

Gestion des maladies et des ravageurs

En bio, cela passe en premier lieu par les rotations des cultures : Poireaux et oignons (familles des Amaryllidacées) sont assez propres et sont mis en tête de rotation. Ils sont suivis des carottes et du céleri rave (famille des Apiacées) qui ont besoin d'une terre propre. Le persil qui est une Apiacée est mis ailleurs pour gagner de la place. Ensuite, ce sont les salades qui sont implantées pour passer sur un légume feuille après les légumes racines. Les blettes et betteraves sont cultivées avec des cultures de petits volumes (haricots verts, fenouil). Cette série est plutôt constituée de légumes racines qui laisseront place à des légumes fruits (courgette et courges).

Il n'y a pas d'engrais verts de semé car la surface de la ferme est trop petite. Mais cela a des répercussions techniques sur la présence plus importante de « mauvaises herbes » et un risque de maladie plus élevé.

Pour gérer au mieux les « mauvaises herbes », la pratique du faux semis est régulière sur la ferme : il s'agit de travailler la terre comme si elle allait être cultivée mais en ne semant ni ne plantant rien. Ainsi, les mauvaises herbes lèvent, un travail superficiel du sol les détruit et les légumes sont plantés ou semés ensuite ce qui limitera la concurrence entre eux et les mauvaises herbes qui ont été détruites.

Contre les ravageurs, par exemple pour le concombre, Ronan sème de l'orge colonisée par des pucerons. Ces pucerons restent sur l'orge (qui n'est pas récoltée) et ne vont pas sur le concombre. L'intérêt est d'attirer les auxiliaires de cultures sur le concombre, qui, en étant présents, limitent les invasions de ravageurs qui influeraient plus ou moins fortement sur le rendement.



La commercialisation

Le système de commercialisation est diversifié : 75 % de vente à Brin d'herbe, 16% à des grossistes et épiciers, 7% via des sites de commande par internet, 1% au GIE Manger bio.

Chaque vente se fait en complémentarité avec deux autres maraîchers ce qui permet de proposer une offre de légumes large tout en spécialisant un peu son système. L'un des maraîchers fait surtout les légumes de plein champ et ceux demandant beaucoup de main d'œuvre, un autre des maraîchers fait des cultures nécessitant de grandes surfaces et le troisième maraîcher produit les cultures sous abri.



Synthèse de la visite NESO

Chez Ronan LE GALL

À La Mézière, le 10 septembre 2016

Activité : Maraîchage bio diversifié

N : Naturel - E : Energie - S : Social - O : Origine

Contexte et étapes de l'installation

Ronan a travaillé pendant un peu plus de 4 ans chez un producteur de porc bio. Puis il a fait des saisons en maraîchage chez des producteurs bio qui lui ont donné envie de s'installer. Il s'est alors investi dans une formation spécialisée dans la production bio.

Ronan s'installe au 1er avril 2007 sur 4 ha certifiés en bio qui étaient menés en céréales. Il met en culture 1 ha de plein champ et une serre de 360 m².

2008 : Arrivée de l'électricité, mise en route d'un forage. Début de construction du 1er hangar (80 m²). 1 saisonnier est embauché.

2009 : Construction de 2 nouvelles serres (720 m²). Embauche de la 1ère salariée permanente.

2010 : Construction d'une 4ème serre (360 m²).

2014 : Construction du hangar de 350 m².

2015 : Fin de construction la maison.

2016 : Acquisition d'une parcelle de 0,9 ha.



Quelques données de présentation

Matériel et Bâtiment

- 2 hangars de 80 m² et 350 m²
- 1 chambre froide de 11 m²
- 1 bineuse
- 1 désherbeur thermique
- 1 cultivateur
- 1 herse étrille
- 3 tracteurs (64 ch, 86 ch, 90 ch)

Surface

- 4,9 ha dont :
 - 3 ha de légumes
 - 1 500 m² de tunnel froid
 - 0,9 ha en conversion bio

Vente

- 90% en circuit court

Données économiques

- 2500 à 3000€ de subvention par an.
- Revenu : 6000€/an la 2nde année, 12 000€/an la 3ème année, 17 à 18000€/an aujourd'hui
- 90 000€ d'investissement à la création de la ferme

Pour en savoir plus : Ronan LE GALL

Tél : 06 99 02 17 08

Description / Qualités

Naturel

- Les maladies sont gérées par les rotations et en écartant suffisamment les plants pour qu'il y ait plus d'air à circuler
- Des faux-semis sont pratiqués pour mieux gérer les « mauvaises herbes »
- L'irrigation se fait avec un forage et une réserve d'eau alimentée par la récupération des toitures des hangars et du lavage. Pour économiser l'eau, un système de micro-gouttage a été installé pour l'irrigation.
- Les variétés de légumes sont choisies en fonction de leur goût, de leur rusticité et de leur productivité
- Des haies clôturent l'ensemble des parcelles
- Des plantes mellifères sont présentes à l'entrée des serres pour favoriser la pollinisation.



Améliorations possibles

Naturel

- Trouver des terres à proximité pour avoir plus de souplesse dans les rotations, permettre de semer des prairies ou des céréales offrant des avantages agronomiques et sanitaires.
- La présence d'animaux rendrait le système plus simple d'un point de vue technique (apport de matières organiques). Il faudrait cependant libérer du temps pour s'en occuper.

Description / Qualités

Origine

- Une partie des plants et semences sont produits, une autre partie est achetée auprès des fournisseurs les plus locaux (Loire Atlantique, Vendée et Finistère).
- Du compost de déchets verts et du broya de bois sont achetés. Du fumier provient de la ferme voisine (indisponibilité de fumier bio). Des déchets de légumes sont compostés et épandus sur la terre pour l'enrichir.
- Les légumes sont vendus très localement (Brin d'herbe, épiceries locales, consommateurs voisins) et dans les 24 heures suivant la récolte.

Amélioration possible

Origine

- Renforcer les partenariats avec les éleveurs bio voisins pour bénéficier de leur fumier bio.



Description / Qualités

Energie

- La vente en restauration collective locale se fait quand les transports peuvent être optimisés en utilisant les camions déjà sur les routes d'un grossiste bio.
- Les bâches utilisées sont en toile tissée. Elles sont utilisées plusieurs fois (2 fois/an pour les salades). Les bâches plastiques (en bout de serre) sont les mêmes depuis 10 ans, d'autres en plein champ sont biodégradables.
- Les hangars sont bardés en douglas pour ne pas avoir à traiter le bois.
- Les cageots sont récupérés et utilisés plusieurs fois.
- Des panneaux solaires sont installés. Une partie sert à alimenter le chauffage. L'électricité produite est vendue.
- Une ancienne porcherie a été achetée pour la valoriser plutôt que de construire un nouveau bâtiment et de consommer de la terre agricole.
- La maison construite sur le site est en ossature bois, en paille avec enduit chaux-sable et fibre de bois.



Description / Qualités

Social

- L'installation s'était faite avec des investissements à minima pour limiter les risques financiers. Aujourd'hui, Ronan peut se permettre d'investir plus, pour préserver sa santé et perdurer dans le temps.
- Des saisonniers (7 mois) ou apprentis sont embauchés tous les ans.
- Des stagiaires sont accueillis régulièrement.
- Une partie de la commercialisation se fait en commun avec d'autres maraîchers dans le cadre de Brin d'herbe ou du Clic des champs
- 55 heures de travail par semaine
- 1 ETP/ha

Amélioration possible

Social

- Stabiliser les emplois en augmentant la surface