

8 LA QUESTION

Réchauffement climatique

COMMENT les agriculteurs S'ADAPTENT ?

16 DÉCRYPTAGE

Santé au travail

Le bien-être, ils en font
tout un fromage

18 TERRITOIRES

Fiertés rurales

Le drapeau arc-en-ciel
flotte sur les campagnes

24 MIEUX-VIVRE

Handicap

Charlotte et ses « vraies
vacances » à la plage

Portrait

LE PORTRAIT



“ *Le fromage est bien plus qu'un aliment : il est vivant, porteur d'histoires, de terroirs et de traditions.* ”

**Matyss Lentini, un des Meilleurs apprentis
crémier-fromager de France.**



Matyss Lentini

LE PETIT PRINCE DU FROMAGE

Auréolé du titre de Meilleur apprenti de France crémier-fromager lors de l'édition 2025 du concours éponyme et son CAP en poche, Matyss Lentini, 18 ans, débute sa carrière sous les meilleurs auspices.

« *J'ai réussi quelque chose. Je vais essayer d'aller plus loin. Je veux obtenir d'autres titres comme celui de Meilleur ouvrier de France.* »

Le volontarisme de Matyss Lentini n'est pas une lubie de jeunesse. Ce Marseillais qui se rêve en meilleur fromager du monde ne se contente pas d'être passionné, il a aussi mis en place toute une stratégie pour faire du fromage son métier et y exceller.

Le 26 mai, à Paris, lorsqu'il pénètre dans la salle du concours, son palais garde encore en mémoire les saveurs des fromages AOP qu'il a dégustés la veille jusqu'à tard dans la nuit. L'apprenti en CAP de crémier-fromager s'est préparé comme un athlète de haut niveau depuis janvier, date de son inscription. Jusqu'au jour J, son quotidien est rythmé par les révisions. À l'école, à la fromagerie où il est apprenti, chez ses grands-parents qui l'élèvent depuis ses cinq ans, pendant ses pauses déjeuner ou les trajets en transport, il lit, ressasse, mémorise ses fiches et ses livres. Les soirs et weekends, il se chronomètre à la dégustation à l'aveugle des fromages et à la réalisation des plateaux, deux épreuves reines du concours. La préparation est poussée jusqu'à la fatigue. Sa grand-mère dirait volontiers jusqu'à l'overdose.

Un mois avant, une blessure au genou l'immobilise. Qu'à cela ne tienne, il potasse de plus belle. La mamie sillonne les marchés et les fromageries des environs pour le ravitailler en produits afin qu'il puisse continuer à s'entraîner à la maison. Tout est planifié. Rien n'est laissé au hasard. La détermination n'est pas chez lui une affaire

de tempérament. C'est un kit de survie forgé au scalpel des épreuves de la vie. L'esprit combatif l'anime depuis la primaire, au CP. À 6 ans, il sait qu'il doit travailler deux fois plus que les autres enfants pour comprendre, lire, écrire et exécuter certaines tâches dans l'espace. Atteint de dyslexie sévère et de dyspraxie légère, une auxiliaire de vie sociale (AVS) l'aide dans l'acquisition des savoirs élémentaires. L'appui prend fin au collège. « *En 5^e, je n'ai plus d'AVS. En cours, les professeurs continuaient leurs enseignements sans s'intéresser à mes difficultés. Avec une classe de 28 élèves, ils n'avaient pas le temps de s'occuper de moi.* » Le passage à l'autonomie forcée est une leçon de résilience : s'il souhaite réussir, il ne peut compter que sur lui-même.

Touche-à-tout

Le titre de Meilleur apprenti de France arrive comme une réponse donnée à ceux qui l'ont rabaisé tout au long de sa scolarité. Une revanche. « *En plus du harcèlement subi en primaire, on m'avait prédit que je n'arriverais jamais à rien dans la vie.* » Peut-être est-ce cette sentence à l'allure de condamnation qui nourrit son insatiable appétit de connaissance et son besoin de se dépasser.

Qu'importe le sujet – informatique, gastronomie, artisanat, Rubik's Cube –, il s'y plonge jusqu'à en devenir expert. La recette est toujours la même : le travail, la discipline, l'effort sur soi et l'anticipation. Passionné par l'informatique, il se forme seul au point de rendre désormais des services autour de lui pour les petites réparations. Une consécration pour cet autodidacte devenu geek.

Nouvelle étape dans sa vie depuis le 21 août, son CDI de crémier-fromager chez *Tonton Eustache*, un fromager marseillais qu'il a repéré dès la classe de 4^e. À force de lui rendre visite, ils sont devenus amis. Les handicaps n'ont pas disparu mais Matyss compose avec et les pallie par le travail et un enthousiasme toujours intact.

Sens aiguisé de l'anticipation ou énième passion, le jeune homme a déployé sur les réseaux sociaux des pages dédiées aux fromages : sur Facebook, Instagram et TikTok, il montre son savoir-faire et ses talents dans la composition d'assiettes de dégustation. Nom de son profil : « Fromage élégance ». Ça sonne comme le nom d'une marque, celle peut-être de sa future fromagerie.

Fatima Souab

DATES-CLÉS

- 2023** Entrée en CAP de crémier-fromager au lycée agricole de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, dans le Var et contrat d'apprentissage
- Mai 2025** Concours « Un des meilleurs apprentis de France crémier-fromager » à Paris, à la Maison du lait
- août 2025** Crémier-fromager pour la fromagerie marseillaise *Tonton Eustache*

SOMMAIRE

En une :

Lancelot André produit des plants de bananiers à Carbone (Haute-Garonne).

2 LE PORTRAIT

Matyss Lentini

Le petit prince du fromage

5 L'ESSENTIEL

L'actu des régions et de l'institution

8 LA QUESTION

Réchauffement climatique

Comment les agriculteurs s'adaptent ?

16 DÉCRYPTAGE

Sécurité au travail

Le bien-être, ils en font tout un fromage

18 TERRITOIRES

› Lutte contre les discriminations

À Chenevelles, le drapeau arc-en-ciel flotte sur le monde rural

› Restauration scolaire

Leur cantine est un estaminet !

› Flavie Melendez

Maman, agricultrice et infirmière

24 MIEUX-VIVRE

› Handicap

Charlotte et ses « vraies vacances » à la plage

› Instants santé jeunes

Un coach santé à portée de clics

› Maintenir le cap

Ma boussole agricole

28 LA BONNE NOUVELLE

M'T dents tous les ans !

Un examen bucco-dentaire gratuit pour les 3-24 ans

ÉDITORIAL

Construire un avenir durable ET SOLIDAIRE

Les incendies dévastateurs qui ont frappé le département de l'Aude, et plus particulièrement les terres agricoles des Corbières, ont causé un décès tragique et laissé derrière eux un territoire meurtri. Ce drame, au-delà de l'émotion qu'il suscite, représente un choc humain, écologique et économique sans précédent pour cette région.

Face à cette épreuve, la MSA exprime toute sa compassion envers la famille endeuillée et réaffirme son engagement total auprès de ses adhérents et des communes sinistrées. La mobilisation est collective : aux côtés des agriculteurs et des salariés touchés, nous travaillons en partenariat étroit avec la chambre d'agriculture, les syndicats professionnels et les services de l'État. Des dispositifs d'aide d'urgence sont déjà en place pour répondre aux besoins immédiats et accompagner, dans la durée, la reconstruction des exploitations et des vies.

Ces événements nous renvoient douloureusement au constat des effets des phénomènes climatiques extrêmes qui se multiplient ces dernières années. Les épisodes intenses et durables de sécheresse et de canicule nous obligent à repenser nos modèles agricoles, à adapter nos pratiques et à protéger encore davantage nos paysages et nos savoir-faire.

L'agriculture est au cœur des solutions par l'adaptation des cultures, la gestion des ressources, l'entretien et la préservation des espaces naturels. Soutenir nos agriculteurs aujourd'hui, c'est aussi préparer un avenir où une agriculture résiliente et innovante saura protéger nos territoires et nourrir les générations futures.

C'est précisément l'objet du dossier de ce numéro, qui pose la question de savoir comment les agriculteurs s'adaptent à cette nouvelle donne. Une réflexion essentielle pour concilier production agricole, respect des écosystèmes et sécurité alimentaire.

À l'image de notre agriculture, la MSA, par sa taille humaine et son agilité, a toujours su évoluer avec le monde rural. De la modernisation des exploitations aux transformations sociales et sociétales, elle a accompagné chaque génération d'actifs agricoles. Aujourd'hui encore, pour répondre aux enjeux climatiques qui se présentent, et à leurs effets sur notre environnement, elle est prête à relever, avec vous, le défi d'un avenir durable et solidaire.

Bonne rentrée à toutes et à tous.

Jean-François Fruttero,
président de la MSA.



Le Bimsa n°251 | Septembre 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 Torrèsin – Comité d'orientation : Jean-François Fruttero ; Philippe Moinard ; Annie Aublanc ; Didier Cuniac ; Sabine Delbosc-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 Playout ; Fatima Souab – Maquettiste : Delphine Levasseur – Conception : Christine Brianchon – Administration et abonnements : tél. : 01 41 63 70 67 – 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 : © DR – Éditorial : © Julien Froment/CCMSA Image



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





AUDE

Solidarité avec les sinistrés des Corbières

Mardi 19 août, à Durban, la MSA Grand Sud a participé à une soirée d'échanges organisée par le syndicat des vignerons, aux côtés des organisations professionnelles agricoles. La présidente, Sophie Bonnery, et la directrice adjointe, Émilie Riché, ont réaffirmé l'engagement total de la MSA pour accompagner les sinistrés du récent incendie dans l'Aude.

Du 5 au 10 août, un gigantesque feu a ravagé près de 17 000 hectares de végétation dans le massif des Corbières, provoquant la mort d'une personne et faisant 23 blessés (18 sapeurs-pompiers et 5 habitants), dont deux grièvement. Il s'agit du plus vaste incendie enregistré sur le pourtour méditerranéen français depuis au moins cinquante ans.

Les exploitants touchés peuvent bénéficier de dispositifs tels que des échéanciers de paiement, un accompagnement personnalisé dans les démarches administratives et des aides au répit pour soutenir les

familles. Le gouvernement a également attribué à la MSA Grand Sud une dotation exceptionnelle de 1 million d'euros, permettant la prise en charge partielle des cotisations selon des modalités simplifiées. Cette mobilisation reflète la solidarité de la MSA envers les adhérents et les territoires ruraux, aux côtés des partenaires locaux. Pour soutenir la reconstruction et relancer les exploitations, la caisse relaie l'appel aux dons de l'Association audoise des agriculteurs sinistrés, destiné à préserver le savoir-faire rural.



Les donations peuvent se faire via : helloasso.com/associations/association-audoise-des-agriculteurs-sinistres.



LORRAINE

My Colo' : un été inoubliable à Cabourg

À l'initiative de la MSA Lorraine, du 9 au 23 juillet, quatorze enfants ont séjourné au centre de vacances Sweet Home à Cabourg, dans le Calvados. Quinze jours riches en activités sportives telles que le tir à l'arc, le tennis, le paddle, ainsi que des grands jeux en plein air, sans oublier les sensations fortes de la bouée tractée sur la Manche. Entre rires, découvertes et amitiés naissantes, chacun a vécu une expérience unique.

My Colo' est une offre de la MSA, encadrée par l'Association de vacances de la Mutualité agricole (AVMA). Ce format de colonie permet aux caisses de MSA de proposer des

séjours subventionnés, de simplifier les inscriptions grâce à une collaboration directe avec les villages vacances, et d'organiser un transport mutualisé. Grâce aux aides financières, le reste à charge des familles est modéré.



Retour de colonie pour les quatorze enfants partis avec la MSA Lorraine à Cabourg : des vacances rendues possibles grâce à l'offre subventionnée My Colo'.

FRANCE

À la ferme, protégeons nos enfants



Première consigne à respecter pour sécuriser les enfants : ne jamais les laisser sans surveillance.

La MSA Armorique a profité de la période estivale pour lancer une campagne de communication intitulée « À la ferme, protégeons nos enfants ». L'objectif est clair : rappeler que la majorité des accidents impliquant des enfants sur les exploitations agricoles pourraient être évités grâce à quelques gestes simples et une vigilance constante. Tracteurs, machines agricoles, animaux, produits chimiques, silos... des éléments qui représentent autant de dangers potentiels. Parmi les causes les plus fréquentes figurent les chutes, les coups d'animaux ou encore les contacts avec des engins en fonctionnement. Pour protéger les enfants, il est essentiel de ne jamais les laisser seuls sur l'exploitation, d'aménager un espace de jeu sécurisé, de ranger et verrouiller les machines, de stocker correctement les produits chimiques et de sécuriser les zones à risque, tout en sensibilisant les adolescents aux dangers.

Le chiffre

22 %

C'est la part des jeunes formés par la voie de l'apprentissage dans l'enseignement agricole en 2025. Un chiffre stable par rapport à l'année précédente.

FRANCE

Aux côtés des éleveurs touchés par la DNCB



Les nodules cutanés de la DNCB affaiblissent les animaux et perturbent la production laitière et la reproduction.

Face à l'apparition de foyers de dermatose nodulaire contagieuse bovine (DNCB), les MSA Alpes du Nord, Ardèche Drôme Loire et Ain-Rhône se mobilisent auprès des éleveurs. Cette maladie virale, transmise surtout par les insectes, provoque des nodules cutanés, de la fièvre et une baisse de production.

Elle fragilise les troupeaux et peut entraîner des mesures lourdes comme l'isolement ou l'abattage. Sans danger pour l'homme, elle a néanmoins un fort impact économique et psychologique.

Pour accompagner les exploitants, les trois caisses déploient des dispositifs qui peuvent aller

du suivi psychologique et social (débriefing individuel, aide au répit, assistance administrative, réseau de sentinelles), au soutien financier (prise en charge partielle des cotisations, plans de paiement jusqu'à cinq ans, modulation adaptée).

Présentes sur le terrain, et travaillant en collaboration avec les autres organisations professionnelles agricoles pour apporter des réponses rapides et adaptées, les équipes MSA encouragent les éleveurs à ne pas rester seuls et à solliciter ces aides.

Contacts utiles :

- Ain, Rhône : 04 74 45 99 92
- Ardèche, Drôme, Loire : 04 75 75 68 95
- Isère : 04 76 88 76 20
- Savoie, Haute-Savoie : 04 79 62 89 20
- Agri'écoute : 09 69 39 29 19 (24 h/24, 7 j/7)

207

C'est le nombre de Maisons d'accueil et de résidence pour l'autonomie (Marpa) labellisées par la MSA.

4 800 personnes, accompagnées par plus de 1 500 professionnels, y sont accueillies dans des appartements de 32 à 46 m².



GERES ET LANDES

Jobs d'été solidaires

Du 11 au 31 juillet, 65 étudiants d'Occitanie et de Nouvelle-Aquitaine ont participé à la 5^e édition de Made in Jers (Job été réseaux solidaires). Leur mission : épauler le groupement d'employeurs 4 Saisons dans la castration et l'épuration de plus de 1 400 hectares de maïs semence répartis sur 46 exploitations. Ils ont travaillé au cœur des champs, dans une ambiance à la fois exigeante et conviviale. Le dispositif repose sur un modèle gagnant-gagnant : les employeurs

mutualisent leur main-d'œuvre et les jeunes bénéficient d'un cadre structuré.

« C'est un levier pour un emploi agricole de qualité », souligne Étienne Ducongé, sous-directeur de la MSA Midi-Pyrénées Sud. « Une manière de valoriser ces métiers au-delà du secteur tout en répondant à la problématique du logement des saisonniers », ajoute Christian Bergerot, président de la MSA Sud Aquitaine. Le projet est soutenu par les régions et des partenaires historiques, avec cette année l'arrivée de Groupama d'Oc.

FRANCE

Allocations logement pour les étudiants

Depuis la rentrée 2024, les titulaires d'un contrat de professionnalisation bénéficient d'un abattement mensuel sur leur salaire dans le calcul de leur aide au logement. Une mesure qui s'ajoute aux obligations habituelles de début d'année pour les étudiants. En effet, même inscrits l'année précédente, ils doivent, à chaque rentrée, confirmer leur statut ou signaler un changement : poursuite des études, fin de cursus, passage en alternance ou simple déménagement.

Plus d'infos sur : msa.fr/logement/etudiants-alternants



ÎLE-DE-FRANCE

Une « journée de ouf » pour les oubliés des vacances

Le 20 août, pour marquer ses 80 ans, le Secours populaire français a offert à 40 000 enfants venus de toute la France, une journée de vacances inoubliable dans la capitale.

Le matin, les jeunes ont découvert quelques-uns des lieux emblématiques du patrimoine : musée du quai Branly, château de Versailles, Jardin des plantes. À midi, un immense pique-nique a réuni tous les participants au Champ-de-Mars, transformé pour l'occasion en véritable village de vacances.

L'après-midi, ateliers, démonstrations sportives et découvertes de métiers ont rythmé la fête, avant un concert géant réunissant Bigflo & Oli, Vitaa, Ridsa, Marguerite et Carbonne, sous les acclamations des enfants et le passage spectaculaire de la Patrouille de France au-dessus de la tour Eiffel.

Les salariés bénévoles de la MSA se sont mobilisés pour accueillir et orienter les groupes, assurer la logistique et accompagner les enfants



À Paris, au pied de la tour Eiffel, les enfants découvrent la magie de l'Île-de-France entre ateliers, visites et concert géant.

lors des visites, jeux et animations. Objectif atteint : offrir à des milliers d'enfants privés de départ une parenthèse joyeuse et solidaire.



VAUCLUSE

Plus forts ensemble



Pose symbolique de la première pierre à Carpentras, en présence des représentants des trois organismes, du maire et du préfet de Vaucluse.

Le 9 juillet à Carpentras, la MSA Alpes-Vaucluse, la CPAM et la CAF du Vaucluse ont posé la première pierre de leur future agence commune. D'ici 2026, ce lieu réunira l'accueil des trois organismes de Sécurité sociale pour simplifier les démarches grâce à un guichet unique. Le bâtiment, moderne, accessible et économe en énergie, incarne leur volonté de coopération au service du territoire. En présence des élus et autorités locales, cette cérémonie a rappelé l'importance de travailler ensemble pour un service public de proximité, alors que la Sécurité sociale fête ses 80 ans.

AGENDA

Vieux-Manoir (Seine-Maritime)

Les Terres de Jim

→ du 12 au 14 septembre

Grande fête agricole en plein air et événement incontournable de la rentrée, les Terres de Jim installent leur 11^e édition à Vieux-Manoir en Normandie. Au programme : la finale nationale de labour, un marché de producteurs, des animaux, des animations pour petits et grands, et un stand MSA axé sur l'accompagnement des ressortissants du régime agricole.

» lesterresdejim.com

Rennes (Ille-et-Vilaine)

Space

→ du 16 au 18 septembre

Le Salon international des productions animales (Space) revient au parc des expositions de Rennes pour sa 39^e édition. Innovation, jeunesse et transition climatique seront au cœur de cet événement majeur, qui attend près de 1 200 exposants et 90 000 visiteurs professionnels.

» space.fr

Chasseneuil-du-Poitou (Vienne)

Congrès des maires ruraux de France

→ du 26 au 28 septembre

Le prochain congrès des maires ruraux de France se tiendra au Palais des congrès du Futuroscope. Organisé par l'Association des maires ruraux de France (AMRF), cet événement national réunira des élus ruraux de toute la France pour échanger sur les enjeux spécifiques des communes et de la ruralité. À moins d'un an des élections municipales, le Congrès sera l'occasion de valoriser les communes.

» amrf.fr

Cournon (Puy-de-Dôme)

Sommet de l'élevage

→ du 7 au 10 octobre

Le Sommet de l'élevage, rendez-vous incontournable en Auvergne, se tiendra à la Grande Halle de Cournon, près de Clermont-Ferrand. L'événement réunit des professionnels du monde entier autour d'expositions, conférences, concours bovins, ovins et équins.

» sommet-elevage.fr

A woman with blonde hair, wearing an orange t-shirt and dark trousers, stands smiling in a large greenhouse. The greenhouse is filled with rows of banana plants, their large green leaves reaching towards the curved glass roof. The floor is covered in straw or dry grass. The overall atmosphere is bright and airy due to the natural light coming through the glass panels.

Réchauffement climatique

COMMENT les agriculteurs S'ADAPTENT ?

Partout en France, le changement climatique bouleverse le quotidien des agriculteurs. Face aux phénomènes météorologiques imprévisibles et souvent extrêmes – gel tardif, pluies diluviennes, sécheresses, vagues de chaleur répétées – ils redoublent d'ingéniosité pour s'adapter. La résilience passe désormais par la diversification des productions, la migration vers le Nord, l'évolution des pratiques et l'introduction de cultures venues d'ailleurs. Papayes, bananes, grenades ou goyaves font leur entrée dans les champs... et dans nos assiettes. Coup de projecteur sur une agriculture qui se réinvente.



Des bananes à Ollioules

Quand le climat redessine L'AGRICULTURE

À Ollioules, dans le Var, Isabelle Pertois, ancienne maraîchère bio, a dû réinventer son modèle agricole après des canicules répétées qui ont dévasté ses cultures. Depuis 2022, elle fait pousser des bananiers et des goyaviers. Son exploitation est un laboratoire de cultures tropicales.

de base est géographe spécialisée dans la climatologie. Ce malheur m'a révélé ma propre expertise et assuré une forme de confiance. J'ai repensé et changé complètement mon système agricole. »

Le changement climatique est là

De fait, un climat méditerranéen sec s'est installé sur ses terres. Partant de ce constat, Isabelle Pertois s'inspire des modèles agricoles de l'Espagne et du Maghreb déjà confrontés aux mêmes conditions. L'arboriculture s'impose comme la solution la plus appropriée à son exploitation de deux hectares. « Elle me permet de lever le pied sur la main-d'œuvre, d'alléger mon temps de travail et de trouver des solutions face au manque d'eau, un problème crucial dans un environnement sec. »

L'ex-maraîchère prend ce virage professionnel avec l'entrain d'une pionnière. Une renaissance. « Le fait de créer un modèle méconnu des autres exploitants m'a apporté la légitimité qui me manquait. Cela m'a aidée à m'installer sur une agriculture experte et durable. C'est dans la difficulté qu'on se révèle. » Enthousiaste, elle ne regrette rien. « Dans cinq ans, nous serons plus de 20 producteurs de bananes », déclare-t-elle. »

Nicole et Pierre n'en reviennent pas : des bananes à Ollioules, dans le Var. Venus ce mercredi 16 juillet faire leur marché au domaine de l'Enregado, qui propose des produits bio en circuit court, ces clients en ont profité pour visiter la serre tropicale abritant bananiers et goyaviers. « On se croirait sous les tropiques », s'exclament-ils. Derrière, un champ aligne des plants de bananiers en pleine croissance. Plus loin se dessine une rangée de figuiers de Barbarie. Spectateurs médusés, ils contemplent ces fruits venus d'ailleurs.

L'exploitante Isabelle Pertois commence à s'habituer à la réaction des visiteurs intrigués par ses cultures depuis leur lancement en 2022. « C'est presque une attraction. Cet ailleurs, c'est le réchauffement climatique qui l'a apporté avec lui, entraînant la disparition d'anciennes cultures et un grand chamboulement. Personne ne l'a cherché. »

L'agricultrice installée en maraîchage bio depuis 2019 a dû composer avec. Lors de la canicule de 2022, elle comprend que son activité touche à sa fin. Les légumes ne supportent plus ni la sécheresse ni les fortes températures. Les épisodes caniculaires répétés de l'été compromettent le rendement des cultures. Travailler plus et changer les pratiques n'y font rien. Isabelle Pertois est arrivée au bout de son modèle agricole. Chaque année, tout est réduit en cendres y compris les heures de travail interminables et épuisantes passées à mener la production à son terme. « Le réchauffement climatique est une constante. Quand je me suis retrouvée dans mon champ à pleurer parce qu'il avait littéralement brûlé – plus rien n'y avait poussé : tout était jaune – j'ai compris que c'était le moment de mettre à profit mes compétences. Mon métier

Des coups de pouce venus du monde entier

Pour se réinventer, Isabelle Pertois s'appuie sur ses relations et les contacts qu'elle noue lors de salons ou sur les réseaux sociaux comme YouTube. Sur cette plateforme, elle échange avec un agronome guinéen à propos des méthodes de culture de la papaye. Elle dialogue régulièrement par WhatsApp avec un producteur marocain d'agrumes. Cette année, elle a commencé la culture de la clémentine du Maroc. « J'ai un ami dont le père possède la plus grande exploitation d'agrumes du pays, dans la région de Berkane. Il me prodigue des conseils. Par exemple, il m'a appris que le goyavier, originaire d'Afrique équatoriale, s'est déjà acclimaté aux conditions météorologiques du Maroc. C'est grâce à lui que je le teste ici. » Le partage d'expériences avec des agriculteurs de différents continents contribue à mutualiser les forces face au réchauffement climatique mondial.

LA QUESTION



Le choix de lancer des cultures exotiques en Provence-Alpes-Côte d'Azur lui semble adapté à son sol. « C'est un champ d'expérimentation complètement ouvert. Les variétés cultivées répondent d'abord à la question : que faire pousser avec mon sol et mon climat ? Le papayer ne croît qu'en serre. Le bananier, lui, s'adapte en serre et en plein champ. Idem pour le goyavier fraise, le feijoa et l'avocatier. Et je cultive beaucoup l'agrume parce que cette variété subtropicale supporte bien la chaleur. Je mène des expériences pour développer plusieurs espèces d'arbres fruitiers. » Elle s'essaie également à d'autres techniques : le système oasien. À l'ombre des larges feuilles des bananiers, elle cultive quelques légumes et fait pousser des agrumes.

Organiser les filières

Pour structurer localement sa démarche, l'arboricultrice crée, avec une dizaine d'autres exploitants engagés dans l'aventure des cultures tropicales, l'association AgribioVar qui les accompagne et cherche des financements auprès de la région ou du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. « Nous sommes dix à lancer des cultures tropicales. Pour les agrumes, nous sommes une quinzaine de professionnels réunis au sein d'un Groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE). Ce collectif de recherche nous permet de bénéficier de subventions. Un technicien nous accompagne, mutualise les données, s'occupe des itinéraires techniques et s'emploie à organiser des filières. Ce n'est pas tout de produire de la banane, il faut encore la vendre. Cela va passer aussi par une reconnaissance de ce fruit et la création de labels. » L'ensemble du secteur bio est mobilisé sur ces initiatives de la dernière chance : de l'échelon départemental au régional, données et expériences sont partagées.

Ses journées de travail durent 12 heures. Parfois plus. Après le champ, place à ses charges d'élue au sein d'AgribioVar. « Je ne peux pas en faire l'économie étant dans un début de productions pionnières. Si nous-mêmes, agriculteurs, nous ne nous



Photos : Fatima Souab / Le Bimsa

Des figuiers de Barbarie sont testés dans ce climat sec et chaud.



La vente directe permet de couvrir les charges. Avec la location de la serre, elle constitue une activité de diversification en attendant de pouvoir vivre pleinement de la production.

mettons pas à prendre des décisions, à les communiquer et à les faire valoir, personne ne le fera. »

La vente en circuit court et la location de la serre aux entreprises pour leur événementiel permettent de payer les charges. « Je ne mets pas de produits chimiques. J'épands le fumier de mes chevaux. J'entretiens mes parcelles avec une tondeuse, sans recourir au tracteur, car je ne travaille plus le sol. » L'arboriculture a réduit ses coûts. Pour l'heure, elle n'a pas encore les moyens de se verser un salaire. Mais elle garde espoir de tirer son épingle du jeu grâce aux nouveaux débouchés économiques promis à ses productions. « Le kilo de bananes d'Ollioules et mes papayes vont être vendus en hôtellerie et à la restauration de luxe. Cela n'a plus rien à voir avec la vente de salade verte ou de carottes. »

Aller vers de nouvelles cultures pour en vivre, c'est la voie laissée

aux fermes comme la sienne et à celles de plus petites dimensions encore, malmenées par les variations climatiques. L'espoir de continuer le métier est là, sur ces produits de niche. Certains viticulteurs se tournent également vers l'aloë vera, un produit recherché par les pharmacies. Elle-même réserve sa production de citronnelle aux laboratoires pharmaceutiques. Pour faire ce grand saut de la mutation dans le Var, Isabelle sait qu'il faut aussi se résoudre à changer d'état d'esprit et à faire le deuil de la fonction nourricière du métier agricole. « Je ne suis plus en capacité de nourrir la population, mais je peux produire autre chose avec une valeur ajoutée. » Cette rupture dans la vision du métier fait partie de l'évolution imposée par les nouvelles conditions climatiques.

Fatima Souab

« Aujourd'hui, je gagne de l'argent sur le CBD
mais j'en perds sur la vigne »,
confie Jérôme Fréville.

LA QUESTION



Du vin au CBD

Le climat change, les MENTALITÉS AUSSI

Viticulteur en Gironde, Jérôme Fréville a longtemps hésité avant de se lancer dans une seconde activité. En 2021, produire du cannabidiol (CBD) n'était pas toujours bien perçu, d'autant plus lorsqu'on a pignon sur rue et qu'on exerce des mandats comme celui de vice-président de la MSA Gironde. Heureusement, les mentalités changent.

Il y a plus de trente ans, lorsqu'il descend de sa Normandie natale en Nouvelle-Aquitaine, Jérôme Fréville ne peut s'imaginer qu'il récoltera à l'aube de la retraite, du CBD, une substance naturellement présente dans le chanvre. C'est pour des raisons professionnelles que ce fils d'éleveurs normands a quitté le pays du Neufchâtel et s'est rendu en Gironde. Il y rencontre celle qui deviendra sa femme, fille de viticulteurs, et démarre une nouvelle vie lorsqu'il reprend avec elle l'exploitation familiale, après avoir passé un diplôme d'ingénieur agricole à Bordeaux. Sa première transition.

Durant trois décennies, ils exploitent jusqu'à 11 hectares de vigne dont ils revendent le raisin à une cave coopérative qui produit du vin rouge. Entre-temps, leurs enfants grandissent. Et les crises climatiques (grêle en 2014, gel en 2017, 2019 et 2021), qui réduisent leur production à peau de chagrin, les font réfléchir.

Pendant sept ans ils prennent le temps d'étudier différentes pistes. « Nous étions à la recherche d'une activité secondaire rentable et qui nous plaise sur l'exploitation. L'objectif était de permettre à notre fils de venir travailler avec nous. » C'est par lui qu'émerge la nouvelle voie, en 2021, tandis qu'il passe son CAP maraîchage à Carcassonne. « Il est revenu avec l'idée loufoque de planter du CBD », relate son père qui, à ce moment-là, n'est pas des plus enthousiastes. « C'est l'aspect légal qui me tracassait. »

L'argumentation de son fils, des recherches plus poussées et l'ouverture de nombreux magasins de CBD sur le territoire font tomber les barrières. Six mois plus tard, il décide d'essayer à titre expérimental et se déclare à la gendarmerie et à la chambre d'agriculture. « Je ne connaissais pas du tout la filière, le technicien de la chambre m'a conseillé un fournisseur. Nous avons donc commencé en achetant des graines officielles dans une coopérative française. »

La culture se fait sur une centaine de mètres carrés au fond du jardin. « Au Maroc, ils le cultivent en plein champ, je ne voyais pas pourquoi ça n'aurait pas été possible ici. Et comme le CBD a besoin d'un arrosage minimal, ça résolvait les problèmes d'eau que nous connaissons. » Après la récolte, l'analyse du CBD par un laboratoire, recommandé par la chambre d'agriculture, confirme un taux légal (inférieur à 0,3 %) de THC (Delta-9-Tétrahydrocannabinol qui est le principe actif du cannabis responsable des effets psychotropes). Tous les signaux sont au vert pour la seconde transition.

Un usage qui entre dans les mœurs

Peu d'investissements et d'arrosage, pas de traitement phytosanitaire, une activité que l'on peut mettre en sommeil, la culture du CBD révèle peu à peu ses avantages. C'est sur les marchés que Jérôme Fréville fait connaître sa nouvelle production. Mais les freins à la consommation subsistent, notamment en raison de l'amalgame avec le cannabis et ses effets psychoactifs (totalement absents avec le CBD).

Les années qui suivent, son usage et ses bienfaits entrent peu à peu dans les mœurs. « Pour tester les effets du CBD, j'ai donné mon corps à la science, j'en ai consommé en tisane. Résultat : je n'avais plus mal nulle part, je dormais comme un bébé. » Convaincu par les bénéfices de son produit, il y dédie une surface de jardin plus importante (300 m²) et en 2025, une petite partie du vignoble y est même consacrée.

En 2024, il croise ses deux productions en élaborant une recette de vin infusé au CBD. Le directeur commercial de la cave coopérative s'y intéresse rapidement et un partenariat entre l'exploitation et la cave se noue pour le produire. Peu ouverts au départ de son aventure, les autres viticulteurs voient bien désormais qu'il y a un intérêt des consommateurs pour ce genre de produits. « C'est d'autant plus le cas que le marché du vin est en berne et que les nouveautés se vendent bien. Pour moi, c'est une belle victoire car au départ, ce n'était pas du tout gagné. Les barrières tombent peu à peu mais il faut travailler ! », conclut Jérôme Fréville.

Frédéric Fromentin

Demain dans nos assiettes

GOYAVES OCCITANES ET VIN FLAMAND

Températures en hausse, manque d'eau, épisodes météorologiques extrêmes...
Face au changement climatique, des producteurs expérimentent de nouvelles variétés.
Florilège de projets insolites et inspirants, témoins d'une agriculture en mouvement.

Textes : Nicolas François et Coline Lucas

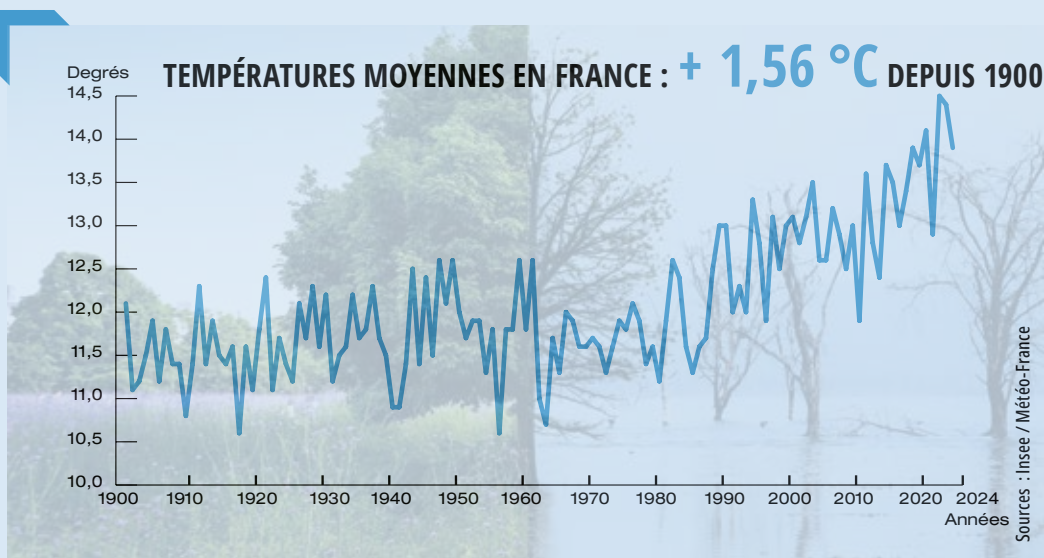


HAUTE-GARONNE

Toulouse a la banane !



Lancelot André s'est lancé un pari audacieux : produire des plants de bananiers et autres fruits exotiques à Carbone, à 40 km au sud de Toulouse. « Je me suis rendu compte qu'il y avait des variétés qui pouvaient résister à des températures un peu fraîches », note l'agriculteur. Dans sa pépinière « Pépins perdus », il plante depuis quatre ans des variétés originaires d'Asie ou d'Amérique du Sud : avocats, kiwis, goyaves... « Les hivers sont moins froids, explique-t-il. Les gros gels, qui impactent les cultures sensibles, se font plus rares. » Cela lui a permis de faire pousser, sur environ deux hectares, pas moins de 2 000 variétés de plantes en production bio, dont 200 dans des serres non chauffées. Son secret ? De la passion et une bonne dose de curiosité. « Je passe mon temps à me documenter et à tester », confie-t-il.





GARD

La grenade est bien lancée



Au départ, il s'agissait d'un essai pour se diversifier. En 2010, confrontés à la baisse de la consommation de vin, Christine et Thomas Saleilles, vignerons à Bagnols-sur-Cèze, au nord d'Avignon, installent des variétés de grenadiers sur un hectare. Quinze ans plus tard, leur exploitation accueille 20 000 arbres sur 23 hectares. « Leur avantage, c'est leur résistance aux excès de chaleur, indique Thomas Saleilles. Ce sont des arbres qui poussent notamment au Maroc et peuvent supporter des températures de 45 °C ». Près de 80 % de leur production est transformée en jus de grenade. La filière se développe : selon le syndicat France grenade, le pays compte plus de 200 producteurs, majoritairement en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

HAUTS-DE-FRANCE

Ah, le petit vin ch'ti...



Du vin produit dans les Hauts-de-France, impossible ? Un projet collectif d'agriculteurs, lancé en 2019, soutenu par le négoce agricole Ternoveo (groupe Advitam), prouve le contraire ! Ces néo-vignerons, Les 130 Ch'tis vigneron, ont planté près de 83 hectares de vignes dans l'Aisne, le Nord, le Pas-de-Calais et la Somme, une région devenue propice à la viticulture en raison de l'augmentation moyenne des températures : de + 2 °C à + 2,3 °C depuis 1955 selon Météo France et l'évolution de la réglementation européenne permettant la plantation de vignes dans de nouvelles zones géographiques françaises. Née en 2023, la marque Les 130 rassemble déjà 52 producteurs. Les raisins sont pressés et vinifiés à Dompierre-Becquincourt, dans la Somme, dans une ancienne sucrerie transformée en chai. En travaillant le cépage Chardonnay, ces aventuriers du vin proposent des blancs tranquilles et, depuis cette année, leur première cuvée pétillante : le Ch'Typik Bulles de Chardonnay. En 2024-2025, 239 000 bouteilles ont été commercialisées.



CREUSE

Le safran de plus en plus tardif



Sans engrais, sans désherbant, sans insecticide et même... sans arrosage ! Voilà comment Véronique Lazérat cultive ses fleurs de safran depuis 2005 à Fontanières, dans la Creuse. La culture de cette fleur originaire du Moyen-Orient ne nécessite pas d'intrants mais beaucoup d'huile de coude. « Elle n'est pas mécanisable, explique la safranière. On plante et récolte selon des méthodes ancestrales. » La difficulté est de ramasser les fleurs au fur et à mesure car elles ne vivent que 24 à 48 heures, dès que la température nocturne descend en dessous de 14 degrés. Ce seuil est désormais atteint de plus en plus tard. Il y a dix ans, les premières fleurs apparaissaient en septembre. Désormais, c'est vers mi-octobre. « Au lieu de planter en juin ou en juillet, comme je le faisais les premières années, je réalise mes travaux de plantation fin août, début septembre », précise la productrice.

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

La pistache en embuscade



À La Bastidonne, dans le Vaucluse, Jean-Louis Joseph a planté cinq hectares de pistachiers en 2020. En 2026, il pourra procéder à sa première récolte. Une longue attente, mais l'arbre a des atouts : il supporte les périodes de sécheresse, les hautes températures ainsi que le froid hivernal. Comme lui, plus d'une centaine d'exploitants se sont établis en Provence depuis 2017. « On fonctionne encore de manière empirique, on ne sait pas encore quels seront précisément les rendements », note le producteur d'huile d'olive et de truffe, également vice-président du syndicat France pistache, qui tente de structurer la filière, de la pépinière à la transformation. La majorité des 15 000 tonnes de pistaches importées chaque année en France provient d'Iran, de Turquie ou de Californie. En 2024, on estime la production de pistaches françaises à 800 kilos.





Le dispositif ClimaTerra propose un appui technique pour adapter les exploitations au changement climatique. Objectif : accompagner 10 000 agriculteurs chaque année.

Chambres d'agriculture et MSA

Des partenaires essentiels pour **S'ADAPTER**

Pour affronter les changements climatiques, les exploitants peuvent bénéficier d'une expertise technique. C'est le rôle des professionnels des chambres d'agriculture et de la MSA qui proposent des solutions personnalisées et complémentaires.

Dans un contexte de dérèglement climatique, comment s'adapter ? Le programme ClimaTerra, commandé par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et porté par le réseau Chambres d'agriculture France, a pour but d'accompagner

gratuitement les exploitants dans leur transition. « Les agriculteurs ne nous ont pas attendus pour s'adapter, ils le font continuellement », souligne Jean Dismas de La Monneraye, pilote du projet. L'objectif est donc ici de les épauler dans leur adaptation en les mettant en lien avec des conseillers spécialisés.

Un soutien personnalisé

La première mission, c'est de sensibiliser les agriculteurs et de les conseiller sur la thématique, via des ateliers en collectif. Puis vient le temps du diagnostic qui permet d'évaluer la vulnérabilité de l'exploitation face au changement climatique. Un conseiller de la Chambre d'agriculture ou un technicien de coopérative dispose de deux jours, aux côtés de l'agriculteur, pour réaliser un examen complet et élaborer un plan d'action. Celui-ci identifie différents leviers d'amélioration : gestion de l'irrigation, du sol, du troupeau et des intrants, réduction de la consommation énergétique,

développement de l'agroforesterie... Enfin, le conseiller dispose de quatre jours pour suivre la mise en place de différentes préconisations. Concrètement, cela peut être l'installation de haies, la mise aux normes d'un bâtiment d'élevage porcin afin de réduire le stress thermique des animaux en cas d'une forte montée des températures ou encore le test de nouvelles variétés plus résistantes au manque d'eau. Les conseillers, spécialisés par filière, peuvent aussi proposer un soutien administratif pour solliciter des aides financières. À terme, l'objectif est de former la grande majorité des agriculteurs du pays. En 2024, près de 350 d'entre eux ont bénéficié de plans d'action et près de 4 000 ont été sensibilisés.

Préserver sa santé

Mais ces transformations peuvent engendrer d'autres défis opérationnels. C'est là qu'intervient le département de prévention des risques professionnels (PRP) de la MSA. « Il faut penser l'organisation, les outils et les conditions de travail pour garantir la sécurité et le bien-être des opérateurs en prenant en compte le contexte climatique », précise Steven Le Gallic, conseiller national en PRP à la caisse centrale de la MSA. Comment les maraîchers peuvent-ils travailler lors des pics de température ? Si on réduit l'utilisation de produits phytosanitaires, comment prévenir le risque de troubles musculosquelettiques lié au surplus de manutention ou de travail mécanique ? Pour toutes ces questions, les caisses locales peuvent être sollicitées et s'appuyer sur une méthodologie d'investigation qui permet d'aborder la problématique dans son ensemble. « Les conseillers en prévention des risques professionnels vont questionner l'organisation. Potentiellement, cela peut même déboucher sur des pistes de transformation qui n'étaient pas du tout envisagées au départ par l'exploitant », indique l'expert de la MSA. Là encore, il s'agit de poser la question de façon transversale, pour apporter des réponses pérennes à un problème global.

Nicolas François

Transition climatique : s'informer en ligne

La boîte à outils ClimaTerra, disponible sur chambres-agriculture.fr, propose notamment des fiches techniques et des webinaires pour se sensibiliser au sujet. Sur le site geco.ecophytopic.fr, modéré par l'Association de coordination technique agricole et l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, l'espace thématique « adaptation au changement climatique » contient de nombreuses ressources opérationnelles et leviers d'action, classés par problématique (gestion du sol, arbres, bâtiments, cheptel...). Enfin, la plateforme rd-agri.fr, du ministère de l'Agriculture, recense les projets en cours dans toute la France.

Interview

SERGE ZAKA :

« L'agriculture française n'est pas adaptée »

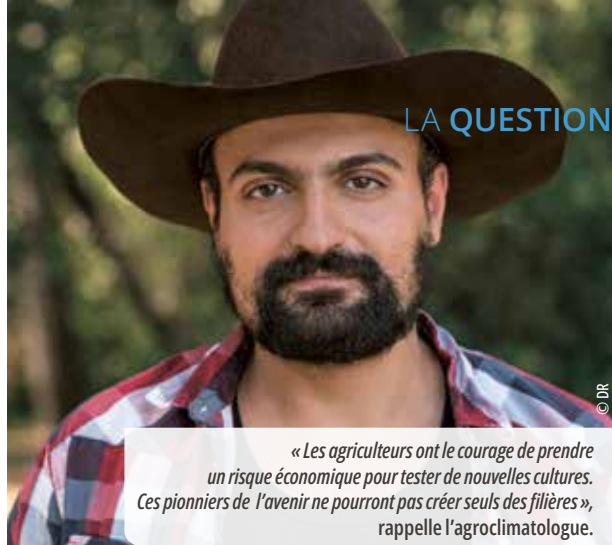
Serge Zaka, agroclimatologue et chef d'entreprise, dirige le cabinet d'études AgroClimat 2050 et mène des recherches sur l'impact du changement climatique et la répartition des espèces vivantes.

Agronome, docteur en agroclimatologie, vous faites aussi figure de lanceur d'alerte ?

Je suis un lanceur d'alerte parce que l'agriculture française n'est pas totalement adaptée aux à-coups climatiques dus à l'évolution du climat. Mon objectif est de transmettre directement aux agriculteurs les connaissances scientifiques issues de la recherche. Ce maillon manque cruellement. On possède d'excellents travaux en France mais un transfert insuffisant de ces savoirs vers les acteurs concernés. C'est là que je me positionne en lanceur d'alerte, même si c'est plutôt mon entourage qui me définit ainsi. Pour moi, il s'agit d'une démarche de prévention et d'adaptation au climat. L'agroclimatologie est une science dont les résultats sont cruciaux pour la souveraineté alimentaire du pays à l'horizon 2050.

En quoi votre métier est utile dans l'accompagnement de cette adaptation ?

Mon cœur de métier porte sur l'étude de l'évolution de la biogéographie, c'est-à-dire les aires de répartition des cultures. Et mon entreprise, AgroClimat 2050, est la seule en France à proposer un modèle de biogéographie consacré aux arbres fruitiers. Nous travaillons déjà sur l'aire de répartition de ces plantations avec une dizaine d'entreprises : des groupements d'agriculteurs (comme les pruneaux d'Agen, les citrons de Menton), des transformateurs, des revendeurs (comme Lidl), le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Je partage en ligne une partie de ces cartes afin d'illustrer en animation l'évolution de la biogéographie des arbres car c'est très important. Un arbre planté maintenant vivra 50 ans. Et ce qui se passe en 2025 aura des retombées jusqu'en 2075. À ce moment-là, le climat sera encore différent. Il faut prendre les bonnes décisions aujourd'hui. Certains agriculteurs anticipent déjà ces changements, détectent certains potentiels économiques, se lancent dans de nouvelles cultures. Ils testent. Ils osent. L'État doit investir maintenant dans ces filières. Le milieu agricole est plus en réflexion sur ces sujets-là et plus à même d'évoluer que les autres secteurs, les transformateurs et l'État.



Les initiatives d'agriculteurs sont-elles insuffisantes ?

Ces agriculteurs ne peuvent développer seuls de nouvelles chaînes de production. Une branche agricole implique un tissu économique régional, une logistique, une reconnaissance et des labels : il faut initier la fête de la papaye, de l'avocat, de la banane, des agrumes, lancer une appellation d'origine protégée ou contrôlée, déposer un dossier auprès de l'Union européenne. Le rôle des agriculteurs est de produire, pas de s'occuper de la paperasse administrative.

Déjà sur le terrain, la migration vers le Nord des espèces qu'on connaît déjà est notable : les abricots remontent vers Dijon, les cerises et les pêches aussi. Les impacts du changement climatique n'y sont pas que négatifs : ils apportent une diversification agricole. Le groupe coopératif Dijon Céréales, spécialisé dans la collecte de grains (blé, colza, orge, maïs, soja...), s'est par exemple récemment lancée dans la production d'abricots. On peut aller de l'avant comme certains agriculteurs le font, regarder les nouvelles cultures qu'ils pourraient produire à l'avenir et créer de nouvelles filières selon le territoire.

Et les cultures dans le Sud ?

C'est différent. Dans certaines régions, il ne s'agit pas seulement d'adapter les techniques agricoles – réduire le labour, développer les couverts végétaux ou diversifier les variétés – mais bien de transformer les filières elles-mêmes. Ça devient urgent. À part la vigne et l'huile d'olive, tout doit être repensé. C'est très coûteux. Trois ou quatre agriculteurs qui se lancent dans le Var, c'est insuffisant. La transformation doit prendre une autre échelle. Il faut un regroupement, un chapecoutage par le ministère de l'Agriculture, par les coopératives. Un vaste plan d'ensemble.

Propos recueillis par Fatima Souab

AgroClimat, un outil en ligne créé pour les agriculteurs

Ce site Internet détaille en cartographie l'impact des phénomènes climatiques sur les cultures. Grâce cet outil proposé gratuitement, les agriculteurs peuvent visualiser le stress thermique sur les vaches laitières dans la semaine, les risques de perte de lait, un champ de blé, les avortements floraux pour le maraîchage, tous les paramètres qui peuvent affecter le rendement de leurs cultures. Son but : les informer, semaine après semaine, des risques encourus afin qu'ils puissent anticiper, limiter les pertes et adapter leurs pratiques. **Plus d'infos sur :** agroclimatologie.com



Photos : Simon Playoult/Le Bimsa



Sécurité au travail

Le bien-être, ils en font TOUT UN FROMAGE

Pour affiner son bleu d'Auvergne, reconnu dans le monde entier, la famille Vergnol s'assure que tous les voyants soient au vert. Éleveurs et producteurs de fromages à Avèze, sur les sommets arrondis du massif du Sancy, dans le Puy-de-Dôme, ils ont mis en place une série de mesures, d'astuces et de procédés sur leur exploitation pour se faciliter la vie au travail. Visite immersive et gustative.

À l'entrée de la ferme, une marque au sol rappelle chaque jour à Dominique Vergnol l'importance de la sécurité au travail. « Ce sont les traces d'un véhicule qui a entièrement fondu lors de l'incendie qui a détruit notre fro-

magerie, en 2017, indique sobrement l'agriculteur. À la suite de ce sinistre, nous avons pensé et reconstruit notre bâtiment différemment, avec des aménagements adaptés aux différentes étapes de fabrication, pour prévenir les aléas en tous genres. » Aujourd'hui,

le Gaec de la Croix des Chazelles fait figure de référence pour les équipes du service santé-sécurité au travail (SST) de la MSA Auvergne, qui l'ont accompagné dans ses démarches.

Fromagerie optimisée

Trois frères sont à la tête de cet élevage auvergnat : Bertrand, Christophe et Dominique, dont le neveu, Léo, les a rejoins récemment. Une tradition fromagère familiale qui se transmet de génération en génération depuis le XIX^e siècle. « Notre arrière-grand-père a commencé à affiner des fromages pour en vendre. Nous étions les seuls fabricants fermiers de bleu d'Auvergne, explique Dominique Vergnol. Lorsque je me suis installé dans les années 1990, j'ai retrouvé de vieux moules en bois de petite taille appartenant à mon oncle.

Un accompagnement individualisé

« Investir dans la santé et la sécurité au travail, c'est investir sur l'avenir. » Pour Marie Larue, dynamique responsable en prévention des risques professionnels (PRP) à la MSA Auvergne, la bonne santé des agriculteurs et des salariés va de pair avec celle des entreprises agricoles elles-mêmes. « La mise en place d'actions collectives ou individuelles sur un lieu de travail doit être perçue comme une démarche d'amélioration continue, au même titre que d'autres investissements », explique-t-elle. Ainsi, le pôle PRP et le service de santé-sécurité au travail de la MSA peuvent accompagner les ressortissants dans

la conception de situations de travail qui prennent en compte à la fois leur santé, leur sécurité et leurs enjeux de performance. Cet accompagnement repose sur un suivi personnalisé et des conseils concernant l'organisation du travail, les bâtiments, les outils, etc. « Notre objectif est d'accompagner les exploitants le plus en amont possible pour intégrer la réalité du travail futur et gagner en performance », insiste Marie Larue. Troubles musculosquelettiques (TMS) et psychosociaux (TPS), utilisation de produits phytosanitaires, renversement de tracteurs, contention des animaux, installations électriques ou chutes peuvent avoir de graves conséquences sur la santé et la pérennité des entreprises.



1 Depuis le XIX^e siècle, la famille Vergnol produit des fromages dans le petit village d'Avèze (159 habitants), dans le Puy-de-Dôme.

2 Dominique Vergnol s'est doté de deux transpalettes pour l'aider dans la manutention des blocs de fromages au sein de son atelier. Ici, il règle ses caisses à hauteur idéale avant l'étape du piquage.

3 Dans la salle d'affinage, les précieux morceaux de bleu et de fourme sont observés chaque jour.

4 Philippe Mazal et Marie Larue, spécialistes en prévention des risques professionnels à la MSA Auvergne, font du Gaec de la Croix des Chazelles un exemple à suivre en la matière. Sur l'image : l'auge mécanisée pour nourrir les montbéliardes.

Ils m'ont servi à créer le bleu d'Avèze, notre fromage signature. » Le passionné perpétue ainsi ce savoir-faire ancestral et artisanal, mais dans des conditions professionnelles qu'il n'a de cesse d'optimiser. Lors de la reconstruction de l'atelier de transformation, la fratrie a mis un point d'honneur à améliorer les phases de maintenance. « *Notre cuve de fromage est équipée d'un système de lavage automatique. Avant, nous devions la nettoyer à la main, ce qui prenait beaucoup de temps. Une machine raccordée à ce système d'eau permet également de laver nos moules et nos outils.* » L'autre principale innovation de la salle de fabrication est le retourneur de fromages. Ce plateau amovible, conçu sur mesure, facilite l'égouttage des blocs de lait caillé

qui y sont entreposés. « *Il permet de retourner 60 fromages d'un seul coup de main, plutôt que de devoir tourner individuellement chaque unité* », explique Philippe Mazal, conseiller en prévention à la MSA Auvergne. Les associés ont aussi investi dans une meilleure ventilation du site, dans deux transpalettes – alliés précieux pour la manutention de charges lourdes –, ainsi que dans des tables de travail réglables en hauteur pour l'emballage des fromages en salle d'expédition. « *Ce type d'équipements simplifie les cycles de production, notamment sur le plan physique, tout en garantissant l'hygiène, poursuit le professionnel. Nous avons travaillé avec un ergonome au fil du chantier pour concevoir des postes appropriés aux besoins des utilisateurs en termes d'efficacité et de sécurité.* »

Étable modernisée

Située sur la route des fromages AOP⁽¹⁾ d'Auvergne, la ferme des Vergnol compte 90 vaches laitières. Un troupeau de montbéliardes qui produit environ 60 tonnes de fromages par an : 30 tonnes de fourme d'Ambert et 20 de bleu. Paissant à près de 900 mètres d'altitude sur un terrain volcanique où pousse une herbe grasse, les bovins profitent d'une stabulation à la fois traditionnelle (en bois) et high-tech. L'originalité majeure des lieux réside dans l'auge mécanisée servant à nourrir les animaux.

« *Avec ce tapis d'alimentation (ou sol mouvant), situé au centre de l'étable, nous pouvons mettre à disposition du fourrage en programmant et régulant la distribution, détaille Dominique Vergnol. Les vaches s'approvisionnent en libre-service tout au long de la journée.* » Gain de place et de temps aussi en salle de traite où le chef d'exploitation s'est doté d'un robot en 2016. Habitué à gérer ses efforts, cet ancien triathlète a préféré un système automatisé à un système manuel « *dans un souci de flexibilité et de réduction de la pénibilité. Les bovins se rendent à la traite lorsqu'ils le souhaitent et sont plus apaisés, remarque-t-il. Les bras robotiques détectent d'éventuels problèmes sanitaires à chaque passage et nous pouvons agir rapidement si nécessaire.* » Parallèlement, un autre robot nettoyeur vient curer les caillebotis sur lesquels séjournent les bêtes pour maintenir un lieu de vie propre. Prochain projet pour la famille Vergnol : la construction d'un boviduc. Ce petit tunnel dédié au passage du troupeau passera sous une route de montagne afin de fluidifier le pâturage et réduire les dangers. Priorité au bien-être et à la qualité de vie au travail, pour des fromages qui s'exportent partout en France, en Europe, au Japon ou même en Thaïlande.

Simon Playoult

(1) L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique. Il existe cinq fromages AOP en Auvergne.



© François Silvestre

Au milieu des champs de tournesols, un tracteur en tête du cortège des Fiertés rurales.

Lutte contre les discriminations

À Chenevelles, le drapeau arc-en-ciel FLOTTE SUR LE MONDE RURAL

La 4^e édition des Fiertés rurales s'est tenue fin juillet dans un petit village de la Vienne. Près de 4 000 personnes ont célébré les identités LGBT avec, en toile de fond, la volonté de montrer la tolérance du monde rural.

Il fait 35 degrés près de la pyramide en bottes de paille. Un homme torse nu porte un harnais de cuir, sous un soleil de plomb. Non loin de là, une petite famille avec poussette profite du stand des glaces tandis qu'un groupe

de drag-queens visite une exposition photo. Nous sommes à Chenevelles, entre Châtelleraut et La Roche-Posay, au nord du département de la Vienne. Ce 26 juillet, plusieurs milliers de personnes y arrivent des quatre coins de France pour les Fiertés rurales. Cette *pride* est la première à avoir été créée dans une commune de moins de 500 habitants. Elle est née en 2021 d'un pari, lors d'un apéro entre le maire de la commune Cyril Cibert et Étienne Deshoulières, ancien habitant de Chenevelles, désormais président de l'association Fiertés rurales. Ce dernier définit le double objectif de cet événement : d'abord, affirmer qu'on peut habiter en territoire rural tout en affirmant son identité gay, lesbienne ou encore trans, ensuite, faire tomber les stéréotypes en montrant que la population des campagnes est accueillante envers les personnes LGBT.

Le matin, l'ambiance est un brin people. Matthieu Ceschin, ancien candidat de l'émission *L'Amour est dans*

le pré assiste avec émotion au baptême républicain de son fils Ezio, deux mois. Une manière de rendre visible l'homoparentalité et les naissances par gestation pour autrui que certains défendent et cherchent à faire reconnaître légalement. Cette matinée très politique voit défiler sur l'estrade installée face à l'Hôtel de ville des élus de tous bords, écharpe tricolore en bandoulière. Sandra, la quarantaine, a fait la route depuis Limoges, « *heureuse de venir casser les préjugés* ». Dominique, 69 ans, du village voisin, soutient la cause : « *Récemment, mon fils m'a avoué qu'il savait depuis longtemps qu'il était gay. Il n'avait jamais osé me le dire bien que je sois très ouvert à ce sujet. Alors, vous imaginez la difficulté pour ceux dont les parents sont plus fermés...* »

Après les discours, la fête. Elle se déroule sur le terrain à l'entrée de la commune : food-trucks et concerts, stand de prévention, expositions, boutiques... Ici, on affirme haut et fort son identité. Les panneaux pour le défilé sont prêts : « *Viens comme tu aimes* »,



© Nicolas François

Soleil et bonne humeur dans l'espace festif aménagé à la sortie du village.

« Plus de visibilité pour plus d'humanité » ou encore cette citation d'Oscar Wilde : « *Soyez-vous même, les autres sont déjà pris.* » Les tracteurs des agriculteurs locaux, dont certains portent les drapeaux d'organisations syndicales (Jeunes Agriculteurs, CGT et CFDT), embarquent les participants sur leur remorque. Les enceintes crachent la musique et le cortège de 4 000 personnes fait le tour du village. En vedette sur un de ces chars, le maire Cyril Cibert se réjouit : « *On est entre une marche des fiertés et un comice agricole. C'est une vraie fête populaire. Je pense même que la majorité des gens ne sont pas LGBT. C'est ce qu'on souhaitait : montrer qu'on est capable ensemble de vivre dans la tolérance.* » Au-delà de la convivialité, l'événement permet d'aborder certains sujets. « *Ça libère la parole*, assure l'édile. Depuis quatre ans, cela a aidé des familles, des adolescents. J'ai même personnellement accompagné un des jeunes du village dans sa transition. »

Des campagnes gay-friendly

Longtemps, en milieu rural, le salut pour les personnes LGBT passait par un exil dans les grandes villes, pour trouver davantage d'anonymat et une communauté déjà active. Mais la vie urbaine ne convient pas à tout le monde et le retour dans le village

natal redevient alors une option. Aurélie, 41 ans, témoigne de son choix de quitter la région parisienne pour une petite commune proche de Châtelleraut, avec sa compagne et ses deux filles. Il y a quatre ans, l'accueil bienveillant des habitants l'a vite rassurée. « *Nous n'avons jamais connu de discrimination*, assure-t-elle. *Nous sommes considérées comme une famille parmi tant d'autres.* » Loin des clichés, le monde rural se veut accueillant. Le député et agriculteur Éric Martineau a vu les campagnes évoluer avec la société. « *À une époque, quand je m'étais présenté pour être président de mon groupement de producteurs, je me souviens avoir eu des remarques homophobes. Mais les mentalités ont beaucoup changé. Hormis peut-être pendant l'adolescence, je ne peux pas dire que j'ai souffert de ma différence* », explique l' élu qui est également coprésident du groupe d'études « discriminations et LGBT-phobies » à l'Assemblée nationale.

L'hostilité anti-LGBT n'est certes pas absente dans le monde rural. « *Mais pas plus que dans le reste de la société* », répondent la plupart des participants interrogés. Quant aux actes violents, ils semblent plus présents dans les métropoles que dans les villages. Selon les derniers chiffres du service statistique ministériel de la sécurité intérieure, parus en mai 2024, le nombre d'infractions anti-LGBT pour 100 000 habitants est deux fois moins



Sur la scène, le maire de Chenevelles, Cyril Cibert lance les festivités du soir.

important dans le monde rural que dans les communes de plus de 200 000 habitants. Cependant, d'après ces mêmes données, le nombre total de crimes et de délits anti-LGBT a augmenté de 13 % en dix ans. Une progression préoccupante et contre laquelle, à Chenevelles, on a décidé de lutter en faisant la fête. Le maire Cyril Cibert assume : « *Cette parenthèse un peu bisounours, on en a besoin.* » Il sera temps de songer aux mauvaises nouvelles plus tard, peut-être demain matin, quand l'homme au harnais de cuir devra soigner ses coups de soleil.

Nicolas François



3 questions à...

Clément Reversé, sociologue au centre Émile Durkheim, université de Bordeaux, travaille actuellement sur l'ouvrage *LGBT en milieu rural* à paraître en 2026 aux éditions de l'Aube.

Qu'apportent des événements comme les Fiertés rurales ?

Lorsqu'on s'affiche en tant que personne queer par exemple, c'est un acte social et politique. Les marches des fiertés rurales et de phénomènes de visibilité servent à dire aux gens : « *Vous pouvez exister comme vous êtes.* » Cela permet de montrer que les campagnes sont des territoires LGBT comme les autres.

Quels sont les défis auxquels peuvent être confrontées les personnes LGBT à la campagne ?

D'abord, il y a l'interconnaissance, le fait que tout le monde se connaisse.

Cela rend assez forts les enjeux de divulgation ou non de son homosexualité. On peut aussi évoquer le manque de services de soins, notamment pour les personnes trans qui peuvent avoir besoin d'un parcours médical dans le cadre de leur transition. Il existe aussi de nombreuses violences LGBTphobes. Cependant, on note dans les discours une acceptation plus large. Des événements tels que « Les queers sont dans le pré » (NDLR : journée festive et militante dans le Lot), ou encore des associations féministes d'agricultrices illustrent cette évolution. Cela montre que ça va dans le bon sens.

Le phénomène d'exode rural est-il toujours important chez les populations LGBT ?

Aujourd'hui, on est loin de l'idée selon laquelle quand on est, par exemple, un homme homosexuel, il faut partir en ville pour trouver une communauté. Les jeunes ruraux ont tendance à vouloir rester. Ils estiment qu'ils n'ont pas à partir ou à se cacher et que c'est aux mentalités de changer. Par ailleurs, il y a une crainte de la ville, vue comme dangereuse et violente. Il est intéressant de remarquer que le rural est devenu un espace de protection pour les personnes LGBT, alors que bien souvent on imagine l'inverse.

TERRITOIRES

Photos : Simon Playout/Le Bimsa



Restauration scolaire

LEUR CANTINE EST UN ESTAMINET !

À Oxelaère, petite commune de 533 habitants du Nord, les élèves de l'école élémentaire déjeunent chaque midi au restaurant. Pas n'importe lequel : l'estaminet du village, établissement typique des Flandres, qui leur propose des produits locaux à tous les repas. Une cantine aux petits oignons pour les petits écoliers.

Qui dit rentrée scolaire, dit cantine pour beaucoup d'enfants. Non loin du moulin de Cassel, célèbre dans la région, les gourmets de l'école d'Oxelaère ne sont pas logés à la même enseigne que leurs autres camarades. Eux,

mangent dans un véritable restaurant, aux côtés des clients et au beau milieu du service de la mi-journée. Une expérience unique et un cadre convivial en guise de réfectoire.

T'chiots bradés⁽¹⁾

La sonnerie résonne au loin, et après elle les premiers cris des enfants sortant de leur salle de classe suivent rapidement. Soudain, depuis la terrasse du restaurant Au pied du mont Cassel, situé à quelques pas de l'école, on aperçoit un groupe d'élèves arriver dans le calme jusqu'au pas de la porte. Il est 12 h 20. Les sourires sur les visages fleurissent en même temps qu'émergent les doux effluves

de fromage chaud provenant de la cuisine. La joyeuse troupe passe devant le comptoir du bar, salue le personnel, et file à l'étage, qui leur est entièrement réservé.

« Ce midi, c'est toasts au maroilles, risotto poulet curry légumes et brochettes de fruits frais, présente Mickaël Monvoisin, le gérant des lieux, devant une immense cheminée au sein de laquelle braisent lentement des volailles. *Nous nous approvisionnons en local auprès des agriculteurs du village et ceux des alentours.* » La Ferme des Templiers, La pomme-raie, Au fournil des Flandres... autant de producteurs installés à Oxelaère et fournisseurs officiels de l'estaminet.

De la vie au village

« Nous avons la chance d'avoir toutes les productions à proximité et de pouvoir les valoriser, poursuit son épouse, Odile, qui s'active en salle pour servir la cinquantaine de couverts. *C'est un point d'honneur de les mettre à la carte.* »

Pour le plus grand plaisir des petits convives qui, une fois l'entrée terminée, n'hésitent pas à demander du rab du plat principal ! « Ils sont gâtés, même chouchoutés, sourit Aurélie Plockyn, agent territorial qui accompagne les enfants chaque midi. *Chacun souffle sa bougie le jour de son anniversaire, il y a parfois*

L'estaminet, petit café populaire

Auberge ou estaminet ? Dans les Hauts-de-France, mais aussi en Belgique et au Luxembourg, c'est la même chose. L'estaminet désigne un débit de boisson ou une brasserie dans lesquels on trouve généralement des services de proximité ou des jeux traditionnels. Dans le nord de la France, il fait partie intégrante du patrimoine culturel et sont synonymes de cuisine rustique et familiale.



1 La cantine se situe à l'étage du restaurant à l'architecture typique des Flandres.

2 Le partage est de mise à table. Objectif : zéro déchet !

3 Après le repas, les élèves se rendent en cuisine et débarrassent eux-mêmes leurs assiettes.

4 L'équipe de sept personnes travaillant à l'estaminet, aux côtés de Choupette, la 2 CV, mascotte vintage des lieux, toujours garée sur la terrasse.

des desserts surprises et des coloriages pour patienter entre les plats. C'est vraiment une chance pour eux. »

« On a aussi des burgers frites, de très bonnes pâtes à la carbonara et on adore le fromage blanc qu'on nous sert », listent Lilou et ses copines parmi leurs préférences. Ce qui rend fiers les gastronomes en herbe est surtout de s'asseoir au restaurant « comme les grands » mais également de participer au service. « On peut débarrasser ? » demandent d'ailleurs Thomas et Louis. Par groupe de quatre, les élèves de CM1 et CM2 traversent l'établissement et se rendent en cuisine pour vider leurs déchets alimentaires et mettre leurs couverts à la plonge. « Ça leur apprend le partage, le tri, le recyclage, lance le chef cuisto. En plus de découvrir de nouvelles saveurs, ils gagnent en autonomie. » Et retournent en classe repus et reposés.

L'estaminet a ouvert ses portes en 2021. Il appartient à la commune d'Oxelaëre qui a entièrement entrepris la rénovation et la réhabilitation d'un bâtiment laissé à l'abandon, place de la mairie. « L'objectif est de recréer de la vie au village, surtout après la pandémie liée au Covid, avec un lieu de restauration et de rencontres, résume Damien Derhille, adjoint au maire, en charge des travaux et du personnel. Il était important pour les élus de proposer une alternative aux plats réchauffés à la vingtaine de demi-pensionnaires du regroupement pédagogique intercommunal (RPI). Et le tarif n'a pas augmenté, il est resté de trois euros par repas. »

« Lorsqu'on a repris le commerce, le deal avec la municipalité était d'y

intégrer la cantine scolaire, soulignent Mickaël et Odile. Nous sommes en total adéquation avec la démarche et avons carte blanche pour imaginer les plats destinés aux enfants. Nous sommes accompagnés par une diététicienne et engagés à proposer un menu végétarien par semaine. »

Aujourd'hui, le restaurant met en avant sa particularité : l'estaminet-cantine fait le plein, ouvre les week-ends et organise des soirées à thèmes pour réunir les habitants. Sept personnes y travaillent désormais, dont des jeunes en formation. Au pied du mont Cassel, les pieds sous la table et l'esprit village retrouvé.

Simon Ployoult

(1) En patois Chti, se dit d'enfants qui sont gâtés, chouchoutés.



Après le troquet, la maison de santé

Suite au succès de l'estaminet, Stéphane Dieusaert, maire d'Oxelaëre et agriculteur, poursuit sur sa lancée avec des projets vecteurs d'emplois et de services. « Sur le même principe, la municipalité a racheté l'ancienne boulangerie, qui a déménagé un peu plus loin, pour en faire un salon de coiffure, explique-t-il. Cela a permis à une coiffeuse de lancer son entreprise au printemps dernier. Il faut se battre pour pérenniser nos artisans et commerçants en zone rurale. » Dans la rue de l'église, c'est un autre projet, entamé en mars 2024, qui est sorti de terre cet été : la maison de santé pluriprofessionnelle Au cœur des Flandres. Inaugurée le 8 juillet, la structure de 700 m² vise à lutter contre la désertification médicale. « Nous avons réussi à réunir onze professionnels (médecins, kinésithérapeutes, infirmiers, gynécologue et psychologues, ndlr), tous les locaux sont complets », se réjouit fièrement le premier édile. La dynamique mairie d'Oxelaëre partage régulièrement des photos et vidéos de ses initiatives sur les réseaux sociaux, faisant parler d'elle dans toute la France.



© Marie Molinaro/Le Bimsa

Flavie Melendez

Maman, agricultrice et INFIRMIÈRE

Éleveuse à Saint-Gervais-les-Bains, en Haute-Savoie, Flavie Melendez, 39 ans, s'engage depuis toujours au service des autres. Éluë administratrice à la MSA Alpes du Nord en juin, elle se lance dans son premier mandat avec force de caractère pour soutenir le monde agricole.

La saison bat son plein au chalet d'alpage de Joux. Nous sommes à 1 849 mètres d'altitude, face au Mont-Blanc, les abondances et montbéliardes paissent tranquillement dans le champ attenant. En cette mi-août, Flavie, son compagnon et associé Pierre et leur équipe s'activent vivement à la préparation des plats du jour et à servir les touristes attablés à l'ombre des parasols, sirotant un thé glacé maison aux myrtilles sauvages. Un problème avec la caisse ? Plus de réserve d'eau ? Flavie s'affaire à droite et à gauche, sa fille de 19 mois dans les bras. Heureusement, la famille donne un coup de main.

On se dit presque tout...

Qu'est-ce qui vous fait vous lever le matin ?

Notre noble métier, de travailler en respectant la nature, ce que les anciens nous ont laissés et d'être fière d'être indispensable à la vie des Français. Et aussi d'ouvrir nos portes, même si le clivage avec les citadins est parfois compliqué.

Une personnalité que vous admirez ?

Karine Le Marchand. Car au-delà de l'émission *L'amour est dans le pré*, elle s'est intéressée à ce milieu qu'elle ne connaissait pas et s'est retroussé les manches pour venir à notre secours, notamment lors de la crise avec les grandes et moyennes surfaces. Elle a eu un impact important pour faire entendre la voix des agriculteurs.

Pour monter au chalet de l'alpage du Joux, où l'agricultrice fait la saison, il faut compter 35 minutes de marche depuis la télécabine du mont d'Arbois.

Malgré un emploi du temps chargé entre ses deux filles, ses 65 chèvres, 30 vaches, 8 porcs, le restaurant d'alpage, la transformation et le magasin de vente directe... elle trouve pourtant toujours du temps à consacrer aux autres et à l'avenir du métier. Éluë pendant six ans au conseil municipal, trésorière de la Société d'intérêt collectif agricole (Sica) du Pays du Mont-Blanc, responsable du pré de foire de la foire de Saint-Gervais, éleveuse témoin pour la maison du lait à Paris... « *Si on n'a pas le sens du collectif dans le milieu agricole, on ne survit pas.* » Le ton est donné. La nouvelle déléguée MSA, éluë administratrice et coprésidente de la commission de la vie mutualiste de la caisse, a déjà marqué les esprits lors de sa première réunion en se présentant en premier lieu en tant que maman.

Celle qui porte dans le sang son pays natal, le Mont-Blanc, n'en est pas à son premier exploit, ni sa première vie. Car avant de rejoindre les champs, elle a exercé pendant onze ans en tant qu'infirmière aux urgences. Un métier qu'elle n'a pas complètement mis de côté puisqu'en décembre 2019, tout juste installée à la ferme après avoir repris ses études agricoles en 2017, elle rempile temporairement pour aider les équipes de l'hôpital en manque de personnel. C'était sans compter sur le Covid, qui déboule sans prévenir.

Prix de la Femme d'influence

Son engagement pendant la crise, entre cote et stéthoscope, tape dans l'œil d'un journaliste. Après la parution de quatre pages dans *Le Figaro* en mai 2020, les sollicitations pleuvent. En fin d'année, elle reçoit même le prix coup de cœur du concours Femmes d'influence, une consécration inattendue dont elle se sert pour parler du « *manque de reconnaissance de nos métiers indispensables* ».

« *N'étant pas du milieu agricole, je suis arrivée avec plein d'idées et de préjugés, notamment sur la prédation. Aujourd'hui, le vivre de l'intérieur a changé ma vision des choses. C'est aussi ce qui m'intéresse dans mon engagement auprès de la MSA : comprendre comment ça fonctionne, où vont nos cotisations... La MSA est un acteur essentiel mais n'est pas perçue par les agriculteurs comme une alliée. Il y a un important travail de pédagogie à faire. J'aimerais également pouvoir être une ressource pour mes confrères, que ceux qui se retrouvent dans une situation difficile, de santé notamment, mais ne savent pas maîtriser l'outil MSA, puissent m'appeler pour que j'essaie de résoudre leur problème, trouver des solutions.* »

Déjà 14 heures, l'agricultrice pourrait évoquer ses multiples aventures pendant des heures, mais il est l'heure d'accueillir les touristes pour une visite pédagogique de la ferme. Faire connaître le métier au plus grand nombre, c'est aussi ce qui la motive. « *Le but est d'expliquer en quoi le lait que l'on produit ici est différent, le fonctionnement de la salle de traite mobile et toutes les contraintes dont ils sont à mille lieues de se rendre compte. De rappeler l'importance de l'entretien du paysage et que s'il y a quelque chose dans nos assiettes, c'est parce qu'on est là.* »

Marie Molinaro

+Simplemsa

NOS SERVICES SIMPLIFIÉS



Découvrez 4 offres utiles et pratiques pour les familles !

01



LA NOUVEAUTÉ GARDE D'ENFANTS

L'aide financière (le CMG) évolue pour un soutien plus simple et plus juste.

02



L'INDISPENSABLE MON ESPACE SANTÉ

Gérez la santé de toute la famille en un clic !

03



LE BONUS L'APPLI «MA MSA & MOI»

Gratuite et sécurisée, l'appli donne accès à de nombreux services pratiques !

04



L'INFO UTILE ALLOCATIONS FAMILIALES

La déclaration de changement de situation se simplifie.

Pour en savoir plus



LE SAVIEZ-VOUS ?

En cas de pension alimentaire non versée, le service public des pensions alimentaires peut aider. Confidentiel et sans contact direct avec l'autre parent, ce service vous aide à sécuriser le versement de la pension.



santé
famille
retraite
services

L'essentiel & plus encore



Photos : Coline Lucas - Bimsa

Charlotte et ses parents profitent d'un séjour reposant au sein du village vacances de l'AVMA, au domaine de Port aux Rocs, au Croisic.



CHARLOTTE ET SES « VRAIES VACANCES » À LA PLAGE

Face à l'océan atlantique, au Croisic, Charlotte profite de vacances bien méritées. Atteinte du syndrome d'Apert, une maladie génétique rare, cette petite fille de 10 ans bénéficie d'un dispositif unique : des séjours adaptés qui permettent aux familles d'enfants handicapés de décompresser.

« À votre gauche, vous avez le domaine de Port aux Rocs. Sur votre droite, la plage, et en face... une voiture. La visite t'a plu ? Excuse-moi je te tutoie, mais je tutoie tout le monde ! » Charlotte, 10 ans, présente avec un brin de malice son lieu de vacances. Mais pas question de se poser plus de dix minutes pour papoter : ce qu'elle veut, c'est de l'action, « courir comme un lapin », comme elle dit avec un grand sourire. Elle court entre les rochers, ramasse des coquillages, trempe ses pieds dans l'eau. Nature et sociable, elle est à l'aise

avec tout le monde et n'hésite pas à interpellier les personnes autour d'elle : « Elle est bonne l'eau ! », lance-t-elle à un autre baigneur sans préambule.

« C'est une petite fille heureuse », sourit Nicolas Pouyoune, son père, en la regardant évoluer. On oublierait presque que cette boule d'énergie a un « petit truc » en plus. Charlotte est atteinte du syndrome d'Apert, une maladie génétique congénitale rare caractérisée par des malformations du crâne, du visage, des doigts et des orteils. En France, une grosseur sur 100 000 est concernée. À cela s'ajoute un trouble du déficit de l'attention avec ou sans hyperactivité (TDAH) qui contribue sûrement à cette énergie débordante et communicative.

COMMENT APPORTER SON SOUTIEN ?

➤ **Une bonne étoile pour Charlotte** : association créée par les parents de Charlotte pour récolter des dons et faire face aux frais importants liés aux opérations (déplacements, frais sur place, dépassements d'honoraires...).

➤ **Les P'tits Courageux** : association nationale qui accompagne et soutient les familles d'enfants atteints de facio-cranioosténose. Elle a déjà apporté une aide précieuse et permet de rassembler des familles et des enfants d'un courage remarquable, tout comme Charlotte.

Plus d'infos sur : lesptitscourageux.net.

Une parenthèse pour souffler

Deux ans après la naissance de Charlotte, après avoir passé cinq ans au Maroc, ses parents décident de rentrer pour qu'elle soit suivie en France et se rapprocher de leur entourage. Au jour le jour, la famille s'est adaptée aux contraintes liées à son handicap. « Elle a une prise en charge lourde toute l'année », explique Nicolas. Même si elle suit une scolarité classique, elle bénéficie d'un accompagnement spécifique, notamment d'accompagnante d'élèves en situation de handicap (AESH).

Elle voit également toutes les semaines une psychologue et une ergothérapeute. Suivie à Paris pour son syndrome, elle a des rendez-vous réguliers à l'hôpital Necker. Elle a déjà subi une vingtaine d'opérations, dont deux cette année. Son emploi du temps est donc bien chargé. Mais pour eux, cette semaine, c'est surtout... les vacances !

Charlotte et ses parents viennent de Metz. Ils ont posé leurs valises au domaine de Port aux Rocs grâce au dispositif Nos vraies vacances proposé par l'Association de vacances de la Mutualité agricole (AVMA). L'idée ? Offrir un séjour de répit aux familles ayant un enfant en situation de handicap, âgé de 3 à 17 ans. Face à la mer, à la pointe du Croisic, le lieu respire la tranquillité. Et c'est justement tout le but de ces vacances : permettre aux parents de se dégager du temps pour faire des activités ensemble pendant que leur enfant participe aux animations proposées par le centre. « *C'est une vraie parenthèse dans le rythme habituel qui permet de souffler un peu* », note Sophie Lenhart, la mère de Charlotte. La prise en charge leur offre l'occasion de vivre de « vraies » vacances et une déconnexion salvatrice.

Côté accompagnement, « *un animateur sensibilisé au handicap et financé par l'AVMA assiste les enfants dans toutes leurs activités* », explique Aude Krener, chargée de l'offre de services pour l'association. Charlotte est ainsi accompagnée par Annaëlle, une jeune animatrice du village de vacances. Initiation au golf, tournoi sportif, spectacle ou encore pique-nique, le programme proposé est varié. Pour la petite fille, c'est le moment d'en profiter, de découvrir la plage et de se faire de nouveaux copains.

Déconnexion totale

« *Le dispositif existe depuis 2016 dans trois de nos villages vacances, le domaine de Port aux Rocs en Loire-Atlantique, celui de Lou Capitelle en Ardèche et le domaine de Pyrène dans les Hautes-Pyrénées* », ajoute Aude Krener. Ces vacances sont inclusives. Les enfants atteints de handicap profitent des activités avec les autres petits vacanciers du centre. En amont, elles sont adaptées avec une ergothérapeute. Une discussion



Mathilde est l'une des animatrices du village vacances qui accompagnent les enfants dans les activités prévues.

avec les familles permet également de mieux cibler les besoins de chacune et chacun. Le domaine de Port aux Rocs, qui propose 51 chambres et 30 gîtes, est également prévu pour accueillir des personnes en situation de handicap avec des équipements adaptés.

En moyenne, ce sont dix enfants qui sont accueillis durant l'été, « *une famille par semaine* », note Aude Krener. Pour la famille, qui avait déjà participé l'année dernière à un autre séjour proposé par l'AVMA, cette semaine est un succès. Mais pour Charlotte, qui pense déjà « *à manger une bonne glace* » sur le port du Croisic, le plus important, c'est le moment présent.

Coline Lucas

Des séjours adaptés

L'Association de vacances de la Mutualité agricole (AVMA), créée par la MSA, propose le dispositif « Nos vraies vacances » à des familles avec un enfant en situation de handicap âgé de 3 à 17 ans, adhérents à la MSA ou non. Ces séjours sont pensés comme une parenthèse : les enfants profitent d'activités lors de temps collectifs et dans un environnement adapté. Les parents profitent d'un moment de répit, et disposent de temps pour se retrouver ou découvrir la région. La prestation de cet accompagnement est gratuite.

Trois villages vacances AVMA accueillent les séjours :

- Le Domaine de Port aux Rocs (Loire-Atlantique).
- Le Domaine de Lou Capitelle & Spa (Ardèche).
- Le Domaine de Pyrène (Hautes-Pyrénées).

Comment réserver ?

Rendez-vous sur le site de l'AVMA pour remplir un formulaire. L'association validera avec vous la destination la plus adaptée en fonction de vos besoins et de ceux de votre enfant handicapé. Contactez le village vacances AVMA pour vérifier les disponibilités et réservez un séjour d'une semaine (8 jours/7 nuits).

Aides financières

Les ressortissants MSA bénéficient d'une réduction de 10 % sur les séjours. Les chèques-vacances ANCV, bons vacances, aides CAF, mutuelles ou départements peuvent aussi contribuer au financement du séjour.

Plus d'infos sur : avma-vacances.fr/vacances-handicap



Les entretiens individuels avec un coach santé aident les 16-24 ans à mieux prendre en main leur bien-être et à accéder à des conseils concrets, adaptés à leurs besoins.

Instants santé jeunes

UN COACH SANTÉ à portée de clics

Plus de 700 jeunes déjà accompagnés, un taux de satisfaction élevé et des conseils pratiques pour agir sur sa santé : Instants santé jeunes, le dispositif de prévention conçu par la MSA, propose aux 16-24 ans un accompagnement individuel, accessible et adapté à leurs besoins.

Dans un contexte où consulter un professionnel de santé devient de plus en plus difficile, notamment dans les départements ruraux, l'accès à la prévention constitue aujourd'hui un défi majeur. Pour y répondre, la MSA a lancé en décembre 2024 une nouvelle version de son dispositif Instants santé jeunes, qui rencontre déjà un vif succès. Premier bilan, un peu plus de six mois après son déploiement.

L'objectif est clair : aider les 16-24 ans à prendre en main leur santé grâce à un entretien motivationnel individuel, en visioconférence, avec un coach santé.

« Nous nous adressons à tous les 16-17 ans affiliés à la MSA. Pour les 18-24 ans, la sélection se fait selon des critères de fragilité, comme l'absence de médecin traitant ou de complémentaire santé. Mais depuis septembre, tous peuvent demander à en bénéficier via notre site dédié », explique Lucie Pottier, chargée de mission en prévention et éducation à la santé à la

caisse centrale de la MSA. Elle précise : « Le dispositif s'inscrit dans une démarche de prévention active, en allant vers les jeunes pour instaurer un dialogue de confiance, lever les freins liés à l'information ou à l'accès aux ressources, et les aider à adopter des habitudes favorables à leur santé et à leur bien-être. Lorsqu'un besoin particulier est identifié, ils sont orientés vers d'autres dispositifs ou vers des professionnels de santé, afin de construire un parcours qui réponde pleinement à leurs attentes. »

Concrètement, le jeune reçoit une invitation ou se connecte directement sur isjeunes.msa.fr. Il crée son compte et choisit un créneau pour échanger avec un coach santé. Lors du rendez-vous qui dure environ 30 minutes, il remplit un auto-questionnaire, échange avec le coach santé, puis reçoit un compte-rendu personnalisé, assorti de conseils pratiques et d'orientations vers des ressources adaptées (dispositifs de prévention MSA, lignes d'écoute, structures locales...). Les thématiques abordées couvrent l'ensemble des enjeux de santé : alimentation, activité physique, vie affective et sexuelle, santé mentale, addictions, sommeil, vaccination... autant de sujets souvent difficiles à aborder dans un cadre médical classique.

Santé mentale, alimentation...

Angéline Méreau, 31 ans, infirmière diplômée d'État et titulaire d'un master en éthique, soins et santé, fait partie de l'équipe des coachs. Originaire de l'Indre, un département particulièrement touché par la pénurie de professionnels de santé, elle mesure pleinement l'intérêt d'un tel dispositif : « Le terme *coaching* est parfois décrié dans le milieu médical, reconnaît-elle. Mais auprès des jeunes, il fonctionne comme un levier. Beaucoup prennent rendez-vous précisément parce qu'ils veulent parler à quelqu'un qui ne soit pas directement identifié comme un professionnel de santé. »

Au fil des échanges, trois thématiques reviennent particulièrement : la santé mentale, l'alimentation et la santé sexuelle. « La souffrance psychique est très présente, souvent associée à un usage excessif des écrans, des troubles du sommeil ou de la concentration. Beaucoup découvrent aussi lors de nos entretiens l'existence d'infections sexuellement transmissibles ou de dispositifs de prévention. » Angéline oriente ensuite vers des ressources adaptées : psychologues via le programme national MonSoutienPsy, diététiciennes grâce à Nutri' Déclic, structures de santé sexuelle tels que les Centres gratuits d'information, de dépistage et de diagnostic (CeGIDD), ou encore des établissements spécialisés en addictologie.

Après seulement huit mois, plus de 700 jeunes ont bénéficié d'un coaching santé. Les premiers retours font état d'un taux de satisfaction très élevé. 94,5 % des assurés déclarent avoir l'intention de mettre en application les conseils et recommandations discutés en entretien.

En rendant la prévention accessible depuis n'importe quel lieu, même dans les territoires les plus isolés, le dispositif contribue à réduire les inégalités d'accès à la santé et à offrir à tous les mêmes chances de bien-être.

COMMENT ÇA MARCHE ?

- **Pour qui ?** Jeunes de 16 à 24 ans, affiliés à la MSA.
- **Comment ?** Coaching santé individuel en visioconférence.
- **Durée :** 30 minutes incluant un auto-questionnaire.
- **Thématiques :** santé mentale, alimentation, sexualité, addictions, sommeil, vaccination, etc.
- **Suivi :** conseils personnalisés et orientation des professionnels ou dispositifs adaptés.
- **Bonus :** chèque sport de 30 € pour encourager l'activité physique.

Rendez-vous sur : isjeunes.msa.fr

Alexandre Roger



MA BOUSSOLE AGRICOLE

Lancé le 31 juillet par la MSA Picardie et la préfecture de l'Oise, en présence d'Olivier Damaisin, coordinateur national interministériel du Plan prévention mal-être en agriculture, le site maboussoleagricole.fr est une plateforme d'orientation dédiée aux exploitants et aux salariés agricoles qui traversent une période difficile.



Le mal-être agricole est une préoccupation majeure. Dans le cadre de la feuille de route pour la prévention du mal-être et l'accompagnement des agriculteurs en difficulté, les services de l'État comme les organisations professionnelles agricoles se sont emparés du sujet pour protéger les agriculteurs, revaloriser leur travail et redonner toute sa valeur à notre alimentation. Afin de faciliter l'accompagnement des exploitants et des salariés agricoles démunis face à leurs problèmes, la MSA Picardie, en partenariat avec les préfectures de l'Aisne et de l'Oise, a créé le site Ma boussole agricole. Il a fallu deux ans pour que le projet se concrétise. Même si la caisse l'a financé dans son intégralité, dans le cadre notamment de la Grande cause nationale 2025, Ma boussole agricole est un projet multipartenarial. « L'idée est de permettre soit à quelqu'un qui ne va pas bien, soit à un proche qui s'inquiète, de trouver rapidement le dispositif le mieux adapté dans son département, explique Alice Martinet, responsable du programme de prévention du mal-être en agriculture à la MSA Picardie. C'est pour cela que nous avons pris le parti

d'un annuaire en ligne classé par types de problématiques et non par structures. »

Ces problématiques sont au nombre de cinq – situation, travail, santé, famille, relation aux autres – et listent de nombreux cas de figure : un deuil, des idées suicidaires, des soucis de santé, des problèmes financiers ou un conflit avec ses proches... Un seul clic suffit pour accéder à la page listant les dispositifs de soutien adaptés à la situation. « En plus de proposer un descriptif assez concis (public cible, organisme qui le propose, objectifs), le format numérique a l'avantage de proposer des liens (vidéo de présentation, flyers...) permettant d'en savoir plus sur le dispositif concerné mais aussi de pouvoir contacter directement la structure, voire le service, qui le porte par mail ou par téléphone. »

Simplification et accessibilité sont les mots d'ordre de Ma boussole agricole. Elle met en lumière, tous partenaires confondus, une offre de services étoffée, mais trop souvent méconnue, et permet de trouver une solution adaptée à la situation, qu'il s'agisse de soutien psychologique, de médiation familiale, d'aide juridique ou de conseils économiques⁽¹⁾. D'ailleurs, le site ne s'adresse

pas qu'aux exploitants et aux salariés agricoles, il concerne également les proches qui souhaitent les aider lorsqu'ils sont en souffrance. Cette ressource accessible partout et à tout moment (le site a une version smartphone) facilitera aussi le travail des Sentinelles (un réseau de bénévoles ayant pour mission de repérer, alerter et orienter les agriculteurs en difficulté) en Picardie.

Au niveau du comité plénier pour la prévention du mal-être agricole – instances départementales chargées d'évaluer la situation, d'analyser l'offre de services existante et de décider des actions à mener – cet outil présente un autre avantage. « Sur un département et une période donnée, nous aurons un suivi des problématiques les plus souvent sollicitées. Ce qui nous donnera un premier aperçu des situations de mal-être prédominantes sur le territoire, détaille Alice Martinet. Nous saurons également quels dispositifs sont les plus contactés ou partagés. C'est une clé de lecture intéressante à partager au comité plénier. »

Frédéric Fromentin

(1) L'accompagnement proposé est gratuit, confidentiel et respectueux de l'anonymat.

Un outil multipartenarial

Ma boussole agricole résulte des travaux des Comités techniques de lutte contre le mal-être agricole des trois départements de Picardie – Oise, Aisne et Somme. Orchestrée par l'équipe de lutte contre le mal-être agricole de la MSA Picardie, la création de son prototype a été réalisée avec les partenaires qui œuvrent au quotidien, auprès du monde agricole. Après une phase de test, la caisse a souhaité professionnaliser cet outil permettant une visibilité directe et une facilité d'accès aux différents dispositifs et aides existants selon son département.

UN EXAMEN BUCCO-DENTAIRE GRATUIT POUR LES 3-24 ANS

Le programme national de prévention bucco-dentaire s'est renforcé : tous les enfants et jeunes de 3 à 24 ans bénéficient désormais d'un rendez-vous annuel chez le dentiste, entièrement pris en charge par la MSA, avec le soutien de la complémentaire santé lorsqu'ils en disposent.



L'Organisation mondiale de la Santé estime que près de 3,7 milliards de personnes dans le monde souffrent de maladies bucco-dentaires⁽¹⁾, dont la plupart peuvent être évitées grâce à une hygiène adaptée, une alimentation équilibrée et une visite annuelle chez le dentiste. Ces affections, notamment les caries et les maladies parodontales, constituent aujourd'hui la pathologie non transmissible la plus répandue. Elles peuvent avoir des répercussions importantes : douleurs, perte de dents, retentissement sur la qualité de vie mais aussi aggravation de certaines pathologies chroniques.

En France, la santé dentaire des enfants s'est améliorée ces vingt

dernières années grâce notamment à l'augmentation du recours aux soins, mais des inégalités sociales et territoriales perdurent : selon la Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques (Drees), les trois quarts des habitants les plus éloignés des professionnels de santé vivent en zone rurale, avec un repérage souvent plus tardif des caries⁽²⁾.

C'est dans ce contexte que le programme M'T dents a évolué au printemps dernier pour devenir « M'T dents tous les ans ! ». Chaque enfant et jeune de 3 à 24 ans peut désormais bénéficier d'un examen gratuit par an, entre le 1^{er} janvier et le 31 décembre, accompagné de conseils de prévention adaptés. Les soins conservateurs qui en découlent sont eux aussi pris en charge à 100 %, hors orthodontie et prothèses.

Génération sans caries

« La Haute Autorité de santé recommande une visite annuelle dès l'apparition des dents de lait, rappelle Lydia Bellil, chargée de mission en prévention santé à caisse centrale de la MSA. La régularité du contrôle permet non seulement de limiter les inégalités de santé, mais aussi d'éviter les traitements lourds. » Elle souligne que « ce suivi régulier vise à renforcer la prévention et à favoriser

l'émergence de générations sans caries ».

Le 20 septembre, une campagne nationale viendra renforcer ce dispositif. Diffusée à la télévision, au cinéma, sur les réseaux sociaux et par affichage, elle vise un public le plus large possible, avec une attention particulière portée aux parents de jeunes enfants et aux jeunes adultes, dont le recours aux soins dentaires reste encore insuffisant.

Alexandre Roger

(1) who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/oral-health.

(2) Études et résultats, n° 1206, septembre 2021, drees.solidarites-sante.gouv.fr

EN PRATIQUE

- **Qui ?** Enfants et jeunes de 3 à 24 ans.
- **Quand ?** Une fois par an, entre le 1^{er} janvier et le 31 décembre.
- **Où ?** Chez un chirurgien-dentiste ou un stomatologue.
- **Comment ?** Prendre rendez-vous en indiquant « M'T dents tous les ans ! » et présenter sa carte Vitale et sa complémentaire santé (si vous en avez une).
- **Combien ?** Gratuit, pris en charge à 100 % par la MSA et la complémentaire santé.



Retrouvez-nous sur le web

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

lebimsa.fr

