



Rendements

LE BIO PEUT-IL NOUS NOURRIR TOUS ?

L'agriculture biologique est-elle à même de répondre
aux enjeux alimentaires de la planète ? Est-elle rentable ?
Quid des rendements, quand on n'utilise pas d'intrants ?
Des questions que *Terre Sauvage* est allé poser à Emmanuel
Marchand, agriculteur sur la voie du bio en Charente-Maritime.

TEXTE ET PHOTOS NICOLAS VAN INGEN



FERME DU MONT D'OR

Pour reprendre en « bio » la ferme traditionnelle de leur père, les enfants Marchand doivent patiemment assainir et aménager leurs sols durant trois années. Emmanuel surveille, *ici*, la levée du blé.



ADIEU L'AGRICULTURE CHIMIQUE, PLACE À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET AUX REFUGES HERBUS!



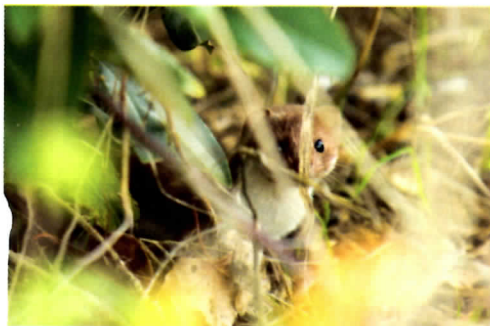
LA FAUNE REVIT

Avec ces corridors herbus, lièvres, faisans, chevreuils, hérons, mésanges, pinsons... peuvent à nouveau glaner graines et tiges.

C'est un pays plat, de grands espaces de culture, quelques bosquets, des cailloux sur la terre nue. La demeure familiale des Marchand est une vaste et belle maison d'ardoises, prolongée d'un vieux chai. Un dimanche de novembre 2009, alors que les parents allaient bientôt prendre leur retraite de leur activité agricole, les enfants ont collé sur les murs des dizaines de Post-it, sur lesquels chacun avait inscrit ses désirs, plus ou moins farfelus. Leur lecture a transformé ce qui n'était qu'un jeu en réalité : six mois plus tard, sans formation agricole, Emmanuel Marchand a quitté son emploi de salarié dans un Espace naturel sensible des Deux-Sèvres pour reprendre, avec sa femme et sa sœur, l'exploitation de son père, en Charente-Maritime : la ferme du Mont d'Or. Premier changement de taille : le pulvérisateur de produits phytosanitaires a été vendu pour être remplacé par une herse étrille. Adieu l'agriculture chimique, place à l'agriculture biologique.

Même les cigognes reviennent...

Les champs sont quadrillés par des bandes d'herbes, en apparence folles : six mètres de large tous les 300 mètres et, dans un futur proche, tous les 150 mètres. Ainsi les auxiliaires de l'agriculture que sont les coccinelles, les syrphes, les carabes et bien d'autres vont-ils pouvoir se répandre sur les cultures depuis ces refuges herbus et jouer pleinement leur rôle en croquant les pucerons, les taupins, les chrysomèles et en pollinisant les épis. En attendant le printemps et que repoussent le mélilot, la minette, le sainfoin, le trèfle, la phacélie, que les palettes de jaune, bleu, vert viennent colorer le paysage, que revivent tous ces insectes, en attendant donc, en ce jour gris d'automne, les chevreuils, les lièvres, les faisans, les mésanges, les pinsons



RÉCOLTER Battage du maïs. Une belette attend son heure pour glaner quelques grains... bio!

et les campagnols sont heureux : dans les parcelles de maïs contiguës, il reste beaucoup à glaner. Et les bandes herbues elles-mêmes – qui représentent au total 7 % de la surface de la ferme – sont un réservoir de graines et de tiges. Tout ce petit monde se promène dans les champs, bien à l'abri des regards, et trouve matière à s'en mettre sous la dent ou dans le bec. Pour préserver encore cette quiétude, la ferme est placée en réserve de chasse et en zone refuge. On a même vu revenir des cigognes, sans qu'on sache si c'était un simple hasard ou si elles ont apprécié les nouvelles orientations agricoles. À la belle saison, les oedicnèmes criards sont communs, d'innombrables papillons réapparaissent. La biodiversité revit à la ferme du Mont d'Or. Et ce n'est pas fini, car les projets sont nombreux : les

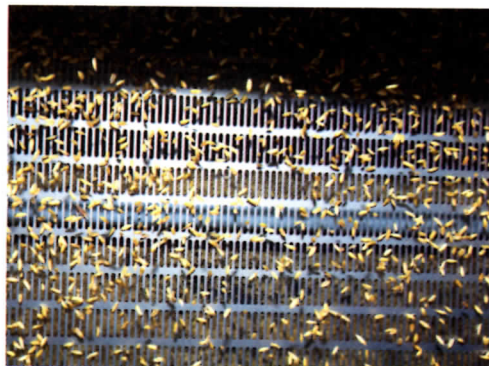
Marchand vont créer des mares, dix kilomètres de haies et passer certaines parcelles en agro-foresterie, avec un arbre planté tous les sept mètres sur des bandes enherbées espacées de 27 mètres les unes des autres. Des blés vont pousser sous les feuillages. Ce sont les voisins qui vont être étonnés.

Distribuer localement

À Rochefort, la distribution de l'Amap Les Paniers du marais a lieu dans les locaux des Restos du cœur. La famille Marchand fabrique son pain avec ses céréales et rejoint les autres producteurs qui fournissent le panier hebdomadaire : légumes, salades, œufs, fromages, crêpes, miel... Ève Charrier, la coprésidente, détaille le fonctionnement : cette Amap existe depuis juin 2008 et compte envi-

■■■

DANS LES SILOS
La Coopérative régionale
d'agriculture biologique (Corab)
de Saint-Jean-d'Angély
collecte 5500 tonnes par an
de céréales exclusivement bio
sur la région Poitou-Charente.



DE DEUX À TROIS TYPES DE CULTURES, LA FERME EST PASSÉE À DIX OU DAVANTAGE.



DIVERSITÉ
Une des clés du bio réside
dans la variété des productions :
les 115 céréaliers bio
de Poitou-Charente fournissent
32 espèces de céréales
et légumes secs.

■ ■ ■
ron 70 adhérents, pas davantage. Il vaut mieux que d'autres Amap se créent plutôt que d'agrandir et de risquer de perdre le lien qui se tisse entre producteurs et consommateurs, qu'elle préfère appeler « consommateurs ». Car les adhérents du Panier des marais sont des militants. Ils s'engagent dans la durée pour avoir des produits sains, dont ils connaissent l'origine, autant que pour soutenir l'installation et le fonctionnement des agriculteurs locaux. C'est pour ces raisons que Justine Coulombier, qui travaille à la Ligue pour la protection des oiseaux toute proche, vient de signer un contrat d'achat de pain hebdomadaire sur six mois auprès d'Emmanuel. Pas d'inquiétude pour les absences

éventuelles : on peut annuler ou ajuster une commande jusqu'à l'avant-veille de la fabrication. Et si jamais le consommateur ne se présentait pas à la livraison, il continue à militer d'une autre façon : les surplus commandés et non enlevés rejoignent la distribution des Restos du cœur.

Les clients se succèdent et beaucoup prennent le temps de bavarder un peu, malgré le froid. Tout le monde se connaît, ou presque. Au retour, Emmanuel fait le calcul, rapidement : il a vendu une quarantaine de pains. C'était une quinzaine à ses premières commandes, il y a six mois. À peine rentable, compte tenu des déplacements – 40 kilomètres aller-retour. Mais c'est autant pour le lien, l'ouverture de la ferme sur l'extérieur et le retour direct des consommateurs, que pour l'argent. Cela revient souvent : le moteur de son nouveau métier n'est pas l'argent, mais plutôt l'envie d'agir sur son territoire, sur le paysage, comme sur la vie sociale.

Une production rentable

Pourtant, l'exploitation n'a pas à rougir financièrement face à celle que tenait son père il y a trois ans. Elle est toujours en cours de conversion : il faut trois ans après l'arrêt des pesticides et herbicides pour avoir droit au label Agriculture biologique qui permettra d'appliquer des tarifs spécifiques à la vente de grains en coopérative. Pour passer ce cap difficile, l'agriculture biologique bénéficie d'un système d'aide à la conversion : pendant les cinq premières années, la ferme du Mont d'Or recevra annuellement 200 euros par hectare, qui s'ajoutent aux primes de l'agriculture conventionnelle. Elle a, de plus, la chance de se trouver en partie sur le bassin d'alimentation en eau potable des captages de La Rochelle, qui est l'une des rares villes de France à avoir pris le sujet en amont : plutôt que de payer le traitement des pollutions agricoles, elle préfère favoriser une agriculture respectueuse de l'environnement. Moins cher, plus efficace. En s'engageant à ne pas utiliser de produits phytosanitaires et à baisser l'emploi d'engrais azotés (cahier des charges qu'impose le passage en agriculture biologique sur son volet phytosanitaire), la ferme du Mont d'Or reçoit de La Rochelle 140 euros par hectare et par an sur la moitié de sa surface.

Voilà pour les aides. Et la production ? La récolte des différentes graines, légumes, générera près de 50 000 euros dès le passage au biologique effectué. Ce à quoi s'ajoutent 20 tonnes de blé, épeautre et engrain produits sur la ferme et transformés en pain et farine, vendus en direct, pour un chiffre d'affaires de 35 000 euros environ.

C'est Stéphanie Tourneur, la sœur d'Emmanuel, qui fait le pain. Elle aussi a quitté son travail de salariée d'une association de promotion des produits du terroir pour se lancer dans l'aventure. Trois jours par semaine, elle se lève à 5 heures du matin, pétrit, pèse, mesure, forme, enfourne et cuit jusqu'à 14 heures. Un travail physique qu'elle a appris chez un paysan, ancien boulanger du voisinage « converti au bio », comme elle dit. Cinq Amap, une boutique de produits locaux et la vente directe à la ferme du vendredi soir permettent d'écouler 300 kilos de pain chaque semaine. Pendant ce temps, les grands-parents s'occupent des jumeaux, Malone et Léo. Enfin, des ateliers pédagogiques de découverte de la ferme sont prévus, qui s'adressent aux petits comme aux grands, gérés par Emma, la femme d'Emmanuel. Les charges globales représentent 70 000 euros par an.

Sur la ferme biologique du Mont d'or, Emma, Stéphanie et Emmanuel créent deux emplois et demi, sur une base de 1 800 euros mensuels, là où Bernard Marchand, le père, vivait chichement, seul, en exploitant 100 hectares de cette terre de qualité moyenne. « Ces dernières années, j'ai rarement payé des impôts sur le revenu, dit-il. Quand j'ai vu les nouveaux chiffres, j'étais sidéré. J'aurais dû passer en bio il y a quinze ans. » Près de la moitié de sa production servait à payer les semences, les engrais et les produits phytosanitaires ; 35 000 euros de charges annuelles qui se sont envolées.

Des rendements différents

Comparer le rendement des productions est plus difficile. Car la ferme change résolument : de deux à trois types de cultures, elle passe à dix ou davantage. Les grandes tendances sont connues : pour les cultures de tournesol et de pois, le rendement est à peu près le même qu'avant. Pour les blés, c'est moitié moins. Mais le blé ne domine plus les autres cultures quand on passe

en bio. Car la conduite des terres devient plus complexe et impose une rotation des cultures, chacune permettant la régénération des sols et un amendement qui profitera à la suivante. Ainsi, la luzerne permet de fixer l'azote et compense en partie l'abandon des engrais chimiques. Emmanuel Marchand utilise aussi la double culture, semer du trèfle en fin de printemps dans du blé, par exemple. Le trèfle va végéter, puis se développer après la moisson et évitera ainsi de laisser le sol à nu. Même chose pour la lentille, associée à la cameline. Cette dernière sert de tuteur pour que la lentille ne s'effondre pas en fin de maturation, puis est utilisée pour fabriquer des huiles, riches en acides gras.

Mesurer le rendement pose cette question sous-jacente : l'agriculture biologique est-elle à même de répondre aux enjeux alimentaires ou est-elle un marché de niche pour bobos ? Emmanuel pense que poser le débat dans ces termes est réducteur. Son père le rejoint : la quasi-totalité des agri-

■ ■ ■



PRODUCTEUR BOULANGER

Une partie de la récolte de céréales est réservée à la production hebdomadaire directe de 20 tonnes de pain, distribué en





■ ■ ■

cultures conventionnelles des pays riches sont subventionnées, dit-il. Les céréales produites artificiellement à bas coût sont destinées à nourrir le monde, très certainement, mais à quel prix ! Les céréales, le riz subventionnés arrivent moins cher sur les marchés locaux du tiers-monde que ce que peuvent produire les petits paysans. Ces derniers ne pouvant plus vendre leurs produits s'en vont grossir les cohortes de déracinés dans les grandes villes, avec toutes les conséquences sociales que l'on sait. Aussi Emmanuel préfère-t-il ces questions-là : peut-il prétendre nourrir ses voisins français, voire européens ? Oui. Doit-on transporter des protéines végétales à l'autre bout du monde dès lors qu'on pourrait les produire en local ? Non.

« Comme des grands »

Hormis la part transformée sur place en pain, Emmanuel livre toutes ses productions à la Coopérative régionale d'agriculture biologique (Corab) du Poitou-Charentes. Il a choisi cette coopérative pour son éthique. À la Corab, les fermes adhérentes doivent être à 100 % bio. L'objectif, à terme, est de produire des grains destinés à l'alimentation humaine. Pour l'instant, plus des deux tiers le sont. Le choix de la coopérative porte aussi sur la variété : 25 à 30 graines et légumes de plein champ différents sont produits. Cela va des espèces connues comme le blé, l'orge, le maïs, le tournesol, le soja, les pois,

QUAND ON PEUT PRODUIRE LOCAL, POURQUOI TRANSPORTER DES PROTÉINES VÉGÉTALES À L'AUTRE BOUT DU MONDE ?

les lentilles, à d'autres, moins répandues : l'épeautre, l'engrain, la cameline, le sarrasin, le tournesol de bouche, les haricots ou les pois chiches. La coopérative vient de s'équiper d'un silo de stockage supplémentaire à Saint-Jean-d'Angély, qui s'ajoute aux deux déjà existants. Lorsqu'il est sorti du sol, les agriculteurs conventionnels du voisinage ont regardé avec un brin d'amusement ces « bio » qui s'équipent comme des grands. ■

www.lafermedumontdor.fr



CONVERSION BIO
En route vers le label Agriculture Bio pour la famille Marchand, qui récolte déjà les fruits de ses efforts avec le retour de la faune (en haut : un cedicnème criard).

