

Ferme des Mesnils : 50 légumes bio pour la vente directe !

Au lycée agricole de Courcelles-Chaussy, pédagogie et consommation responsable ont trouvé terrain d'entente grâce à l'atelier de maraîchage bio créé en 2009 pour fournir des paniers de légumes à des consommateurs extérieurs au lycée.

Une organisation de la production efficace pour alimenter 100 paniers de légumes diversifiés par semaine !

Vendre

PETIT PANIER 11 € ←	GRAND PANIER 16 € →
Pomme de Terre 1kg	Pomme de Terre 1kg
Carotte 1kg	Carotte 1kg
Echalote 200g	Echalote 300g
Parsni 500g	Poireau 1kg
Poireau 1kg	Cel 71 2 pièces
Burpior 1 botte	asper 1 botte
	1 botte 1 pièce bottes

Composition des paniers de légumes semaine du 20 mars

Tout début de printemps, le local de vente de la ferme des Mesnil paraît étrangement vide. Des étals, des paniers vides... Nous ne sommes pas un jour de distribution des 60 paniers hebdomadaires retirés ici. Subsiste, écrit à la craie par Emilie Goret, chargée de la commercialisation, la composition du panier de la semaine passée. 40 autres paniers sont retirés par les clients sur un point de distribution situé à Metz.

Pour ces 100 paniers, dans l'esprit de ce qui se passe dans les AMAP¹, un contrat est passé avec les consommateurs pour une livraison hebdomadaire 47 semaines par an. La moitié du chiffre d'affaire global (120 000 € en 2015) est généré par la vente de ces paniers. Le reste des

1 Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne <http://www.reseau-amap.org/>

ventes résulte des achats effectués directement au magasin de mai à décembre et, pour quelques milliers d'euros seulement, des achats pour la restauration scolaire de l'établissement. Le coût de ces légumes, plus élevé que celui proposé par les fournisseurs habituels, semble être l'un des principaux freins à une introduction plus large de légumes bio aux menus.

« Pour définir le prix de chaque légume, prix qui peut varier selon la saison, nous nous appuyons sur les tarifs de gros pratiqués à Rungis, une mercuriale établie par le CGA de Lorraine² et une évaluation de nos coûts de production quand on peut les approcher » précise Benoît Zimmermann, responsable technique de l'atelier. Benoît insiste également sur l'importance, pour satisfaire les clients, d'avoir une diversité de produits, avec des légumes primeurs.

Produire

Pour fournir les clients, 50 légumes différents (trois variétés par légumes) sont mis en place, par petites séries pour tous les légumes qui ne peuvent pas se conserver.



Serres de plants : épinards et oignons blancs

Dans ce contexte, le choix a été fait de maîtriser la production des plants dans une serre froide de 100 mètres carrés dédiée à cette activité (juste avec un dispositif de maintien hors-gel) ; seuls les plants de tomates et poireaux sont achetés à un producteur de plants. « L'intérêt pédagogique de ce volet du métier n'est pas à négliger pour les futurs maraîchers en formation » précise Benoît.

Les légumes, qu'ils soient semés ou plantés, sont ensuite répartis dans l'une des quatre serres de production (300 m² chacune), ou directement en pleine terre.

2 Groupement Régional d'Agriculture Biologique <http://www.bioenlorraine.org/>



Serre de production avec épinards et salades. De gauche à droite : Benoît Zimmermann – responsable d’atelier, Marc Liotard – directeur adjoint de l’établissement, Philippe Meyer – formateur et coordinateur de la formation BPREA, Laurent Rommert – directeur de la ferme des Mesnils

Pour gagner du temps, la quasi intégralité des planches de production est gérée de manière identique en s’appuyant sur le matériel à disposition : voie du tracteur d’1,3 mètre de large, sur chaque planche présence de deux lignes de légumes espacées de 50 centimètres. Seuls les pommes de terre, la salade et les oignons sont plantés en rang avec des espacements différents.

L’intégralité du matériel utile à la production est stocké à proximité de la parcelle dans un ancien bâtiment cunicole. L’équipement mécanique est suffisant et diversifié (motteuse, planteuse, souleveuse, rotovator...).

Dans le cadre d’une UCT³ mécanisation du BPREA⁴, un travail de construction de triangles d’attelage réalisé avec l’Atelier Paysan⁵ va permettre d’équiper l’ensemble des outils attelés.

Stocker et conserver

Les légumes sont stockés dans d’anciens bâtiments de la ferme, dans les greniers pour le séchage de légumes tels que les oignons. Une chambre froide de 20 m² est maintenue à 8° au magasin et le stockage principal se fait à 1° dans une chambre froide de 24 m². Selon Laurent Rommert, directeur de la ferme, « dans ce type d’activités, on sous-évalue trop souvent les besoins de surface en stockage ». Une visite des installations le confirme : la chambre froide en cette fin d’hiver est encore quasiment pleine de légumes racines

3 Unité technique capitalisable : module du diplôme BPREA

4 Brevet professionnel responsable d’exploitation agricole

5 Coopérative d’autoconstruction
<http://www.latelierpaysan.org/>

(carottes, betteraves, céleris...) qui seront distribués dans les semaines à venir. Le stock de légumes au début de l’année représentait 25 000 € !

Laurent souligne également le temps important de préparation des distributions : « il y a beaucoup de manutention des légumes entre la récolte, le conditionnement pour stockage et la préparation avant la vente. La vente demande aussi du temps qu’il faut bien prendre en compte pour équilibrer financièrement l’atelier : plus d’un mi-temps est nécessaire à la préparation des livraisons, la gestion des contrats pour les paniers et la présence au magasin aux périodes d’ouverture (de mai à fin décembre). »

L’option bio : du choc des cultures à la convergence !

Revenons en 2009. La ferme des Mesnils, avec son activité de polyculture-élevage (cf encart) est très représentative de l’agriculture mosellane. Les productions maraîchères et l’agriculture biologique y sont marginales.

Dans ce contexte, le CFPPA⁶ a dû justifier la nécessité de mettre en place cette activité par l’importance pédagogique de la mise en situation professionnelle régulière des futurs maraîchers. En effet, les stagiaires de BPREA sont de plus en plus souvent néo-ruraux et très éloignés des réalités quotidiennes de la conduite d’une ferme.



A gauche, les serres, à droite une parcelle maraîchage plein champ, au centre la station de pompage pour l’irrigation et la zone de lavage des outils et légumes

Onze hectares ont finalement été conduits en bio : 3 ha pour le maraîchage, 2 ha pour le verger de mirabelles et 6 ha de prairies.

6 Centre de formation professionnelle et de promotion agricole

Géré initialement par le centre de formation adulte, le développement de l'atelier s'est poursuivi en intégrant pleinement les activités de la ferme. Sa dimension économique, sa technicité et les compétences humaines (3 salariés) ont permis une reconnaissance du secteur professionnel (CGA de Lorraine, Planète Légumes⁷...) qui confie à la ferme la conduite d'actions techniques ou de démonstration.

Pour Laurent Rommert, il s'agit maintenant « de renforcer la cohérence du système global de la ferme en passant par plus d'agronomie dans la gestion des sols et plus de synergies entre toutes les activités ». Cette volonté affichée n'est pas le fruit du hasard mais cherche à répondre à des impasses techniques. L'apparition de « murs sanitaires » (hernie du chou, sclérotinia sur tomates...) est le symptôme de pratiques trop intensives avec des rotations insuffisantes. Une première action corrective consiste à intégrer la sole légumière en rotation avec les cultures céréalières dans l'ensemble du bloc de terres conduit en bio. La seconde passe par un investissement dans de nouveaux tunnels (déplaçables).

Par ailleurs, les différents ateliers sont de plus en plus interdépendants : le fumier composté des vaches est utilisé pour fertiliser le secteur bio, les techniques et pratiques testées en cultures bio sont appliquées ensuite sur le secteur conventionnel et contribuent à atteindre les objectifs de réduction de l'usage des pesticides (Ecophyto⁸). La vente directe de viande de l'exploitation n'aurait pas pu se développer sans la vente directe des légumes...

Pour étoffer l'offre au magasin et profiter des synergies avec l'activité légumes, la mise en place d'un atelier d'engraissement de volailles bio est aussi envisagée.

Et la pédagogie ?

Au moins une fois dans l'année, la quasi totalité des élèves et stagiaires sont présents sur l'atelier, même s'ils sont inscrits dans des filières *a priori* éloignées du maraîchage. C'est au moment des récoltes des légumes de garde qu'ils sont le plus présents. On peut aussi noter la présence d'élèves volontaires le mercredi après-midi dans le cadre du « club ferme » et l'accueil de publics apprenants extérieurs à l'établissement (ESAT, lycée hôtelier...).

C'est toutefois le CFPPA, avec la formation BPREA, qui reste le premier centre utilisateur de l'atelier pour des activités pédagogiques.



Séquence d'observation des cultures avec les stagiaires BPREA

Philippe Meyer, coordonnateur de la formation fait les comptes : « pour la promotion 2016, les 21 stagiaires réalisent des travaux pratiques pour 42 heures par demi groupes ; tous les quinze jours, il y a une séance de deux heures «tour de plaine, organisation et planification du travail» avec Benoît, et des séances dites de professionnalisation par petits groupe de 5 pour approfondir les compétences sur les gestes professionnels. », soit pour chaque stagiaire, plus de 90 heures passées sur le terrain.

Toutefois, précise Philippe, on se rend compte qu'une part des stagiaires n'arrive pas à s'imaginer dans ce type de structure de production légumière. Ils la jugent trop importante par rapport à leur capacité d'accès au foncier et à la quantité de travail.

7 Producteurs de légumes d'Alsace et du nord-est pour la technique et l'expérimentation des légumes
<http://www.planete-legumes.fr/>

8 <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto-kesako-0>



L'atelier pédagogique dont la conception s'inspire des principes de l'agroforesterie

Pour prendre en compte cette réalité, entretenue par une communication séduisante des promoteurs de la permaculture et plus généralement du « maraîchage sur petites surfaces », un nouvel atelier à visée uniquement pédagogique et auto-géré par les stagiaires a été mis en place il y a deux ans.

La ferme des Mesnils

184 ha dont 11 ha conduits en agriculture biologique

114 ha de prairies et cultures fourragères

65 ha de céréales

55 vaches laitières (455 000 l de lait)

30 génisses d'embouche

3 ha de maraîchage (bio)

2 ha de mirabelles (bio)

6 salariés et 1 directeur d'exploitation