

Ille et Vilaine (35)



## Jean-Yves ERABIT Lécousse (35)

**Maraîchage**  
Année 2009

### Historique

---

**Début 2005** : Reconversion professionnelle à 53 ans. Stage de 10 semaines à la ferme de Ste Marthe en Sologne.

**Été 2005** : Certification des parcelles en bio, passage directement en bio.

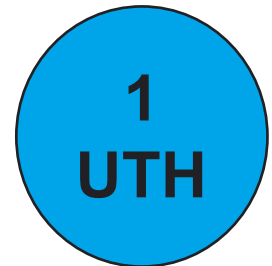
**Mars 2006** : Installation sur les terres familiales (ancienne ferme plus exploitée).

**Juillet 2007** : Fin des travaux sur l'habitation, déménagement de Sacé (53) à Lécousse.

**2012** : Départ prévu en retraite.

### Main d'oeuvre

---



Jean Yves et quelques coups  
de main ponctuels

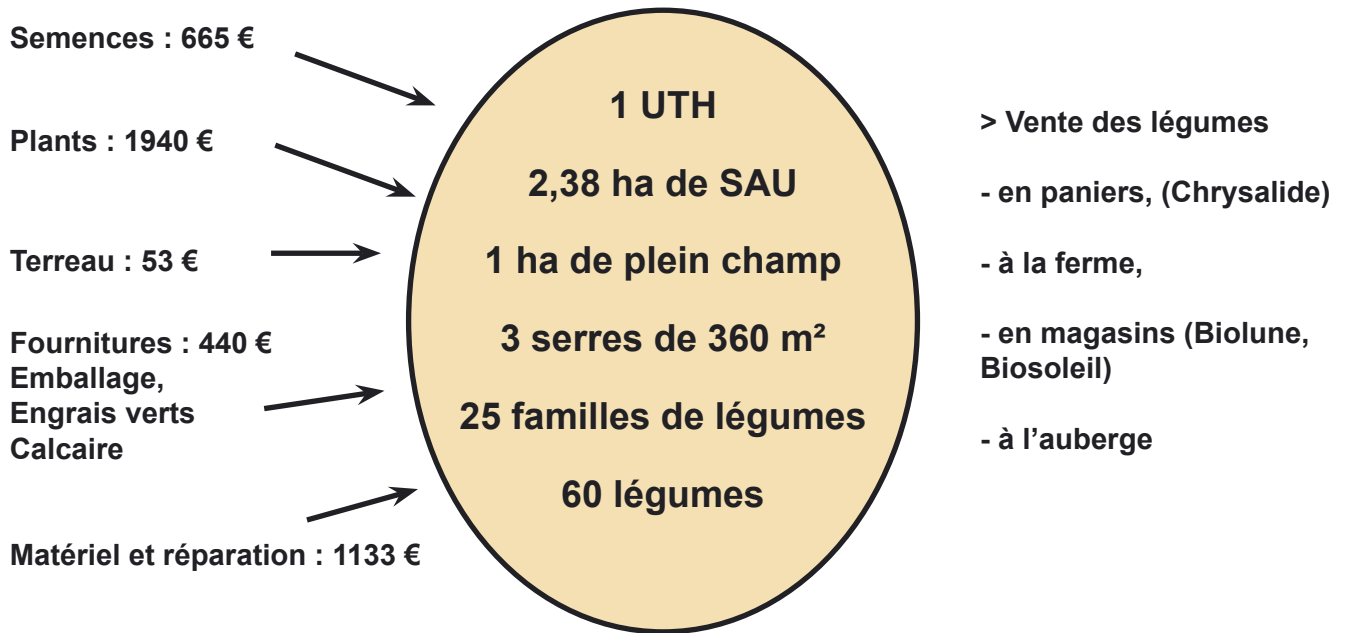
### Le choix de la Bio

---

A la base, j'ai une formation en polyculture élevage faite dans les années 65 - 70. Mais, en sortant de cette formation, je me suis orienté vers l'électronique. J'ai fait l'essentiel de ma carrière dans la même société. En parallèle, avec mon épouse, nous sommes depuis plus de 20 ans dans le réseau des consommateurs bio en Mayenne. Nous avons notamment été dès le départ dans la biocoop de Laval. A partir de 2004, ma société multipliait les plans sociaux. En 2005, j'ai pris la décision de repartir vers le domaine agricole et plus précisément vers le maraîchage .... biologique bien sûr !.



## Le système aujourd'hui



## Le parcellaire



Les 2,38 ha sont constitués de terres sablo limoneuses, fraîches et froides au printemps. La légère pente (3 à 5 %), orientée nord, permet un bon ressuyage des parcelles.

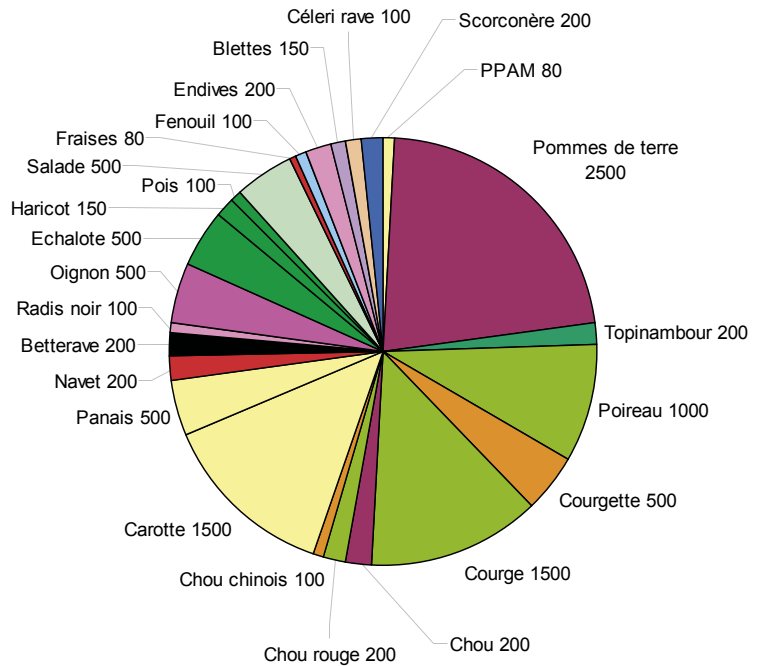
## L'assolement 2008

« Sous les trois tunnels de 360 m<sup>2</sup>, l'assolement est le suivant :

- Tunnel 1 :** Tomates
- Tunnel 2 :** Pommes de terre 25%, poivrons 25%, aubergines 25%, concombres 20%, courgettes 15%
- Tunnel 3 :** Carottes 35%, plant poireaux 15%, Salades 25%, radis, navets, roquette 25%. »



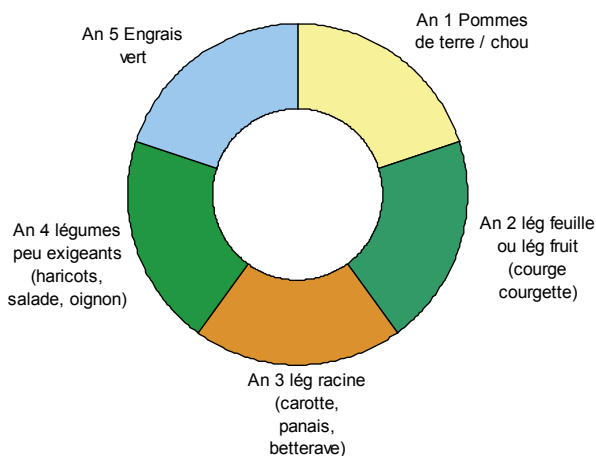
En plein champ



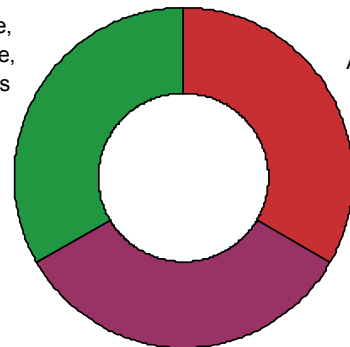
## Les rotations

« J'ai découpé les surfaces en plein champ en 6 parcelles égales. Une parcelle qui reste fixe avec le verger, les petits fruits et les plantes aromatiques pérennes. Et 5 autres parcelles qui suivent la rotation suivante : »

Sous abri,



An 3 Salade, radis, carotte, navet, plants poireau



An 1 Tomates

An 2 Poivron, aubergine, pommes de terre, courgette, concombre

L'objectif est de trouver la bonne succession de légumes qui permet :

- d'alterner les familles de légumes
- d'alterner les exigences entre les légumes : du plus exigeant après les engrais verts aux moins exigeants



## Vie des sols et fertilisation

Les terres, restées en herbe pendant de longues années étaient déjà riches en humus à mon installation. Sur les deux premières années, je n'ai apporté que du carbonate et de la potasse. Depuis 2008, j'apporte un mélange de fumier de bovins bio et de déchets de fanes et de légumes compostés.

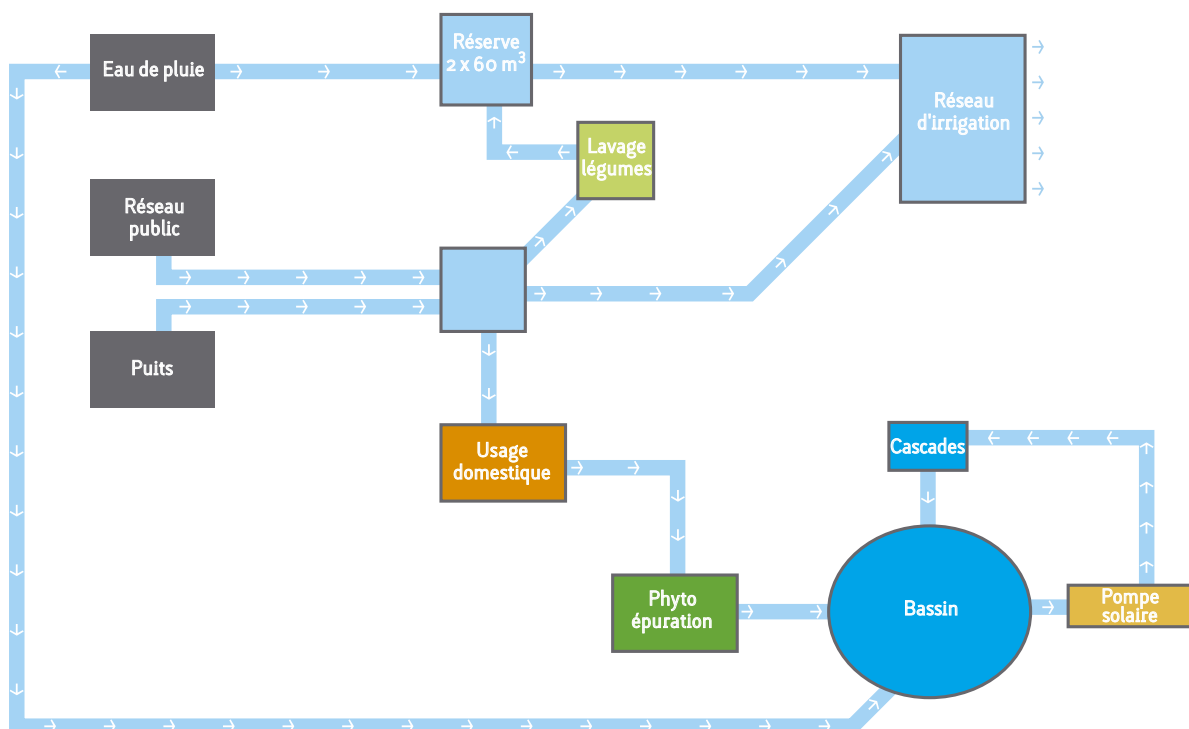
D'autre part, j'achète le terreau pour la réalisation de mes plants.



## Gestion de l'eau

La ressource en eau est limitée sur le site : l'ancien puit (15 m) est toujours utilisé mais il a un faible débit. A mon installation, j'ai décidé de ne pas réaliser de forage donc nous avons mis en place tout un système pour récupérer et limiter l'utilisation d'eau :

- L'eau de pluie et de ruissellement est récupérée dans une réserve de 60 m<sup>3</sup>
- L'arrosage des serres est prioritaire, j'ai installé un système de goutte à goutte pour limiter la consommation.
- Le plein champ n'est normalement pas arrosé.





## Gestion des ravageurs et des maladies

Bien raisonner ses rotations et limiter la fumure fraîche sont les deux facteurs principaux qui limitent les maladies sur la ferme. J'utilise différentes techniques de lutte plus ciblée pour limiter les problèmes :

- un filet anti insecte contre la mouche de la carotte et du navet
- du Bacillus Thurengensis contre les chenilles (piéride)
- du savon noir et du purin d'ortie contre les pucerons
- de la lutte biologique contre l'araignée tisserante du concombre
- du lait dilué pour ralentir les problèmes de tâches sur les tomates
- du ferramol contre les limaces
- et de la bouille bordelaise et du soufre de manière très ponctuelle.

## Gestion des adventices



« On peut vite consacrer beaucoup de temps au désherbage sur la ferme surtout les années humides. Pour ma part, cela doit représenter 25 à 30 % de mon temps de travail pourtant, j'ai essayé de m'organiser :

- En mécanisant et en utilisant les outils à dents, la bineuse, la herse étrille et le motoculteur.
- En standardisant les modes de cultures (toujours le même écartement) semis tous les 75 cm
  - En utilisant le désherbeur thermique attelé qui permet de passer sur les carottes et panais en pré levée, mais également sur les betteraves, endives, blettes et scorconères

**Mais, malheureusement, il reste toujours du désherbage manuel ... »**

## Production de plants

Environ 50 % des plants sont faits. Je réalise ainsi :

- 100 % des plants de poireau
- 100 % des plants de courges
- 90 % des plants de tomates
- 20 % des plants de salades
- 30 % des plants de choux

Je privilégie les plants les moins techniques et les moins exigeants. Ceci me permet de faire quelques économies et d'avoir un choix variétal plus large (tomates et courges).

Par contre pour des raisons de planification, de technicité ou d'exigences, certains plants sont achetés. C'est le cas :

- des plants céleri
- des plants de poivrons et d'aubergine
- des plants de concombre
- de 80 % des plants de salades



## Conservation des légumes

Différents lieux de stockage sont présents sur la ferme :

- En silos recouverts de paille sous un tunnel pour lutter contre le gel pour les betteraves, céleri, carotte, navet et radis noir.
- Dans l'ancienne écurie pour les courges l'hiver et les tomates l'été
- Dans une cave au frais pour les pommes de terre.

**Et le plus simple, un stockage au champ (en terre) pour les légumes les plus résistants (panais, salsifis, choux)**

## Matériels et bâtiments

Suite à mon licenciement, l'objectif était d'investir avec la prime sans se remettre des emprunts sur le dos. A 55 ans, travailler pour rembourser des banques ne m'intéressait pas et je ne voulais prendre aucun risque au démarrage. J'ai donc priorisé mes achats de matériel pour n'acheter que de l'occasion :

<b>Tracteur</b>	<b>3 700 €</b>
<b>Benne 3 points</b>	<b>500 €</b>
<b>Gyro-broyeur</b>	<b>1500 €</b>
<b>Cultivateur + butoir</b>	<b>250 €</b>
<b>Remorque</b>	<b>1 000 €</b>
<b>Semoir maraîcher</b>	<b>350 €</b>
<b>Désherbeur Thermique</b>	<b>300 €</b>
<b>Serres + irrigation</b>	<b>6 000 €</b>
<b>Véhicule Utilitaire</b>	<b>5 000 €</b>
<b>Divers</b>	<b>1 400 €</b>

Soit pour un peu plus de 20 000 €, auxquels il faut rajouter le hangar, les clôtures, l'aménagement du local de vente soit **30.000 € en tout.**

Ce qui est peu au regard des 50.000 € moyens nécessaires pour se lancer en maraîchage bio

En parallèle, j'emprunte une bineuse et un vibroculteur à un voisin en bio. J'ai également fait appel à l'ETA du secteur pour passer la herse rotative.

## Commercialisation

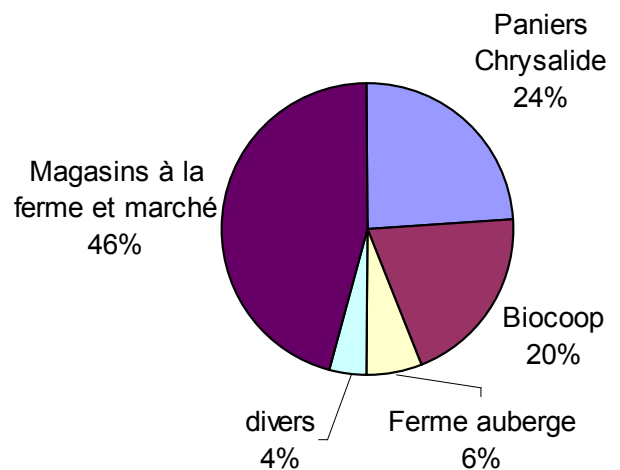
J'ai aménagé un petit local de vente sur la ferme dans l'ancienne stabule. J'y vends mes légumes et quelques autres produits du voisinage tous les samedis.

Outre la vente sur la ferme, je vends mes légumes :

- A 2 magasins biocoop : Biolune et Biosoleil
- A une ferme auberge locale
- Sur un magasin et un marché à la ferme « Boutons d'or »
- En paniers individualisé via la Chrysalide.

En 2009, j'ai arrêté de livrer le magasin Biosoleil pour me consacrer davantage à la vente en direct de mes légumes. La livraison a été remplacée par le marché estival de Fougères

Pour 2008, mes ventes se répartissaient de la manière suivante :



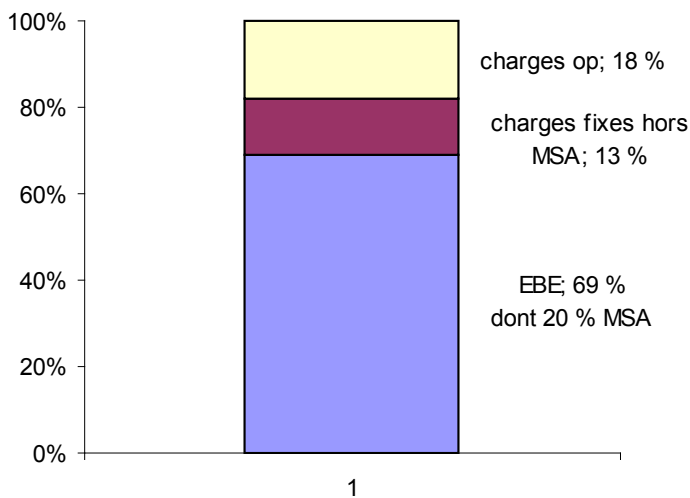
## Efficacité économique globale de la ferme

Taux d'endettement global : aucun emprunt en cours

**Chiffre d'affaire 2008 : 17.500 €**

Après les deux années de lancement, la troisième année (2008) devait être l'année de croisière, mais malheureusement c'était sans compter sur la météo capricieuse.

Pour 100€ de produit :



L'excédent brut d'exploitation (EBE) c'est ce qui nous reste pour rembourser les emprunts, payer les cotisations sociales et faire vivre nos familles.

## Impact sur l'environnement

- 🌱 Zéro pesticide
- 🌱 Aucun sol nu l'hiver.
- 🌱 Une fertilisation adaptée aux besoins du sol et des cultures
- 🌱 Plantation de haies
- 🌱 Mise en place d'une mini mare alimentée par le réseau d'assainissement planté
- 🌱 Une diversité végétale importante (espèces cultivées, haies variées, bandes enherbées et engrais verts) pour tenter de créer un écosystème équilibré.

## Temps de travail

Je travaille 6 jours sur 7. L'activité maraîchère est très gourmande en temps et on ne va jamais aussi vite qu'on le souhaite, surtout à mon âge !

Globalement, le temps de travail se répartit de la manière suivante :

