Retour sur les dernières journées filière bio

• Journée bovins lait au Gaec de Loran à Saint-Maur le 27 juillet

Cette journée s'est déroulée chez la famille Nedelec à Saint-Maur avec l'intervention des représentants du groupement de producteurs Biolait et des services techniques des Chambres d'Agriculture du Gers et des Hautes-Pyrénées.

En production laitière, le développement de la filière bio est une réalité régionale. En 2016 et 2017, la coopérative SODIAAL avait déjà présenté sa stratégie dans ce domaine et la journée du 27 juillet dernier était donc l'occasion pour *Biolait* de décrire à son tour son offre. Groupement créé en 1994 par des producteurs du Morbihan et de Loire Atlantique, il est aujourd'hui présent sur l'ensemble du territoire national.

La description de cette filière a été complétée de données technico – économiques issues des exploitations laitières en agriculture biologique suivies en contrôle laitier dans le cadre du réseau *Optilait*. Caroline Nollet, responsable technique du pôle élevage de Bassin Sud, a ainsi rappelé les points de vigilance et les marges de progrès techniques qui rejoignent ceux habituellement mis en avant dans les élevages conventionnels. S'y ajoutent ceux relatifs aux évolutions nécessaires des systèmes fourragers pour renforcer l'autonomie alimentaire des élevages. Les équipes techniques d'Elevage Bassin Sud sont aujourd'hui formées pour accompagner les éleveurs laitiers en agriculture biologique.

Jean Arino, conseiller spécialisé de la Chambre d'agriculture du Gers, a présenté les cahiers des charges tant techniques que règlementaires de la production ainsi que les partenaires départementaux des éleveurs gersois, dans le domaine de l'approvisionnement notamment.

La journée s'est terminée par la visite de l'élevage du Gaec de Loran, un cheptel laitier d'une centaine de Jersiaises en système herbe exclusif avec pâturage tournant.

« Il faut encourager les jeunes à s'installer »

Clément Nedellec élève des vaches laitières en bio sur la propriété familiale de Saint Maur. Et encourage la jeune génération à s'installer.

L'histoire de la famille Nedellec est peu banale. Comme le patronyme ne le cache pas bien longtemps, le grand-père était breton. Il élevait des vaches laitières en région parisienne lorsque l'extension de la capitale eu raison de son exploitation. Une expropriation qui conduisait les Nedellec dans le Gers. A Saint-Maur précisément. « *A son arrivée, mon grand-père s'est lancé dans la culture du maïs et des taurillons* », raconte Clément.

Une aventure poursuivie par son père qui abandonnait les taurillons pour acquérir des vaches charolaises au début des années 90. « *Un élevage qui comptait jusqu'à 70 vêlages par an,* précise Clément, *et qui s'appuyait sur des grandes cultures* ». Jusqu'à ce que la famille Nedellec change de projet. Sous l'impulsion de Clément arrivé sur l'exploitation avec un BTS production animale décroché à Rodez et après un séjour très formateur en Nouvelle Zélande.

« *Je ne connaissais pas le lait produit à l'herbe dans les pâturages. Une saisonnalité de l'activité avec un hiver sans herbe et donc sans lait et une période d'hiver consacré aux vêlages* ». Clément a trouvé un modèle. Il le transpose dans ses coteaux gersois en investissant dans des jersiaises. « *C'est un gros défi,* explique-t-il, *car à terme, il faut impérativement que nos vaches vaêlent, à 80 %, en six semaines, de début mars à avril* ».

Du haut de ses 28 ans, Clément admet ne pas avoir choisi la facilité : « *oui le métier est difficile mais avec l'option retenue, nous décidons de ne pas le subir. Cela signifie que nous pouvons, en période sans traite, prendre des congés en se faisant remplacer plus facilement. Il est important de pouvoir couper, de faire autre chose.* »

D'un point de vue économique, le jeune éleveur précise que les investissements « *ont concerné le troupeau, la salle de traite mais pas un bâtiment important comme c'est le cas dans les exploitations plus traditionnelles. Chez nous les vaches vivent tout le temps dehors et n'entrent dans la salle de traite qu'une fois par jour*».

« Nos coteaux pourraient ressembler à ceux de l'Aveyron »

Et le bio dans la démarche de Clément ? « *Nous n'étions pas forcément partis sur le bio,* précise-t-il.

Dans les années 2000 mes parents s'étaient lancés dans le semi-direct. » Le déclencheur ? « *Un premier contact avec Biolait. Une organisation de producteurs par les producteurs, pour les producteurs. Ce qui nous a plus, poursuit-il, c'est l'état d'esprit. Une organisation gérée par des agriculteurs avec l'ambition que l'on vive le mieux possible du lait.* »

Fin juillet, Clément et la Chambre d'agriculture du Gers organisaient sur son exploitation de Saint Maur une rencontre avec des responsables de Biolait à laquelle participaient près de 40 éleveurs venus du Gers mais aussi des départements voisins. « *L'occasion pour eux de découvrir, comme ce fut le cas pour moi, cette organisation nationale* », glisse le Gersois.

Au-delà de sa démarche d'ouverture aux autres et de partage avec ses confrères, Clément Nedellec défend aussi la profession d'éleveurs, et particulièrement de « laitier ». « *Il faut encourager les jeunes à se lancer dans cette voie. J'y crois et suis persuadé qu'il existe un bel avenir. D'ailleurs, dans nos coteaux où il est très difficile de produire des céréales, l'élevage est parfaitement indiqué. Comme en Aveyron, nous pouvons accueillir ici tous les types d'élevage possibles* », pointe l'éleveur.

• Journée filière sur le maïs pop-corn et le chia

Le 18 juillet, la Chambre d'agriculture du Gers a organisé, à Saint Jean Poutge chez Guy ANDRIEU le matin et à Augnax chez M. SANGALLI l'après-midi, une journée sur les cultures innovantes en agriculture biologique : le maïs pop-corn le matin avec Nataïs et le chia l'après-midi avec Qualisol.

Le maïs pop-corn AB se développe de plus en plus grâce à une forte demande des consommateurs, aujourd'hui Nataïs détient 280 ha de surface soit 32 producteurs. Ils souhaiteraient doubler la surface produite en AB pour 2018. Ils travaillent sous forme de contrat, où l'entreprise s'engage sur un accompagnement technique et un prix selon la qualité et le producteur s'engage à leur livrer toute la production ainsi qu'à assurer un suivi de la culture assez strict. Les contrats sont disponibles à partir de mi-octobre.

L'après-midi, le chia était présenté par Qualisol. La plante est une amarante à fleurs bleues, de la famille des sauges, qui produits de petites graines que l'on consomme comme un « alicament », c'est à dire un complément alimentaire.

Qualisol a commencé en 2017 la production sur 30 ha avec quelques adhérents. La coopérative prévoit de développer la culture pour satisfaire les marchés locaux.

Prochaine réunion filière sur les cultures estivales de diversification le 12 septembre à Mouchan de 9 h à 17 h

Découverte de nouvelles cultures : légumes de conserve (haricot vert, maïs doux et tomates), et maïs semence.

La journée se déroulera en deux temps : présentation en salle des contraintes, opportunités et itinéraires techniques de ces cultures avec les opérateurs gersois des filières puis visite de parcelles.

Rendez-vous à partir de 9 heures à la salle des fêtes de Mouchan.

Renseignements et contact : Chambre d'Agriculture du Gers - Pôle agronomie - productions végétales, Emilie Boué / Marie Moro / Jean Arino - Tél. 05.62.61.77.13 - ca32_stechnique@gers.chambagri.fr - www.gers.chambre-agriculture.fr