

LA RENCONTRE EN FERME CHEZ BENJAMIN BIOT

Barsy: 16 juin 2021

Benjamin a un parcours qui sort de l'ordinaire : architecte de formation, il est aujourd'hui agriculteur à mi-temps. L'appel de la terre s'est fait fortement ressentir en 2017, année de l'appel à projets lancé par la Ferme de Froidefontaine. On peut dire qu'il est tombé dans la soupe quand il était petit : à l'affût du moindre tracteur circulant dans le village, Benjamin passait des heures à regarder les agriculteurs travailler aux champs et aidait certains d'entre eux. Aux moissons, il a travaillé comme agriculteur aidant pendant une dizaine d'années dans un modèle de ferme traditionnel et conventionnel, exposé à toutes les contraintes bien connues comme la nécessité de produire des quantités de bonne qualité à prix ridicule. Pas question pour lui de faire partie de ce modèle industriel et l'appel à projet de Froidefontaine représentait pour lui l'occasion rêvée de commencer à induire un changement. Le deal ? La Ferme de Froidefontaine garantit à Benjamin l'accès à la terre sur le long terme sous forme de contrat, ce qui représente une alternative au bail à ferme et lui permet de contourner les limitations associées.

LES CHAMPS DE BARSY : BIO, NON LABOUR ET CIRCUIT COURT

Les Champs de Barsy, c'est 16 hectares exploités pour la culture de légumes et céréales et 20 hectares de prairies naturelles.

Benjamin s'est lancé dans le pari de l'ABC (agriculture bio de conservation) : ses cultures sont entièrement bio et il pratique le non-labour. Toujours optimiste mais non sans difficultés : la maîtrise des adventices est son plus gros challenge, comme l'a particulièrement bien démontré cet été pluvieux. Benjamin reste convaincu que l'ABC a de l'avenir, ce qui l'encourage à évoluer dans ses pratiques malgré les obstacles rencontrés. Selon lui, la clé du succès reposera sur le développement des méthodes de renforcement naturel des plantes, la qualité et la diversification des couverts en intercultures, et in fine l'amélioration de la structure et de la composition de ses sols.

L'idée initiale était de commercialiser les produits en vente directe (sans transformation). Il a débuté avec les pommes de terre qu'il écoule aujourd'hui grâce à un système permettant de démarcher les acteurs locaux : via les maraichers locaux pour la majorité de la production, la coopérative cinacienne Cocoricoop, les restaurants, les particuliers, un CPAS et des communautés d'achat. Il fait le pari de ne pas travailler avec les grossistes habituels. Son leitmotiv : s'adresser aux clients finaux pour conserver sa marge. En céréales, la même logique commerciale est appliquée : après avoir identifié les filières panifiables potentielles, il crée des partenariats avec des moulins à qui ses céréales (épeautre, blé) sont livrés et par la suite transformés. Encore une manière de contourner les grosses structures intermédiaires et de dégager une marge supplémentaire.

Il a commencé doucement mais sûrement, avec pour seul matériel de base une faucheuse et une faneuse (le tracteur est arrivé bien plus tard !). Chaque année, il s'équipe d'avantage et fait confiance à ses essais-erreurs pour avancer.



FAUX-SEMIS, PRAIRIE TEMPORAIRE, COUVERT D'ENGRAIS VERT

Benjamin prévient les adventices grâce à des **faux-semis multiples** avant la plantation. Une telle préparation du sol est indispensable en agriculture bio, et d'autant plus en non-labour sous peine d'être envahi par les adventices.

Il intègre au maximum les **prairies temporaires** dans sa rotation, qui permettent de « nettoyer » le sol et de vider le stock de semences d'adventices présents dans le sol. Il préconise une prairie temporaire avec du trèfle pour une gestion optimale des adventices. Sans élevage, la prairie temporaire est cependant moins intéressante financièrement car ces mélanges ne sont pas complètement valorisés. Ainsi sur d'autres terres où il a sorti la prairie de la rotation, il a implanté des **couverts** de phacélie, vesce, moutarde, avoine, tournesol et féverole. Son objectif : chercher les meilleurs couverts, les plus denses et diversifiés possible, tant pour la structuration du sol que pour l'apport en matière organique.

A l'avenir, Benjamin désire faire des essais de bandes de prêle et de tanaïse, ainsi que planter davantage de haies pour favoriser la lutte biologique dans ses cultures. Les haies représenteraient également une barrière naturelle contre le vent et atténueraient l'érosion éolienne et la sécheresse.

CULTURE DE LA POMME DE TERRE

Benjamin cultive principalement la variété Agria comme variété à chair tendre et pour faire des frites/purée. Il a pu observer que l'Agria était plus résistante aux insectes et se conserve très bien. Comme variété à chair ferme, il teste depuis 2 ans la Goldmarie qui possède selon lui beaucoup d'atouts : très gouteuse, tenant bien à la cuisson, et se conservant longtemps.

Pour lutter contre les adventices, Benjamin réalise plusieurs passages successifs au buttoir.

DES VARIÉTÉS RÉSISTANTES CONTRE LE MILDIU

Benjamin a cultivé plusieurs années la variété à chair ferme Vitabella, fortement résistante au mildiou (note de 8.7 sur une échelle de 9 pour le mildiou feuillage). Il testera très probablement la variété Tentation » et Cephora l'année prochaine, suite aux résultats des essais de Biowallonie et du CRA-W.

LUTTE MÉCANIQUE CONTRE LES DORYPHORES

Le doryphore est un insecte dont la larve dévore le feuillage des pommes de terre et dont l'action peut être dévastatrice. Ces trois dernières années, marquées par de longues périodes de sécheresse, ont été favorables au développement du doryphore. L'augmentation progressive des insectes passant l'hiver a représenté une réelle menace pour les cultures cette saison-ci. Les pommes de terre de Benjamin n'ont pas été épargnées, et les doryphores sont arrivés tôt cette année. Il cherche à éviter tout pesticide et teste des alternatives au spinosad, insecticide peu sélectif agréé en bio et utilisé pour combattre les doryphores. Traiter de manière non sélective risque d'éliminer les insectes auxiliaires des cultures, telles que les ennemis naturels des pucerons. Pour préserver les insectes utiles et les abeilles pollinisatrices, Benjamin a expérimenté différentes méthodes mécaniques : passer avec un tracteur à grande vitesse dans les cultures et passer manuellement et régulièrement pour secouer les plants et faire tomber les larves au sol,...Des méthodes moyennement efficaces, très énergivores et potentiellement dommageables pour le feuillage, créant ainsi des portes entrées pour les maladies.



Zoom sur 2 stades du cycle de vie du doryphore : les œufs oranges pondus sur la face inférieure des feuilles se transforment en larve puis en adulte. Les larves et les adultes ont un régime alimentaire essentiellement phyllophage.

UNE PÉRIODE DE RÉCOLTE BIEN CHOISIE

La date de récolte est un compromis à trouver entre la demande des acheteurs et leurs exigences propres (les pâtisseries sont généralement en demande de grenailles, d'autres structures préfèrent les plus gros calibres), la menace des doryphores (au plus tôt arraché, au moins grande est la menace) et le développement des adventices (qui empêcherait un bon arrachage des tubercules). La récolte a lieu durant les mois de septembre-octobre et les conditions météo le jour de la récolte sont également un facteur à prendre en compte pour assurer une bonne conservation. L'idéal est d'arracher les tubercules par temps sec pour éviter le pourrissement de ces derniers lors du stockage. Les pommes de terre sont stockées dans une loge à 6°C et 80% d'humidité. Généralement, 50% de ses pommes de terre sont écoulées entre octobre et décembre ; les tubercules restants quant à eux peuvent être conservés jusqu'au mois de mars.



A cheval de part et d'autres des buttes d'Agria.

CULTURE DE LA CAROTTE

Après une succession de faux-semis, les carottes ont été semées début juin sur des buttes préparées un mois auparavant, ce qui permet de conserver l'humidité dans le sol. Les buttes sont rattachées jusqu'à être plates sur le dessus, ce qui favorise le maintien de l'humidité dans le sol et facilite le passage du semoir de précision.

BRULEUR ET BUTTEUSE CONTRE LES ADVENTICES

Pour contrer les adventices, il y a deux possibilités : passer au bruleur sur le sommet de la butte et à la butteuse-bineuse pour racler les flancs de la butte.

RÉCOLTE

La récolte a lieu entre septembre et jusqu'à décembre en fonction des conditions météo d'une part : s'il ne gèle pas trop, il est parfois intéressant de les laisser dans le sol. L'humidité et la température basse de la terre sont idéales à leur conservation. D'autre part, la période de récolte dépend de la demande : à titre d'exemple, la restauration exige des calibres assez fins et la récolte débute fin septembre pour cette catégorie. Une arracheuse par préhension est utilisée pour récolter les plants de carottes entiers sans les abimer. Ils sont conservés dans des loges réfrigérées à 2°C et à 95% d'humidité relative.

CULTURE DE L'OIGNON

VARIÉTÉ RÉSISTANTE AU MILDIU

La variété cultivée sur les Champs de Barsy est la Highlander : une variété d'oignon jaune, précoce, ferme et ronde. L'oignon forme son bulbe en conditions de jours longs et chauds. Une rotation de 7 ans est appliquée entre deux cultures d'oignons. La précocité de la variété est principalement choisie pour favoriser une récolte en août et profiter du soleil pour démarrer le séchage sur champ des oignons.

Les adventices sont l'ennemi n°1 en cultures d'oignons et la prévention est de mise : un grand nombre de faux-semis est réalisé avant le semis. Quelques jours précédant le semis, fin avril, la future ligne est passée au bruleur thermique suivi d'une bineuse guidée manuellement et d'un désherbage manuel. Après le semis, le temps octroyé au désherbage manuel est très important, avec une fréquence idéale d'une fois par semaine. Ceci est dû au fait que l'oignon n'a pas un feuillage fort couvrant et les adventices profitent de l'espace entre les plants pour se développer. En 2021, Benjamin a malheureusement raté sa culture d'oignons en raison des conditions climatiques et de la difficulté de réussir le désherbage. La récolte a lieu fin août-début septembre à l'aide d'une machine secoueuse, qui déterre les oignons et les pose sur le sol où ils sécheront quelques jours. Par la suite, les oignons sont stockés dans des pallox à 25-30°C, température idéale pour assurer le rétrécissement et la fermeture du collet et éviter ainsi une potentielle ouverture aux maladies et champignons lors de la phase de conservation. Ils sont conservés dans des loges réfrigérées à 6°C et à 70 % d'humidité relative.



La culture d'oignons de Benjamin peu de temps après la levée. Le passage au bruleur quelques semaines auparavant a permis d'éradiquer une grande partie des adventices, mais certaines semences ont déjà repris depuis lors!



Les pommes de terre conditionnées en filets pour la vente aux coopératives. Le futur lieu de conditionnement est en cours de construction dans le hangar des Champs de Barsy, à côté des 3 loges de stockage pour les carottes, pommes de terre et oignons. Chaque loge est isolée des autres pour garantir le maintien des conditions d'humidité et de température propres à chaque légume.



En route vers les parcelles de cultures entre les haies buissonnantes. La visite a réuni des consommateurs curieux de comprendre ce qu'il se cache derrière la production de légumes bio, des producteurs amateurs et professionnels avides de bons conseils, des conseillers agricoles et des experts. Des acteurs à tous les niveaux de la filière, ce qui a rendu les partages extrêmement riches !