

LA RENCONTRE EN FERME CHEZ GILLES DE MOFFARTS

Latour-Saint-Marc : 7 juillet 2021

Gilles a repris la ferme familiale en 1998 et durant une décennie il a pratiqué les méthodes de culture conventionnelle transmises par ses parents. Il cultivait à cette époque de la betterave, chicorée, froment et escourgeon. Un jour, un agriculteur et administrateur d'une coopérative de production, emballage et vente de carottes a toqué à sa porte. Son intention était de le convaincre à produire ne fut-ce que quelques ares pour augmenter les matières premières de sa coopérative. En 2008, Gilles a accepté de relever le pari de cultiver des carottes sur une petite parcelle. Non sans inquiétudes au départ : la maîtrise des menaces en bio était une grande inconnue pour l'agriculteur. Aujourd'hui, fort de ses 15 ans d'expérience en production bio de légumes, il est fier de n'utiliser aucune goutte de pesticide chimique de synthèse sur la moitié de la surface de son exploitation. Déterminé, l'agriculteur convertit chaque année une nouvelle parcelle. Son objectif est d'atteindre les 100% de surface convertie au bio, et selon lui le temps qu'il mettra pour y arriver dépendra de l'évolution de la demande du consommateur.



CÉRÉALES ET LÉGUMES BIO DEPUIS 2008

Aujourd'hui, la moitié de la surface de cultures bio est dédiée aux céréales (épeautre, orge, triticale) et l'autre moitié accueille des légumes (pommes de terre, oignons rouges et jaunes, échalotes, basilic, carottes, petits pois et haricots). La majorité de la production est vendue à des ateliers de transformation ou de congélation, mais Gilles tient également à cœur de vendre un maximum en circuit court. En 2013, il a ouvert un petit magasin à la ferme pour vendre ses légumes en direct. Cette année le magasin a été remis à Paysans Artisans, une coopérative namuroise à finalité sociale qui œuvre pour la commercialisation de produits alimentaires artisanaux et locaux.

COUVRIR LE SOL DE MANIÈRE PERMANENTE

Gilles insiste sur l'importance de toujours **couvrir le sol** pour nourrir les microorganismes **tout au long de l'année**. Après les moissons (fin août-début septembre), il sème généralement un semis d'**engrais vert diversifié** composé de phacélie, vesse, radis fourrager, avoine et trèfle. Il enfouit le mélange dans le sol en décembre, ce qui permet d'entretenir la fertilité du sol. Cette méthode enrichit les sols de manière durable, comparativement aux engrais chimiques dont l'azote est directement absorbé par les plantes.

Les couverts de luzerne permettent également de nettoyer et structurer le sol avant d'implanter des cultures. Une mise en luzerne pendant 2 ans a permis à Gilles d'éliminer tous les chardons et laitrons d'une parcelle.

L'IMPORTANCE DES PRAIRIES TEMPORAIRES DANS LA ROTATION

Les **prairies temporaires** sont essentielles **dans la rotation** pour maîtriser les adventices en amont et améliorer la couche d'humus du sol. Gilles suggère d'intégrer la prairie temporaire même si l'exploitation ne comporte pas d'activité d'élevage. En effet, le foin peut être revendu à un éleveur, le broyat peut être laissé sur place et améliorer ainsi la composition du sol ou encore être exporté dans d'autres cultures comme engrais.

Gilles insiste également sur l'importance **d'alterner cultures de printemps et cultures d'hiver** dans la rotation pour casser le cycle des adventices et des maladies.

LES FACTEURS LIMITANTS DE LA PRODUCTION BIO SELON GILLES

À côté de la demande encore insuffisante de la part du consommateur, **un des facteurs limitants** du bio pour lui est **l'accès au fumier**. L'élevage ne faisant pas partie de son modèle de ferme, il doit se fournir en fumier de poulet bio (fiente mélangée à de la paille) dans des poulaillers bio. **L'analyse du fumier est cruciale** avant de l'incorporer dans sa terre : en fonction de la nature du fumier (fumier sur paille, sur copeaux, etc.), les taux de matière organique, d'azote et de phosphore sont différents, ainsi que la vitesse de minéralisation de l'azote organique présent dans le mélange.

CULTURE DE LA POMME DE TERRE

LE MAÎTRE MOT EN BIO EST LA PRÉVENTION !

Pour prévenir les maladies, Gilles cultive une **variété résistante au mildiou** : la variété Allians, une variété mi-hâtive à chair ferme pour le marché du frais. L'Allians représente pour l'agriculteur un bon compromis entre résistance, rendement et qualité gustative. L'utilisation de variétés robustes de pommes de terre lui permet de **réduire drastiquement l'utilisation de cuivre** sous forme de bouillie bordelaise. Le cuivre est le seul traitement agréé en bio contre le mildiou mais son utilisation est limitée car il présente des problèmes de phytotoxicité pour les organismes du sol. Selon Gilles, grâce à l'évolution de la recherche sur les pommes de terre robustes, les producteurs n'auront certainement plus recours au cuivre dans quelques années.

ALTERNATIVES AUX HERBICIDES : UNE SUCCESSION DE PASSAGES À LA HERSE ÉTRILLE, BINEUSE ET BUTTEUSE

La pomme de terre réapparaît **dans la rotation tous les 9 ans**. Dès le mois de mars, **plusieurs faux-semis** sont réalisés suivis de passages fréquents à la **herse étrille** (tous les 10-15 jours) pour éliminer les adventices avant la plantation.

Fin avril, les buttes sont dessinées et les pommes de terre sont plantées. Avant que le plant de pomme de terre ne sorte de terre, **une succession de passages à la herse étrille et à la butteuse** est nécessaire pour supprimer les indésirables. Quand la ligne de plantation est visible, début juillet généralement, c'est au tour de la **butteuse-bineuse** de passer sur la culture : les buttes sont détruites par la bineuse et recrées directement à l'aide de la butteuse qui recharge la butte de terre et la consolide par compression. Si par la suite « l'effet parasol » du feuillage des plants de pomme de terre ne suffit pas à étouffer les adventices, un désherbage manuel est requis.



Culture de la variété Allians. Les buttes ont été redessinées avec une butteuse-bineuse tout au long du mois de mai et juin pour éliminer les adventices. A ce stade, la couverture importante du feuillage concurrence les adventices.

DÉFANAGE ET RÉCOLTE

La récolte a lieu fin septembre généralement, mais certains tubercules peuvent déjà être récoltés début août pour être vendus en primeur. Juste avant l'extraction, un défanage est réalisé à l'aide d'une broyeuse. Oter les fanes permet de faciliter le tri par la suite. Une culture de céréales est ensuite semée sur la parcelle.

CULTURE DE L'OIGNON ET DE L'ÉCHALION

L'HYLANDER, VARIÉTÉ RÉSISTANTE

Gilles cultive la variété Hylander, une **variété résistante au mildiou**. L'oignon nécessite beaucoup d'eau au stade de la bulbaison afin de développer un bulbe au calibre suffisamment gros pour être commercialisé en circuit long. C'est pourquoi Gilles écoule les oignons, échalotes et échalions (surnommés aussi échalotes « cuisse de poulet ») exclusivement en circuit court. Auparavant, il vendait ses alliées à des grossistes mais vu la difficulté certaines années d'atteindre des gros calibres, il n'arrivait pas à tout écouler par ce biais. En circuit court, les clients peuvent être sensibilisés et le critère d'uniformisation des produits détourné.

UNE SUCCESSION DE BINAGES ET DE PASSAGES MANUELS

Les **faux-semis** sont conseillés en culture d'oignons mais ils ne sont pas toujours réalisables. En effet, l'oignon pousse très lentement et doit donc être semé au plus tôt, raccourcissant fortement la fenêtre d'action pour les faux-semis. De plus la période entre le semis et la réalisation des premiers binages est longue, ce qui laisse le temps aux adventices de se développer fortement. Lorsque la ligne de semis est finalement visible, **une succession de binages et de passages à la rasette** est requise. L'oignon ne couvrant pas efficacement le sol, le **désherbage manuel** est fréquent et ce jusqu'au mois de septembre.

PASSAGE AU BRULEUR : LA SOLUTION DE DERNIER RECOURS

En dernier recours, lorsque l'envahissement des adventices devient compliqué à maîtriser et que l'oignon est au stade 1 feuille ou au stade cotylédon, il est possible de passer au bruleur sur les lignes. Le bruleur a pour effet de détruire les cellules de l'entière des adventices et des oignons également. Aucun risque pour la culture en place : l'oignon a la capacité de redémarrer par la suite. Deux inconvénients de la méthode peuvent être mentionnés comme le retard de croissance entraîné chez l'oignon et l'impact environnemental du gaz utilisé. C'est pourquoi l'agriculteur n'utilise le bruleur qu'exceptionnellement dans ses cultures.



Visite des cultures d'échalions. A ce stade, début juillet, un binage et deux passages manuels avaient déjà été réalisés pour nettoyer la culture. Le précédent cultural était une culture d'épeautre suivie d'un semis d'engrais vert en automne.

CULTURE DE LA CAROTTE

Gilles cultive la variété Nerac qui allie qualités gustatives, résistance mécanique (aux chocs lors de la récolte) et bonne conservation. Le producteur vend ses carottes en circuit court via le magasin à la ferme Paysans Artisans.

FAUX-SEMIS ET BUTTES

Des **faux-semis** sont réalisés jusqu'au mois de mai. Des **buttes** sont ensuite créées début mai et après trois semaines, un **passage au bruleur** est réalisé pour éliminer les adventices. Les buttes doivent être assez volumineuses pour éviter la sécheresse due à la chaleur et à l'érosion éolienne par le vent de l'est et du nord. **L'espacement entre les buttes** est également un trait important : plus l'espace inter-buttes est grand, plus le vent circule, et moins grands sont les risques d'humidité et de maladies (une règle également valable en culture de pomme de terre). Les buttes doivent idéalement être constituées de **terre à fine granulométrie** pour permettre aux carottes de descendre profondément. Une terre trop grossière entrainera le développement de carottes fourchues qui ne respectent pas les normes de l'industrie. Un autre avantage des buttes est la **facilitation de la récolte** (par arrachage) car la terre est plus meuble.

La terre est finalement prête à accueillir les semis et lorsque les semences ont levé, un **binage** est réalisé **au niveau des flancs**. En revanche, le binage est impossible **dans la ligne et sur le plateau de la butte** sous peine d'endommager les pousses. Les adventices y sont ôtées **à la main**.

Les carottes sont récoltées en automne et stockées de novembre à début avril dans une chambre de stockage créée sous forme de coopérative avec deux autres agriculteurs à Meux. Gilles y stocke également ses pommes de terre et ses oignons. Les carottes non lavées (la terre garantit une meilleure conservation !) sont conservées dans des pallox. L'air y est réfrigéré à 0.5°C et conservé à une humidité de 98% pour que les tubercules ne se dessèchent et ne ramollissent pas.



La levée des carottes a été irrégulière cette année. Des vents du nord ont entraîné la création d'une croûte à la surface du sol, empêchant les plantules de sortir de terre. Gilles n'atteindra par conséquent pas son objectif de 100 pousses de carottes au mètre. Cette densité relativement importante permet d'éviter que la carotte ne grandisse trop rapidement, qu'elle soit hors calibre et ne satisfasse pas les normes des magasins.

BINER « SOUS LE SOLEIL »

Les fenêtres d'action pour le désherbage ont été extrêmement courtes cette année, l'été ayant été rythmé par de longues périodes de pluie. Biner en conditions trop humides risque de compacter la terre sous les roues de la machine et de charger les lames de terre, rendant le travail très compliqué.

Le jour de la visite, le soleil était au rendez-vous et la bineuse a désherbé les flancs de la butte ainsi que l'inter-butte. Les buttes ayant été partiellement détruites pendant la pratique, une butteuse passera dans 10-15 jours pour les redessiner. Le collet des plants de carottes sera ainsi réenterré, ce qui réduit le risque d'être attaqué par la mouche de la carotte. Le sommet des buttes sera quant à lui désherbé manuellement.

AVANT BINAGE



APRÈS BINAGE



CULTURE DU PETIT POIS

Gilles a testé la culture du petit pois bio pour la première fois en 2008. Il les vend à la coopérative Hesbaye Frost qui les commercialise surgelés. Au plus le pois est tendre au plus il a de la valeur aux yeux des acheteurs.

La parcelle visitée était initialement infestée de chardons et laitérons. L'agriculteur a alors choisi d'y **implanter de la luzerne pendant deux années consécutives**. Depuis lors, plus aucun chardon rencontré sur le terrain! Un résultat attribué à la racine de la luzerne et à son **effet allélopathique** sur les rhizomes de chardons spécifiquement.

DÉSHERBAGE MÉCANIQUE

Le pois résiste bien au passage des machines : **herse étrille** et **bineuse** sont utilisées pour éliminer les adventices présentes.



Patrick Silvestre (Biowallonie) nous fait découvrir les nodosités présentes sur les racines de la légumineuse, qui hébergent des bactéries capables de fixer l'azote atmosphérique au profit de la plante.



Merci à Gilles pour son accueil !
Plus d'infos : www.natpro.be/wasap/

