



La pause bio



• GAB ÎdF •
Agriculteurs BIO d'Île-de-France

Décembre
2024



Rencontre avec :

Jean-Baptiste VINCHON, céréalier à Chalo St Mars (91) sur l'Aire d'Alimentation de captage Etampois Sud Essonne

SAU : 164 HA dont 6ha de Légumes de Plein Champ

UTH : 1.5 UTH, lui et sa femme

Débouchés : coopérative Ile de France Sud, axereal, vente à la ferme, en Amap, autres boutiques à la ferme, Gâtichanvre, Sidésup

"En diversifiant les cultures, on se fait notre propre assurance"

Jean-Baptiste VINCHON a repris l'exploitation de son père en 2004 qui venait de passer en bio et ajouté 40ha en 2014. Sur la ferme, les mêmes cultures sont produites depuis plusieurs années : luzerne, blé, triticales, orge, seigle, féverole, pois, chanvre et pomme de terre pour les légumes de plein champ sur lesquels cette *Pause Bio* choisit de zoomer. La pomme de terre est une culture à forte consommation d'intrants, cette *Pause Bio* est l'occasion de mettre en avant sa conduite possible sans intrant.

Pourquoi être passé en AB ?

"La motivation initiale était de revenir au naturel et de ne pas utiliser de produit phytosanitaire. N'ayant toujours connu que ça, lors de la reprise, garder l'exploitation en BIO était une évidence. Financièrement ça a toujours très bien fonctionné, malgré les années difficiles au niveau prix ou rendement. Il faut regarder les résultats dans leur globalité et faire une moyenne.

Pourquoi ça marche ?

En diversifiant les cultures, on se fait notre propre assurance. J'ai essayé le seigle par exemple. Cela permet de sécuriser son système. Au fur et à mesure les rendements ont augmenté, avec un désherbage mécanique plus poussé et des amendements type fumier ou compost. Au début on ne mettait quasiment rien, et petit à petit, on a développé tout ça.

Peux-tu parler des pommes de terre en bio ?

Au départ, j'ai consacré plus de 10ha à la pomme de terre, mais depuis 5-6 ans le marché s'est tassé. J'ai réduit la surface progressivement jusqu'à 1ha actuellement.

La rotation théorique des pommes de terre c'est 6 ans, mais je peux me permettre d'attendre 10 ans avec ma SAU.

C'est une culture compliquée notamment à cause des maladies, comme le mildiou et donc des défauts sur le légume. Il peut y avoir du taupin ou d'autres vers qui vont faire des trous ou des galeries dans le légume. 10 ans en arrière, j'avais moins de difficultés, mais les maladies restent dans le sol et la météo change beaucoup. En moyenne, jusqu'à 25-30% de la production est écarté de la vente.

Bien trier est primordial, les clients recherchent des produits bio et locaux. Il faut être rigoureux.

Quels sont tes débouchés sur la pomme de terre ?

Avant je vendais à Axereal sous contrat avec une quantité triée, mais sans prix fixe. Tous les ans, les contrats étaient revus en fonction du marché des récoltes. Ils vendent à des grandes surfaces donc ils doivent respecter une certaine qualité de produit.

Ce n'est pas la période la plus facile pour trouver de nouveaux clients. Tout le monde a diminué ou arrêté la pomme de terre bio, alors qu'il faut bien que les gens continuent de manger !

Il ne faut pas arrêter de faire des pommes de terre, simplement il ne faut pas en faire trop.

(La suite page suivante)

Bonjour à toutes et à tous,

Voici votre *Pause Bio* de Décembre !

Nous espérons que ces témoignages vous inspirent et vous donnent envie de vous rapprocher de nos conseillers pour en savoir plus sur l'agriculture biologique.

Pour mémoire, vous avez été identifié.e comme agriculteur.trice sur l'un des territoires sur lesquels nous menons des actions renforcées de développement de l'agriculture biologique.

Nous sommes à votre disposition pour tout besoin d'information sur ce mode de production. Et vous êtes bienvenu.e.s pour participer à nos tours de plaines, formations, journées techniques...

Nos conseiller.e.s techniques spécialisé.e.s peuvent vous accompagner dans votre démarche :

- **construire ensemble votre projet,**
- **appréhender le changement de pratiques,**
- **bénéficier d'une étude technico-économique** financée par le Conseil Régional Île de France et l'Agence de l'Eau Seine Normandie. Elle vous permet de visualiser les changements engendrés sur l'exploitation par le passage en AB et de projeter votre ferme sur 5 ans aux niveaux technique, économique et administratifs (assolement, rotation, marges, investissements.)
- **Vous pouvez bénéficier d'un appui pour le montage de votre dossier, ainsi que d'aides et de financements** pour certains outils ou productions spécifiques à l'Agriculture Biologique.

Heureuses fêtes de fin d'année.

Les conseillers du GAB Île de France

Vous ne souhaitez pas recevoir de courrier de notre part, merci de le signaler : f.heros@bioiledefrance.fr



La pause bio



J'ai aménagé une boutique sur la ferme. On est ouvert un peu tout le temps. Les gens téléphonent et pour ceux qui s'arrêtent comme ça, il y a toujours mon épouse ou moi sur l'exploitation. Aujourd'hui, il me manque un peu de publicité et de l'affichage aux alentours de la ferme. La mairie de Chalo St Mars a fait installer des petits panneaux pour flécher nos productions dans le village.

Quels sont les investissements nécessaires en LPC ?

J'avais acheté une planteuse d'occasion à 2000€ et une butteuse/bineuse neuve à 15000€. C'est le seul matériel que j'avais acheté car les chantiers de défanage, broyage, et récolte sont réalisés par un entrepreneur. J'ai racheté du matériel d'occasion qu'il faut que je remette en route: une ligne de tri avec une trémie de réception, un tapis, une table de triage et une brosseuse. Ça représente un investissement de 15000€. Ce sont des investissements abordables et qui se revendent bien.

Prochaine édition !

Découverte d'un maraîcher BIO



Rotation, assolement, spécificité

Luzerne en tête d'assolement (implantée 3 ans), suivie d'une céréale (blé meunier), puis une céréale secondaire (triticale, orge ou chanvre) et un protéagineux type fèverole, pois, soj ou pomme de terre. La luzerne part en déshydratation à la Sidesup.

En 2024, reprise de la culture de chanvre. Semé tard, il permet de faire un faux semis, couvre rapidement et étouffe tout, donc c'est nettoyant. Et ne nécessite pas d'intrant.

Matériel de stockage rénové pour que ça soit fonctionnel et adapté. Séparateur avec des cellules et stockage à plat. Les parcelles à proximité de la ferme sont irriguées.

As-tu développé des ateliers de diversification sur la ferme ?

On a monté avec mon épouse un atelier farine. J'ai 2 petits moulins, mais ça reste très limité car ce n'est pas associé à un atelier de boulangerie ; c'est uniquement pour vendre de la farine à la ferme et en AMAP. L'année dernière, on a produit 1.5 T de farine de blé, petit épeautre et sarrasin.

Afin de sécuriser mes revenus, j'ai des contrats de semences pour le soja et le blé dur. J'ai toujours fait de la multiplication de semences, auparavant avec de l'orge ou du seigle. On ne peut pas en faire de trop car ça nécessite d'avoir du stockage.

Propos recueillis par Julie SERVAES, Animatrice-Conseillère technique 78/95 et conseillère Grances Cultures.

Agenda



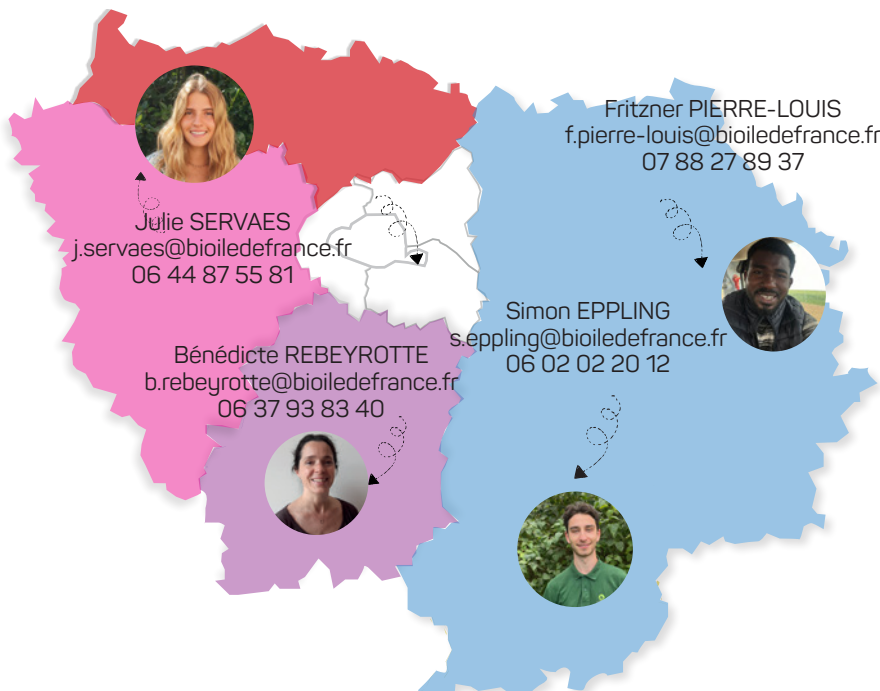
• **10 janvier : Formation gérer la fertilité en viticulture BIO** : Gérer la fertilité et la vie de mes sols pour une production viticole durable. Contact : Yohan TROUSPANCE 06 82 77 64 79

• **24 janvier, 14h : Echange en collectif avec la participation du Réseau Les Bergers sur la mise en place et l'optimisation d'une boutique à la ferme.** Créer et développer une boutique sur votre ferme: Rendez-vous chez Camille et Nicolas – la Ferme Sainte Colombe, 28 rue Saint Colombe, 77 320 Saint Mars Vieux Maison. Contact : Claire BARLET 06 40 30 01 94

• **25 janvier, 9h45: Matinée technique dédiée aux Ovins**, à la Celles-Les Bordes à Le ferme de la Noue en présence de la vétérinaire M. Wolgust. Contact : Claire BARLET 06 40 30 01 94

• **29 janvier : Formation vendre ses PPAM en pharmacie**, à Feucherolles (78) Savoir les leviers et les freins pour commercialiser en pharmacie. Contact : Claire LE ROY c.leroy@bioiledefrance.fr 06 73 23 69 60

• **10 mars, Journée filière régionale**, rencontre des acteurs de la filière fruits IDF Contact : Yohan TROUSPANCE 06 82 77 64 79



Julie SERVAES
j.servaes@bioiledefrance.fr
06 44 87 55 81

Bénédicte REBEYROTTE
b.rebeyrotte@bioiledefrance.fr
06 37 93 83 40

Simon EPPLING
s.eppling@bioiledefrance.fr
06 02 02 20 12

Fritzner PIERRE-LOUIS
f.pierre-louis@bioiledefrance.fr
07 88 27 89 37

Cette newsletter est réalisée avec le soutien de

