

TERRES AGRICOLES

CAHIER SPÉCIAL VIENNE

QUELS AGRICULTEURS POUR DEMAIN ?

la Nouvelle
République

www.lanouvellerepublique.fr

Centre Presse

CAHIER DE LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE - Jeudi 15 février 2024 - N° 24.159 - Ne peut être vendu séparément - 86


Neolis
Naturellement à vos côtés

79190 Sauzé-Vaussais
Tél. 05 49 07 60 14

86300 La Chapelle-Viviers
Tél. 05 49 56 90 46

www.neolis-negoce.fr



Votre partenaire Grandes cultures & nutrition animale

édito Colère

Une colère silencieuse et désespérée, enfouie sous des couches de revendications cultivées au mal-être grandissant. L'étincelle a été occitane : à Carbone, entre Toulouse et Tarbes, le jeudi 18 janvier, des agriculteurs bloquent l'autoroute. L'embrasement a suivi. La mobilisation s'est faite générale et n'a épargné aucune région agricole. À la surprise de beaucoup. Et en premier lieu à celle d'un gouvernement qui avait préparé sa loi sans entendre le malaise grandissant d'une profession en souffrance. Pourtant, les signaux d'alerte de cette fronde, dont les blocages et les modes d'action ressemblent à ceux des Gilets jaunes de 2019, se multipliaient. Dans la liste des protestations, il y a les marges de la grande distribution et de l'industrie

agroalimentaire, tandis que les agriculteurs réclament un juste prix pour leurs produits. Il y a aussi les jachères, les pesticides, les normes environnementales, les autorisations administratives, l'augmentation du prix du gazole agricole... Et l'Europe en toile de fond, qui va conditionner ses aides de la Pac (Politique agricole commune) 2023-2027 à des objectifs environnementaux. Ainsi, 40 % du budget total de la Pac (386,6 milliards d'euros) sont consacrés à l'action pour le climat avec des mesures sur les pesticides avec leur réduction de 50 % d'ici à 2030. Et puis, il y a aussi ces importations de pays qui ne respectent pas les mêmes règles, inondant le marché français de productions utilisant des produits interdits dans l'Hexagone. « *Concurrence déloyale* », crient les exploitants agricoles depuis des mois, des années. L'ire grondait. Les pouvoirs publics étaient sourds. Pourtant, certaines données sont

objectives et éloquentes. Selon l'Insee, en 2021, un agriculteur non salarié à plein temps a touché par mois, en moyenne, 1.620 €, dont il faut déduire les contributions sociales. La profession est également celle des disparités. Les éleveurs, ovins, caprins et équins sont les plus mal lotis avec 680 € par mois en moyenne et 1.480 € pour un éleveur bovin. Toujours selon l'Insee, 26 % des agriculteurs vivaient sous le seuil de pauvreté en 2019. Comment, alors, ne pas comprendre la fatigue, la détresse, le découragement ? Les perspectives noyées dans un sombre halo de mesures disparates suffiront-elles à calmer les inquiétudes des agriculteurs ? Ceux que *La Nouvelle République* a rencontrés et qui témoignent dans ces pages ont certes des difficultés. Mais gardent leur passion pour cette terre nourricière à laquelle ils sont viscéralement attachés et qu'ils travaillent avec passion.

Anne Irjud



(Photo Adobe Stock)

SOMMAIRE

3 LE REGARD DE PHILIPPE TABARIN

PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA VIENNE

- Perspective : le numérique au service des producteurs locaux **4**
- De nouvelles cultures pour demain **5, 6**
- Les rencontres à la ferme **7 À 10**
- La cueillette directe, un modèle économique **11, 12**
- Ces jeunes qui feront l'agriculture de demain..... **14**



(Photo Adobe Stock)

Textes : Alain Defaye, Sophie Bros, Vincent Buche, Marie-Céline Dubois, Karl Duquesnoy, Anne Irjud
Photos : Sophie Bros, Vincent Buche, Marie-Céline Dubois, Karl Duquesnoy, Anne Irjud, sauf mention contraire
Photo de une : Adobe Stock
Réalisation : Service des Thématiques NR
Secrétariat d'édition : Anne Irjud

La Nouvelle République du Centre-Ouest
 1 ter rue du Moulin-à-Vent, BP 10119, 86003 Poitiers Cedex.
 Tél. 05.49.60.36.36. Fax 05.49.60.36.60

Directeur de la publication président du Directoire
 Olivier Saint-Cricq

Directeur de la rédaction
 Christophe Hérigault

Rédacteur en chef
 Luc Bourrienne

Responsable Thématiques
 Anne Irjud

Régie publicitaire
NR Communication
 Poitiers : 05.49.62.68.16

CPPAP 0525 C 87037 - ISSN 2260-6858
Imprimerie La Nouvelle République Tours

Centre-Presses : redaction@centre-presses.fr
Directeur de la publication Olivier Saint-Cricq
CPPAP 0525 C 86526 - ISSN 1144-4134

Origine principale du papier : France
 Taux de fibres recyclées : supérieur ou égal à 50 % / Eutrophisation (pâte et papier) : Potot inférieur ou égal à 0.014 kg/tonne.



« On est là pour nourrir les citoyens »

Président de la Chambre d'agriculture de la Vienne, Philippe Tabarin se fait l'avocat d'exploitations à taille humaine, à la croisée des enjeux alimentaires, écologiques et énergétiques.

Quelles premières leçons tirez-vous de la crise de ce début d'année ?

Si les agriculteurs se sont mobilisés, c'est en raison de grosses difficultés de revenus. Ça fait longtemps qu'à la Chambre d'agriculture de la Vienne, nous alertons sur ces difficultés et sur la complexification administrative et réglementaire. Nous n'avons pas été entendus. Aujourd'hui, il y a certes des propositions, mais pas sur la question du revenu. Parler d'installation des jeunes, c'est bien. Mais il faut donner de la visibilité. Il faut pouvoir vivre de son métier.

Comment se porte la ferme Vienne ?

On a toujours peu d'installations en élevage. On est toujours à 5 % en bovins allaitants, 5 % en bovins lait et 16 % en ovins caprins. On n'arrive pas à renouveler les générations. Avec les contraintes et des revenus qui ne sont pas au rendez-vous, malheureusement, les jeunes n'osent pas s'engager. Et quand ils le veulent, leurs parents leur déconseillent parfois de le faire. Dans la précédente mouture de la Pac, 437 agriculteurs percevaient la Mesure agro environnementale climatique (MAEC) dans le département, pour un complément de 10.000 € à 15.000 € par an pendant cinq ans. Dans la nouvelle mouture de la Pac, la première enveloppe ne permet d'accompagner que 110 agriculteurs. C'est un mauvais signal pour l'élevage. Ces mesures incitaient vraiment à pratiquer une agriculture beaucoup plus extensive.

La transformation de prairies du Montmorillonnais en champs de céréales vous inquiète-t-elle ?

C'est inquiétant pour la diversité de nos territoires. Les territoires de bocage, ce sont les éleveurs qui les dessinent. Pour les consommateurs aussi, c'est préoccupant. On préférerait que la nourriture carnée qu'ils trouvent provienne de nos territoires.

Comment l'avenir de l'agriculture départementale se dessine-t-il ?

Il va dépendre des décisions politiques. Si



« L'agriculture a besoin de visibilité »

rien ne change, on va avoir un agrandissement des exploitations avec une spécialisation grandes cultures et des petites exploitations, sur des niches, qui arriveront à accéder aux débouchés offerts par les collectivités à travers les plans alimentaires territoriaux. Ce modèle ne sera bon pour personne. Ni pour le consommateur ni pour le territoire. Celui que nous défendons repose sur des exploitations à taille humaine, avec des agriculteurs qui peuvent faire le tour des parcelles, qui peuvent prendre le temps de surveiller leurs animaux. Il me semble que tout le monde y est attaché.

La grande perdante de la crise de cette année est-elle la transition écologique ?

Les agriculteurs sont attachés à la nature et à sa protection. C'est la base du métier. Mais, prenons le plan écophyto: on n'a pas de solution économique ou même technique pour arriver à une baisse de 50 % des produits phytosanitaires. Sauf à aller vers un système bio qui nous conduit à un problème économique. Le bio, aujourd'hui, est en crise. Le consommateur ne répond pas présent.

Dans ce contexte, quels sont les chantiers prioritaires de la Chambre d'agriculture de la Vienne ?

L'installation et la transmission sont des priorités. Nous menons beaucoup d'actions sur l'élevage. On travaille aussi sur les compléments de revenus : le carbone, les énergies renouvelables. Financièrement, on a une situation saine. Ce qui nous permet de recruter des agents pour être au plus près des agriculteurs.

Est-ce toujours un beau métier ?

Si on se bat, c'est parce que c'est le plus beau métier. On est là pour nourrir les citoyens.

Propos recueillis par Alain Defaye



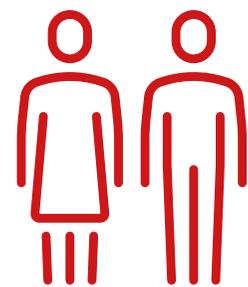
3.170

C'est le nombre d'exploitants agricoles de la Vienne qui avaient un revenu annuel supérieur à 25.000 €, selon le dernier recensement agricole, en 2020. 56 % faisaient des grandes cultures.



515.000 €

C'est le chiffre d'affaires généré par le réseau Agrilocal, créé pour alimenter en produits locaux la restauration collective dans la Vienne.



200

C'est le nombre de porteurs de projets d'installation recensés dans le département en 2023. Parmi eux, 40 % de femmes et 40 % de personnes n'étant pas issues du milieu agricole. La tranche des 25-29 ans est la plus importante.

La perspective

numérique, outils digitaux, mise en réseaux

Une polyculture locale et des commerçants de proximité : la technologie devient un outil de mise en réseau pour simplifier la gestion logistique et la distribution. Pour une boucle vertueuse.



(Photo archives NR, Thierry Roullaud)

Le numérique au service des producteurs locaux

La technologie est un outil, estime Hortense Harang. On peut et on doit s'appuyer sur le progrès et bien sûr la technologie, mais penser que le salut de l'agriculture de demain passe par les robots, c'est participer à un modèle intensif qui a montré ses limites. Hortense Harang et sa complice Chloé Rossignol ont fondé, depuis Paris, Fleurs d'ici et WeTradeLocal. C'était en 2017 et 2018. « Notre démarche, c'est la grande redistribution », explique la quadragénaire. Des fleurs locales et de saison, commercialisées par une plateforme qui permet aux clients de commander des bouquets et de se les faire livrer partout en France. Une entreprise éthique, écologique et des filières locales. « Nous sommes parties d'un constat : quels sont les freins à la fourniture en local ? La distribution et la mise en réseau, l'accessibilité. » Pour Hortense Harang et son associée, c'est la fourniture qui handicape les producteurs locaux. « Ils n'ont pas le temps de s'occuper de démarcher des clients, de prendre les commandes et d'acheminer leur marchandise. » Et les petits distributeurs ? « Ils ne peuvent pas courir après leurs producteurs pour savoir ce qui peut être livré et quand. » Gérer les flux commerciaux pour que les

uns, qui produisent, et les autres qui vendent, puissent travailler ensemble : il suffisait d'y penser ! Et pour cela, le numérique, le digital et les plateformes sont des outils de gestion de réseaux efficaces.

Fleurs d'ici est un exemple depuis six ans. « Neuf fleurs sur dix étaient importées et les exploitations horticoles disparaissaient. Nous nous sommes dit : il faut trouver le moyen de produire localement des fleurs de saison et de les distribuer à proximité pour garder la fraîcheur et limiter l'empreinte carbone en maîtrisant le transport. » Les bouquets sont confectionnés à partir de fleurs de saison et locales par des artisans fleuristes. « Le digital est un outil qui permet de coordonner la production pour la consommation. Il y a 12.000 fleuristes indépendants en France. Imaginez qu'ils doivent téléphoner à plusieurs producteurs pour leur passer commande. Des producteurs qui ne pourront probablement pas les livrer, leur travail étant de cultiver. Et les fleuristes qui s'occupent de leur boutique et de confectionner des bouquets ont mieux à faire que la tournée des producteurs pour récupérer leurs fleurs. » C'est d'ailleurs ce qui a permis aux grossistes, notamment néerlandais qui font cultiver les fleurs au Kenya,

de coordonner production, transport et vente. « À l'échelle d'un territoire, nous pouvons faire la même chose (avec des boucles d'environ 160 km pour se calquer sur l'autonomie des véhicules électriques) et préserver l'horticulture française et les commerçants de proximité », poursuit Hortense Harang, convaincue que son modèle a de beaux jours devant lui.

WeTradeLocal (« Nous commerçons local ») veut se développer avec d'autres productions agricoles. « Le digital permet de régler la problématique de distribution et de logistique. Utilisons-le. » WeTradeLocal cherche à instaurer un système de connexions entre des unités de productions agricoles locales, des revendeurs indépendants et des livreurs pour la partie logistique. C'est un pari que prennent Hortense Harang et Chloé Rossignol. Se mettre au service des agriculteurs de demain pour une agriculture plus respectueuse de la Terre, des hommes qui la cultivent, et des consommateurs. ●

A. I.

En savoir plus

« L'intelligence artificielle va bousculer tous les secteurs agricoles », estime Karine Daniel, économiste spécialisée dans l'agriculture, enseignante-chercheuse à l'École supérieure d'agriculture d'Angers, et depuis octobre 2023 sénatrice PS de Loire-Atlantique. « Mais le digital sera un outil parmi d'autres. Il aide la commercialisation en circuits courts. Le numérique en général participe de la massification du marché », explique l'experte. « Et il ne faut pas occulter la forte réactivité des marchés sous peine de désillusion. » Pour la sénatrice, l'enjeu est triple pour les agriculteurs de demain : une meilleure rémunération du marché (ce qui peut passer par la régulation des marchés), l'amélioration des conditions de travail (avec l'aide des nouvelles technologies) et enfin une reconnaissance du métier avec un retour à des valeurs symboliques. « La tendance structurelle est à l'agrandissement et

à la spécialisation des exploitations. Mais il y a un équilibre à trouver avec la recherche de l'amélioration de la rentabilité par hectare, estime Karine Daniel. Actuellement, il y a deux grands débats dans cette recherche d'équilibre : le rôle de l'Europe et les OGM. Nous avons raté le coche avec le glyphosate. Les agriculteurs doivent montrer qu'ils vont dans le bon sens. » Une nécessaire adaptation des cultures avec une variété à trouver, et une gestion raisonnée de l'eau : deux obligations du futur pour les exploitants. « L'adaptation au changement climatique est une responsabilité globale. Je suis de nature optimiste. J'estime que si on incite les agriculteurs à s'emparer des grands enjeux et défis pour demain, santé publique et réchauffement climatique, ils seront les premiers gagnants de cette participation au changement. »

UN PLAN GOUVERNEMENTAL

C'était le 15 décembre 2023 : le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Marc Fesneau, présentait le Pacte d'orientation pour le renouvellement des générations en agriculture. Trente-cinq mesures concernant l'installation et la transmission, l'orientation et la formation. Les propositions émanaient d'une consultation, lancée fin 2022, qui devrait devenir un projet de loi d'orientation et d'avenir pour l'agriculture, présenté au Parlement dès le premier semestre 2024, mais aussi des mesures réglementaires et budgétaires. Le projet de loi ne sera plus le même : la fronde agricole a bouleversé le calendrier de l'exécutif obligé de retravailler ses propositions avec des mesures plus concrètes que des mesures d'orientation. Le gouvernement retravaille donc sa copie. Après les annonces, il faudra mettre en musique une vision globale pour le futur des agriculteurs.



À Aslonnes, chanvre et chèvres cohabitent.
(Photo Sophie Bros)

Le chanvre, une plante à tout faire, sans eau, ni intrant

Depuis trois ans, Catherine Crouigneau teste une nouvelle culture à Aslonnes : le chanvre. Moins gourmande en eau et en intrants, cette plante ne demande qu'à trouver des débouchés.

Installée depuis 2018, Catherine Crouigneau gère un élevage de 240 chèvres en lactation, en production bio, et un peu d'engraissement de porc avec une trentaine de têtes, à Aslonnes. Sa volonté a toujours été d'être autonome sur l'exploitation en produisant l'intégralité de l'alimentation de ses bêtes, sur cent dix hectares de terre. C'est une préoccupation écologique qui l'a conduite vers la culture du chanvre il y a trois ans. À Aslonnes, son exploitation se situe sur le bassin de Clain qui sert à alimenter les Poitevins en eau. Grand Poitiers s'est lancé dans une opération consistant à accompagner les cultivateurs situés sur ce bassin dans des choix de cultures moins demandeuses en eau et non polluantes. « L'idée était de créer un groupe de producteurs de chanvre afin d'étudier la faisabilité de cette production et ses débouchés. Nous nous sommes lancés et avons cultivé huit hectares l'an dernier. » Sur le papier, la culture du chanvre est un jeu d'enfant :

on sème, on récolte. Il ne nécessite aucun intrant, très peu d'eau, juste au départ lors des semis en avril, et pousse très vite. « Dans la réalité, c'est un peu moins simple. Le choix de la terre est primordial et sa récolte

Tout est bon dans le chanvre, mais sa récolte est très technique ; le choix de la terre est primordial

très technique. Le chanvre fait de grosses tiges très fibreuses qui ne peuvent être récoltées avec des faucheuses classiques. Cela exige des machines particulières, donc des investissements, d'où l'intérêt de travailler en groupe. »

Si la production de chanvre en France n'en est qu'à ses balbutiements, ses propriétés, elles, sont connues depuis toujours et ses utilisations sont multiples : isolation avec la paille, fabrication textile avec les fibres, utilisation des graines en alimentation et cosmétiques. « Pour l'instant, nous travaillons avec l'entreprise deux-sévrienne Le Chanvre mellois, qui dispose d'une unité de défibrage qui permet de séparer les différentes parties de la plante. Nous récupérons ensuite les produits pour les vendre à qui saura les valoriser. C'est cette filière qui doit être développée aujourd'hui pour inciter les agriculteurs à se lancer. »

Six agriculteurs ont déjà implanté cette culture sur Grand Poitiers et une vingtaine d'autres s'intéressent au projet.

Sophie Bros

SARL GARAGE BUJON

Vente de véhicules neufs et occasions - Réparations
depuis 1976

Réparateur agréé ISUZU



ISUZU

| | | |
|---|--|--|
| Garage BUJON ADRIERS 05 49 48 73 52 | Garage BUJON MONTMORILLON 05 49 84 57 57 | MJV Automobiles CHAUVIGNY 05 49 52 71 17 |
|---|--|--|

Contrôle des pulvérisateurs



Expertise / conseil organisme indépendant

Votre contrôle pulvérisateur arrive à échéance, la Fédération des Cuma vous propose ce service avec les coopératives et négoce du département

CUMA VIENNE

Contact FDCUMA 86 :
Agropole - CS 75014 86550
Mignaloux-Beauvoir
Port: 06.75.65.97.22

Une expérience de plus de 20 ans

MFR St Loup/Thouet

La Maison Familiale de St Loup sur Thouet
Formations par Alternance

- 4^{ème} et 3^{ème} EN ALTERNANCE
- Bac Pro Productions Agricoles (CGEA) STAGE ET APPRENTISSAGE
 - Support Bovins, Ovins, Caprins
 - Support Equins
- Bac Pro Gestion des Milieux Naturels et de la faune
 - Les métiers de l'Environnement STAGE ET APPRENTISSAGE
- Technicien entrepreneur en agriculture maraîchage / arbo

Nouvelle formation en septembre 2024 :

- Technicien entrepreneur en agriculture élevage et autonomie alimentaire.

PORTES OUVERTES
Vendredi 15 mars à partir de 17h jusqu'à 19h
& Samedi 16 mars de 9h à 12h - 13h30 à 17h30
sur RDV auprès du secrétariat de la MFR

05 49 64 60 46 www.mfr-saintloup.fr

TERRES AGRICOLES

Le safran pousse bien dans la Vienne

Cela fait dix ans qu'un safran très pur est cultivé par un passionné, à Senillé-Saint-Sauveur, pour le plus grand plaisir des restaurateurs et des particuliers.



Jean-Pierre Malbran : « C'est en découvrant l'histoire du safran et de sa culture sur Internet que j'ai eu envie d'essayer ». (Photo Sophie Bros)

Cent vingt tonnes de safran sont produites par an dans le monde, et plus de 90% en Iran. Aujourd'hui, en France, on compte cinq cents safraniers, amoureux de cette épice aux mille vertus, qui produisent une centaine de kilos par an. Jean-Pierre Malbran cultive le crocus sativus sur la commune de Senillé-Saint-Sauveur depuis dix ans.

« J'ai reçu une terre en héritage dont je ne pouvais me séparer. C'est en découvrant l'histoire du safran et de sa culture sur Internet que j'ai eu envie d'essayer. » Le safran n'a désormais plus aucun secret pour Jean-Pierre et son épouse, Chantal, qui l'a très vite rejoint dans l'aventure.

Jean-Pierre Malbran dispose d'une parcelle d'un demi-hectare pour cultiver le fameux crocus, en culture bio, soit entre 60.000 et 80.000 fleurs par an. « Sachant qu'il faut 160 fleurs pour obtenir un gramme de safran, quand je récolte 500 g par an, je suis très content. » Il faut dire que l'or rouge se mérite, d'où son prix se situant entre 15.000 et 40.000 € le kilo.

« On plante les bulbes en juillet pour une récolte à l'automne qui s'étale sur quatre à six semaines. On ramasse les fleurs à la main, tous les matins, afin d'avoir le safran le plus pur. L'après-midi, on émonde (retirer les pistils un à un avec une pince à épiler), puis on procède au séchage pour retirer 80% d'eau et en faire une épice. Nous récoltons 10.000 fleurs par jour environ, tout à la main. »

Ce qui rend le safran aussi unique, c'est son pouvoir gustatif exceptionnel. « Nous organisons un repas dans la commune et nous utilisons moins d'un gramme de safran pour un tajine de cent personnes. »

C'est cette qualité que recherchent les clients. « Je vends mon safran en filaments pour garantir son authenticité. Le prix de vente a tendance à attirer les fraudeurs et il n'est pas rare de trouver du safran coupé... »

Jean-Pierre multiplie les débouchés pour commercialiser son or rouge. « J'ai des clients fidèles, comme La Table du Golf à Saint-Cyr, Le Benjamin à Dissay, des épiceries fines, et je fais également des marchés de producteurs où j'aime rencontrer les clients pour leur expliquer qu'avec une pointe de couteau de safran, on peut faire des miracles. »

S. B.



Le safran est surnommé l'or rouge. (Photo Adobe stock)

La rencontre

apprentissage, découverte, échanges, partage

À Saint-Pardoux dans les Deux-Sèvres, après un master de langues étrangères appliquées, le trentenaire originaire du bocage choletais a choisi le woofing pour conforter ses choix de cultures, avant son installation en collectif en Gâtine.



(Photo NF)

Valentin Georges : le woofeur installé

Des bâtiments agricoles dans un hameau de Saint-Pardoux-Soutiers, dans les Deux-Sèvres. À quelques kilomètres au sud de Parthenay, au cœur de la Gâtine, Valentin Georges, 33 ans, a trouvé son bonheur rural au sein d'une exploitation collective de trois associés, la ferme de l'Âne arrosé. Des limousines, des poules pondeuses et du maraîchage sur quarante hectares. Une ferme paysanne où tout est bio, évidemment ! Un mobile home pour bureau et salon dans lequel il déplie sa haute silhouette et cherche un sachet de thé (qui restera introuvable).

Valentin Georges, c'est l'itinéraire d'un Choletais passé par le woofing (mouvement mondial qui œuvre à mettre en contact des visiteurs avec des agriculteurs biologiques) avant de s'installer. « J'ai grandi dans le bocage non loin de Cholet, dans le Maine-et-Loire. Je suis issu du milieu rural, mais je n'ai pas grandi dans une ferme. » Après le bac, direction Angers et la fac de lettres pour des études de langues. « Je n'avais pas de projet défini, mais l'envie de voyager. » Ce qu'il fera tout au long de son cursus, à titre personnel ou dans le cadre de sa formation.

Après son master 2 à Chambéry (Savoie) option aide humanitaire, Valentin s'en va un an en Angleterre. De retour, il décide de se poser, s'installe à Angers et travaille dans une association qui accompagne des jeunes éloignés de la mobilité. Trois ans plus tard, il décide de construire son projet de ferme élaboré avec un condisciple. « J'avais envie d'autre chose que de la vie urbaine et mes convictions écologiques me rattrapaient », s'amuse-t-il.

« Avant le BPREA (Brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole) à Rennes option maraîchage, je voulais faire du woofing pour voir comment fonctionnaient des exploitations en collectif. » Valentin achète une camionnette aménagée et s'en va à la découverte en devenant woofeur (partage la vie quotidienne d'un agriculteur et apprend les pratiques agricoles biologiques en passant environ la moitié de chaque journée à aider à la ferme).

« Je ne me voyais pas faire mon truc tout seul. J'ai besoin de partager, d'échanger. » C'était en 2017. Sa première étape sera la ferme de l'Âne arrosé, celle où il s'est finalement installé. « Pendant six mois, j'ai appris et découvert différentes cultures. »

Après l'obtention de son BPREA, il fait une saison en maraîchage pour conforter son choix et en novembre 2019, il retrouve Saint-Pardoux et effectue les remplacements d'Amandine et Martial. Il réalise ensuite un « parrainage » d'un an avant de finaliser l'association en février 2021.

Un hectare de maraîchage, dont 2.000 m² de serres pour une soixantaine de productions, une centaine de poules pondeuses et une quarantaine de vaches, la traction animale et l'autoproduction de graines et plants, des céréales pour l'alimentation des animaux et de la paille : « Nous sommes en autosuffisance. Nous vendons notre production en paniers, la viande en colis. Nous ne faisons que de la vente directe. Notre objectif est de vivre le plus correctement possible et de gagner en efficacité. » Valentin Georges est aussi coprésident du tiers-lieu La Fabrik, à Château-Bourdin, hameau de Saint-Pardoux. Pour lui, le woofing a été « déterminant. J'ai pu me tester sans trop m'engager. Faire de belles rencontres humaines et m'a permis de conforter la voie qui me plaît ». ●

A. I.

> woof.fr

Le woofing, une passerelle à l'installation

Si le mouvement international woofing est présent dans 130 pays, les États-Unis et la France représentaient en 2021 plus de la moitié des membres, avec respectivement 20.673 et 14.419 adhérents (sur 100.000). Un succès hexagonal dû au pilotage du site. Et l'éducation populaire à la terre, via l'entraide réciproque, cartonne. Elle transgresse même vers un autre rôle : l'installation de nouveaux agriculteurs. « Nous avons cette intuition, avoue Cécile Paturel, en charge du développement de Wwoof France. Car beaucoup d'adhérents se posaient des questions sur une reconversion. » Et l'étude d'impact réalisée en 2023 a confirmé ce sentiment. « 5 % se sont installés après un stage

de woofing. » Soit l'équivalent de 2.000 personnes depuis cinq ans. « Le woofing permet de découvrir le métier et de fluidifier la procédure, hors cadre scolaire. C'est un test grandeur nature, un tremplin pour ceux qui souhaitent se lancer par la suite dans un parcours d'installation. Ce n'est pas notre raison première, c'est une conséquence. Mais il est vrai que certains profils d'agriculteurs précisent désormais que leur exploitation sera à céder, pour tenter de retrouver un repreneur. » Une aubaine pour l'agriculture puisque la MSA (Mutualité sociale agricole) a confirmé que 50 % des paysans auront atteint l'âge légal de départ à la retraite d'ici dix ans.

Marie-Céline Dubois



De plus en plus de fermes sont reprises par des woofeurs. (Photo Adobe Stock)

De la vache au fromage blanc

À Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, la ferme du Pré Joly fabrique des produits laitiers biologiques pour plus de 200 clients dans un rayon de 60 km.

En matière de circuit court, la ferme du Pré Joly, à Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, semble détenir la recette. Bruno Joly, installé depuis 1988, est à ce jour à la tête d'une véritable petite entreprise, avec quatre associés, dont son épouse Hélène, ainsi que deux salariés et quatre apprentis.

L'exploitation compte deux cents hectares, dont cent cinquante en prairie, le reste étant consacré à différentes cultures permettant à la ferme d'être autonome vis-à-vis des besoins de l'élevage. Ici, tout est en bio depuis 2011. « Nous avons 175 bêtes, dont 100 vaches laitières. Chacune mange 20 kg de foin par jour et 3 kg de céréales en hiver, d'où l'intérêt de les mettre au maximum en pâturage et de cultiver leur alimentation. » La ferme produit 1.200 litres de lait par jour et 95 % de cette collecte est transformée sur place dans un atelier de 120 m². Le circuit court ne se réduit pas à la petite boutique dans un coin de la ferme, loin de là. « Nous avons près de deux cents clients dans un rayon de soixante kilomètres. La qualité de nos produits et le bouche-à-oreille sont les meilleurs arguments pour développer



Au Pré Joly, 95 % de la collecte est transformée sur place. (Photo Sophie Bros)

cette clientèle. » Particuliers, restaurateurs, établissements scolaires, CHU, petites épiceries de village, magasins bio, Amap, se partagent la production de la ferme. Certaines écoles ne veulent que des yaourts aux fruits, d'autres que des crèmes vanille, des riz au lait ou autres. « Nous avons une trentaine de produits à la carte, du beurre au fromage blanc, en passant par la tome ou autres fromages affinés. »

Chaque jour, l'un des membres de l'équipe se transforme en livreur pour effectuer la tournée des clients. « Nous avons également un très gros réseau de partenaires, d'autres producteurs de la région avec lesquels nous mutualisons des tournées afin de minimiser les coûts. »

Aujourd'hui, l'envie n'est pas de produire toujours plus, mais de s'adapter aux besoins de la clientèle et aux nouvelles exigences. « Depuis quelque temps, nous proposons aux écoles des yaourts en seau, que nous récupérons une fois vides, afin d'éviter les emballages et tendre vers le zéro déchet. Ça n'est qu'un début, mais c'est très bien perçu. »

S. B.



**Une coopérative céréalière
reconnue pour la défense
du revenu des agriculteurs**



- ✓ Retour de valeur aux agriculteurs-adhérents
- ✓ Production de qualité et filières responsables
- ✓ Vision pionnière
- ✓ Intégration dans une économie circulaire



La coopérative de La Tricherie n'a pas attendu la conceptualisation de la RSE et les manifestations agricoles pour traiter les enjeux économiques, environnementaux et sociétaux. La RSE apporte aux producteurs de la valeur ajoutée, notamment par les démarches filières qui en sont l'exemple parfait : transparence et reconnaissance des intérêts des parties prenantes et prise en compte des coûts de production. Finalement une stratégie mature en RSE permet de mieux anticiper les évolutions de son environnement et sécuriser la production des agriculteurs.

Coopérative agricole de La Tricherie
BEAUMONT SAINT-CYR
05 49 19 44 33 - www.cooptricherie.fr

EARL TURPEAU
producteur de fromage de chèvre fermier



Vente à la ferme
et sur les marchés

6, route du Bois Le Roy,
AGRESSAIS
86110 THURAGEAU



05 49 50 61 73

**AIRE DE CAMPING CAR
OUVERT TOUTE L'ANNÉE**

**la Nouvelle
République.fr**

**L'info locale...
...en direct**

**Téléchargez
l'appli NR**

DISPONIBLE SUR
Google Play

Télécharger dans
i'App Store

AGRICULTEURS S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE AGRO-ENVIRONNEMENTALE

VOUS ACCOMPAGNER À CHAQUE ÉTAPE DE VOTRE TRANSITION⁽¹⁾ AVEC :

- ✓ Des dispositifs pour développer votre activité
- ✓ Des solutions de financement
- ✓ Des systèmes d'encaissement en ligne et en mobilité

Votre conseiller disponible par téléphone ou email



(1) Offres en vigueur au 01/01/2024, réservées aux clients agriculteurs du Crédit Agricole de la Touraine et du Poitou, soumises à conditions et sous réserve d'étude et d'acceptation de votre demande par votre Caisse régionale, prêteur. Pour plus d'informations, consultez votre conseiller.

*L'accès au programme de fidélité est soumis à conditions et réservé aux professionnels. Il est ouvert dès 2 ans d'ancienneté selon des critères de détention de produits et services au CATP et avec 50% minimum du chiffre d'affaires confié. Les conditions d'accès au programme, comme les avantages dédiés, sont susceptibles d'évolution. Renseignez-vous auprès de votre conseiller.

Prêteur : CRÉDIT AGRICOLE DE LA TOURAINE ET DU POITOU Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit - Siège social situé 18 rue Salvador Allende CS50 307 86008 Poitiers - 399 780 097 RCS POITIERS. Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n°07 023 896. Identifiant unique CITEO FR234342_03GYCH. Ed 01/24 - Document non contractuel. Crédit photo - Getty Images.



Des légumes bio en vente directe

Depuis 2012, Alexandre Dissais produit les légumes bio que son épouse vend sur les marchés et en vente directe. Un circuit ultracourt, mais beaucoup d'exigences.



Alexandre et Mélanie : l'un produit, l'autre vend. (Photo Sophie Bros)

Après une interruption de quelques années, Alexandre Dissais est revenu à la terre en 2012, par passion. Ce fils et petit-fils d'agriculteur a le métier qui coule dans les veines. Travailler pour nourrir ses clients avec les meilleurs produits possibles a toujours été son credo. Il est à la tête de vingt hectares sur la commune de Vendevre où il cultive des céréales vendues à une coopérative et des légumes vendus, eux, en circuit court. Très court d'ailleurs, puisqu'il vend toute sa production à son épouse, Mélanie, qui a créé son entreprise d'achat-revente de fruits et légumes, les Paniers de Mélanie. « J'ai créé mon activité afin d'aider Alexandre à vendre ses produits en direct. Il fait des pommes de terre, courges de toutes sortes, tomates, aubergines, poivron... Ce qu'il ne produit pas, je l'achète à des producteurs locaux et je complète avec des achats chez des grossistes pour ce qui n'est pas produit ici, car les clients veulent avoir de tout. » Mélanie fait trois marchés par semaine, à Neuville et Chauvigny, et vend des paniers directement à la ferme. Produire en bio était une évidence pour Alexandre Dissais, mais la filière connaît

actuellement quelques déconvenues directement liées à la baisse du pouvoir d'achat. « Le bio doit faire face à de nombreuses contraintes. Nous devons, par exemple, désherber à la main, ce qui nous prend beaucoup plus de temps, pour un rendement 50 % moins élevé qu'en agriculture conventionnelle. Cela explique le prix de nos produits. Pendant le Covid, nos ventes ont explosé, mais depuis, les clients ne sont plus au rendez-vous et il est difficile de se projeter aujourd'hui. » Parallèlement à ces exigences administratives, s'ajoutent les contraintes climatiques. « Nous savons que la dérogation nous permettant d'irriguer sur notre bassin va s'arrêter en 2025. Cela signifie que nous allons devoir revoir toutes nos productions pour des cultures qui ne nécessitent pas beaucoup d'eau. Et nous le ferons, nous sommes les premiers écolos. » En attendant, l'objectif d'Alexandre et Mélanie est de proposer les meilleurs produits possibles et de faire comprendre à leurs clients qu'une assiette remplie de bonnes choses est la meilleure des garanties pour une vie en bonne santé.

S. B.

Publicité

Océalia, un groupe coopératif engagé...



Au service des agriculteurs :

Prolongement des exploitations, Océalia est une coopérative dirigée par des agriculteurs, réunis en conseil d'administration, élus démocratiquement par l'ensemble des 7 500 adhérents, qu'ils soient viticulteurs, céréaliers ou éleveurs. La coopérative n'est pas délocalisable, elle s'implique sur son territoire, les 8 départements de Nouvelle Aquitaine (16, 17, 19, 23, 24, 79, 86, 87), travaille dans le temps long au service de l'ensemble des activités agricoles de la région. S'appuyant sur un maillage territorial dense et des équipes motivées et formées, Océalia investit dans l'innovation et l'expérimentation. Elle propose ainsi un accompagnement personnalisé et adapté aux spécificités de chaque structure, au travers de nombreuses expertises, services et outils qui permettent aux chefs d'exploitation de mieux appréhender les multiples défis auxquels ils sont confrontés pour piloter leur entreprise.

Avec des valeurs fortes :

« Nos valeurs s'inscrivent dans le droit fil de notre modèle coopératif : équité et solidarité, éthique et de responsabilité, avec l'Humain au centre de nos dispositifs et de nos décisions. » indique M. Mathé, Président.

Dans des filières et des filiales, agricoles et agroalimentaires, génératrices de valeur :

Océalia investit de l'amont à l'aval dans des filières et filiales diversifiées, afin de capter de la valeur et de la ramener vers ses métiers de base, et les agriculteurs. « Cela concerne des domaines variés, grandes cultures, élevage et viticulture, avec la mise en marché de vins sous Indication Géographique, cognac ou pineau produits par la coopérative, l'élaboration de pop corn issus de nos producteurs, de fruits secs, graines et snacking salé au sein de notre pôle agroalimentaire, notre filiale de

transport, notre biscuiterie, nos caves dédiées à l'oenotourisme, notre fabricant d'alimentation animale, notre filiale en robotique élevage et enfin nos 71 jardineries. » précise M. Staub, Directeur Général.

Dans une dynamique de développement durable & RSE, étendue à l'ensemble des entités du groupe :

« Labelisé Engagé RSE, niveau Progression, notre groupe coopératif est engagé dans une démarche de progrès qui s'illustre pour notre coopérative, par une démarche de transition agricole et alimentaire innovante : « Le Sillon Responsable » vers une agriculture durable et rémunératrice pour nos adhérents. »



Demain
se cultive
aujourd'hui

www.ocealia-groupe.fr





La cueillette directe : un modèle économique

Une poignée de producteurs de fruits et légumes ont décidé d'ouvrir leurs exploitations à la cueillette directe. Une réponse à la demande, mais aussi un axe de développement.

De mai à octobre, chaque année, un nombre grandissant de Poitevins se livrent à un plaisir rare : aller cueillir et ramasser leurs fruits et leurs légumes directement chez l'agriculteur. Les motivations de ces clients sont multiples : faire une sortie agréable en famille (les enfants adorent aller ramasser les fraises ou cueillir les abricots), s'approvisionner en produits sains et, pas toujours accessoirement, acheter à des prix assez largement inférieurs à ceux des magasins, y compris les magasins de producteurs ou de vente directe. Côté agriculteurs, le souci de répondre à cette demande croissante n'est pas le seul motif de se lancer dans la self-cueillette, une pratique parfois compliquée à gérer. Bien souvent, l'ouverture des champs et des vergers à la cueillette s'est imposée naturellement dans des exploitations qui avaient déjà décidé de pratiquer la vente directe dans une boutique liée à l'exploitation, comme aux Vergers de Chézeau, aux Roches-Prémarie, aux Jardins de La Frolle, à Bonnes, ou à la Ferme de Rigny, à Thurageau, récemment convertie en culture bio. Parfois, c'est tout le modèle économique de l'exploitation qui s'est bâti autour du concept de self-cueillette. L'exemple le plus remarquable est le Jardin des Saveurs à Neuville-du-Poitou. Ce rendez-vous des amateurs de fruits et légumes

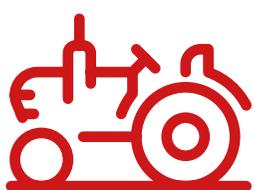
cueillis en plein champ et, désormais, aussi sous serre, a été conçu en 1999 par Patrick et Dominique Pierre. En pleine saison des fraises (qui restent l'un des produits phares), ce gigantesque jardin peut accueillir jusqu'à 150 clients par jour !

Un kilo de pommes est vendu près de deux fois moins cher au client qui les cueille

La self-cueillette est apparue comme une évidence à Rodolphe Cattus. En 2009, ce spécialiste des espaces verts a acheté quatorze hectares de terre, à Chauvigny (Vergers de La Molle), dont un peu plus de la moitié de vergers - pommiers et poiriers - plus ou moins en déshérence. Malgré son BTS en espaces verts, Rodolphe Cattus s'est entouré des conseils d'un technicien pour, progressivement, renouveler son verger, y implanter de nouvelles essences (abricotiers, pêchers, pruniers...), puis, dès 2013, se lancer dans la fraise hors-sol. Le tout en agriculture raisonnée. « On est novice tous les ans », reconnaît Rodolphe Cattus qui, dès le début, a décidé de miser sur la vente directe dans son magasin, sur le marché de Chauvigny. Son

positionnement le long de la route de Châteauroux constitue un atout non négligeable. Mais le gros de la clientèle est constitué de fidèles, dont beaucoup viennent faire leur cueillette eux-mêmes. « L'avantage pour nous, c'est qu'on écoule rapidement en période de grosse production, notamment pour les fraises et les abricots qui ne se conservent pas. L'avantage pour les clients, c'est que les prix baissent. » Ainsi, un kilo de pommes vendu 2,10 € au magasin, part pour un euro de moins. Rodolphe indique qu'il peut proposer ces tarifs grâce aux économies faites sur les cueilleurs saisonniers (l'entreprise ne compte que 2,5 emplois permanents). « Mais c'est compliqué à gérer, admet l'arboriculteur. Il faut cibler la cueillette en fonction de la maturité des fruits, de la quantité à récolter... » D'où la nécessité de communiquer soigneusement sur le site de la ferme et via les réseaux sociaux. Il faut aussi assurer une présence permanente sur les lieux de récoltes, notamment pour guider les gens. « Je n'ai pas gagné d'argent tout de suite », se souvient Rodolphe. Mais quinze ans après son installation, son modèle économique a démontré sa pertinence. Dans un monde agricole en grande souffrance, c'est assez remarquable.

Vincent Buche



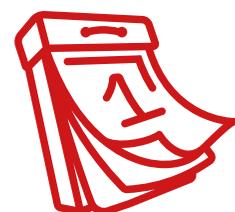
8

C'est le nombre d'entreprises agricoles proposant la self-cueillette à la saison, selon notre recensement. À notre connaissance, aucun site ne propose de liste exhaustive.



50 %

C'est la réduction de prix que proposent les vergers de La Molle aux clients venant cueillir eux-mêmes leurs pommes, par rapport au prix de vente en boutique.



6

C'est le nombre de mois, de mai à octobre, durant lesquels se pratique la self-cueillette. Il peut être réduit en raison des conditions météorologiques et du degré de maturité des fruits.

Le sorgho, une alternative intéressante

À Surin (Deux-Sèvres), Julien Bonneau s'est lancé dans la culture du sorgho pour compléter l'alimentation de ses vaches laitières. La plante est résiliente face aux aléas climatiques, avec une valeur énergétique constante.



Depuis quatre ans, Julien Sureau, en Gaec avec sa mère, met une part de sorgho dans la ration journalière de ses prim'holstein. (Photo Mélanie Papillaud)

Au Gaec La Gasse, la moitié des 160 ha de cultures est destinée à l'auto-consommation pour nourrir le bétail : 68 vaches laitières, sur un cheptel de 145 animaux. Depuis 2019, Julien Bonneau consacre 3 ha à la culture du sorgho, en complément de 35 ha de maïs, 30 ha d'herbe et 11 ha d'orge. « Pour arriver à avoir le maximum d'autonomie sur l'élevage, nous cultivons une partie en dérobée (1). Autrefois, mes parents semaient le maïs en mai. Aujourd'hui, avec les changements climatiques actuels, on a souvent un mois d'avance », rapporte l'éleveur. Et le temps manque pour préparer le sol et assurer une rotation. « Le sorgho se plante à partir d'un minimum de 12°C en terre : il peut être planté plus tard que le maïs, ce qui nous laisse de la souplesse pour préparer le terrain. » C'est ce qui a motivé l'agriculteur, il y a quatre ans, pour remplacer une partie de sa culture de maïs par cette plante d'origine tropicale. Planté à partir de la mi-mai, le sorgho se récolte vers la mi-octobre. Une forme d'adaptation et une alternative intéressante, la plante étant moins gourmande en eau et

moins vulnérable à la sécheresse. « Le sorgho arrête sa croissance s'il y a un coup de chaud et repart dès qu'il y a une averse. C'est son gros avantage : il stoppe, mais ne périlite pas », poursuit Julien Bonneau. Sur ces 3 ha, l'agriculteur vise un rendement moyen de 10 à 12 t. Les bonnes années, la plante peut atteindre 3 m de haut. Si le volume peut varier d'une année à l'autre, la valeur alimentaire de la plante reste stable. Un facteur déterminant pour l'éleveur. « La valeur énergétique du maïs peut aller de 0,75 unité fourrage à 1, en fonction de la météo. Pour le sorgho, elle est toujours de 1, ce qui en fait un bon complément en cas de sécheresse. » L'agriculteur utilise une variété sucrière de cette plante. « Le maïs ou l'orge sont sources d'amidon, ce qui peut être un frein pour les vaches car c'est acidogène. Le sorgho a une meilleure digestibilité », complète-t-il.

M. P.

(1) Culture s'intercalant entre deux cultures sur une même parcelle.




ISUZU D-MAX N60
LE PICK-UP DES PROFESSIONNELS


 ★ ★ ★ ★ ★

- ✓ Jusqu'à 1 100 kg de charge utile
- ✓ Capacité de remorquage : 3 500kg⁽¹⁾
- ✓ Pas d'écotaxe, pas de TVS, TVA récupérable⁽²⁾
- ✓ Garantie constructeur 5 ans ou 100 000 km



ECO DES NATIONS
Poitiers
www.ecodesnations.fr

166 av. du Plateau des Glières
86000 POITIERS
05 49 03 12 34

⁽¹⁾ La capacité de remorquage indiquée est le poids maximum techniquement remorquable déclaré par le constructeur et homologué en Europe. Cette capacité peut être réduite afin de respecter la Réglementation Nationale dans le Pays où le véhicule est utilisé. ⁽²⁾ Uniquement pour modèles Single et Space

TERRES AGRICOLES

La spiruline à la mode créchoise

Grâce à l'engagement et à la science de Mabel Lestarquit, la production de spiruline, algue aux multiples vertus, se développe à La Crèche (Deux-Sèvres).



Mabel Lestarquit a conçu sa vaste serre et les deux bassins de 55 m sur 8. (Photo Karl Duquesnoy)

Comment exploite-t-on la spiruline ? Pour découvrir cette production originale, il faut se rendre sur les hauteurs de La Crèche (Deux-Sèvres). Une serre dissimule deux bassins de 400 m², en forme d'hippodrome. En période de production, entre mars et novembre, cette « pataugeoire olympique » est remplie de quinze centimètres d'eau. « Il ne faut pas trop de profondeur afin que l'algue bénéficie des bienfaits de la lumière tout en restant immergée pour ne pas surchauffer », explique Mabel Lestarquit. La titulaire d'un master en biologie marine s'est lancée dans la production de spiruline et a endossé le plein statut d'agricultrice il y a six ans. Ici, elle a tout conçu, tout dessiné : la serre à double paroi, la roue à aube motorisée qui assure un courant régulier, le labo en préfabriqué, tout l'équipement... « C'était compliqué, car tout est spécifique. »

Pour s'installer, Mabel a consenti un investissement conséquent et travaille d'arrache-pied pour créer les conditions de développement de la cyanobactérie filamenteuse à La Crèche. Commune où elle s'est installée afin d'allier vie privée et vie professionnelle. Il fait frisquet ce matin de janvier, « mais cet après-midi, avec le soleil, on pourra monter à 30°C sous la serre ». On imagine l'été... « La spiruline aime la régularité, il faut une surveillance assidue car les conditions changent constamment. »

La jeune chimiste agricultrice de 37 ans récolte l'algue une centaine de fois par an, à l'aube. Le process dure trois heures environ. Cela se fait par écrémage de la surface : une matière épaisse, dont la texture ressemble à celle d'un fromage blanc de couleur verte. Mabel se rend ensuite au labo attendant pour presser la matière qui devient compacte à l'instar d'une pâte à modeler, puis la passe dans un poussoir afin d'obtenir de petits filaments à la sortie. « Ils sont disposés sur des claies pour sécher pendant huit heures, puis concassés, tamisés, broyés et conditionnés. »

On trouve l'algue sous forme de paillettes ou de comprimés. Pour ces derniers, la productrice, labellisée bio depuis juin, envoie sa poudre à un conditionneur. « On la consomme comme condiment, comme les graines de sésame. » La spiruline est reconnue pour sa richesse en micronutriments. « Une cure d'un mois coûte entre 15 et 22 €. »

Karl Duquesnoy

> spiruline2sevres.fr/06 87 67 70 19

A poster for a 'Forum Transmission' event. The background is a golden field of wheat under a bright sky. In the foreground, a man in a hat and a woman are looking at the field. The text is overlaid on the right side. The logo of the Chamber of Agriculture of Vienne is in the top right corner.

CHAMBRE D'AGRICULTURE VIENNE

FORUM TRANSMISSION

7 MARS 2024
9H30 - 17H

ENTRÉE LIBRE

TOUS LES ACTEURS DE VOTRE INSTALLATION / TRANSMISSION RÉUNIS
À LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA VIENNE À MIGNALOUX-BEAUVOIR

WWW.VIENNE.CHAMBRE-AGRICULTURE.FR

An advertisement for 'Regiesolaire'. It features a large image of a farm with solar panels installed on the roof of a building. The text is in French and promotes self-consumption and network sale of solar energy. A QR code is provided for contact.

REGIESOLAIRE

AUTOCONSOMMATION
VENTE SUR LE RÉSEAU

CONTACTEZ NOUS ET PROFITEZ DES
REVENUS DU PHOTOVOLTAÏQUE !

98 RUE DES ARTISANS
ZAE DE BEAUBÂTON
86550 MIGNALOUX BEAUVOIR

05 49 11 36 80

CONTACT@REGIESOLAIRE.FR



Plus de 500 jeunes suivent les formations agricoles dispensées dans la Vienne. (Photo NR, Sophie Bros)

Ces jeunes qui feront l'agriculture de demain

De la 3^e au BTS, ils sont plus de 500, lycéens et apprentis, à avoir choisi la filière agricole dans la Vienne. Chacun des trois établissements les accueille avec ses particularités, répondant à la diversité du métier d'agriculteur.

Nous ne sommes pas là pour leur expliquer comment ils doivent produire, mais pour faire en sorte que nos futurs agriculteurs se posent les bonnes questions sur l'avenir de leurs pratiques. Les trois lycées agricoles de la Vienne – Montmorillon, Thuré et Venours – parlent à l'unisson dès qu'il s'agit de présenter les évolutions en matière d'enseignement agricole. Le nouveau plan Enseigner à produire, autrement lancé par le ministère de l'Agriculture, a pris ses marques dans les lycées agricoles. Insufflant une dynamique qui vise à permettre aux jeunes de faire évoluer les pratiques agricoles, alliant économie, gestion de l'eau, bien-être animal, changement climatique, gestion des déchets, limitation des intrants... Autant de paramètres pleinement intégrés aux programmes, auxquels s'ajoute une grande autonomie adaptée aux particularités des territoires. Parmi les trois établissements publics qui dispensent un enseignement agricole dans le département de la Vienne, le LPA de Montmorillon est plus axé sur l'élevage : « L'agriculture reflète les productions d'un

territoire et le Montmorillonnais est, par nature, une terre d'élevage, en ovins principalement », commente Jean-Pierre Luçon, directeur adjoint. « Mais l'élevage, c'est aussi la culture pour l'alimentation du bétail, la gestion des déchets, le choix du mode de production. Entre conventionnel et bio, il y a aussi l'agriculture plus raisonnée. Parallèlement aux cours, des modules sont

Une formation au plus près de la terre

organisés : pour découvrir la gestion de l'eau avec visite de station d'épuration ; la santé et la sécurité de l'agriculteur ; l'agrivoltaïsme, l'énergie éolienne, la méthanisation, l'écopâturage, l'écoforestation... L'agriculteur est un vrai "couteau suisse" du territoire. » « Tous les cours sont désormais passés par le filtre de l'agroécologie, c'est indispensable », commente Raphaël Roturier, directeur du lycée de Venours. « Le fait est que nous devons parfois déconstruire ce que les jeunes

connaissent, car nos enseignements ne correspondent pas aux pratiques de leurs parents. Imposer ne suffit pas, il faut les faire adhérer. Notre rôle est de développer leur esprit critique afin qu'ils remettent en cause ces pratiques pour de bonnes raisons. »

Plus des deux tiers des élèves en filière agricole sont issus d'une famille d'agriculteurs. Ce chiffre frôle les 100 % au lycée de Thuré, qui est plus spécialisé dans les cultures céréalières. Pour Benoît Musseau, directeur, cela s'explique : « Un céréalier a besoin de beaucoup de terre et de gros matériel, c'est extrêmement difficile de s'installer pour un jeune qui n'aurait pas ces terres familiales. »

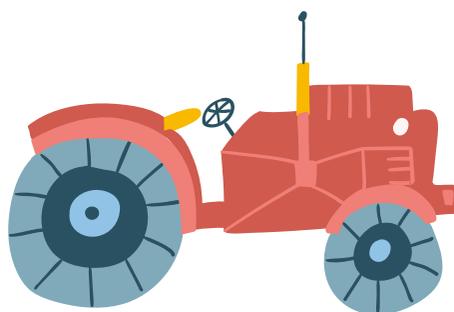
La difficulté est aujourd'hui de former assez de jeunes pour renouveler les effectifs des agriculteurs qui vont partir à la retraite ces prochaines années. Au moins un jeune sur deux s'installera comme exploitant. À Montmorillon, on organise même des speed datings entre agriculteurs en fin de carrière et potentiels repreneurs.

S. B.



+ de 500

C'est le nombre de jeunes qui suivent un enseignement agricole dans la Vienne.



66 %

Les deux tiers des lycéens et apprentis sont issus du milieu agricole (presque 100 % pour les formations grandes cultures).



29 ans

C'est l'âge moyen des jeunes qui s'installent comme chef d'exploitation.

Du bois au meilleur prix : gratuit !

Le marais mouillé regorge de bois qui ne demande qu'à chauffer les cheminées. Le Syndicat des propriétaires fonciers du Marais poitevin organise une bourse au bûcheronnage pour connecter propriétaires et volontaires.



Michel Brunet, Dominique Jaubert et Jean-Louis Brouard entretiennent une parcelle du marais (très) mouillé. (Photo Karl Duquesnoy)

Le marais mouillé se divise en deux catégories. Les propriétaires qui ont du bois « à faire » et ceux qui cherchent à en acheter. Pour faciliter leur rencontre, les bénévoles du Syndicat des propriétaires fonciers du Marais poitevin ont mis en place une bourse au bûcheronnage, il y a deux ans.

L'idée était dans l'air depuis quelque temps, la hausse du prix des énergies fossiles et de l'électricité était l'étincelle qui manquait. « Certains nous appellent pour savoir où ils peuvent venir chercher leurs bûches, mais non, il ne s'agit pas de cela », prévient Michel Brunet, l'un des membres actifs du syndicat. Le bûcheron doit savoir mani-

puler une tronçonneuse, pouvoir transporter, puis stocker son bois. Ça ne s'improvise pas. « L'opération peut même s'avérer difficile, le sol n'est pas toujours portant, il faut être motivé et s'organiser. Mais c'est cette complexité du terrain qui préserve la typicité du marais », souligne Dominique Jaubert, autre bénévole.

Pour les propriétaires, trouver des bûcherons est une aubaine. Entretien des parcelles de marais est une tâche éprouvante, mais nécessaire, cet automne-hiver tout particulièrement. Les épisodes d'évail (crues du marais) qui ramolissent le sol, conjugués aux tempêtes, auxquels s'ajoute la chalarose (maladie du frêne),

ont affligé le secteur au fragile équilibre. « Il y a eu beaucoup de chutes d'arbres qui créent des embâcles (encombrement du cours d'eau bloquant son flux). Il revient à chacun d'entretenir ses berges pour que les conches continuent à jouer leur rôle. »

Le syndicat propose un contrat de vente de bois sur pied pour protéger juridiquement les propriétaires. Quant aux bûche-

rons, ils peuvent bénéficier de stages de coupe dispensés par l'association Nature solidaire, financés par le Parc naturel régional du Marais poitevin : « Pour assurer leur sécurité et couper comme il faut afin de respecter la pérennité des arbres. »

La transaction ne nécessite pas d'échange d'argent entre les parties. « L'usage veut que le bûcheron garde les deux tiers de

son travail, et en laisse un tiers au propriétaire pour rémunération », rappelle Jean-Louis Brouard le secrétaire du syndicat.

K. D.

> Contact et inscription :
bourseaubucheronnage@gmail.com
marais-poitevin.jimdo.com
07 82 70 21 95/06 33 47 74 63

Sarl CASSERON Irrigation

OCMIS Pompage - Enrouleur
Variateur de vitesse
Compteurs d'eau
Commande à distance
Pivots - Rampes

PERROT BY LINDSAY

2 adresses

455 route de Limoges
MIGNALOUX-BEAUVOIR
05 49 44 91 82

8 ZI Le Tranchis
86700 COUHE
05 49 88 74 04

ACF pe2c

« Depuis 46 ans à vos côtés »

Spécialistes de nos métiers

3, rue St Nicolas - MIGNÉ-AUXANCES
130, rue du Maréchal Leclerc - NIORT
05 49 42 49 28
angelique.martin86@orange.fr

RGE QUALIBAT

CONTRAT D'ENTRETIEN DÉPANNAGES RAPIDES

Adapter les pratiques afin de préserver la qualité de l'eau



Credit photo : SYAGC

A partir des années 1960, l'intensification de certaines pratiques agricoles a conduit les agriculteurs à utiliser des engrais et des produits phytosanitaires afin d'améliorer les rendements. Par ailleurs, la mécanisation a entraîné la transformation

des paysages pour faciliter la mise en culture des terres (drainage des zones humides, retournement des prairies naturelles, arrachage des haies...). Ces modifications ont favorisé le transfert des intrants vers les cours d'eau et les

nappes phréatiques, dégradant sur certains secteurs la qualité de l'eau potable et des rivières. Dans le cadre du Contrat Territorial Gartempe et Creuse 2023-2025, signé par 8 maîtres d'ouvrage et trois partenaires finan-

ciers (l'Agence de l'eau Loire-Bretagne, la Région Nouvelle-Aquitaine et le Conseil Départemental de la Vienne), le SYAGC s'est engagé avec d'autres partenaires pour accompagner les agriculteurs sur cette problématique de transfert des polluants afin de préserver la qualité de l'eau.

En 2023, le SYAGC s'est associé avec le CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) pour organiser des formations agricoles sur son territoire sur les thématiques de l'élevage et de la diminution des intrants dans les cultures.

Tours de prairies

Trois rencontres regroupant une quinzaine d'éleveurs ont été organisées sur le territoire de la Communauté de Communes Vienne et Gartempe et de la Communauté d'Agglomération Grand Châtelleraut (Coussay-les-Bois, Liglet et Bourg-Archambault). Les participants ont échangé sur les problématiques rencontrées (éco-

nomiques ou climatiques) et sur les différentes solutions mises en œuvre sur leur domaine pour tenter d'y répondre.

L'éleveur accueillant la réunion a aussi présenté en détails son exploitation : type de production, gestion des prairies, du cycle de pâturage et de son stock de fourrage, difficultés de l'année et perspectives pour l'avenir... Les participants ont alors échangé afin de l'accompagner dans ses questionnements.

Gestion des intrants sur les cultures

Trois demi-journées ont été réalisées à Haims par le cabinet de conseils SC2 Grandes Cultures. Ces rencontres ont permis aux 10 participants de diagnostiquer l'état de santé de leurs cultures grâce à l'analyse de plants prélevés dans leurs parcelles.

En fonction des pathologies identifiées et de l'importance de la contamination, le cabinet a conseillé les participants sur la nécessité ou non d'intervenir et les a orientés sur la nature et la quantité de produits à utiliser. Ces rencontres permettent aux agriculteurs d'intervenir selon les besoins réels de la plante et de limiter la concentration des produits employés. Cette opération sera reconduite en 2024.

Le SYAGC a lancé en 2023 une étude sur le Gué de la Reine afin d'identifier les transferts de polluants d'origine agricole vers le cours d'eau et de proposer des solutions aux exploitants concernés.

Dégradation de la qualité de l'eau

Les analyses d'eau du SYAGC réalisées sur plusieurs points du ruisseau mettent en évidence une augmentation de la concentration en nitrates de l'amont vers l'aval du bassin. Ces résultats s'expliquent par les pentes importantes des versants ainsi que par certaines pratiques agricoles mises en œuvre. Plusieurs molécules de pesticides ont aussi été retrouvées en excès dans le milieu.

Lancement de l'étude

Le SYAGC a organisé une rencontre avec les agriculteurs locaux (communes de Mairé et de

Lésigny) afin de leur présenter les résultats des analyses et exposer les problématiques engendrées sur la qualité de l'eau. Après discussions, ils ont validé le lancement d'une étude ayant pour finalité de proposer des Zones Tampons Humides Artificielles. Elle doit permettre d'identifier l'origine des relargages de nitrates et de pesticides, de définir les pratiques agricoles qui favorisent leur transfert et de visualiser les zones de ruissellements. Un programme d'actions sera alors proposé afin de répondre aux différentes problématiques identifiées sur le territoire. Le rendu final est attendu pour le début d'année 2024.

Visite des aménagements sur un bassin voisin

Afin de mieux visualiser les différentes opérations possibles existantes pour réduire le possible transferts des polluants vers le cours d'eau, le SYAGC a organisé une visite sur un bassin voisin dans l'Indre-et-Loire. Le technicien en charge de ce projet a pré-

senté aux participants plusieurs aménagements réalisés : un bassin de rétention pour capter et épurer les eaux de ruissellements, la mise en place de haies et de

bandes enherbées pour ralentir les ruissellements et favoriser l'infiltration. Les participants ont pu échanger avec un exploitant en agroforesterie sur les phases

de transition de son exploitation ainsi que sur les effets de cette modification des pratiques sur son activité et sur la qualité de l'eau et des milieux.



Credit photo : SYAGC

Le SYAGC en quelques mots

- Création en 1983 suite aux fortes inondations de 1982.
- 25 communes adhérentes sur le territoire de la Communauté de Communes Vienne et Gartempe et de la Communauté d'Agglomération Grand Châtelleraut.
- Chargé de la compétence Gestion des Milieux Aquatiques (GEMA), obligatoire depuis 2018.
- Réalisation de travaux de restauration des cours d'eau et des zones humides pour atteindre le bon état imposé par la Directive Cadre sur l'Eau.
- Actions en concertation avec les agriculteurs pour améliorer la qualité de l'eau et des milieux sans impacter l'activité économique.

