

pourquoi comment

Réduire ma consommation de pesticides à la ferme

LEGUMES DE PLEIN CHAMP SANS PHYTO



Choux rouges et blancs après binage et débouchage

L'exploitation

- . Plourhan, Côtes d'Armor
- . Sol limono-argilo-sableux, 4,5 ha hydromorphes, 4 ha très légers
- . Légumes de plein champ, maraîchage et grandes cultures
- . 1,5 UTH + main d'oeuvre saisonnière
- . 33 ha de SAU
- . 27 ha grandes cultures :
 - ...16 ha de céréales à paille
 - ...4 ha maïs grain
 - ...4 ha féverole, blé noir
 - ...3 ha jachère
- . 5 ha de choux : chou-fleur, chou vert, blanc, rouge, romanesco, brocolis
- . 1 ha maraîchage
- . 1700 m² de tunnels
- . EBE : 26 000 € (2005-06)
- . EBE/produit brut : 35 %
- . Exploitation au réel
- . Indice de fréquence de traitement : 0

Laurent et Françoise Le Mézec, agriculteurs bio à Plourhan dans les Côtes d'Armor, témoigne de leur expérience sur les légumes de plein champ sans traitement.

Objectifs

- Stabiliser et sécuriser le revenu.
- S'affranchir des traitements phytosanitaires.
- Valoriser sa production par la vente directe et créer des contacts avec la clientèle.

Stratégie / pesticides

- Abandon des cultures trop difficiles à réaliser en bio, en particulier les cultures forcées,
- Diversification des cultures, et des variétés cultivées,
- Paillage, dès que possible, avec de la paille de céréales ou du film plastique biodégradable,
- Rationalisation des itinéraires techniques, pour mécaniser au maximum (plantation ou binage).

Intérêts

- Agronomique : la rotation diversifiée favorise la mise en place d'un équilibre écologique. Pour chaque espèce, il y a aussi plusieurs variétés utilisées. Pratiquement aucune surface n'est dédiée exclusivement au maraîchage.
- Economique : la diversité de cultures et de débouchés permet une sécurisation du revenu.

Zoom

Comparaison de la conduite du chou-fleur avant et après conversion

Laurent Le Mézec compare sa conduite des choux-fleurs en conventionnel et en bio et note : « ma conduite en conventionnel cherchait déjà à limiter les intrants ».

Arrachis : plant dont les racines sont à nus

| | En conventionnel | En bio |
|-----------------------|---|---|
| Précédent | Choux, terre libre, orge d'hiver | Féverole, 2 ans de pâture, terre libre |
| Fumure | Fumier de volaille composté : 20 m ³ /ha, pas la 2 ^{ème} année en monoculture, chaux magnésienne 800 kg/ha | Fiente de volaille bio à 10 m ³ /ha, ou rien si précédent riche ou 60 U de phosphate naturel, 100 U de patenkali (potasse agrée bio) |
| Travail du sol | Labour suivi de rotalabour + rouleau Plantation en racines nues | Depuis 2001 : suppression du labour très souvent sauf sécheresse, 4 à 6 faux-semis avant plantation |
| Entretien | 3 à 4 binages + 1 buttage en terre humide | |
| Sanitaire | Plants très rustiques et faciles à biner 0 à 3 insecticides anti-puceron Anti-limace autour du champ Cahier des charges strict qui incite à traiter souvent | Plants bio achetés en minimottes : binage délicat Pucerons : les foyers sont tolérés Limaces : passage d'un outil entre talus et culture Parfois roténone sur altise (juillet) Surveiller la culture (chenilles, piéride) et parfois traiter au bacillus thuriengis |
| Densité de plantation | 12 000 pieds/ha Coût du plant : 0,02 € en arrachis; 0,045 € en minimotte après déduction d'aides | 14 000 pieds par ha Coût du plant : 0,06 à 0,078 € par plant certifié bio |
| Pertes en culture | Peu ou pas | Parfois 25% liée à la mouche du chou, si plantation trop précoce avec temps froid début juillet |
| Taux de récolte | Variable suivant époque (plus de perte l'hiver) : 50% mauvais, 70% satisfaisant, 85% réussite. Recherche de gros calibre | 70% à 90% de récolte. Recherche petits calibres, récolte avant maturité. |
| Avantages généraux | Culture d'arrachis : économique, rustique, facile à entretenir avec la panoplie phytosanitaire. En cas d'inventus, prix de retrait (qui tend à disparaître). | Le marché est demandeur, donc normalement il n'y a pas de problème de commercialisation. Produire un légume sain est gratifiant pour l'agriculteur. Plus grande autonomie, moins besoin de trésorerie. |
| Inconvénient | En chou-fleur, il faut se spécialiser et avoir des unités de plus en plus importantes : 5 à 8 ha/UTH. La culture revient souvent sur les mêmes terres : la risque sanitaire est accru. Travail fatiguant | Production de plants en pépinière bio demande beaucoup de travail. Coût du plant plus élevé. La surproduction ponctuelle est difficile à gérer. |
| prix de vente | Très spéculatif de 0,13 à 1,60 € par tête. Moyenne de saison entre 0,3 et 0,55 € par tête. | Plus régulier de 0,50 à 1,20 € par tête. Moyenne de saison de 0,55 à 0,75 €. Tendance à diversifier les choux avec des calendriers plus étalés pour limiter les risques. |

La démarche

Diversification des produits et simplification

Chez Laurent et Françoise Le Mézec à Plourhan, le passage en bio (en 1998) a surtout été motivé par des raisons économiques : « *trop de crises, des cours en yo-yo. D'une année sur l'autre, on pouvait gagner du simple au double pour un même travail. Sans compter que certaines années, on produisait des choux pour les jeter directement* ».

Un passage en bio en douceur

Techniquement, la ferme n'est pas dans un système très intensif : sur 33 ha de SAU, il y a alors 7 hectares de cocos paimpolais, 7 ha de chou-fleur et le reste en grandes cultures (blé, orge et maïs). Pas de parcelles donc en monoculture de choux : « *certaines années on fertilisait les choux seulement à partir de fumier, on passait la bineuse, et on s'affranchissait d'insecticide. Alors autant les passer en bio* ». Le passage en bio sera progressif, d'abord 5 ha sans aide et les tunnels de 1700 m², où ils cultivent alors de la tomate et de la laitue d'hiver. En 2000, à l'occasion d'un Contrat territorial d'exploitation (CTE), 20 ha suivent, puis acquisition de 5 ha en 2003.

Si la culture des choux passe facilement la barre du bio, la laitue d'hiver en revanche est abandonnée : « *en conventionnel elle est traitée tous les dix jours avec un mélange de trois produits différents ; on hésitait à manger nos laitues !* ». Autre changement : l'abandon des cocos, une culture difficile à désherber, exigeante en travail et pour laquelle il y a peu de marché en bio.

Diversification et vente directe

La stratégie de la ferme va changer : diversification des légumes cultivés pour aller jusqu'à 25 références (dont 7 choux différents), mais en quantités moindres. « *En bio, c'est risqué de rester sur quelques légumes, les marchés sont petits* ». Une diversification qui va aller jusqu'à la vente directe d'une partie de la production, qui débute en 2001, une vente saisonnière qui s'étale de juillet à novembre.

Si l'assolement s'est compliqué, le souci de simplification est constant. « *La dérouleuse permet de cultiver de nombreux légumes sur paillage biodégradable pour simplifier le désherbage : cela concerne beaucoup de légumes en maraîchage* ».

Gagner en simplification

La paille des céréales est aussi largement utilisée. Les allées sont nettoyées au désherbeur thermique, comme la cour de ferme. Tous les choux sont plantés de la même façon, et désherbés avec la même bineuse de précision. Idem pour les poireaux.

Plus de légumes différents, sur une surface en légumes réduite : il reste 6 ha de légumes dont 5 ha de plein champ en choux, et 27 ha de grandes cultures.

Côté cultures, les mélanges triticales-pois ou blé-féverole, plus couvrants, ont fait leur apparition. En céréales pures, Laurent et Françoise sont passés à des variétés plus rustiques (*Sponsor* ou *Renan* pour le blé). Les semis sont plus tardifs, fin novembre-début décembre, et plus denses. L'orge est cultivée au printemps, pour que la minéralisation colle mieux à sa croissance. Le maïs est aussi semé plus tard, vers le 15 mai, pour démarrer rapidement. Son désherbage reste néanmoins problématique : deux hersages et 2-3 binages. Une difficulté qui pourrait amener Laurent à revenir à des labours plus fréquents, mais peu profonds.

Le revenu de la ferme est désormais stable d'une année sur l'autre : « *au moins on peut investir !* » Il s'est même amélioré grâce à la vente directe. En 2004, un magasin est aménagé dans la ferme. Un complément de gamme est acheté chez d'autres producteurs bio (oeufs, carottes, ail...). Le chiffre d'affaires lié à la vente directe est en augmentation.



Oignons et échalotes sur paillage plastique végétal biodégradable