

Légumes de plein champ

Une filière attractive mais encore poussive

Preuve de l'intérêt porté aux légumes de plein champ bio, une cinquantaine de producteurs et de techniciens de différentes régions se sont retrouvés cet été chez Denis Renard, puis chez Jan Van Overbeke, tous deux légumiers dans le Loiret.

Bio Centre, en partenariat avec le Gabor (Groupement des agriculteurs biologiques du Loiret) et la Chambre régionale d'agriculture du Centre, est à l'origine de cette rencontre, mise en place dans le cadre d'un programme Casdar (1) de développement de la filière légumes de plein champ bio. Les deux exploitations correspondent à des systèmes différents : l'une est spécialisée en légumes de plein champ, l'autre a intégré des légumes dans sa rotation céréalière pour se diversifier.

Jan Van Overbeke, légumier spécialisé

Pour des raisons familiales, Jan Van Overbeke s'est établi dans le Loiret en 2007. En Belgique, il travaillait déjà en bio, dans la ferme de son père qui s'était mis à cultiver ainsi dès 1967, suite à des problèmes de santé. Fort de trente ans d'expérience en culture de légumes bio de plein champ, Jan Van Overbeke bénéficie donc d'un savoir-faire technique, d'une expérience en matériel et d'une bonne connaissance des marchés. Quand il a pris possession de 108 hectares à Sigloy dans le Val de Loire, ceux-ci étaient en conversion depuis un an. L'installation dans un nouveau pays lui a demandé une forte capacité d'adaptation. Outre la langue, les plus grands changements ont été "l'organisation agricole, technique et économique, très



Le légumier Jan Van Overbeke bénéficie d'une expérience de trente ans en culture de légumes bio de plein champ, acquise sur le plan technique et du matériel ainsi que sur la mise en marché.

différente de ce qu'elle est en Belgique", reconnaît-il.

11 espèces différentes

Les terres sont argilo-limoneuses et battantes sur 60 ha environ, avec quelques veines de cailloux. Les autres sols sont composés de sable et de sables limoneux. 80 ha en moyenne sont consacrés aux légumes frais, et 50 à 70 ha en moyenne aux engrais verts. La production légumière comporte 11 espèces différentes : betterave rouge, chicorée, panais, carotte, potimarron, pomme de terre de consommation, pomme de terre plants, racine endive, topinambour, céleri-rave, haricots verts. Les engrais verts cultivés sont l'avoine, la vesce, la phacélie et la luzerne. "La rotation est en calage constant, en fonction des marchés, du matériel et du temps disponible sur l'exploitation", explique Jan Van Overbeke qui travaille

seul, aidé ponctuellement par son épouse. Il recourt à l'emploi saisonnier d'une dizaine de personnes pendant près de 6 semaines pour le désherbage. L'exploitant combine les désherbages mécanique, thermique et manuel de mars à juin, voire fin juillet pour le dernier. Il choisit le mode de désherbage en fonction de la structure du sol, du climat et du stade de développement des cultures.

Côté fertilisation, Jan Van Overbeke apporte à toutes les cultures, de mars à avril, différents éléments, comme la farine de plume en bouchons, la fiente de poules en vrac, la vinasse en poudre... D'août à septembre, du compost est épandu dans l'objectif, à terme, de restaurer la qualité des sols et de réduire les achats extérieurs et apports du printemps. En matière de protection sanitaire, Jan Van Overbeke utilise principalement la bouillie bordelaise et ponctuellement le soufre.

Débouchés en circuits longs

La culture spécialisée des légumes bio sur de grandes surfaces exige une trésorerie élevée – plus importante qu'en conventionnel –, soit près de 5 000 €/ha, de l'implantation à la récolte. Les postes les plus coûteux sont les semences, le désherbage manuel et la récolte. "Le chiffre d'affaires d'une culture de légumes



Le manque de compétences locales en production de légumes de plein champ freine l'essor de ce secteur dans le Loiret.



Chez le céréalier Denis Renard, carotte, haricot rouge, oignon, pomme de terre de consommation ont remplacé la betterave sucrière lors de la conversion de son système.

de plein champ en conventionnel avoisine les 3 500 à 5 000 €, contre 7 000 à 12 000 € en bio”, détaille le producteur.

La quasi-totalité des légumes sont expédiés trois jours après la récolte. Seules les betteraves sont stockées jusqu'en avril dans des bennes de stockage (le producteur en possède 4 et en emprunte d'autres à ses voisins). Il peut ainsi charger simultanément 3 à 4 camions par jour. Ce point est important dans l'organisation du travail : *“Je peux ainsi rester concentré sur la production et la commercialisation, ainsi que la préparation du matériel pour la saison suivante”*.

Les faiblesses de la filière

Le matériel agricole utilisé par les deux agriculteurs a fait l'objet de beaucoup d'attention de la part des participants à la visite, le désherbage restant une préoccupation majeure en légumes de plein champ bio. Autre frein rencontré par ce secteur, l'absence de compétences locales en légumes en général et en bio en particulier, *a contrario* des Pays-Bas qui possèdent une “culture” de la production de légumes qui s'est répercutée sur la bio. Cela se vérifie ici par le manque de prestataires agricoles compétents, comme le souligne si bien Jan Van Overbeke : *“En France, on sait produire des céréales car la filière est complète, mais pas les légumes. Ici, je suis obligé d'acheter tout mon matériel alors que, si un producteur veut s'installer aux Pays-Bas, il trouve des prestataires expérimentés en bio qui peuvent lui faire l'ensemble des travaux, de la préparation du sol à la récolte”*. Autant de faiblesses de la filière des légumes de plein champ sur lesquelles le Casdar mène une réflexion qui devrait déboucher, à terme, sur des solutions concrètes.

La plus grosse part du chiffre d'affaires provient de la commercialisation en circuits longs, au prix de gros, auprès de transformateurs régionaux (principalement pour la betterave rouge) et de grossistes nationaux. Jan Van Overbeke se tourne également vers les marchés belges qu'il connaît parfaitement. Selon lui, pour avoir des débouchés à l'export, il faut être très réactif et en capacité de produire de gros volumes. *“Il est également nécessaire de bien connaître les metteurs en marchés et leurs besoins avant de se lancer dans une production”*, affirme-t-il. Le légumier commercialise aussi en circuits courts, au prix du demi-gros, pour 4 % de son chiffre d'affaires. Cette vente s'effectue auprès de groupements de maraîchers qui distribuent des paniers aux consommateurs.

Denis Renard, céréalier et légumier

Après avoir repris l'exploitation familiale de 65 ha en 1995, Denis Renard a lancé une démarche de conversion à la bio en 2002. Depuis 2007, la totalité des terres est certifiée. La culture des légumes de plein champ (carotte, haricot rouge, oignon, pomme de terre de consommation) a démarré

avec la conversion, et a remplacé celle des betteraves sucrières. Pour ce céréalier, *“cette diversification a apporté une plus-value intéressante, compte tenu de la taille de mon exploitation, dans un contexte économique et géographique favorable au développement de cette activité”*.

L'autre atout dont profite Denis Renard réside dans l'entraide entre agriculteurs notamment par le prêt de matériel ou les prestations de service. Le producteur échange et emprunte du matériel à ses voisins, qu'ils soient en bio ou en conventionnel, notamment pour la plantation de pommes de terre et la récolte des carottes. En revanche, il stigmatise *“le manque de dynamisme local en matière d'agriculture biologique, avec peu de producteurs bio sur le territoire”*. C'est, selon lui, une des faiblesses de sa localisation.

Combiner désherbage mécanique et manuel

Dans ses sols limoneux, argilo-calcaires d'une profondeur de 80 cm, outre 10 ha de légumes de plein champ, Denis Renard cultive 35 ha de céréales (blé, orge de printemps) et 26 de luzerne. Un peu plus d'un hectare est laissé en jachère. La rotation sur 6 ans fait alterner sur chaque parcelle luzerne (2 ans)-blé-légumes-blé-orge de printemps. Le producteur travaille seul, et recourt à la main d'œuvre saisonnière, notamment en mai et juin pour le désherbage, mais aussi lors du triage sur les machines à la récolte.

La stratégie est de combiner les désherbages mécanique et manuel en fonction du stade de développement de la culture, avec 2 ou 3 passages mécaniques et autant en manuel. *“Le premier désherbage manuel effectué en mai et juin est essentiel et doit absolument*

être bien fait”, souligne-t-il. La fertilisation consiste en un apport de vinasse (2,7 t/ha) sur toutes les cultures sauf la luzerne, qui bénéficie de fumier de bovin (15 t/ha) tout comme le blé. De la bouillie bordelaise est appliquée sur pomme de terre et oignon, en fonction des conditions climatiques (3 kg/ha par passage).

Stockage et vente en paniers

Le stockage des légumes est réalisé par Beauce Champagne Oignon, coopérative conventionnelle spécialisée dans l'oignon, l'ail et l'échalote. Denis Renard a développé depuis 2008 un partenariat technique et économique avec cette coopérative qui conditionne et stocke plus de 90 % des légumes de la ferme. Cette prestation s'accompagne de la préparation à la vente des légumes : dégrenaillage et brossage des pommes de terre, équeutage et calibrage des oignons, lavage des carottes.

Denis Renard gère lui-même la commercialisation de ses légumes, en concertation avec Val Bio Centre dont il est adhérent. Val Bio Centre assure, via la structure “Les Paniers du Val de Loire”, la distribution de paniers de légumes aux particuliers, en région Centre et Ile-de-France.

25 % du chiffre d'affaires est réalisé par la vente en circuits courts, au prix du demi-gros. La commercialisation en circuits longs, au prix du gros, se fait via la plateforme Biocoop, des grossistes de Rungis et la Ferme de La Motte.

Cécile Belin (Gabor) et Annie Desailly (Bio Centre)

Casdar : Compte d'affectation spéciale développement agricole et rural du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire (Maaprat).