

FERMOSCOPIE
réalisée par
le Gabor

La famille EARL de la Bourgogne De Rochefort

Ferme céréalière diversifiée en légumes
de plein champ.



Situation de la ferme dans son environnement



↳ le site principal à Coinces

Dans les années 90, la famille De Rochefort a modifié ses habitudes alimentaires en faveur d'aliments complets pour une question de diététique et de santé.

Ce type d'aliment n'étant alors disponible qu'en magasin bio, les De Rochefort sont ainsi devenus peu à peu consommateurs d'aliments biologiques et en sont venus ensuite à s'intéresser à l'agriculture biologique elle-même.

C'est ainsi que Jacques et Tèrese De Rochefort ont décidé en 2001 de convertir le site principal de production de l'exploitation, afin de produire à leur tour des aliments biologiques de qualité pour un marché en devenir.



↳ fabrication de la farine

Cette conversion s'est faite rapidement, en 2 ans, avec le soutien des aides à la conversion.

La diversification vers les légumes a démarré en 2007 avec de la betterave rouge pour évoluer ensuite rapidement vers d'autres cultures afin de répondre à la demande du marché mais aussi par intérêt technique et la découverte de nouvelles cultures.

En parallèle de cette diversification, le fils, Yves, a développé la commercialisation de farine panifiable et de légumes biologiques, vers les circuits spécialisés de la région Centre et de l'Île de France. Il a ainsi créé en 2011 la société Savoir Vivre, en prolongement de l'activité agricole de l'EARL de la Bourgogne.

Le site principal de 75 ha est situé à Coinces, en Beauce, converti en 2001/2002, produit des grandes cultures et des légumes de plein champ.

Présentation de la ferme

- **SAU de 75 ha en Beauce**, avec 2/3 en céréales et 1/3 en légumes en 2012
- **Sols limono-argilo-sableux** globalement homogènes sur le site de Beauce
- **Parcellaire regroupé et irrigué en Beauce** (investissement dans une rampe en 2012)
- **2,5 UTH pour la production** avec une part importante des travaux réalisés par un entrepreneur.
- A cela s'ajoute près de **3 UTH pour la transformation et la commercialisation** des produits par Savoir Vivre.

Historique



➤ culture du potimarron



➤ culture de l'oignon

1990 : changement d'alimentation, recherche d'aliments complets, découverte de magasins spécialisés bio du réseau Biocoop puis de l'agriculture biologique.

2001/2002 : conversion des terres, luzerne et grandes cultures

2007 : introduction de la betterave rouge

2008 : introduction de la pomme de terre et de l'oignon. Début de la production et vente de farine par Yves, alors salarié de l'exploitation. Développement d'un partenariat avec un ESAT pour le conditionnement de la farine. Essais de fabrication de pain.

2009 et 2010 : culture de 4 nouvelles variétés de pomme de terre. Installation d'Yves sur l'exploitation.

2011 : essai de nouvelles cultures, haricots secs, quinoa et petit

épeautre, avec objectif à terme d'en proposer la culture à des producteurs bio locaux. Diversification de la gamme des produits vendus par Yves et création de Savoir Vivre, support de cette activité. Développement de partenariats avec des producteurs bio de l'Eure-et-Loir et du Loiret pour la production des légumes et céréales, ainsi que de l'entreprise BCO pour le conditionnement et stockage des légumes.

2012 : essai de nouvelles cultures blé dur et potimarron.

- La dynamique économique de l'exploitation a favorisé l'abandon de la luzerne depuis 2006.
- L'assolement actuel du site de production principal est d'environ 1/3 de légumes, 1/3 de blé et 1/3 de petit épeautre.

Atouts / Contraintes

Le passage en bio de l'exploitation et développement de la culture de légumes s'est fait rapidement, avec une part importante d'expérimentation et d'écueils techniques voire économiques sur certaines années et cultures, par comparaison au conventionnel. En revanche, cet itinéraire a permis à l'exploitation :

- d'acquérir d'importantes références techniques,
- d'échanger techniquement avec d'autres producteurs bio de la région Centre, notamment d'Eure-et-Loir,
- de favoriser l'installation agricole de son fils,
- d'appuyer ce dernier dans son projet de commercialisation de produits biologiques, avec la farine comme produit de base.

Par ailleurs, l'exploitation dispose d'un environnement agricole et géographique favorable à la conduite de ses projets.

Elle dispose d'un parcellaire groupé et irrigable, avec des terres de Beauce à

bon potentiel pour une production de céréales et légumes de qualité. De part l'activité agricole céréalière et légumière locale dynamique, elle a également accès :

- aux services d'un entrepreneur techniquement et matériellement performant,
- aux services d'une coopérative locale pour le conditionnement et le stockage des légumes.

Enfin, pour la commercialisation, un atout important est aussi sa proximité géographique :

- avec des opérateurs aval demandeurs en légumes biologiques pour la filière longue,
- avec des producteurs bio locaux également producteurs de céréales et intéressés par une diversification légumière d'un point de vue technique et économique,
- avec l'Île de France et sa clientèle en filière courte de magasins spécialisés et particuliers.



➤ Yves De Rochefort

Main d'œuvre

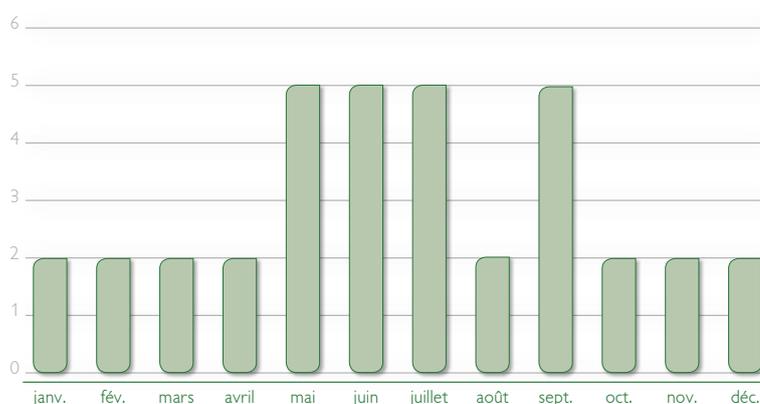
Au total l'activité de production équivaut à 2,5 UTH.

- **Jacques De Rochefort** : 0,5 UTH pour la gestion globale de l'exploitation, assolement, choix techniques, planification des travaux (*travail à l'extérieur en tant que consultant*).
- **Entrepreneur** : 1 UTH pour l'ensemble des travaux hors plantation et récolte des légumes.
- **Employés saisonniers** : 1 UTH pour le désherbage manuel principalement de mai à juillet, ainsi que septembre.



▷ récolte de pommes de terre

RÉPARTITION DU TRAVAIL SUR L'ANNÉE



Temps indicatifs pour le désherbage manuel des légumes :

- **oignons** : 2 passages pour un équivalent de 150 à 200 heures/ha
- **betterave rouge** : 30 heures/ha en moyenne
- **potatoes** : pas de désherbage manuel nécessaire
- **haricot** : 50 heures/ha



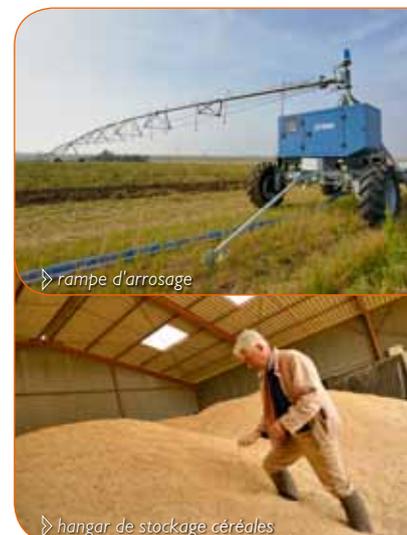
▷ bineuse

Bâtiments et matériels

Du fait du recours à un entrepreneur disposant de matériel performant, l'exploitation n'a que très peu de matériel en propriété : 1 tracteur, 1 bobine, 1 herse étrille acquise en début de conversion et utilisée par l'entrepreneur.

Acquisition en 2012 d'une rampe d'arrosage pour faciliter et mieux maîtriser l'irrigation, notamment celle des légumes.

Hangar de 225 m² pour le stockage du matériel.



▷ rampe d'arrosage



▷ hangar de stockage céréales

Gestion des surfaces et du milieu, système de culture

Le site de Beauce comprend 1/3 de la sole en légumes et 2/3 en blé et épeautre, avec une part importante de blé d'hiver.

Concernant la rotation, la culture des légumes revient sur une même parcelle tous les 6 à 7 ans, contre 3 ans pour les céréales.

Assolement 2012 sur le site céréalier de Coinces



- Blé tendre
- Petit épeautre
- Blé de printemps
- Blé dur
- Quinoa
- Pomme de terre
- Oignon
- Haricot

Surface (ha)

Blé tendre	18,3
Petit épeautre	23,9
Blé de printemps	3,4
Blé dur	1
Quinoa	5,2
Pomme de terre	8
Oignon	6,2
Haricot	6
Total production	72



▷ parcelle de pomme de terre avant récolte

La culture de luzerne a été abandonnée en 2006 pour des cultures :

- plus productives et rentables à court terme,
- permettant de répondre aux débouchés commerciaux de l'EARL,
- maîtrisées techniquement par l'EARL moyennant une phase test.

D'après l'EARL, cette gestion pénalise probablement le rendement des céréales. Elle ne permet pas non plus à l'exploitation d'être autonome au niveau de l'azote. Enfin, cela peut à terme favoriser des problèmes d'enherbement :

- dans les légumes, avec le développement notamment de graminées,
- dans le blé, en raison du choix actuel d'implanter des blés d'hiver sur un sol qui par ailleurs est souvent très tassé après la récolte des légumes et plus difficile à travailler à cette période.

Pour ces raisons, l'EARL envisage à court terme de :

- réintroduire de la luzerne à hauteur de 1/12^e de la sole, avec épandage de la récolte sur des parcelles voisines*,
- faire davantage de semis de blé de printemps,
- voire de simplifier le système actuel concernant les légumes.

L'EARL n'implante quasiment pas de cultures intermédiaires après la moisson afin de permettre le désherbage mécanique des parcelles, notamment en cas de chardons. Des semis sur septembre sont également trop tardifs pour la région.

*: cette technique vise à favoriser l'autonomie azotée de la ferme. A l'instar de l'exploitation de la luzerne pour un débouché de déshydratation, avec récolte par l'usine, cette méthode permettrait à l'exploitant de choisir au mieux la période de fauche de la luzerne pour en optimiser l'effet désherbage et de ne pas détériorer la structure de son sol (engins de récolte industriels très lourds)

Conduite culturale



▷ culture de potimarron



▷ pommes de terre récoltées



▷ haricots en andains avant battage

Mise en place des cultures :

Déroulé chronologique simplifié des travaux :

- **Mai-juin, 40 % temps de travail :**
semis, plantation et désherbage des légumes, derniers apports de matière organique (*mars, avril, mai*).
- **Juillet-août, 25 % temps de travail :**
récolte des céréales et entretien des légumes.
- **Septembre-octobre, 15% temps de travail :**
récolte des légumes.
- **Novembre-Avril, 20% temps de travail :**
travail du sol, semis de céréales et divers autres travaux inhérents à cette période, épandage de matières organiques.

Semences et plants de légumes

Seule la semence de petit épeautre est produite sur la ferme.

- **Pommes de terre :**
variétés Ditta, Bintje, Nicolas, Charlotte, Bleu d'Artois, Mona Lisa, Chérie, Ratte. Fournisseurs : Biomasse, Bio Plant, Desmazières, France Plant.
- **Haricots :**
variétés Stop et Flagrano, ainsi que Pongo pour les semences, de chez Voltz.
- **Oignons :**
4 variétés fournies par la Ferme de la Motte.
- **Betterave rouge, cultivée jusqu'en 2011 :**
Variété Kestrel de chez Sakata

Fertilisation et amendement

L'exploitation utilise toute source de matière organique à l'exception des farines animales.

Un apport de compost de déchets verts a été réalisé au cours des 7 premières années de la conversion, en plus de la culture de luzerne conduite 6 ans. Cet apport avait pour objectif d'apporter un fond de matière organique stable au sol.

Actuellement l'EARL fertilise toutes les cultures avec :

- **du compost enrichi** en fiente de poule achetée auprès d'Agralys Bio
- **de la fiente de poule** achetée auprès d'Agralys Bio
- **de la vinasse de betterave** achetée auprès de la coopérative de Toury ;

A hauteur de :

- **60 unités** équivalentes d'azote pour les céréales (*questionnement sur l'intérêt économique de cet apport actuellement*)
- **50 à 60 unités** sur les oignons et haricots
- **100 unités** sur le quinoa
- **120 unités** sur les pommes de terre et betteraves

FERMOSCOPIE
réalisée par
le Gabor

Earl de la **Bourgognerie**

Récolte, stockage et conditionnement

- **EARL :**
stockage des
céréales chez un
voisin céréalier bio
situé à 10 km.
- **Savoir Vivre :**
stockage et
conditionnement
de légumes à
la coopérative
Beauce Champagne
Oignon.
Transformation
de la farine
à l'ESAT du Château
d'Auvilliers à
Artenay.



▷ stockage des céréales



▷ culture de potimarron

Commercialisation

Répartition du chiffre d'affaires de l'exploitation :

- **Céréales : 30 %**
- **Légumes : 70 %**

Répartition du chiffre d'affaires des légumes en fonction des débouchés :

- **Savoir Vivre : 40 %**
- **Contrats de légumes avec Pomme Alliance,
la Ferme de la Motte, Allaire, Frasem : 60 %**



▷ conditionnement de farine de Petit Epeautre



▷ conditionnement de farine Bise

FERMOSCOPIE
réalisée par
le Gabor

Earl de la **Bourgognerie**

Résultats obtenus en 2011

EBE de 73 k€, dont 30 k€ de production, avant séparation des 2 activités de production et commercialisation en 2011. Cet EBE prend en compte un raté sur la culture d'oignons en 2011, avec un manque à gagner de 40 k€ par comparaison à une année moyenne.

Chiffre d'affaires total en 2011 de 232 k€, primes PAC comprises. La part des légumes dans ce chiffre d'affaires est de 65% (en moyenne 70%).

	Haricot	Pomme de terre	Oignon	Betterave rouge
Rendement	15 q	25 à 30 t	25 à 30 t	35 t (objectif 40 à 45 t)
Prix départ ferme	2,5 €/kg	380 €/t	350 €/t	190 €/t

La trésorerie est un point important de la production de légumes. Une des raisons est le paiement différé de la production récoltée et stockée. Ainsi, les derniers paiements sont encaissés en avril.



de l'oignon rouge

Les projets de l'exploitation

L'EARL projette d'augmenter sensiblement la surface dédiée aux légumes, en testant de nouvelles espèces. Il en est de même pour les céréales, afin de diversifier l'offre actuelle.

FERMOSCOPIE
réalisée par
le Gabor

Earl de la **Bourgognerie**



Ressources



Rédaction : Cécile Belin, Gabor

Relecture : Luc Bonnot, Chambre d'Agriculture du Loiret -
Cécile Perret, Eric Béliard, Bio Centre

Création & réalisation graphique :
Nathalie Fernandes/creation@nathaliefernandes.com

Crédits photos : Commission européenne, photothèque ITAB,
photothèque ADIB, photothèque Bio Centre.

Cette fiche a été élaborée dans le cadre du projet CAS DAR n°9016, coordonné par Bio Centre, "Accompagnement du développement et de la structuration de la filière légumes de plein champ en zones céréalières biologiques".

www.lpcbio.org



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Avec la contribution financière du
compte d'affectation spéciale
« Développement agricole et rural »