

**AGRICULTURE** - Agroécologie et permaculture à Raiatea

# Vaihuti Fresh lauréate du

### En 3 points

- Le concours Fermes d'Avenir vient de nommer ses 14 lauréats 2017, un par région française, auxquels sera remis un prix pour financer leurs projets agroécologiques.
- Le lauréat des régions ultramarines est Thierry Lison de Loma, de la ferme Vaihuti Fresh, située au sud-ouest de Raiatea, entre Vaïao et Fetuna.
- Vaihuti Fresh produit fruits, légumes et aromates, dans le respect de l'environnement terrestre et marin, et propose des formations continues en permaculture.



La ferme accueille des stagiaires, qui peuvent rester trois mois sur place. En signature : Vaihuti Fresh prépare chaque semaine des paniers composés de légumes, fruits et aromates frais, récoltés le jour même et livrés dans la journée.

Dans le cadre de l'édition 2017 du concours Fermes d'Avenir, qui vient de commencer ses 14 lauréats 2017, le lauréat des régions ultramarines est Thierry Lison de Loma, à la tête d'une ferme biologique, qui pratique principalement l'agroécologie et la permaculture en milieu tropical sur l'île de Raiatea. Ce concours attribue 5 000 euros à chacun des lauréats pour financer leurs projets agroécologiques. Ce prix de 500 000 € participe au financement d'un sembler de matériel de débrouillage et de travaux de débrouillage respectueux. Le concours national Fermes d'Avenir sélectionne et accorde des agréments engagés en agroécologie. Depuis 2015, plus d'un million d'euros, soit 120 millions de francs, ont été distribués à une centaine de fermes remarquables. "À la pointe de la transition agricole, les paysannes et paysans sélectionnés ont en place des initiatives innovantes, économiquement viables, qui ont un impact positif sur l'environnement, le bien-être au travail et les dynamiques de territoires", explique les organisateurs. "Une ferme d'Avenir est un lieu de production agricole à taille humaine, qui produit plus d'énergie qu'elle n'en consomme. À travers l'observation des écosystèmes

marins et locaux et en ayant recours à des pratiques agroécologiques, elle contribue à leur régénération." Chacun des quatorze lauréats reçoit un chèque pour financer ses projets d'autosuffisance d'outils adaptés, approfondissement de pratiques en production bio et locale, développement d'un système de micro-activités liées de près, création d'une unité de produits producteurs, mise en place d'accueil pédagogique à la ferme... **Agroécologie aux Aromates** Vaihuti Fresh est une ferme biologique qui pratique principalement l'agroécologie et la permaculture en milieu tropical. Située au sud-ouest de Raiatea, entre Vaïao et Fetuna, elle produit fruits, légumes et aromates, à l'aide des abeilles pour la pollinisation, et fabrique son propre compost. Les premiers aménagements

de cette ferme, qui occupe aujourd'hui 23 hectares, ont commencé en 2015, et les premières productions en 2016. Ses promoteurs ont travaillé sur ce projet depuis 2013. Thierry Lison de Loma, Paul Beaumont, Santiago Aguiar et Didier Guérolle sont les quatre partenaires de cette aventure. D'équipe plante de nombreux arbres, plants et herbes tout en aménageant le terrain d'une manière qui permet d'obtenir un maximum de biodiversité au site. Elle héberge également des volontaires (post-grad) et étudiants qui travaillent sur des sujets de recherche, et propose des formations en permaculture et agroécologie. Toute la nourriture produite à la ferme est biologique. Cette production fournit des clients directs, quelques commerces de proximité, des hôtels et les volontaires de la ferme. Vaihuti Fresh favorise la variété non hybrides, et ne



Les déchets de poissons sont transformés en fertilisants.

# concours Fermes d'Avenir



La ferme sur du ciel. Alguns, déchets de poissons, os, herbes, branches, bois, cotons de chevaux... Tout est recyclé et repart à la terre pour nourrir le sol.

### Parole à

Thierry Lison de Loma  
Co-fondateur et gérant de Vaihuti Fresh



**"Soigner le sol pour produire des aliments de qualité"**

Avec l'équipe, nous sommes très heureux de remporter ce prix. On a travaillé pour cela, pour que ce type d'agriculture fasse des émules. La ferme sur laquelle on travaille devient une ferme pilote. L'idée est de soigner le sol au mieux pour produire des aliments de qualité. Les richesses locales, surtout les richesses françaises, sont victimes des apports de sédiments qui étouffent les coraux et des sels nutritifs qui les tuent. La permaculture se présente comme l'une des principales alternatives pour nourrir les hommes en préservant leur vivant marin. Un sol met plusieurs centaines de milliers d'années à se constituer. Sans cette couche, on ne peut rien faire pousser. Défricher et laisser le sol à nu, c'est une mauvaise idée. Il faut couvrir le sol, avec de la boue de corail, du broyat de bois, des toiles noires... La terre emportée par la pluie est la cause principale de mortalité des coraux. Couvrir la ferme, c'est augmenter la fertilité du sol, c'est gagnant-gagnant. C'est un message qui trouve écho auprès de beaucoup de monde. Il y a de nouvelles pratiques à mettre, des pratiques déjà utilisées par les Polynésiens avant l'arrivée des Européens, dans les tarozières, aux Australis notamment. Défricher par petites surfaces, couvrir le sol, ça coûte un peu plus cher au début mais c'est une logique à long terme. Le sol s'enrichit, et on a un impact économique clair.