA du Languedoc était représentée par François-Xavier Pradeilles, président du comité lozérien, et Coryne Champredonde, tous deux délégués MSA de ce territoire à forte vocation agricole. Sur le stand, un conseiller en protection sociale accueillait les visiteurs. Un temps d'échange précieux permettant de discuter des enjeux



La MSA du Languedoc était présente aux côtés des autres organisations professionnelles agricoles pour renseigner les futurs porteurs de projets.

de l'installation, de l'accompagnement des porteurs de projet, des atouts du point unique d'accès aux droits ainsi que des élections MSA. La journée s'est conclue sur l'exploitation du Gaec Les yeux bleus, avec la remise du Trophée installation 2025 à Paul Bessièrre, un jeune agriculteur passionné d'élevage et récemment installé.

FRANCE ENTIÈRE

Instants aidants

Les aidants jouent un rôle essentiel en accompagnant quotidiennement un proche en situation de dépendance ou de perte d'autonomie. Cette mission, bien que gratifiante, peut impacter leur santé. Elle nécessite un soutien adapté. Le dispositif Instants aidants, lancé par la MSA, propose à tous les adhérents aidants adultes de bénéficier d'un accompagnement médico-social individuel gratuit pouvant durer jusqu'à deux ans. Via des entretiens téléphoniques menés par un infirmier référent, il offre un espace bienveillant où chacun peut s'exprimer librement. Le professionnel fait le point sur la situation de la personne aidante et la conseille dans ses démarches du quotidien. Selon ses besoins en santé, en répit ou en accès aux droits, il l'oriente vers les solutions et structures adaptées disponibles sur son territoire.

Pour en savoir plus ou pour s'inscrire, un numéro vert est à disposition : **0805 690 630** (appel gratuit), accessible du lundi au vendredi, de 9 heures à 17 heures.

Rendez-vous sur msa.fr/aidant/prendre-soin-de-vous.



Le chiffre

158

sections sportives sont proposées dans l'enseignement agricole (dont 44 consacrées au rugby).

Elles permettent aux élèves de pratiquer leur activité sportive de manière renforcée durant l'année scolaire.



MARNE

Le sport, l'allié du bien-être



L'activité physique : un antirides naturel et une médecine préventive accessible à tous !

On ne change pas une équipe qui gagne ! Forte du succès de l'édition 2024, la MSA Marne Ardennes Meuse, en partenariat avec l'Assurance maladie de la Marne et l'Agence régionale de santé du Grand Est, avec le soutien de la ville de Reims, a renouvelé son engagement en faveur de la santé. Elle a organisé le 25 mars une journée consacrée aux bienfaits de l'activité sportive sur la santé physique et mentale.

Conférences et ateliers ont animé cet événement rythmé entre deux lieux emblématiques rémois : le stade

Auguste-Delaune le matin et le complexe sportif René-Tys l'après-midi. Objectif ? Sensibiliser à l'importance du mouvement pour bien vieillir, sans oublier la santé mentale, Grande cause nationale de l'année 2025. Reconnue pour ses effets bénéfiques sur le moral, l'activité physique y jouera un rôle essentiel.

C'est le secret du bien-être à tout âge ! Un antirides naturel et une médecine préventive accessible à tous. Peu importe le rythme ou l'intensité, l'essentiel est de bouger et de se faire plaisir.



DORDOGNE

France services : l'ultra-proximité



Éric Étienne, directeur général délégué de l'Agence nationale de la cohésion des territoires et Alexandre Carlier, directeur adjoint du programme France services, ont salué l'encrage territorial de la MSA.

Le 28 mars, les représentants de l'État ont visité la France services de Ribérac pour mettre en lumière le rôle essentiel de ce guichet unique dans l'amélioration de l'accès

aux services publics en milieu rural. Depuis son ouverture le 18 octobre 2021, cet espace, porté par la MSA Dordogne, Lot et Garonne, accompagne de près les citoyens dans leurs démarches administratives. Les agents y facilitent les échanges avec des organismes tels que la CAF, la CPAM, France Travail et les services fiscaux. Jean-François Fruttero, président de la MSA Dordogne, Lot et Garonne et de la caisse centrale de la MSA, ainsi que Gauthier de Gualy, directeur général de la MSA Dordogne, Lot et Garonne, ont accueilli les participants. La rencontre a été marquée par des échanges avec les salariés de la structure, soulignant l'importance des France services comme levier pour renforcer l'ancrage de la MSA dans les territoires ruraux et favoriser la cohésion sociale.

FRANCE

Appli carte Vitale

Déjà disponible dans 23 départements et activée par près de 700 000 personnes, l'appli carte Vitale, le nouveau format dématérialisé sur smartphone, accélère son déploiement grâce à l'identité numérique officielle France identité. Sécurisée, elle permet un accès direct aux informations administratives. État civil, numéro de Sécurité sociale et organisme d'affiliation y figurent, garantissant une prise en charge optimale des soins, sans contenir de données médicales.

Depuis le 18 mars, tous les assurés détenteurs de la carte d'identité au format carte bancaire peuvent, via France identité, activer facilement leur application carte Vitale sur un téléphone compatible. Après présentation d'une pièce d'identité valide, l'activation est disponible sous 48 heures dans l'un des 23 départements éligibles. Sur le reste du territoire, le déploiement se fera progressivement, région par région, jusqu'à l'automne 2025.

Alternative complémentaire à la version physique, l'application ne la remplace pas. Disponible gratuitement sur Google Play et l'App Store, elle simplifie les démarches de santé.

Plus d'infos sur msa.fr



Le chiffre

11,08

milliards d'euros.

C'est le montant remboursé par le régime agricole en 2022 (dernier chiffre disponible) pour la prise en charge des dépenses de santé de près de trois millions de personnes en France métropolitaine.

Plus d'infos sur : statistiques.msa.fr



CREUSE

Sensibiliser les exploitants agricoles à la sécurité



La gendarmerie de la Creuse a donné des conseils pour protéger les exploitations contre les actes malveillants.

La MSA du Limousin, en partenariat avec la gendarmerie de la Creuse, a organisé le 25 mars une action de prévention pour la sécurité des exploitations agricoles à Aulon.

Face au fléau des vols et des intrusions, il devient crucial de sensibiliser les exploitants agricoles afin qu'ils sécurisent leurs outils de travail et se protègent contre ces actes malveillants. Le major

Sylvain Piot, référent sûreté de la Creuse, a prodigué des conseils pratiques à une dizaine d'agriculteurs. Une partie théorique a été suivie par une mise en application sur le terrain, dans une ferme. Cette démarche leur a permis de mieux comprendre les mesures à adopter pour se protéger efficacement.

Des formations similaires seront proposées dans d'autres communes pour renforcer la prévention.

FRANCE

Élections MSA : la liste des candidats est disponible

Les élections des délégués MSA 2025 approchent. Elles auront lieu du 5 au 16 mai (lire en page 24). Depuis le 13 mars, les 2,5 millions d'adhérents électeurs peuvent consulter la liste des candidats qui se présentent dans leur circonscription et leur collège. Elle est accessible sur elections2025.msa.fr ou dans sa caisse. Les délégués MSA sont élus en fonction de trois catégories :

- > 1^{er} collège : exploitants agricoles
- > 2^e collège : salariés agricoles
- > 3^e collège : employeurs de main-d'œuvre

Les adhérents peuvent ainsi découvrir

les candidats qui se présentent à leur suffrage. Cette étape est cruciale pour faire un choix éclairé et participer activement à ce moment démocratique.



Pour consulter la liste des candidats et en savoir plus sur les élections, rendez-vous sur elections2025.msa.fr.

AGENDA

Perpignan

medFEL

→ du 23 au 24 avril

Les acteurs de la filière fruits et légumes d'Occitanie se réunissent au parc des expositions de Perpignan. Au programme : échanges et rencontres avec 230 exposants, 25 conférences et tables rondes.

» medfel.com

Meurthe-et-Moselle

Caméras des Champs

→ du 18 avril au 18 mai

La 26^e édition du festival international du film documentaire sur la ruralité se tient à Ville-sur-Yron. Elle a pour thème la nouvelle ère des mobilités qui s'annonce pour les zones rurales à travers des perspectives d'ouverture et d'accueil : arrivée de nouvelles familles, renaissance des villages, projets partagés...

» cameradeschamps.fr

Salon-de-Provence

Salon des agricultures de Provence

→ du 6 au 8 juin

Le monde rural, les traditions et le terroir provençal sont à la fête sur les 400 hectares du Domaine du Merle le temps d'un long week-end qui débute dès le vendredi.

» salondesagriculturesdeprovence.com

Paris

Préventica

→ du 10 au 12 juin

Depuis près de 25 ans, Préventica est le rendez-vous incontournable pour l'amélioration des conditions de travail. Cet événement rassemblera 600 exposants, proposera 180 conférences et mobilisera 750 experts à Paris Expo Porte de Versailles.

» preventica.com

Lieux insolites

QUE cultivent-ils à l'abri DES REGARDS ?

De l'abbaye de Sept-Fons, dans l'Allier, où les moines cisterciens allient prière et agriculture, à la ferme verticale de la Cité maraîchère de Romainville, aux portes de Paris, jusqu'aux caves d'un HLM à Floirac, en Gironde, où l'on fait pousser des champignons, ces espaces atypiques se transforment en foyers de production durable. Dans le Nord, deux formateurs en milieu carcéral, montrent comment le travail de la terre peut devenir un véritable levier de réinsertion. À l'abri des regards, ces lieux inattendus qu'ils soient vieux de près de mille ans ou d'à peine quatre ans, prouvent que la culture nourricière peut s'épanouir partout, avec un impact qui va bien au-delà de l'assiette.



ABBAYE DE SEPT-FONS

Prière et travail de la terre BIENVENUE CHEZ LES MOINES !

Rencontre avec les moines de l'abbaye de Sept-Fons, située à Diou, dans l'Allier. Maraîchage, vaches laitières et produits diététiques, les 60 frères du monastère sont aussi des agriculteurs aguerris.

« **L**es moines de l'abbaye ?
Ce sont de grands bosseurs ! »
Le ton est donné. Pour les locaux, les 60 frères

cisterciens trappistes de l'abbaye de Sept-Fons, à Diou, dans l'Allier, ont la réputation de travailler dur. Ils font partie de l'ordre cistercien de la Stricte observance, un ordre monastique catholique contemplatif respectant la règle de saint Benoît. Cloîtrés au sein du monastère, ils renoncent au monde extérieur et vivent dans le silence. Mais en plus de la prière et de l'étude qui rythment leurs journées, ils cultivent aussi la terre. « Ils seront vraiment moines quand ils vivront du travail de leurs mains », stipule ainsi cette règle, plaçant le travail manuel comme l'un des piliers fondamentaux de la vie monastique.

Entre les murs de l'abbaye, ils troquent leur traditionnelle tunique blanche et le scapulaire noir pour le bleu de travail et fabriquent plus d'une centaine de produits qu'ils commercialisent. Dans ce lieu isolé, aux confluent de la Loire et de la Besbre, ils disposent d'une centaine d'hectares sur lesquels ils cultivent notamment du blé, de l'orge et du maïs. Ils élèvent également un troupeau de vaches laitières pour la production du fameux fromage de Sept-Fons ainsi qu'un jardin potager et des arbres fruitiers qui leur assurent une autosuffisance alimentaire. Grâce au rucher, ils récoltent du miel ou encore de la gelée royale.

Une activité florissante, gérée d'une main de maître avec la rigueur d'une gestion professionnelle et qui permet aux moines de subvenir à leurs besoins quotidiens. Avec 7 millions d'euros de chiffre d'affaires réalisés chaque année, ils peuvent se targuer d'avoir le sens des affaires.

Le frère Raphaël, qui nous accueille, en est d'ailleurs le directeur général et s'occupe principalement de la partie lucrative, après avoir été jardinier pendant sept ans. Le père Adam est le cellérier de l'abbaye, et veille à l'économie du monastère.

La Germalyne, produit emblématique

Le produit phare de l'abbaye est la Germalyne, un complément alimentaire issu des germes de blé, célèbre pour ses vertus nutritives. Sa production remonte à loin. « Elle a sûrement été inventée par des moines dans les années 1930, souligne frère Raphaël. Le produit a une très forte valeur nutritionnelle. » Riche en vitamines, Oméga-3, minéraux et en protéines, cette poudre s'ajoute dans les plats comme un complément



Une journée avec les moines

- > 3 h 15 : lever
- > 3 h 30 : office des matines, première prière de la journée
- > Temps de prière et de lecture personnelle
- > 6 h 45 : messe
- > Certains vont travailler, la plupart étudient
- > 9 h 15 : tierce (prière du matin)
- > Temps de travail manuel (2 heures)
- > 12 h 15 : sexte (prière de midi)
- > 12 h 30 : repas
- > Temps libre. Pour la petite histoire, saint Benoît, d'origine italienne, a prévu une sieste jusqu'à 14 h 15
- > 14 h 30 : none (prière de l'après-midi)
- > Temps de travail manuel (2 h 30)
- > 17 h 30 : office des vêpres puis prière personnelle
- > Repas
- > 19 h 30 : dernier office
- > 20 heures : coucher

LA QUESTION



alimentaire. Ces atouts nutritifs font d'ailleurs dire aux moines qu'elle a sauvé des vies par le passé. Car l'histoire, celle avec un grand H, s'imbrique dans celle du monastère. Révolution, guerres... elle a traversé les époques. « *Durant la Seconde Guerre mondiale, tout était rationné sauf la Germalyne, explique frère Raphaël. Ce super-aliment a permis à beaucoup de personnes de survivre. Parmi les nombreux témoignages que l'on a reçus, une dame nous a par exemple écrit qu'elle avait sauvé son mari pendant la guerre. Grâce à la Germalyne qu'elle lui a envoyée, il a tenu le coup.* » Depuis, la petite poudre a acquis une grande notoriété... qu'elle n'a jamais perdue. Ce remède miracle n'a pas fait que sauver des vies, il a aussi préservé l'abbaye de la faillite. Sous l'impulsion de l'abbé Dom Chautard, sa production a relancé l'activité agricole du monastère. Et c'est ainsi que les moines se sont lancés dans des produits diététiques, élargissant la gamme à des aliments pour le petit-déjeuner, des confitures ou encore du miel. La vente se fait via une boutique en ligne, en magasins bios ou grandes surfaces et sur catalogue.

Les moines et l'agriculture

On ne le sait pas forcément, mais les moines ont une grande histoire commune avec l'agriculture. D'après frère Raphaël, ils en seraient d'ailleurs les champions. « *Ce sont eux qui ont développé des techniques et qui ont permis un essor considérable de l'agronomie dans toute l'Europe. Ils ont été des défricheurs dans*

En chiffres

1 tonne de blé est nécessaire pour produire **1 kg** de Germalyne.

88 vaches normandes

190 000 litres de lait par an.



L'abbaye de Sept-Fons s'étend sur plus de 100 hectares sur lesquels les moines cultivent blé, orge, maïs, seigle...



Pour les moines, le travail manuel est une forme de prière. Ils ne communiquent que pour travailler ou à des occasions spécifiques. « *C'est ce qu'on appelle la parole fonctionnelle* », précise le père Adam.

un paysage marqué par la forêt ou les marécages. » Les frères convers, des moines cisterciens dont la vie était dédiée au travail de la terre, ont fortement contribué à développer ces innovations, de leur création vers le XII^e siècle jusqu'à leur disparition officielle en 1965. « *À l'abbaye, l'élevage de vaches normandes dans une région dédiée à la race charolaise faisait déjà sensation à l'époque. Les moines gagnaient tous les concours !* » Paradoxal ? Pas tant que ça... Ils sont certes retirés du monde, mais travaillent « *pour* » le monde. À l'époque, les agriculteurs venaient même se former auprès d'eux. Une tradition de la formation qui perdure puisque l'abbaye accueille et transmet son savoir-faire à de futurs

moines du monde entier qui repartiront dans leurs pays, de nouvelles compétences en poche.

Des Sénégalais sont notamment venus se former dans le but de lancer leur fondation. Une autre communauté a été créée en République tchèque où les frères adaptent leurs productions. « *Ils disposent de nombreuses forêts, ce qui leur permet de développer la sylviculture. Ils élèvent également des moutons et des brebis pour produire de la laine, tout en pratiquant un peu de maraîchage pour leur consommation personnelle* », observe frère Raphaël. Un projet du même type est en cours au Vietnam.

Coline Lucas



© Simon Playoult/Le Bimsa

Complémentaires, les deux agriculteurs partagent leurs savoir-faire en dehors de la ferme familiale.

Centre pénitentiaire

Le maraîchage DERRIÈRE LES BARREAUX

Jean-Philippe et Marc⁽¹⁾ sont frères, agriculteurs et animés par une même passion : transmettre. Tandis que l'un cultive la terre de la ferme familiale, l'autre sème le savoir en centre de détention. Rencontre.

« **J**e vais te garder du fumier de côté, lance Jean-Philippe, éleveur de bovins allaitants, à son frère. Ça te servira pour nourrir la terre de la serre en ce début de printemps ! » Avec Marc, son cadet, ils se comprennent sur l'instant. Cette serre maraîchère, que ce dernier a entièrement créée, se trouve en dehors de l'exploitation agricole, entre les murs d'un centre pénitentiaire du nord de la France. Formateur-agriculteur, Marc enseigne aux détenus les principes du maraîchage et est à l'origine d'une formation dédiée en vue de leur réinsertion.

Une vocation

Tout démarre dans un petit village des Hauts-de-France pour les deux frères. « Nous nous sommes installés à la fin des années 1980 sur l'exploitation

familiale, en nous diversifiant dans l'élevage de lapins, conjointement à celui des vaches, sur une quarantaine d'hectares. » Une structure à taille humaine qu'ils ont souhaité préserver et qui leur a permis à tous les deux de devenir formateurs, tout en étant paysans. « C'est une vocation. On aime aider, découvrir, échanger avec les gens. Il est important pour nous d'avoir une activité à l'extérieur de la ferme », fait part Jean-Philippe. Une ouverture professionnelle à travers laquelle les double-actifs partagent leurs savoir-faire et connaissances auprès de publics divers.

« Associations, organismes privés ou d'État font appel à nous pour réaliser des remises à niveau, accompagner à l'obtention de titres professionnels, apprendre les techniques de base du bâtiment ou de l'entretien paysager. » Les premiers liens de Marc avec le milieu carcéral se font d'ailleurs dans le parc de l'abbaye du Gard, située

à Crouy-Saint-Pierre, dans la Somme. « Durant plusieurs semaines, j'ai formé au jardinage des personnes en semi-liberté, qui bénéficiaient d'un aménagement de peine pour préparer leur réinsertion, explique-t-il. Il y avait un petit potager que nous cultivions et auquel nous nous étions attachés. » Suite à cette expérience, l'agriculteur tombe sur une annonce et franchit le pas. « Un centre pénitentiaire cherchait un formateur depuis quelques temps et ne trouvait pas de candidat. Je me suis lancé... »

Des stagiaires volontaires

Depuis 2014, Marc a donc fait de la prison son lieu de travail, à l'instar des champs et du grand air de la campagne. Il est formateur itinérant dans différentes structures des Hauts-de-France. Se détachant progressivement de la ferme pour s'impliquer dans les ateliers qu'il propose, le Nordiste a imaginé et conçu en 2020 une formation au maraîchage. « Adaptée et encadrée, elle a pour but d'initier à la culture de légumes et de plantes. Nous faisons pousser tomates, pommes de terre, haricots verts, radis et autres légumes au sein même d'un établissement pénitentiaire. »

Après la récolte, la production prend la direction de l'atelier cuisine de la prison. Au fil des saisons, Jean-Philippe, lui, fournit à son frère de la paille issue de la ferme ou des graines pour alimenter le sol. « À mes côtés, l'espace d'un instant, les prisonniers ont un statut de stagiaires. Ils sont sélectionnés sur la base du volontariat, poursuit Marc. Entrer dans cet univers marque profondément. Mon objectif est que les condamnés se réadaptent à une vie sociale. Grâce à l'agriculture, ils se responsabilisent, en vue de leur levée d'écrou, et gardent un contact avec la nature malgré l'enfermement. » La main tendue de deux agriculteurs au grand cœur.

Simon Playoult

(1) Les prénoms ont été modifiés.



Photos : Simon Playoult / Le Bimsa

Dans les caves du HLM

1



2

Une champignonnière PLUS QUE SINGULIÈRE

Dans les caves d'une barre d'immeuble de Floirac, en Gironde, poussent des champignons de Paris, des shiitakes et des pleurotes. La production biologique, qui s'inscrit dans une nouvelle forme d'agriculture, alimente commerces et restaurants locaux.

Douze étages, 350 appartements. La résidence Blaise-Pascal est l'une des plus imposantes de la commune de Floirac, qui surplombe les bords de la Garonne en périphérie de Bordeaux. Au rez-de-chaussée, une porte galvanisée entrouverte invite à s'enfoncer sous ce bloc de béton armé. Dans la descente,

un imposant graffiti « La Cave agricole » s'affiche. Nous sommes au bon endroit. Théophile Champagnat vient nous accueillir d'un pas vif, celui d'un agriculteur en pleine récolte... dans une ferme pas comme les autres.

Globe-trotteur, le trentenaire a parcouru bien des continents avant de s'enraciner en Nouvelle-Aquitaine. « J'ai grandi à La Réunion, voyagé et travaillé au Japon ou en Italie, avant de faire des études en Polynésie et aux Pays-Bas. » C'est au pays des tulipes, puis lors d'un stage dans une entreprise parisienne en 2015, qu'il découvre et se passionne pour les cultures d'intérieur, ou « indoor ». Un constat simple le motive à innover dans cette filière. « En Europe, la moitié des espaces souterrains (parkings, caves, entrepôts) ne sont pas utilisés ou mal optimisés, souligne-t-il. Dans un contexte

de préservation du foncier agricole et de développement de l'agriculture en ville, ces lieux ont de la valeur. »

Le jeune diplômé en agronomie se met donc à la recherche de sites inoccupés pour mettre en œuvre ses plans : faire pousser des champignons à l'abri de la lumière. « Je me suis rapproché d'un bailleur social bordelais qui m'a proposé d'investir les caves d'un bâtiment pour un loyer modéré. C'est un partenariat gagnant-gagnant, en faveur d'une alimentation locale et de l'essor du quartier. » En 2019, à Floirac, 3 000 m² de sous-sol se transforment ainsi, petit à petit, en champignonnière géante. Le début d'une aventure florissante pour celui qui sera le premier en France à décrocher une dotation jeunes agriculteurs⁽¹⁾ en milieu urbain. Une installation sans terres et sous terre.

« Pas besoin de chauffer »

Arpentant les méandres de couloirs qu'il connaît par cœur, Théophile Champagnat veille sur ses organismes vivants. Dans cet environnement de travail, beaucoup de paramètres régissent leur culture, la température de fructification étant le facteur principal à prendre en compte. « L'humidité relative avoisine



En vidéo

Visite guidée de la Cave agricole de Floirac
youtube.com/@lebimsa



3



4

1 Passionné de cultures « indoor » depuis ses études supérieures, Théophile Champagnat, fondateur de la Cave agricole, est l'un des premiers agriculteurs de France à s'être installé en milieu urbain sans disposer d'aucune terre.

2 Dans les caves de Floirac, les champignons se développent dans du substrat composé de paille pasteurisée.

3 Théophile Champagnat a à cœur d'accueillir les riverains sur son lieu de travail et de leur offrir quelques champignons fraîchement récoltés.

4 Chaque semaine, 500 kg de champignons sont collectés en moyenne.

les 70 %, explique l'entrepreneur. À l'année, il fait constamment entre 15 et 20 °C. Nous n'avons pas besoin de chauffer les lieux car les conduits et systèmes de chauffage de l'immeuble qui traversent les caves dégagent une chaleur suffisante pour la bonne croissance des champignons. » Les galeries ouvertes permettent également d'assurer une ventilation nécessaire pour éviter la stagnation de l'air et la prolifération de moisissures ou de bactéries inopportunes.

Des conditions idéales pour les shiitakes ou pleurotes qui naissent par milliers entre ces murs porteurs. « Les champignons de Paris se développent dans du substrat composé de paille pasteurisée etensemencé de mycélium, souligne Tarik Toubal, chef de cultures. Le gobetage consiste ensuite à mettre du terreau avec de la tourbe sur ce substrat pour les faire pousser. » La production

est certifiée biologique. La récolte s'élève en moyenne à 500 kg par semaine, toutes variétés confondues. Dans cette région de vignons, le champignon se fait un nom.

Culture souterraine à part entière, elle nécessite une gestion stricte et un savoir-faire à appréhender. La cueillette s'effectue chaque matin, à partir de 7 heures, tout comme l'entretien. « Cinq personnes s'occupent de ramasser les champignons à la main lorsque les volées⁽²⁾ arrivent à maturité et que les pieds et les chapeaux sont assez gros, résume le myciculteur. Le tout est ensuite trié et conditionné sur place, puis stocké dans une chambre froide avant d'être livré rapidement. »

Au menu des restaurants

La Cave agricole fournit des grossistes (70 % de sa production), notamment via le Marché d'intérêt national (MIN) de Bordeaux, mais réserve une partie de ses précieux mets à des restaurants bordelais, association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap), ainsi qu'à travers une application mobile et un service de drive fermier.

« Avec ce modèle de culture, il n'y a aucun déchet, note Tarik Toubal. Le compost sert ensuite aux maraîchers et aux jardins. » La ferme urbaine et souterraine

de Théophile Champagnat s'est récemment étendue. Elle a pris ses quartiers dans les parkings de 3 000 m² d'une autre résidence située non loin de là, à Lormont, une municipalité plus connue pour ses vignes et son château. « Les bailleurs sociaux sont demandeurs du modèle que nous proposons, qui repose sur l'agriculture et la location d'espaces. Nous sommes sollicités par plusieurs villes pour reproduire la démarche. » Des métropoles comme Paris, Strasbourg et Lyon comptent désormais leurs champignonnières attitrées. Elles ont dorénavant (cham) pignon sur rue.

Simon Playoult

(1) Aide financière (fonds de l'État et de l'Union européenne) accordée à un porteur de projet en agriculture au moment de son installation.

(2) Les champignons poussent par éclosions groupées appelées volées qui se renouvellent tous les 8 à

Un emploi sur le pas de la porte

À Floirac ou Lormont, Théophile Champagnat mise sur l'emploi ultra-local. La Cave agricole emploie des salariés issus des quartiers où elle est implantée. Beaucoup habitent même juste au-dessus des parcs à champignons, comme c'est le cas à la résidence Blaise-Pascal. Une démarche sociale qui va de pair avec son engagement environnemental.

Les deux serres de la Cité maraîchère de Romainville, installées dans les bâtiments de verre de 3 et 6 étages, permettent une culture hors-sol, dans 380 bacs, bénéficiant d'un éclairage et d'une ventilation naturels.



Ferme verticale



Photos : Fatima Souab/Le Bimsa

Semer le désir D'AGRICULTURE

Dans la banlieue Est de Paris, la Cité maraîchère de Romainville se fond dans le décor depuis février 2021. Avec le temps, cette ferme verticale installée dans deux bâtiments de verre, est devenue un tiers-lieu municipal d'éducation populaire, impliquant les habitants sur les thèmes de l'alimentation et de l'agriculture.

Vue de loin, la Cité maraîchère de Romainville, en Seine-Saint-Denis, ressemble à une médiathèque. Deux tours flambant neuves s'élèvent au beau milieu du quartier Marcel-Cachin, rénové il y a une dizaine d'années. Dès l'entrée, les narines sont prises d'assaut par l'odeur alléchante des plats concoctés dans le café-restaurant, posté là comme pour vous souhaiter la bienvenue. En ce mercredi 26 mars, à 14 heures, le service est terminé. Des clients finissent leur déjeuner, pendant que d'autres s'attablent pour une pause-café. Une maman et sa petite-fille sirotent un jus de fruit.

Rien ne laisse deviner que le lieu abrite dans les étages supérieurs deux serres de 550 m² de surface cultivable, où poussent dans des bacs des fruits et légumes de saison. Et encore moins qu'au sous-sol se cache une champignonnière de 150 m² et une endiverie de 10 m². À elles toutes, elles

fournissent chaque année 1,7 tonne de plantes potagères, 2,5 tonnes de champignons et 1 tonne d'endives. « *Et tout est goûteux* », se réjouit Étienne Sahy, chef de culture depuis 2022. « *Il suffit de se régaler des plats du restaurant réalisés entre autres avec nos productions* », argue-t-il, fier de son travail. Pour l'aider dans les cultures, il a à ses côtés cinq salariés recrutés dans le cadre d'un chantier d'insertion par l'activité professionnelle. Les jeunes gens mettent les mains dans la terre pour engranger de l'expérience et reprendre confiance en eux. « *On vend nos produits au marché organisé chaque mercredi dans le local du rez-de-chaussée. Ils sont proposés aux habitants à un tarif modulé selon le quotient familial. On a beaucoup de succès. Plus de 40 personnes viennent y faire leurs courses chaque semaine.* » Les restaurateurs et épiciers des environs ainsi que six associations pour le maintien d'une agriculture paysanne d'Île-de-France profitent

également de ce circuit court, en particulier des champignons et des endives produits en grande quantité.

Cet après-midi-là, le mot d'ordre de l'équipe, c'est la préparation du marché. Tout le monde s'active sous l'œil bienveillant d'Étienne Sahy (photo ci-contre) qui distribue les consignes. Dans le bâtiment ouest, Nathalie⁽¹⁾ récolte des blettes, des laitues, des navets prêts à la consommation qu'elle dépose dans son chariot. Ses collègues se sont répartis dans les autres étages et dans la cave pour compléter la cueillette. Car l'étal doit être garni en belles denrées fraîches avant l'accueil du public à 17 heures. D'ailleurs à 16 h 30, certains d'entre eux font déjà le pied de grue devant le local, déterminés à ne pas manquer leur portion de verdure vendue à un prix accessible. Il n'y en aura pas pour tout le monde. « *Les habitués le savent* », lâche un salarié.

Se reconnecter à notre alimentation

Susciter cet appétit d'agriculture est au cœur du projet de la Cité maraîchère. « *Ce n'est pas l'agriculture urbaine qui va nourrir les villes, mais elle permet de se reconnecter à notre alimentation, à l'agriculture et à la nature* », rappelle Yuna Conan, directrice de la structure et en charge de l'agriculture urbaine et de la transition alimentaire pour la commune de Romainville. « *Cette ferme est avant tout un tiers-lieu municipal dédié à l'éducation et à ces reconnexions. Elle est intégrée aux quartiers via des tarifs accessibles. Les ateliers sont gratuits. Toutes les écoles nous rendent visite. Des événements et festivals sont organisés le week-end.* » Et les projets ne poussent pas seulement au sein de la Cité, ils prolifèrent aussi à l'extérieur. « *En 2022, nous avons créé à 5 minutes d'ici Le jardin CasseDalle en cassant une dalle pour obtenir de la pleine terre. On y a installé un poulailler et des ruches. On a initié un mur à pêches, une spécialité du plateau de Romainville...* » La Cité n'en finit pas d'essaimer dans la ville.

Fatima Souab

(1) Le prénom a été modifié.



« L'agriculture urbaine EST UN VECTEUR DE LIEN SOCIAL »



Christine Aubry, ingénieure agronome, professeure consultante à AgroParisTech.

Christine Aubry, professeure consultante et directrice de la chaire agricultures urbaines à AgroParisTech, grande école française des sciences et industries du vivant et de l'environnement, évoque les nouvelles pratiques agricoles observées en milieu urbain.

Comment décrire l'agriculture urbaine ?

Christine Aubry : Elle se déroule dans la ville ou dans des espaces périurbains. Le cas classique qui illustre les pratiques périurbaines, ce sont les maraîchers réunis en réseau d'associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap). Elles sont bien connues : ces paysans produisent pour des groupes de consommateurs, souvent des urbains. L'agriculture intra-urbaine quant à elle est très diverse.

Qu'en est-il des cultures dans des bâtiments, stations de métro désaffectées, parkings et caves ?

Les exemples de ce type sont nombreux. En réalité, il s'agit d'associations et plus souvent d'entreprises qui récupèrent des locaux peu utilisés pour y cultiver ce qu'on appelait autrefois « les produits de cave », c'est-à-dire des champignons ou des endives, autrefois cultivés dans des carrières ou des caves.

Ce ne sont pas de nouvelles pratiques ?

C'est une résurgence et une remise au goût du jour en milieu urbain de pratiques agricoles qui n'ont rien de nouvelles. Ce qui est nouveau, outre la localisation, ce sont certaines techniques.

Lesquelles ?

Par exemple, les champignons étaient cultivés à l'époque sur du fumier de cheval ou dans des carrières dans

le milieu rural ou périurbain. Le champignon de Paris se cultivait souvent avec du fumier récupéré des centres équestres de Chantilly. Aujourd'hui, on en fait sur de plus petites surfaces mais de manière intensive. On récupère divers résidus sur lesquels on les fait pousser : de la paille récupérée du périurbain, du marc de café des établissements parisiens, différents substrats organiques. Le mode de culture est très proche de ce qui était pratiqué avant.

C'est ce qu'on appelle l'agriculture « indoor » ?

Oui et les produits de cave de cette agriculture – champignons, endives, micro-pousses – sont très prisés en milieu urbain. Ils sont favorisés par la proximité avec les consommateurs car leur qualité dépend de leur fraîcheur. La production cible la restauration gastronomique. Ce sont là des marchés de niche. Dans les villes de France et d'ailleurs, en Belgique notamment, ces cultures marchent très bien. Cela a relancé pour partie des produits comme les champignons de Paris, qu'on avait fortement réduits, et a contribué à développer d'autres variétés plus rares, comme les pleurotes et le shiitaké.

Les fermes verticales sont-elles un système de production viable ?

Il existe peu de fermes verticales ou de systèmes de culture 100 % « indoor » en France. Ces bâtiments anciens ou rénovés dans lesquels sont produites en environnement contrôlé

des plantes sous LED, avec chauffage ou atmosphère enrichie ont été très en vogue dans les années 2015 à 2020. Ces systèmes ont cherché à produire de l'alimentaire classique (salades, fraises etc.) en contrôlant la température, la chaleur, la lumière, le CO₂. Ils n'ont pas trouvé leur place en raison de nos modes de production alimentaire plus économiques et écologiques. Ils ont presque disparu. Ce qui reste dans ces formes d'agriculture, ce sont les secteurs liés à la cosmétique ou la pharmacie qui fournissent des matières premières végétales où le contrôle de l'environnement prend tout son sens. Ils correspondent à des filières rentables et en tension.

Comment caractériser alors la serre verticale de Romainville ?

Dans l'exemple de la Cité maraîchère de Romainville, il s'agit d'une serre verticale bâtie dans un quartier en rénovation urbaine. Au début, le projet était de concevoir un lieu de production alimentaire pour les quartiers. Très vite, on s'est rendu compte qu'il allait coûter très cher. On allait produire des denrées dont les prix sont hors de portée des habitants. Et côté environnement, c'était une aberration. À partir de là il y a eu un changement de positionnement. La ferme est devenue un lieu de culture de produits adaptés au milieu et surtout de sensibilisation à l'alimentation et à l'environnement pour les enfants et les adultes [voir p. 14]. La première vocation des agricultures intra-urbaines, qu'elles soient en serres ou en plein air, en pleine terre ou sur des toits à ciel ouvert, sous forme de jardins collectifs ou de micro-fermes participatives, est d'assurer une fonction de lien social et d'éducation.

Propos recueillis par **Fatima Souab**



© Freepik

Ce soutien financier doit permettre de s'éloigner physiquement de l'auteur des violences et de faire face aux dépenses immédiates.

Aide universelle d'urgence

Pour en finir avec les VIOLENCES CONJUGALES

Lorsque l'on parle de violences conjugales, nous pensons souvent violences physiques. Elles sont bien trop fréquentes et destructrices. Malheureusement, elles s'accompagnent également d'une torture plus insidieuse : une pression psychologique et économique. Pour échapper au plus vite à ces abus, les victimes disposent depuis le 1^{er} décembre 2023 de l'aide universelle d'urgence.

Les coups font mal. Et ce sont souvent eux qui déclenchent une réaction chez les victimes. « Mais plus que les coups, ce sont les violences psychologiques et économiques qui peuvent davantage blesser. » Pour Patricia, les violences exercées par son mari se sont manifestées dès le début. Il semblerait que, dans son entourage, tout le monde s'en soit rendu compte. Mais personne n'a osé lui en parler. C'est la psychologue, puis l'assistante sociale de la gendarmerie, qui lui ont fait prendre conscience de cette « torture à petit feu » qu'il lui faisait subir. Patricia,

amoureuse, ne s'est aperçue de rien. « C'était notre relation à nous. Mais quand j'ai été mise devant cet état de fait, cela m'a enterrée encore plus. C'est comme si on me mettait des gifles. Je m'en voulais de n'avoir rien vu. »

Insidieuses, les violences psychologiques se caractérisent par des comportements rabaisants, des reproches incessants, un manque total de remise en question et une volonté de culpabiliser l'autre. Elles alternent avec des périodes relativement longues, que les psychologues appellent « phase de lune de miel », où tout se passe bien. Mais en mai 2024,

Patricia se remet à fumer. Son mari ne l'accepte pas et ne lui parle plus jusqu'en février 2025. « Une expérience extrêmement violente à vivre », confie-t-elle. Tout comme le moment où il lève la main sur elle pour la première fois. « Mon fils m'a emmenée à la gendarmerie. Je ne sais pas si j'aurais porté plainte de moi-même. »

Une bouffée d'air

C'est pourtant la première chose à faire. Pour Patricia, cela a marqué le point de départ de ses démarches. Idem pour Béatrice. Lorsque les violences conjugales sont devenues physiques, elle a rapidement porté plainte. « C'est à la gendarmerie que l'on m'a indiqué des associations de soutien aux femmes victimes de violences et où l'on m'a donné une fiche sur laquelle sont listées les aides financières. » Notamment l'aide d'urgence pour les victimes de violences conjugales. Versé par la MSA et la CAF depuis le 1^{er} décembre 2023, ce soutien financier « doit permettre à la victime de s'éloigner physiquement de l'auteur des violences et de faire face aux dépenses immédiates en attendant de trouver des solutions durables ».

« Comme je connaissais son existence, relate Béatrice, je l'ai cherchée sur la page des demandes d'aides quand j'ai notifié ma séparation sur mon compte MSA. » Pour cette mère au foyer qui ne perçoit pas le RSA en raison de la prise en compte des ressources de son mari, tout comme pour Patricia, éleveuse de chiens à la rémunération variable, cela a été une vraie bouffée d'air. « Le montant de l'aide varie selon les revenus, ce qui est logique, explique cette dernière. Moi, j'ai perçu environ 500 euros. Cela m'a permis de régler mes factures, vu que monsieur s'amusait à vider les comptes. » Pour Béatrice, sans revenu, cela lui a permis de tenir le temps qu'elle touche le RSA et de mettre de l'argent de côté pour une future caution d'appartement. Et dans « aide d'urgence pour les victimes de violences conjugales », le mot « urgence » n'est pas vain. Du côté de la MSA Sud Champagne comme de

la CAF, chargées de son versement via l'agence de recouvrement et d'intermédiation des pensions alimentaires (Aripa), l'objectif est de garantir une mise en œuvre rapide (voir encadré). « Dès le lendemain du dépôt de ma demande, j'ai été contactée par une assistante sociale de la MSA. J'ai fourni les documents demandés et, deux ou trois jours après, le versement est arrivé sur mon compte bancaire », se souvient Béatrice. Même expérience pour Patricia : « L'assistante sociale m'a appelée sous 24 heures, elle m'a aidée à remplir les documents et après, tout est allé très vite. » Les organismes ont en effet un délai restreint de trois à cinq jours, à compter de la complétude du dossier, pour verser l'aide. Le délai moyen en MSA est de deux jours. « Nous avons fait le choix de privilégier au maximum une démarche dématérialisée. Sur le site de la MSA, la personne souhaitant déposer une demande est orientée vers demarches-simplifiees.fr via France Connect », explique Laura André, responsable adjointe de l'Aripa, à la MSA Sud Champagne. Le seul document obligatoire à fournir lors de cette étape est le justificatif attestant des violences conjugales (récépissé de dépôt de plainte, ordonnance de protection ou signalement fait par la victime et adressé au procureur de la République). Il doit dater de moins de un an. Pour être contacté, il est nécessaire d'indiquer sa résidence habituelle ou une adresse de confiance. Les agents MSA portent une attention particulière aux prises de contact. « Ils s'assurent que vous êtes en sécurité », précise Béatrice. Cette vigilance est fondamentale pour une prestation aussi sensible.

Reprendre le contrôle

Pour percevoir l'aide, un relevé d'identité bancaire doit être communiqué. Ce qui conforte Patricia dans sa conviction qu'il est important d'avoir son propre compte bancaire pour ne pas être dépendante de son conjoint et de ses agissements. « Oui, les violences financières existent aussi. Devoir sans arrêt justifier de ses dépenses, ne pas

pouvoir s'acheter quoi que ce soit pour soi au risque d'être prise à partie... Ce soutien est important car quand on est autonome financièrement, c'est un immense soulagement, surtout lorsqu'on a un enfant. Cet argent, même si c'est une aide de l'État, est exclusivement pour ma fille et moi », confie Béatrice, la gorge nouée.

Une fois la demande d'aide et la mise en relation avec un travailleur social de la MSA faites, il n'a fallu que deux semaines à Béatrice pour percevoir le RSA et la pension alimentaire. « L'assistante sociale m'a appelée plusieurs fois et un suivi a été mis en place. Même aujourd'hui, alors que ma demande de logement est prise en charge par la maison des solidarités, elle continue de me contacter pour savoir où j'en suis. Elle s'implique. J'aurais préféré qu'elle suive aussi ce dossier, car gérer plusieurs interlocuteurs, c'est difficile. À chaque fois, il faut se présenter à nouveau comme victime, et cela ne contribue pas à remonter la pente. Désormais, le vrai défi est de trouver un logement, et ce n'est pas gagné. »

Patricia, elle, ne cherche pas. Elle partage pourtant toujours le même toit que son mari, chacun occupant un étage. « La maison nous appartient à tous les deux. C'est mon lieu de travail ; si je quitte mon domicile, je n'ai plus de bureau, plus de ressources, je n'ai plus rien. L'avenir ? Essayer de racheter la maison. » Elle

doit rencontrer l'assistante sociale de la MSA pour l'aider dans ses démarches. « Je ne suis pas salariée, mes revenus ne sont pas lissés. Étant de la MSA, elle est familiarisée avec les problématiques des non-salariés. »

Distribuée à la suite de violences conjugales, cette aide ne règle pas tout. En revanche, son caractère d'urgence permet aux femmes qui en sont victimes de parer au plus pressé et de se mettre à l'abri.

Au-delà, elle soulage d'une charge mentale dévastatrice et offre un premier souffle d'autonomie et de confiance en soi. « Je tire ma force de mes enfants, des amis qui m'entourent et des personnes qui m'ont aidée. Désormais, je suis dans l'état d'esprit de me battre et de demander le divorce », conclut Patricia.

Frédéric Fromentin

En chiffres

549 demandes traitées.

451 540 € versés au total.

822 € de montant moyen.

*Données Aripa MSA du 1^{er} décembre 2023
au 28 février 2025.

La MSA Sud Champagne au service de l'Aripa

L'Agence de recouvrement et d'intermédiation des pensions alimentaires (Aripa) est un service public géré par la CAF et la MSA depuis le 1^{er} janvier 2017. « Au service Aripa de la MSA Sud Champagne, nous gérons le versement de l'allocation de soutien familial (ASF), le recouvrement des impayés de pensions alimentaires et l'intermédiation financière – un dispositif permettant au juge de demander que la pension alimentaire soit versée à la CAF ou à la MSA qui font ensuite le relai entre le parent créancier et le parent débiteur – pour le compte des 35 caisses de MSA, indique Laura André. Et depuis le 1^{er} décembre 2023, nous gérons également l'aide universelle d'urgence. Une prestation fondée sur un système déclaratif. Sur la demande, la personne indique ses revenus mensuels nets et la composition de son foyer. Ces éléments nous permettent de déterminer la nature et le montant de l'aide. Le seul document obligatoire lors de la demande est le justificatif de moins de un an attestant les violences conjugales. Nous ne tenons pas compte de la situation matrimoniale de la victime, ni du fait qu'elle soit en couple ou non au moment des événements. Si un droit est octroyé, nous avons un délai de trois à cinq jours maximum à compter de la complétude du dossier pour verser l'aide qui s'élève, en moyenne, à 800 euros. »



Photos : Simon Playouff / Le Bimsa

TERRITOIRES Brasserie solidaire

Au bout du monde, AU BOUT D'EUX-MÊMES

Tout près de Brest, la bière des Genêts d'Or est brassée par des travailleurs en situation de handicap, dans un Établissement et service d'accompagnement par le travail (Esat). À travers leur mousse bio et artisanale, les jeunes brasseurs se battent pour une société plus inclusive.

Plabennec, Finistère. « Plab » comme on dit ici, en Breizh izel (Basse-Bretagne). Cette commune rurale rayonne aujourd'hui bien au-delà du Pays des Abers grâce à sa brasserie solidaire, pionnière dans le grand-ouest. Un projet engagé et responsable, vecteur de lien social sur le territoire et qui brise les stéréotypes sur le handicap.

D'une plaisanterie à une brasserie

« Faire de la bière, c'est parti d'une plaisanterie et d'un pari. On l'a finalement tenu ! » Marie, Anthony, Erwan, Mathis et Sébastien, leur moniteur, n'en reviennent pas eux-mêmes. Ils sont devenus brasseurs, et

en Bretagne, on s'arrache leur bière. En l'espace de quelques mois, ils ont créé de toutes pièces leur atelier de fabrication, dans l'enceinte de l'Esat des Genêts d'Or, et appris les rudiments du métier. « Nous avons aménagé un local de A à Z (montage des cloisons, peintures, carrelage, installation des équipements) entre 2022 et 2024, puis un maître brasseur de l'est de la France est venu nous former pour réaliser un brassin à nos côtés », explique Erwan.

« Au début, on a connu pas mal de galères », poursuit Marie. On a commis des erreurs et subi quelques petits accidents. Il nous a fallu du temps pour assimiler le process, le langage brassicole, imaginer nos premières bières et les affiner. » Persévérance et force d'âme ont fini par payer. Pas du genre à voir le verre à moitié

vide, la petite troupe est aujourd'hui en ordre de marche. « Depuis six mois, nous sommes sur notre lancée », indique Sébastien Peyrot, en charge du projet. Nous connaissons nos outils et les procédés. En 2024, nous avons produit environ 5 000 litres et tout a été vendu. » Pour répondre à la demande durant cette année, la micro-brasserie espère pouvoir fournir 1 000 à 2 000 litres supplémentaires.

Sous les yeux de Yürgen et Nolwenn, les mascottes en peluche de la brasserie des Genêts d'Or, ou BGO, chacun sait désormais ce qu'il a à faire. « Je veille au respect des normes d'hygiène, c'est important de ne rien oublier et d'entretenir le matériel », souligne Anthony, 45 ans, qui apprécie « le calme » de son environnement de travail. Mathis, 20 ans, fait, lui, ses premiers pas dans le monde professionnel. « C'est chouette d'être ici, on en apprend un peu plus chaque



Découvrez notre vidéo sur YouTube
youtube.com/@lebimsa



3



4

1 Marie s'est formée à la fabrication de la bière et participe chaque semaine aux brassins de l'Esat.

2 Environ 5 000 litres de mousse ont été brassés à la micro-brasserie en 2024.

3 La drêche, sous-produit de la fabrication de la bière, est récupérée puis recyclée dans un méthaniseur voisin.

4 L'équipe de brasseurs des Genêts d'Or : Marie, Sébastien, Anthony, Erwan et Mathis.

semaine. J'aime participer aux étapes de préparation comme l'ébullition, le contrôle de la densité, ou encore le houblonnage. » La bonne humeur est communicative et les rires fusent, même si tout le monde travaille avec efficacité.

Visiblement heureux d'œuvrer ensemble au milieu des cuves de fermentation et des effluves de houblon frais, les compères du Finistère, pour la plupart sous contrat à temps partiel, bénéficient d'un soutien médico-social et éducatif dans un milieu protégé. « Ce cadre est très important pour qu'ils soient et se sentent soutenus et accompagnés dans leurs initiatives, note Sébastien. Nous tenons compte de la fatigabilité ou du besoin accru de concentration des personnes. Résultat, l'équipe est motivée et toujours disponible pour s'investir et gagner en compétences. C'est révélateur. » Erwan acquiesce. « L'Esat nous permet de nous épanouir car ça reste compliqué pour nous de travailler en milieu ordinaire, j'ai pu en faire les frais, confie

le trentenaire. *L'intégration du handicap n'est pas une priorité pour toutes les entreprises... L'effet positif des Jeux paralympiques ou du film Un p'tit truc en plus est vite retombé.* » Pour faire bouger les lignes, la bande des Genêts d'Or est déterminée à montrer qu'elle mérite la première place du podium et multiplie les projets pour y parvenir.

Livraisons en autonomie

Conçue entre autres avec du malt breton et des houblons français, labélisée bio depuis octobre dernier, la BGO est une boisson artisanale et de proximité. « Nous l'avons fait connaître en organisant des dégustations et en animant des stands de ventes lors d'événements festifs locaux, énonce Marie. L'accueil du public a été super. Les gens ont aimé le projet, des associations nous ont sollicités... nous avons une petite renommée! » Blonde, rouge, blanche ou triple, la gamme de bières se décline en plusieurs saveurs et en fonction des saisons. Du concassage des grains de céréales à l'embouteillage, jusqu'à l'étiquetage et la gestion des stocks, tout est fait main.

Et les brasseurs veulent aller encore plus loin dans leur démarche et le développement de leur activité. « Plusieurs d'entre eux ont récemment passé le permis de conduire, men-

tionne fièrement Sébastien. *L'étape suivante sera d'assurer les livraisons en autonomie avec un véhicule électrique.* » Histoire de boucler la boucle. Bistrots, épicerie, cavistes, tiers-lieux, le breuvage de Plabennec est disponible dans plusieurs points de vente à Brest, Morlaix ou Plougastel-Daoulas. Jusqu'alors seul Esat à produire de la bière à l'ouest du pays, les Genêts d'Or sont imités par leurs confrères de l'Esat de Châteaulin, situé à quelques encablures, et qui préparent actuellement un atelier brassicole. Bulles d'évasion au bout du monde.

Simon Playoult

Territoires en action

L'inclusivité récompensée. La brasserie des Genêts d'Or a été lauréate de l'appel à projets Territoires en action en 2023. Elle a perçu une aide financière qui lui a permis d'investir dans du matériel. Porté par Solidel, le réseau pour l'inclusion des personnes en situation de handicap sur leur territoire de vie, et le groupe Agrica (prévoyance santé), Territoires en action vise à soutenir des initiatives innovantes sur les thèmes de la santé et le bien-être, l'avancée en âge, le cadre de vie et l'emploi. Créé il y a plus de 30 ans par la MSA, Solidel accompagne les établissements et valorise les projets locaux grâce à une offre de services adaptée.

Plus d'infos sur solidel.fr.

Portrait vidéo

Cynthia Guichoux OU LA PASSION DES BÊTES

À 29 ans, Cynthia Guichoux, s'occupe d'un élevage porcin à Plomodiern, dans le Finistère. Elle a choisi le statut de salariée agricole afin de concilier son métier et sa vie personnelle.

Cynthia Guichoux est technicienne agricole au sein d'un élevage de truies et de porcs. Son métier s'est imposé à elle au fil de sa formation et de ses expériences pour devenir agricultrice. Petite, elle savait qu'elle travaillerait plus tard avec des animaux. « J'ai baigné dedans. Mes grands-parents possédaient une exploitation. Ils produisaient du lait et quelques cochons. » Mais elle n'avait pas prévu que son choix se porterait sur l'élevage porcin. C'est en effectuant ses stages de Bac pro et de BTS en production laitière qu'elle le comprend. La part importante qu'occupe le machinisme dans



« C'est un métier physique et je suis consciente qu'il faut se préserver », Cynthia, 29 ans, technicienne agricole dans un élevage porcin.

l'activité ne lui convient pas. « Il fallait par exemple conduire un tracteur. Ça ne me plaît pas plus que ça », confie-t-elle. Ce qu'elle préfère, c'est passer plus de temps avec les bêtes. « J'y ai retrouvé le côté relationnel de l'animal sans avoir à manipuler des machines. »

Aujourd'hui, elle est bien servie : tous les jours, elle bichonne les 200 truies de l'exploitation, s'occupe du suivi sanitaire, de leur gestation, de l'alimentation et de la maternité où celles-ci mettent bas les porcelets. « Le fait de travailler sur du vivant me permet de me lever le matin sans jamais savoir ce que me réserve la journée. Il y a toujours des imprévus. J'apprends tous les jours. C'est ce qui fait le charme du métier », s'enthousiasme la jeune femme. Mais elle reste une professionnelle consciente des enjeux de son travail : « Le but, c'est que les truies soient pleines parce que c'est le nerf de la guerre. S'il n'y a pas de bébés cochons, il n'y a pas de porcs charcutiers à vendre. C'est la finalité du métier. C'est ce qui fait qu'on gagne notre vie et qu'on nourrit la population. »

Fatima Souab



En plus de celui de Cynthia Guichoux, découvrez quatre autres portraits d'agricultrices sur : youtube.com/@msa_agricole

Agriculture, nom féminin



› La soif d'entreprendre

À Ailly-sur-Noye dans la Somme, Marion Coulombel était responsable marketing dans une entreprise de nutrition animale avant de se lancer dans l'élevage de chèvres et de fabriquer du fromage.

› L'énergie de continuer

À Lédas-et-Penthiès, dans le Tarn, Nicole Assier, 67 ans, éleveuse de 45 vaches limousines et de 200 brebis sur une exploitation de 58 hectares, continue son activité alors qu'elle est à la retraite. Motif : elle aime ça.



› Une exploitante fière

À Lansac, dans les Pyrénées-Orientales, Cindy Capela, vigneronne, est fière d'avoir créé la cuvée "L" avec les viticultrices de sa cave coopérative, mettant ainsi en lumière leur travail.

› Pleine d'idées et déterminée

À Nogent-sur-Seine, dans l'Aube, Marie-Laure Savouré est ingénieure en agriculture de formation. Fille de la terre, elle décide de troquer le travail de bureau pour la reprise de l'exploitation familiale, dédiée aux grandes cultures et à la production de graines alimentaires.



Photos : Jérôme Bréhier/CCMSA Image

En chiffres

FEMMES EN AGRICULTURE : essentielles

La dernière étude statistique de la MSA, publiée en mars sur les chiffres 2023, démontre l'importance de la place des femmes dans le monde agricole et le renouvellement des générations, malgré des inégalités persistantes.

SALARIÉES



688 773

38,4 %
de l'ensemble des salariés.

38,9 ans en moyenne
contre 37,7 ans pour les hommes.

NON-SALARIÉES



116 560

26,5 %
de l'ensemble des non-salariés.

57,5 % des femmes se sont
installées avant l'âge de 40 ans.

77,6 % sont en CDD,
contre 74,6 % chez les
hommes.

29,9 % des exploitations
et entreprises agricoles
sont dirigées par au moins
une femme.

407 666 femmes
travaillent dans le secteur
de la production agricole.



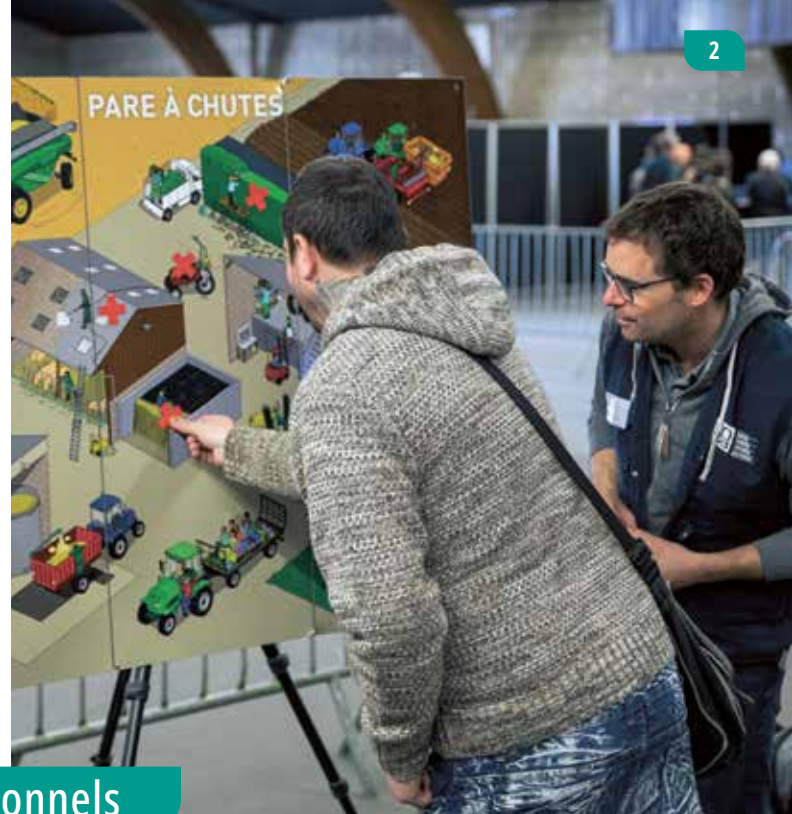
5 667 nouvelles installées
en 2023, soit 34,6 % de la part
globale des installations.

+ 2,23 % en un an du montant moyen
brut de retraite, soit 1 466 € mensuels
(pension inférieure de 16,9 %
à celle des hommes en moyenne).



+ 2,37 % en un an du montant moyen
brut de retraite, soit 1 255 € mensuels
(pension inférieure de 17,1 %
à celle des hommes en moyenne).

Source : Infostat « Les femmes dans le monde agricole en 2023 : un maillon essentiel confronté à des inégalités », statistiques MSA, mars 2025.



Prévention des risques professionnels

LE CHALLENGE ESAT FÊTE SES 10 ANS

Pour célébrer les 10 ans du challenge Esat de la MSA d'Armorique, 250 participants issus de 16 établissements et services d'accompagnement par le travail (Esat) du Finistère et des Côtes-d'Armor se sont réunis le 20 mars à Morlaix.

Le challenge Esat, c'est quoi ? C'est une journée de sensibilisation aux risques professionnels, organisée tous les trois ans par le service de Santé au travail de la MSA d'Armorique, à destination des travailleurs en situation de handicap. Il s'inscrit dans un programme plus large d'accompagnement des Esat affiliés à la MSA, couvrant divers secteurs d'activité : jardins et espaces verts, maraîchage, horticulture, prestations de services.

Tout au long de l'année, les conseillers en prévention des risques professionnels de la MSA interviennent dans ces établissements pour diffuser des messages de prévention. Ce challenge est l'aboutissement du travail mené et constitue une occasion idéale pour les structures invitées de renforcer leur culture de la prévention au travail. Pour cette nouvelle édition, une douzaine

d'ateliers ont été proposés. Plusieurs thématiques ont été abordées, telles que le secourisme, le balisage lors de chantiers en espaces verts, le port de charges, les chutes, l'utilisation sécurisée des outils, ainsi que la diététique, la prévention routière et le risque solaire.

Après cinq éditions départementales dans les Côtes-d'Armor et le Finistère, la MSA d'Armorique a, pour la quatrième fois depuis 2015, rassemblé des établissements des deux départements bretons. Animé par des conseillers en prévention des risques professionnels, des infirmiers et des médecins de santé au travail, ainsi que par le service de prévention santé et des partenaires institutionnels, cet événement, pionnier en France, a une fois de plus rencontré un franc succès auprès des participants et de leurs moniteurs. Le format ludique et les thématiques traitées ont fait l'unanimité !

1 Un rendez-vous incontournable

Depuis 10 ans, le challenge Esat de la MSA d'Armorique sensibilise les travailleurs en situation de handicap aux risques professionnels dans une ambiance conviviale et pédagogique.

2 Des ateliers variés et concrets

Secourisme, balisage, port de charges, utilisation des outils... Une douzaine d'activités pratiques pour mieux appréhender la prévention au travail.

En chiffres



1 000 participants ont pris part à l'événement depuis 2015.



30 salariés de la MSA sont mobilisés pour l'événement (santé-sécurité au travail, prévention santé, communication).



64 ateliers ont été proposés depuis 2015.

DU 5 AU 16 MAI

VOTEZ
POUR CHOISIR
VOS DÉLÉGUÉS
MSA

je vote

ÉLECTIONS DÉLÉGUÉS MSA

Les délégués MSA sont là pour vous écouter, défendre vos droits
et participer à la solidarité dans votre territoire.

Du 5 au 16 mai, votez pour vos délégués MSA en ligne ou par courrier.
electionmsa2025.fr



L'essentiel & plus encore

Ref. 12435 - ©José Pedro - Conception et réalisation : médias & images



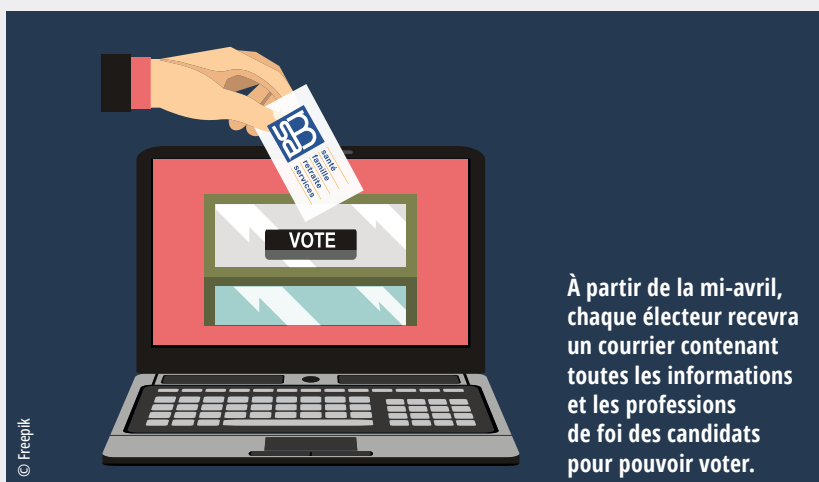
Du 5 au 16 mai



Comment VOTER ?

Du 5 au 16 mai 2025, les adhérents de la MSA sont appelés à élire leurs délégués.

Un rendez-vous démocratique essentiel qui permet à chaque actif et retraité du monde agricole de choisir ses représentants, engagés pour défendre leurs intérêts. Ces élus locaux jouent un rôle clé dans l'animation du réseau de la MSA et la prise de décisions en faveur des adhérents.



En cas de double vote (par correspondance et en ligne), seule la voix exprimée en ligne sera retenue. Par ailleurs, pour éviter que les bulletins papier ne soient invalidés, il est rappelé aux électeurs des 1^{er} et 3^e collèges de ne pas cocher plus de cases qu'il n'y a de délégués à élire.

Une assistance technique sera disponible du lundi au samedi de 8 à 19 heures via un numéro vert gratuit : le 0800 20 5560.

Le vote est strictement encadré pour garantir son bon déroulement. En cas de difficulté, les caisses de MSA proposent des solutions adaptées pour permettre à chacun d'exprimer son vote. Ainsi, si un électeur perd ou détériore son matériel de vote avant le 6 mai, il pourra en demander la réédition. S'il ne l'a pas reçu, un nouveau pourra lui être remis en main propre dans sa caisse.

Alexandre Roger

En mai 2025, près de 2,5 millions d'agriculteurs, salariés et employeurs vont participer à un scrutin pour renouveler les actuels délégués MSA (au nombre de 13 760 pour le mandat en cours). Leur mission : relayer les attentes du terrain, représenter les assurés et contribuer aux orientations stratégiques de la protection sociale agricole. Trois collèges sont concernés : les exploitants et les employeurs de main-d'œuvre (1^{er} et 3^e collèges), qui voteront pour des candidats individuels, et les salariés agricoles (2^e collège), qui voteront pour une liste présentée par un syndicat représentatif.

Par correspondance ou en ligne

Pour simplifier la participation au scrutin, les électeurs MSA auront la possibilité de voter par courrier ou via une plateforme sécurisée accessible depuis un ordinateur, un smartphone ou une tablette.

À partir de la mi-avril, chaque électeur recevra un courrier contenant toutes les informations nécessaires :

- une lettre explicative avec les modalités de vote ;
- les bulletins de vote et les professions de foi éventuelles des candidats de sa circonscription ;
- une enveloppe de vote et une enveloppe préaffranchie pour l'envoi par correspondance ;
- un identifiant pour le vote en ligne.

Comment voter en ligne ?

Le scrutin électronique sera ouvert du 5 mai à 8 heures jusqu'au 16 mai à 23 h 59. Pour voter, il suffira :

- de se connecter à la plateforme electionsmsa2025.fr ;
- d'entrer son identifiant et sa date de naissance (ou 5 derniers caractères de l'Iban [identifiant du compte bancaire] pour les personnes morales du 3^e collège) ;
- de sélectionner ses candidats et de valider son choix.

Dates-clés

➤ **5 au 16 mai** : période de vote

➤ **16 mai** : clôture du scrutin

➤ **22 mai** : dépouillement simultané dans 35 caisses MSA et 62 sites en France

➤ **Le soir du 22 mai** : proclamation des résultats locaux

➤ **23 mai** : annonce officielle des résultats nationaux par la caisse centrale de la MSA



Jean-Pierre Grosso

L'HUMAIN AVANT TOUT

Élu depuis 35 ans à la MSA Provence Azur et agriculteur à Aix-en-Provence, dans les Bouches-du-Rhône, Jean-Pierre Grosso s'attache à défendre la grande famille agricole et les droits humains.

Qu'il s'agisse du métier d'agriculteur ou de son engagement bénévole, quand Jean-Pierre Grosso se lance, il ne fait pas les choses à moitié. Depuis les années 1990, il a assisté de près à l'évolution de la MSA et aux défis du monde agricole.

Peintre carrossier tôlier de métier, il reprend l'élevage laitier familial en 1982 à la suite du décès de son père, avant de s'associer en Gaec en 1990 et diversifie son activité en se lançant dans le maraîchage et la culture de céréales. Il évolue ensuite vers la production viticole et la reproduction de semences. Dès lors, le binôme qu'il forme avec Claude Rossignol va l'engager sur la voie de la défense du métier. « Au début, on met un orteil, puis le pied, la main et le bras suivent, et l'engagement devient total ! », plaisante-t-il. Aux côtés de la MSA, dont il est élu administrateur, président du comité d'action sanitaire et sociale, membre du comité de protection sociale des non-salariés, il s'engage dans les chambres d'agricultures départementale et régionale, à la Société d'aménagement foncier et d'établissement rural (Safer), au sein du service de remplacement et au Crédit agricole. Son investissement est total, grâce à son fils qui l'a rejoint sur l'exploitation depuis 2018.

« Lorsque j'ai changé de filière, j'ai reçu de l'aide et des conseils de voisins. Cette solidarité agricole m'a aussi motivé à m'engager. Je me suis lancé, puis j'ai appris sur le tas. Au début, on n'ose ou on ne sait pas comment intervenir. Puis petit à petit, on apprend les règles

du jeu, on s'engage dans des dossiers et on devient un peu plus serein. Avant, je ne connaissais pas la MSA et tous ses domaines d'intervention. Ce qui me plaît, c'est le social en général ; on se préoccupe aussi bien de l'économie que de la famille, de la santé physique et mentale et même de la prévention des risques professionnels. » Pour lui, un délégué MSA est à l'image du métier d'agriculteur : un couteau-suisse qui touche à tous les sujets.

Loger les saisonniers

En 1998, un accident de machine agricole chamboule sa vie et l'oblige à faire une pause. Présentant un taux de handicap de 80 %, il revient deux ans après avec un leitmotiv renforcé : l'humain. « Ce qui m'importe, c'est d'apporter un soutien aux personnes dans leur vie de tous les jours. D'être dans le concret. Sur mon territoire, les gens me connaissent, ils m'appellent quand ils ont besoin d'aide. Notre rôle est de faire le lien avec les services de MSA. » En 35 ans, il a d'ailleurs vu cette relation évoluer. « Depuis plusieurs années, le contact est devenu plus facile avec les équipes de direction de la MSA. Le directeur général est très avenant, disponible et réactif, c'est très appréciable. On est au courant du suivi, de la prise en charge et de la finalité des dossiers que nous faisons remonter. Et on se sent utile. Le système mis en place est pertinent et démontre toute la force du guichet unique de la MSA. Ce fonctionnement avec les délégués de terrain, on ne le retrouve pas ailleurs. »



À 67 ans, Jean-Pierre Grosso peut accorder plus de temps à ses engagements bénévoles grâce à son fils qui l'a rejoint sur l'exploitation en 2018.

Dernier projet en date pour l'élu provençal : faciliter le logement des saisonniers agricoles, sur un territoire où l'économie est tournée vers le tourisme et où le foncier se fait rare et cher. « Nous y travaillons depuis un an avec la chambre, la MSA et le département. Après une étude de territoire, nous souhaitons proposer aux communes et à l'État la mise en place d'hébergements directement chez l'agriculteur ou via les campings. Dans un contexte de manque de main-d'œuvre, nous essayons de faire bouger les lignes pour améliorer le recrutement et surtout faire en sorte que les saisonniers soient mieux considérés et embauchés dans de bonnes conditions. » L'humain, toujours.

Marie Molinaro

On se dit presque tout

Que sont devenus vos rêves d'enfant ?

J'ai fait mon service militaire à Toulon et j'aurais pu être marin-pompier si une greffe de tympan ne m'en avait pas empêché. En tout cas l'agriculture n'en faisait pas partie au départ.

Quels sont vos plaisirs favoris ?

Je suis un fervent supporter de l'OM ! Avec mon handicap, c'est un peu compliqué, mais j'aime aussi visiter la France. Heureusement j'ai la chance de vivre face à la montagne Sainte-Victoire, au calme, de posséder une maison adaptée à mes besoins et mes vieux jours, et en plus d'avoir un fils qui prend ma relève sur l'exploitation. C'est important.

Une personnalité que vous admirez ?

Mon ami Claude Rossignol m'a beaucoup apporté, ainsi qu'à notre agriculture globalement dans la région. On a grandi ensemble dans le métier, en binôme, vécu les bons comme les mauvais moments de la vie. Lui, c'était le sage, moi celui qui faisait des bêtises !



L'endométriose est une maladie gynécologique qui concerne environ une femme sur dix en âge de procréer.

© Adobe Stock



Endométriose

Une maladie qui impacte **LA VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE**

Le 5 mars, à Guer, dans le Morbihan, la MSA Porte de Bretagne a organisé une conférence consacrée à la prévention de l'endométriose. Cet événement a réuni des associations et des spécialistes afin d'informer, de sensibiliser et de proposer des solutions concrètes pour mieux accompagner les femmes confrontées à cette maladie chronique.

Une pathologie inflammatoire chronique

Symptômes

- › Douleurs pendant les règles, les rapports sexuels et au moment de déféquer et/ou d'uriner.
- › Douleurs pelviennes chroniques.
- › Troubles digestifs, ballonnements, nausées.
- › Fatigue.
- › Dépression ou angoisse.

À noter que certaines femmes n'ont aucune douleur due à l'endométriose. Le risque d'infertilité est multiplié par 10.

Traitements

Aujourd'hui, l'origine de la maladie est encore peu connue et les solutions proposées sont principalement médicamenteuses : des traitements hormonaux (pilule, stérilet, implant, ménopause artificielle) pour bloquer l'ovulation et des antalgiques contre la douleur. La chirurgie peut également être envisagée.

« **A**idez-nous ! » Ce cri du cœur, c'est celui de Flavia, 43 ans. Cette habitante de Guer s'est rendue à la conférence organisée dans la ville du Morbihan par la MSA Portes de Bretagne, le 5 mars dernier. Comme beaucoup de femmes touchées par l'endométriose, elle se sent démunie face à cette maladie. Ce fut un long parcours avant qu'elle ne soit diagnostiquée. Flavia s'est heurtée à l'incompréhension du corps médical, une situation que vivent de nombreuses patientes. « *Depuis mes 14 ans, je souffre. J'ai fini par être diagnostiquée à 33 ans.* » Soit 19 ans après. « *En moyenne, le diagnostic pour l'endométriose en France est de sept ans,* précise Faustine Chérière, gynécologue au centre hospitalier

Bretagne Atlantique de Vannes. *Et plus la douleur et les symptômes sont traités tardivement, plus cela empire.* » Douleurs handicapantes, fatigue, impact psychologique... la liste des symptômes de l'endométriose est longue (voir encadré).

La vie professionnelle est également impactée. Alors comment mieux accompagner les personnes touchées ? La conférence, organisée par la MSA avec les associations EndoFrance, EndoBreizh, et la gynécologue Faustine Chérière, a donné quelques pistes aux 80 personnes venues assister à l'événement. Grégory Ruch, kinésithérapeute, et Manon Véron, ergothérapeute, ont, quant à eux, présenté des solutions de prise en charge pour les patientes.

L'endométriose « est une maladie gynécologique liée à la présence

Le chiffre

7 ans en moyenne pour diagnostiquer la maladie.

de tissu semblable à la muqueuse utérine hors de l'utérus », explique Faustine Chérière. Ce tissu qui tapisse l'intérieur de l'utérus est normalement expulsé pendant les règles. Mais avec cette maladie, des fragments d'endomètre migrent vers les organes voisins et s'y greffent. Selon l'Organisation mondiale de la santé, cela entraîne une inflammation et la formation de tissu cicatriciel dans la région pelvienne et parfois dans d'autres parties du corps.

2 à 4 millions de femmes

Pourquoi est-il important de prendre en considération cette maladie chronique ? D'abord, « parce qu'elle touche une femme en âge de procréer sur dix en France », indique la gynécologue. Elle toucherait entre 2 et 4 millions de femmes dans le pays et 190 millions dans le monde, avec des répercussions importantes sur

leur vie. D'autant plus qu'elle est souvent associée à d'autres pathologies. Elle peut aussi entraîner une infertilité. « Entre 25 et 30 % des femmes atteintes d'endométriose présentent des troubles de la fertilité », précise la spécialiste. C'est le cas de Magalie, présente à la soirée. Opérée quatre fois, elle a suivi un parcours de procréation médicalement assistée (PMA) n'ayant pas donné de résultats. Aujourd'hui, les douleurs sont trop fortes et elle a été placée sous ménopause artificielle avec peu d'espoir de tomber enceinte par la suite.

« L'impact sur la vie professionnelle est également très important », rappelle Bénédicte, bénévole chez EndoFrance. C'est ce que confirme l'étude EndoVie, réalisée en 2020⁽¹⁾ par Gédéon Richter, Ipsos et EndoFrance. 65 % des femmes interrogées reconnaissent un impact négatif sur leur quotidien professionnel. Les problèmes rencontrés sont par exemple :

- une difficulté à rester en position statique : assise ou debout ;
- des douleurs continues ;
- des problèmes urinaires et/ou digestifs ;
- la difficulté à porter des charges lourdes ;
- des horaires de travail en décalé ;
- des absences répétées.

Les solutions non médicamenteuses

D'autres solutions comme le yoga, l'acupuncture, la diététique ou la psychothérapie peuvent contribuer à améliorer la qualité de vie des patientes. Grégory Ruch, kinésithérapeute à Pluneret, et Manon Véron, ergothérapeute à Saint-Armel, étaient présents pour présenter le travail qu'ils réalisent auprès de ces femmes.

Quelles solutions ?

Pour remédier aux problèmes des patientes, l'association suggère plusieurs pistes. « Elles peuvent d'abord se tourner vers un médecin du travail ou une assistante sociale pour évoquer leurs difficultés », note Marie-Paule Bernicot, coordinatrice de la filière santé endométriose chez Endobreizh. Il existe également des associations vers lesquelles se tourner telles que EndoFrance, Endomind, ou encore Info Endométriose.

Des aménagements de postes ou d'horaires, du télétravail et du matériel aidant à la manutention peuvent permettre d'améliorer certaines situations. « Les patientes peuvent également demander un mi-temps thérapeutique lors de la mise en place d'un traitement spécifique après une chirurgie », indique la coordinatrice.

Une demande de reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH) est également possible, bien que difficile à obtenir. Certaines régions accusent en effet un certain retard dans la reconnaissance de cette maladie dans le milieu professionnel avec des disparités selon les endroits. Des efforts sont donc encore à faire de ce côté-là. Les associations et les médecins peuvent accompagner les femmes touchées par l'endométriose dans cette démarche.

Coline Lucas

(1) Enquête réalisée auprès de 1 557 femmes atteintes d'endométriose.



La MSA a organisé une conférence pour sensibiliser à l'endométriose avec EndoFrance, EndoBreizh, la gynécologue Faustine Chérière, Grégory Ruch, kinésithérapeute, et Manon Véron, ergothérapeute.

VERS UNE PRISE EN CHARGE INTÉGRALE

La réforme de la prise en charge intégrale des fauteuils roulants va entrer en vigueur le 1^{er} décembre 2025. Elle répond à un enjeu de justice sociale et à un besoin d'accessibilité en mettant fin au reste à charge et en garantissant un accès équitable aux fauteuils roulants sur tout le territoire.



roulants seraient intégralement pris en charge par la MSA ou l'Assurance maladie. La proposition de loi, portée à l'Assemblée nationale par Sébastien Peytavie, député de la Dordogne circulant lui-même en fauteuil roulant, a été adoptée à l'unanimité le 3 décembre. François Bayrou, Premier ministre, a confirmé qu'elle entrerait en vigueur à partir du 1^{er} décembre 2025. Actuellement, non seulement la prise en charge financière nécessite de s'adresser à de multiples

financeurs mais il subsiste aussi souvent un reste à charge pouvant atteindre plusieurs milliers d'euros.

Manuel ou électrique

Ainsi, pour un fauteuil manuel qui peut coûter 10 000 €, la MSA ou l'Assurance maladie rembourse jusqu'à 600 €, 5 200 € pour un fauteuil électrique coûtant jusqu'à 50 000 €. En la plaçant comme financeur et guichet unique, cette réforme devrait assurer, simplifier et améliorer la prise en charge intégrale des fauteuils roulants. Notamment en réduisant drastiquement les délais. En effet, à partir du 1^{er} décembre, toute demande d'accord préalable devra

recevoir une réponse dans les deux mois. En l'absence de réponse dans ce délai, la demande sera automatiquement validée.

Par ailleurs, la réforme prévoit également le remboursement des adjonctions et options indispensables aux besoins spécifiques des usagers lorsqu'elles sont prescrites par un professionnel de santé et qu'elles permettent de répondre à un besoin de compensation d'un handicap. Évidemment, pour être pris en charge, le fauteuil doit être conforme aux exigences de qualité et de normes définies par la Haute autorité de santé. Une instance qui a en charge de favoriser l'innovation afin de permettre aux utilisateurs d'accéder à des fauteuils mieux adaptés à leur mode de vie et à leurs contraintes. La prise en charge intégrale des fauteuils roulants sportifs est également actée.

Frédéric Fromentin

Le chiffre

La réforme concerne

150 000

personnes qui achètent un fauteuil roulant chaque année ainsi que les usagers temporaires que l'on peut estimer à **400 000** personnes par an.



Retrouvez-nous sur le web

Consultez lebimsa.fr pour découvrir plus d'informations de vos régions et vous inscrire à notre newsletter.

lebimsa.fr

