L'écho du Cedapa

EN BREF / LECTURES, JOURNÉES TECHNIQUES, MILK BAR (P. 2 ET 3)

DESHERBAGE DU MAIS / LA STRATÉGIE MÉCANIQUE (P. 7 ET 8)

N° 94 - MARS - AVRIL 2011 - 4 €

Valorisation du lait herbager (pages 4 à 6)

DPU* : Au bout de la lutte, la victoire !

Il aura fallu pas moins de 5 ans de lutte pour que justice soit faite. Les dernières revalorisations DPU sont arrivées en début d'année sur les comptes des paysans engagés en contrats environnementaux pendant la période de référence 2000-2001-2002. Notons que l'argent est arrivé d'une drôle de façon : sec sur le compte, genre pas de bon cœur, genre « *le voilà votre nonosse* » et on fait durer le plaisir en le distribuant en quatre fois.
Mais passons, passons, là n'est pas l'essentiel !

L'essentiel est l'exemplarité de la lutte : tenace, durable, solidaire et multiforme. Face à l'administration cloisonnée entre ceux qui au niveau national décident, puis se contredisent, puis redécident, et ceux qui au niveau départemental essayent d'appliquer voire d'interpréter avec plus ou moins de bonne et mauvaise foi ce qui est décidé, puis ''dédécidé'' et enfin ceux qui payent et ont des problèmes d'ordinateur pendant plus d'un an, il a fallu pour gagner :

- **6 mois de jeûne tournant sous les Halles (tous les vendredi et samedi d'octobre 2006 à avril 2007 en coordination entre la Confédération paysanne, le Cedapa et le Gab*, avec des temps forts : le week end avec les associations citoyennes venues sacrifier un week-end pour jeûner avec nous, le week-end femmes, la soirée avec Jean-Claude Pierre, la soirée festive avec Pierre-Yves Evain et Siam. Des temps difficiles avec le froid, le surcroît de travail au retour du jeûne, les bagarres nocturnes sous les Halles.**

Réseau Agriculture Durable
CEDAPA

L'INFORMATION TECHNIQUE POUR GAGNER EN AUTONOMIE

Il faut souligner l'important soutien de la population qui mettait du baume au cœur pour supporter les temps durs .

- **du lobbying politique avec les déplacements à Paris, à la DDA* devenue DDTM* et les rencontres d'élus ou de personnes influentes que chacun ou chacune pouvait connaître et convaincre de l'injustice qu'il fallait réparer.**
- **Des recours juridiques au Conseil d'Etat par la Confédération Paysanne et le Cedapa (procès gagné en 2009) au tribunal administratif de Rennes (procès gagné début 2010)**

C'est donc la combinaison dans la durée de trois types d'action militante, politique et juridique qui a mené à la victoire. Pour entreprendre une action aussi importante, la mobilisation de nos forces complémentaires et l'appui sans faille des associations ont été capitales. Au-delà de la satisfaction des paysans recalculés, le combat a probablement accéléré la prise en compte des systèmes herbagers avec l'arrivée des DPU Herbe en 2010.
Même si tout n'est pas réglé pour les éleveurs herbagers, loin s'en faut, il y a tout lieu de se féliciter de cette histoire collective et de le fêter comme il se doit.

*DPU :Droit à prime unique
*Gab :Groupement des agriculteurs biologiques
*DDA :Direction Départementale de l'Agriculture.
*DDTM :Direction Départementale des Territoires et de la Mer

Suzanne Dufour, Hillion

On fait la fête

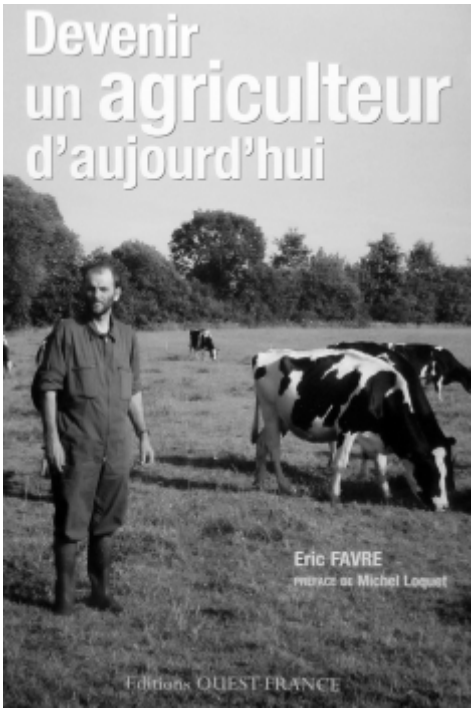
La date n'est pas définitivement calée (courant juin, un vendredi soir). Le lieu en cours de négociation, sachez seulement que l'objectif serait d'occuper pour un soir un haut lieu symbolique de l'action. Les musiciens affûtent leurs binious, les danseurs leurs guibolles. L'occasion de se retrouver et surtout de remercier tous ceux qui ont contribué à cette réussite : associations, élus, simples citoyens....

> conseils de lecture

Pourquoi / comment « Développer le pâturage »

Un nouveau venu dans la série conçu par le réseau agriculture durable : vous trouverez dans ce numéro un 6 volets présentant les systèmes herbagers pâturants économes en intrants, neuf fiches-témoignages d'agriculteurs, deux double-fiches sur les aspects économiques et environnementaux des systèmes herbagers et un planning de pâturage avec sa notice.
Ces fiches abordent l'organisation et la gestion du pâturage au fil des saisons, le choix des espèces et variétés, les semis de prairies, l'entretien des prairies, la maîtrise des rumex et chardons, la valorisation des prairies naturelles, l'engraissement des bovins viande au pâturage.

Vous pouvez télécharger gratuitement la brochure sur le site http://www.agriculture-durable.org/ ou bien la recevoir contre 6 timbres au tarif en vigueur ou 3 euros, en écrivant au Réseau Agriculture Durable | 17, rue du Bas Village CS 37725 | 35577 CESSON-SEVIGNE Cédex | Tél. 02.99.77.39.25



"Devenir un agriculteur d'aujourd'hui", par Eric Favre aux Editions Ouest France

Quinze années après son installation à la "Massiaie" à Blain,en Loire-Atlantique, Eric Favre, éleveur herbager de plein air nous décrit son parcours, son installation et son ressenti du métier durant ces années. Des moments difficiles du début, "*avoir été conseiller agricole ne donne pas ce tour de main, cet héritage que laisse un père animalier à son fils..*" L'apprentissage du métier au quotidien, la traite, les vélages, l'alimentation..., une "*formation sur le tas*". L'intégration au monde paysan du secteur avec ses règles parfois déroutantes pour qui n'est pas du milieu. Il en a bavé, pleuré aussi, avant d'accéder au bonheur quotidien d'exercer ce métier "*d'éleveur de vaches*", tissant un lien sentimental très fort avec ses animaux, "*ce lien à nos vaches, nous le vivons tous, mais peu en parlent...*"
Résolument et volontairement engagé dans un système herbager de plein air, Eric Favre met des mots justes, touchants sur ce qui fait notre quotidien d'éleveur au fil des saisons et des ans. Lui qui se sent "*à la fois dedans et dehors de ce monde agricole*" apporte une réflexion sur les rapports au travail, à la terre, et aussi aux organismes qui nous entourent. Un livre passionnant, un regard décalé et éclairé sur notre métier et ses richesses, que parfois l'on oublie. Vraiment à lire et à offrir à qui s'intéresse au métier, agriculteur ou non.

CHRISTOPHE CARRO, SAINT-GOUÉNO

Le livre est en vente, selon la formule consacrée, dans toutes les bonnes librairies ou maisons de la presse

> formations

Du 18 au 24 mai, 4 journées techniques pour avancer vers l'herbe :
le 18 mai, à Trémargat, chez Kathleen et Achille Talon
le 19 mai, à Quessoy, chez Christelle et Fabrice Charles
le 24 mai, à Saint-Gouéno, chez Christophe Carro
le 20 mai, à Tonquédec, chez Ronan Guernion
(voir le tract joint)

Le 3 mai : rallye herbe à Hillion
chez Jean-Pierre Guernion et au GAEC des Trois Sources
(Contact : François Leray, Cedapa)

D'autres rallyes herbe sont programmés, mais pas encore fixés : renseignez-vous au CEDAPA (02 96 74 75 50)

Le Milk Bar, simple et efficace

Michel Hamon, agriculteur à Saint-Cast, est très enthousiaste de son nouvel achat, le "Milk Bar". Il s'agit d'un seau à tétines d'origine néo-zélandaise, qui grâce à ses caractéristiques, reproduit les conditions de l'allaitement sous la mère :

- **le seau est placé 60-70 cm du sol. Les veaux tètent la tête légèrement levée.**
- **La tétine a un débit très lent : "*ils salivent beaucoup. Ils produisent ainsi du bicarbonate et ne sont jamais en acidose*". Ils boivent donc très lentement. "*Le lait caille bien, ne va pas dans le rumen, et ainsi on réduit le risque de diarrhées alimentaires*"**

Michel Hamon utilise le milk bar dès le premier jour pour donner le colostrum (il existe des bacs à une tétine) : "*le veau a tout de suite le réflexe de téter. Il faut cependant qu'il s'habitue à la tétine.*" Au bout de 2-3 jours, c'est fait, et les veaux sont placés en cases collectives : "*je tolère trois semaines d'écart d'âge entre les veaux*". Les veaux boivent alors dans un bac collectif (2 tétines puis 6). L'abreuvement par ce système réduit aussi les problèmes de succion des veaux. "*Je chauffe le lait préalablement à 40°C avec un chauffe lait. Il vaut mieux que le lait soit bien chaud, car la tétée dure longtemps avec ce système !*" Suivant les préconisations du vendeur, les bacs sont nettoyés une ou deux fois par semaine (lavage alcalin).

Autre avantage relevé par Michel : "*Le milk bar est la solution la plus simple pour donner du lait au pâturage : tu l'installes sur une palette, tu vérifies ta clôture et tu peux partir !*"

Pour 1 bac 6 tétines compter 132 euros et 35 euros pour un bac 1 tétine. Chaque tétine coûte 4,50 euros et est à remplacer tous les 4 mois - En vente par internet ou dans le secteur Est chez Trotel à Plorec-sur-Arguenon.

Sur internet, le site de l'entreprise SAS Leroux de Ploudaniel montre une vidéo de l'équipement en question : http://www.sas-leroux.fr/

> en bref

■ **Rien ne sera fait cette année par rapport à la baisse des prairies permanentes**

Les prairies permanentes (PP) ont en effet reculé en 2010 en France et en particulier dans les Côtes d'Armor de plus en 5% en 2010, ce qui met la France en difficulté par rapport à l'obligation de maintien de la surface de prairies permanentes (par rapport à la référence 2005). Il avait été envisagé de prendre des mesures pour rétablir le ratio, mais rien ne sera fait en 2011. Un courrier sera néanmoins joint aux agriculteurs avec la PAC 2011 pour les avertir de « mesures assorties de sanctions » si la tendance venait à se confirmer. Le Ministère compte sur le fait que les prairies permanentes et PT5 déclarées en prairies temporaires en 2010 seront de nouveau requalifiées en prairies permanentes ou PT5 en 2011. La ratio national des PP reviendrait ainsi à la normale, sans changer la référence individuelle des exploitants qui reste celle de 2010

■ **Les betteraves OGM autorisées aux USA**

Il s'agit de betteraves Roundup Ready, c'est-à-dire tolérantes au désherbant systémique round-up. Les agriculteurs vont pouvoir continuer à cultiver ces betteraves malgré une évaluation encore incomplète de l'impact sur l'environnement de ces OGM. *(La France agricole, 18 février 2011)*

■ **La Suisse mise sur le soja « responsable »**

90% du soja importé en Suisse sera en 2014 issu de cultures « *écologiquement et socialement responsables* », et non OGM. C'est l'engagement qu'ont pris douze fournisseurs suisse de soja. (La France agricole, 18 février 2011)

■ **Le coût des excès d'azote représente plus du double des bénéfices pour l'agriculture européenne.**

Les excès d'azote, essentiellement émis par l'agriculture, coûtent entre 70 et 320 milliards d'euros à l'échelle européenne, soit de 150 à 740 euros par personne et par an, en impacts sur la santé humaine et l'environnement, selon une étude publiée lors d'une conférence internationale à Edimbourg (Ecosse). Plus de 10 millions d'Européens sont exposés à des niveaux d'azote (nitrates) dans l'eau dépassant les seuils réglementaires, avec un risque de cancer accru s'ils la boivent régulièrement. Les nitrates entraînent des phénomènes d'algues vertes et de "zones mortes" le long des côtes bretonnes, en mer du Nord, Adriatique et Baltique. La pollution azotée de l'air due à l'agriculture, à l'industrie et à la circulation contribue aux émissions de particules, qui réduisent l'espérance de vie de plusieurs mois sur une grande partie de l'Europe continentale. Les dépôts d'azote dans les forêts ont entraîné une perte de biodiversité de plus de 10% sur les 2/3 de l'Europe. Les chercheurs préconisent pour l'agriculture un changement des pratiques, mais aussi une réduction de notre consommation de protéines animales : "*80% de l'azote utilisé en agriculture sert en effet à produire de la nourriture pour l'élevage*", note l'étude.

Source AFP.

La valorisation par la vente directe, un aboutissement logique au GAEC du Wern

En 12 ans, Benoît et Isabelle Allain sont passés d'une ferme intensive à une ferme bio, bientôt avec de la transformation. Ils nous racontent le montage et l 'organisation de leur projet, mais aussi le sens qu'ils lui donnent.

BENOIT ET ISABELLE ALLAIN : « PAS QUESTION DE FAIRE UN PRODUIT INDUSTRIEL BIS VERSION FERMIERE »

"*Si tu sors ton projet d'un chapeau, il n'est pas très cohérent*". Pour Benoît et Isabelle Allain, éleveurs laitiers à Ploubezre, la réflexion sur le projet de transformation commence en 2001, "*quand on a acheté notre première Froment du Léon*". Au début, c'est vague, "*mais tu es vigilant à toutes les informations que tu vois là-dessus*". Dès le début aussi, il y a la volonté de se démarquer : pas question de faire du produit industriel bis version fermière, du produit local avec du soja d'Amérique du Sud. L'introduction des Froments du Léon dans le troupeau, le séchage en grange, puis le passage en bio (première livraison le 1er avril 2011) : tout porte le GAEC à aller jusqu'à la valorisation de ce lait de qualité.

La qualité de leur lait, ils y travaillent depuis longtemps. Le troupeau, composé de Normandes et de 10 Froments du Léon permet une bonne qualité fromagère (qualité des protéines, un rapport entre la matière grasse et la matière protéique de 1,1 à 1,2, idéal pour la transformation fromagère). L'alimentation privilégie le pâturage et exclut tout recours à l'ensilage ; le choix des taureaux reproducteurs se fait en fonction du taux protéique (TP) et de la qualité des caséines.

Apprendre sur le terrain…

Isabelle va mener ce projet en quittant son emploi dans la métallurgie, après un congé individuel de formation (CIF) d'un an qu'elle utilise pour passer le BPREA à Kernilien, dans le but de satisfaire aux contraintes administratives. Une formation qu'elle juge frustrante, car peu concrète. Puis elle enchaîne les stages sur différentes exploitations, choisies avec des façons de produire différentes, des dimensions différentes et des modes de vente différents. "*On entend dire qu'il est impossible de trouver des stages en transformation. Moi sur 7 appels, j'ai eu 6 réponses positives ! En fait les gens communiquent facilement, à condition que tu t'éloignes un peu de chez toi*". Elle prend le temps d'apprendre, d'écouter, de profiter des autres expériences, surtout dans le réseau des races à faible effectif où l'on retrouve beaucoup de vente directe.

Elle attache aussi de l'importance à la formation théorique et apprécie particulièrement son stage au Gros Chêne à Pontivy, plus pratique et plus artisanal que celui réalisé à la Lande du Breuil où les équipements sont plus industriels.

A ceux qui viennent chercher des recettes, le formateur de Pontivy répond : "*vous êtes là pour acquérir les bases, de la théorie, pour être capable d'expliquer un accident de fabrication. En production fermière, c'est à vous de créer les produits, et de les améliorer*".

Ce parcours permet à Isabelle de bricoler dans sa cuisine et d'imaginer sa production.

Au démarrage (prévu au 1er janvier 2012), l'objectif est de ne faire que des produits frais, mais une gamme variée de produits, pour faciliter la vente à la ferme : lait, beurre, yaourts et des fromages lactiques, type Saint-Marcellin.

Puis avec l'expérience elle souhaite fabriquer des pâtes pressées : "*au début, je ne voulais pas faire de fromage affiné. Le fromage, pour moi, c'était réservé aux zones de montagne. J'allais faire un truc pas terrible. Au cours des stages, j'ai changé d'avis. Faire du fromage, c'est vraiment intéressant*". A terme, le litrage transformé sera de 50 à 60.000 litres de lait sur un quota de 260.000 litres.

Et avoir une solide formation théorique

Le laboratoire va être construit attenant à la laiterie pour simplifier le transfert du lait. La littérature[1], les visites, les conseils des fromagers, les formations ont permis à Isabelle de concevoir ce local : "*l'accès à l'information est facile. Ce qui est important c'est d'aller voir chez les autres, et d'y travailler pour comprendre leur organisation*". Pas d'obstacle majeur avec la DSV, considérée plutôt comme un partenaire, même si "*bien sûr il y a un peu de paperasse*". L'équipement sera progressif, avec l'achat de matériel d'occasion, l'utilisation d'une glacière pour le transport (autorisé pour un rayon de moins de 80 km). Chaque produit de la gamme exigeant son équipement, Isabelle procède à des arbitrages. Elle chiffre son coût d'investissement à 90.000 euros (comprenant le local de vente et de transformation, l'aménagement extérieur, le traitement des eaux, le raccordement au réseau urbain d'eau, le matériel de fromagerie).

Le vente reste plus difficile à imaginer : "*on n'a pas fait d'étude de marché, et ça ne sert à rien !*". En plus de la vente à la ferme (la ferme est sur l'axe Ploubezre-Lannion), Isabelle commencera par un ou deux marchés et souhaite développer la restauration

collective : "*au début il faut multiplier les points de vente*". Dès juillet, elle demandera une patente pour vendre du lait cru pour commencer à se faire connaître. L'objectif bien sûr est de tout vendre en local, même s'il arrive qu'un restaurateur de Brest vienne chercher un veau Froment du Léon !
Au-delà de leur envie de faire, il y a aussi l'envie de proposer "*une alternative à ce modèle dominant qui périclite*", l'envie de montrer que les races locales ne sont pas seulement du folklore pour les musées, mais un potentiel de revenu pour les agriculteurs locaux. Leur fierté : avoir fait évoluer une ferme très intensive en une ferme bio avec transfo en une douzaine d'années. Pour cela, il a fallu des moyens financiers, permis par une politique favorable (à travers le CTE en particulier), et (surtout) de formidables moyens humains.

Joel le calvez
et nathalie gouérec

[2] Le livre de référence est "La fromagerie à la ferme : concevoir, réaliser, équiper son atelier de transformation à la ferme" du Centre fromager de Carmejane (dans les Alpes de Haute-Provence)

La Froment du Léon

La race a été créée dans le Pays de Léon dans le nord de la Bretagne. Elle est génétiquement proche des races des îles Anglo-Normandes : jersiaise dont elle est cousine et guernesey dont elle est une ancêtre. Dans les années 1950, on comptait encore 25 000 têtes mais sa répartition se limite alors au Trégor.

Depuis les années 1950, elle est devenue une race en danger d'extinction, fortement concurrencée par la normande puis la prim'Holstein. Aujourd'hui grâce à une quarantaine d'éleveurs passionnés, la race est sauvée : elle compte 200 vaches et 14 taureaux reproducteurs disponibles pour l'insémination artificielle.

La Froment du Léon est classée race mixte. "*Ma meilleure Froment du Léon est à 6000 litres par an, mais certaines sont à 2000 litres. Les deux premières lactations, tu oublies ; après tu commences à causer ! D'autant plus qu'une Froment du Léon peut aller jusqu'à 10-12 lactations en moyenne.*" Benoît Allain est donc confiant : "*la race a été conservée en système allaitant, et on n'a donc pas sélectionnée sur le critère lait. : on va récupérer du potentiel laitier*".

Le principal atout de la Froment est la qualité de son lait, riche en matière grasse (46 g/l) et donnant une crème colorée et un beurre doré, du fait de sa richesse en carotène.

> voyage en Mayenne

"Le fromage d'Entrammes, c'est l'expression de nos valeurs"

46 producteurs de la coopérative Lait bio du Maine ont construit une fromagerie pour valoriser une partie du lait collecté aux adhérents. L'objectif : un projet porté par des paysans, lié à un territoire, qui réconcilie économie et environnement. " Et qui donne de l'espoir aux fermes familiales ".

CHARLES LAURENT, PRESIDENT DE LAIT BIO DU MAINE

« *Tout ce qui arrive aujourd'hui est symbolique de notre engagement, de notre aventure humaine* ». C'est ainsi que Charles Laurent, président de la Coopérative Lait bio du Maine à Entrammes accueille le groupe de la Lieue de Grèves venu en visite.
A l'origine, en 1994, ce sont huit producteurs de Mayenne en bio, qui créent un GIE, car aucune structure ne collecte leur lait. Ainsi naît Biolait 53, avec déjà dans la tête l'idée de transformer un jour leur lait. De 1995 à 2000, le groupe s'étoffe et passe à 30 producteurs. « *A la faveur des crises sanitaires, le bio a le vent en poupe* ». Mais le bio subit une crise de croissance à partir de 2001 et le GIE de collecte prend conscience de sa faiblesse : « *en temps de crise, on est le fusible des laiteries* ». Dès 2004, quand la pression économique est moins forte, le groupe veut « *faire quelque chose* » et pour avancer sur leur projet ils embauchent un animateur, Guillaume Chopin, début janvier 2005.

« *Notre modèle, c'est la coopérative Jeune Montagne dans l'Aubrac.*» En 1960, André Valadier, agriculteur aveyronnais, réussit à convaincre les agriculteurs locaux de faire revivre l'histoire des burons, en reprenant la production de la tome de Laguiole. « *Nous, on n'a pas les montagnes, mais un bocage valloné, à l'image des gens d'ici, doux comme leurs reliefs. On a aussi sur notre territoire une histoire fromagère à rappeler, celle de l'abbaye du Port-Salut. Le fromage c'est un contenant pour mettre toutes nos valeurs: un territoire, un paysage, des hommes et du lait herbager et bio* ». Leur crédo : remettre en accord ces valeurs et l'économie.

Les voilà partis pour quatre ans de travail. Quatre ans au cours desquelles ils travaillent à mettre au point leur fromage, avec le

Professeur Gobin de l'Institut de fromagerie de Surgères ; « *une pâte pressée non cuite à croûte morgée, dont la recette se rapproche de celle du Port-du-salut des moines dans les années 60, mais qui n'a rien à voir avec sa version industrielle. Il est fabriqué à partie de lait cru, et affiné sur planche de bois pendant 6 à 8 semaines* ». Pas question en effet pour ces petits poucets situés dans le fief de Lactalis d'être sur le même créneau que l'industrie laitière : « *les laiteries avec lesquelles on travaille ont bien compris notre démarche* ».

CE VOYAGE D'ETUDES ETAIT ORGANISE PAR LES BASSINS VERSANTS DE LA LIEUE DE GREVE. LE PROGRAMME DE LUTTE CONTRE LES ALGUES VERTES PREVOIT UNE AUGMENTATION DE L'HERBE DANS LES SYSTEMES DE PRODUCTION. LES ACTEURS LOCAUX S'INTERESSENT DONC AUX MOYENS DE VALORISER UN LAIT ISSU DES SYSTEMES HERBAGERS. L'APRES-MIDI ETAIT CONSACRE A LA VISITE DE L'EXPLOITATION HERBAGERE DE CHARLES LAURENT, PRESIDENT DE LA COOPERATIVE. 21 PERSONNES ETAIENT PRESENTES AU VOYAGE, UN TIERS D'AGRICULTEURS, UN TIERS D'ELUS LOCAUX ET UN TIERS DE TECHNICIENS.

Les agriculteurs, réunis en coopérative Lait bio du Maine depuis 2004, se sont ainsi dotés d'un cahier des charges plus exigeant que le bio : « *les fourrages conservés humides (enrubannage et ensilage) ne doivent pas composer plus de 50% de la masse de la ration quotidienne des vaches laitières et sont interdits lors de la saison de pâturage d'avril à octobre* » ; le ramassage du lait est quotidien pour assurer une bonne qualité. « *Certains coopérateurs sont proches de la retraite. On a craint un moment avec notre cahier des charges plus restrictif de ne pas attirer de nouveaux agriculteurs. Mais, non. Seize nouveaux producteurs sont venus, attirés par la fromagerie. Les contraintes, si on les accepte, ça devient des atouts !* » Aujourd'hui, arrivés à 46 producteurs, ils ont décidé de faire une pause, *« pour ne pas se faire déborder. On ne veut pas revivre le développement des coopératives. Plutôt que de grossir, on préfèrera essaimer* ».

Essaimer plutôt que s'agrandir

Pour que le projet reste un projet de paysans, la laiterie fonctionne avec un comité directeur (le président, deux vice-présidents et un trésorier) qui se réunit chaque mardi. Le conseil d'administration et le bureau se réunissent une fois par mois, et il y a en parallèle des commissions : commercialisation, fromagerie et qualité du lait, cahier des charges, bâtiment… qui font des propositions au conseil d'administration. Les producteurs participent obligatoirement à la fabrication : une journée de morgeage et/ou d'emballage une fois par mois.

La cohérence du projet a été recherchée jusque dans la conception de la fromagerie. Ils ont failli racheter l'ancienne fromagerie qui dès 1815 produisait le « *Port-Salut* », pour ses caves, mais ont finalement opté pour une construction neuve, juste en face, sur un terrain vendu par les moines de l'Abbaye (« *un fait exceptionnel !* »). Une construction en bois, basse consommation, chauffée par une chaudière au bois déchiqueté en dépit d'un coût supérieur, et alimentée en électricité par la compagnie Enercoop. L'investissement final est de 1,7 millions d'euros, dont 450.000 euros de subventions, une participation des producteurs à hauteur de 150.000 euros et le reste en emprunts. « *C'est beaucoup, et c'est peu,* analyse Charles Laurent. *Car cela revient finalement à un investissement par ferme de 30.000 euros, bien moins qu'un tracteur !* ». Le projet s'appuie aussi sur la bonne santé économique des fermes laitières bio.

Pour la vente, les agriculteurs visent d'abord le local et ont aménagé un magasin à l'atelier de transformation. Le commercial, embauché par la coopérative, a visité les petits supermarchés, les Biocoops, les restaurateurs, les cantines scolaires et d'entreprise, pour assurer l'ancrage départemental du produit. Les producteurs ont participé localement à des week-ends d'animation dans les points de vente. Mais ils commencent aussi à viser un peu au-delà, Le Mans, Alençon ou Flers.

La fromagerie fonctionne aujourd'hui avec 10 temps plein : 4 à la collecte (dont 3 travaillaient déjà avant à la collecte du lait), 3 à la transfo (dont l'animateur du projet qui a suivi une formation en fromagerie), 1 personne chargée de l'administratif et du magasin, 1 chauffeur livreur, 1 commercial. Le seuil de rentabilité a été calculé à 450.000 litres de lait transformés soit 50-55 tonnes de fromage vendu à 17 euros le kilo, un objectif logiquement pas encore atteint après seulement 4 mois de fonctionnement. Mais l'accueil du projet est prometteur. L'objectif serait de transformer 30% du lait collecté, soit 3 millions de litres : « *la fromagerie peut transformer deux millions de litres, mais on est sur le modèle de la fruitière, pour garder une fabrication artisanale. Si ça marche, on construira plutôt une autre laiterie* ».

NATHALIE GOUÉREC, CEDAPA

Voir aussi le site internet http://www.fromageriebiodumaine.com/

Désherbage mécanique du maïs : une stratégie globale

La stratégie de désherbage mécanique du maïs commence dès l'implantation du maïs, et même avant. Le point sur les outils de pilotage, et en particulier optimaïs, mis au point par les bios.

Avant d'envisager de désherber mécaniquement son maïs, quelques préconisations s'imposent, pour limiter la pression des adventices en amont :
- une bonne rotation (l'idéal c'est bien sûr un maïs après prairie)
- un choix variétal adapté : des variétés qui démarrent vite, et qui recouvrent rapidement
- l'utilisation de matière organique compostée.

Les conditions d'implantation sont également fondamentales. Un lit de semence bien nivelé et rappuyé permet une levée rapide et homogène du stock de semences du sol et assure ainsi une bonne efficacité de la herse étrille et de la houe rotative. Pour permettre des interventions précoces, les profondeurs de semis devront se situer entre 4 et 5 cm. Une densité de semis supérieure de 10% aux stratégies chimiques est préconisée. Un semis rectiligne avec un écartement constant est également indispensable au bon travail des bineuses. Pour prendre un bon départ, le maïs doit absolument être semé dans une terre réchauffée : c'est une course qui se joue entre le maïs et les adventices.

Le choix du matériel devra se faire en fonction du contexte de l'exploitation, et la disponibilité du matériel. Le modèle de houe rotative sera conditionné par la piérosité, par le caractère battant des sols et en relation avec la puissance des tracteurs de l'exploitation. Le choix de la bineuse sera lui conditionné par la largeur du semoir et par la texture des sols.

Une stratégie de désherbage mécanique réussie implique d'intervenir au bon stade des adventices et de la culture dans de bonnes conditions pédo-climatiques avec les outils adaptés. Si une de ces conditions n'est pas remplie le désherbage peut se révéler moins efficace et la culture peut s'en trouver endommagée. Le tableau ci-dessous récapitule les stades d'intervention envisageables pour chaque matériel et les vitesses d'avancement nécessaires.

Charles Souillot, GAB d'Armor

	Post semis pré levée	0 – 2 feuilles	3-4 feuilles	5-6 feuilles	7-8 feuilles
Herse Etrille			Moyennement agressif 4 à 6 km/h		
Houe rotative	Faible profondeur 17 km/h		17 km/h		
Binage			1er binage	2 binages	
Buttage				A partir du stade 6 feuilles	

La houe rotative, intéressante aussi sur céréales

« *L'objectif avec la houe n'est pas de désherber mais de casser la croûte pour favoriser la minéralisation, pour que la céréale couvre le plus rapidement possible. Pourquoi la houe ? « Dans nos terres, la herse étrille ne fait que lisser le sol* ». Stéphane Rault du GAEC ma Vallée (Plessala), a passé la houe rotative le 29 mars, sur une parcelle d'orge semée le 15 décembre : « *chez nous, il y a toujours une période favorable au semis de céréales les 15 premiers jours de décembre : c'est toujours mieux qu'à la mi novembre* ».

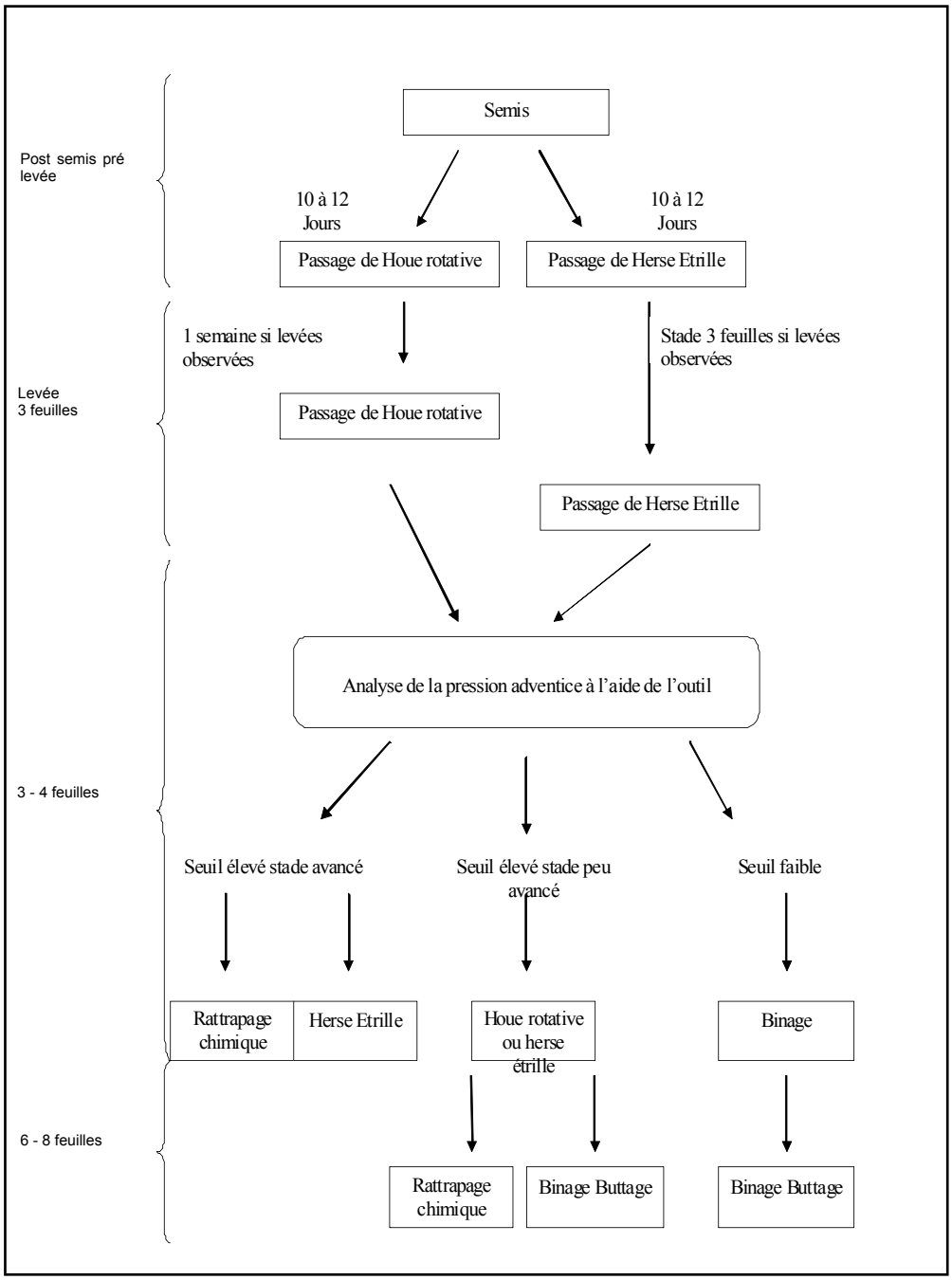
Le passage de houe, qui appartient à la CUMA de Plouguenast, intervient 8 jours après l'épandage de 30m^3 de lisier de porc (60 unités d'azote efficace) « *Il ne faut pas passer avant le stade 2 feuilles. La houe a un effet starter. Si tu reviens dans 8 jours, ça aura tout recouvert* ». Stéphane Rault travaille à vitesse rapide, environ 12-14 km/h pour que la terre soit éjectée derrière.

« *Quand le sol est sableux, après le passage de la houe, la terre recouvre la céréale, tu ne la vois presque plus, mais 3-4 jours après, elle s'est développée et elle couvre ! S'il pleut, ce serait bien de repasser la houe dans 8 jours* ».

UNE SEMAINE PLUS TARD LA CEREALE COUVRE LA PARCELLE.

Optimais : un outil d'aide à la décision

La fédération régionale des agriculteurs biologiques de Bretagne (FRAB) a mis au point un outil d'aide à la décision pour les agriculteurs bio et conventionnels souhaitant développer une stratégie de désherbage mécanique. Cette grille de décision s'appuie sur 6 années d'expérimentations. A partir de comptages simples et peu gourmands en temps, l'agriculteur pourra opter pour une option tout mécanique ou un retour au rattrapage chimique. Les stratégies développées à partir de cet outil vous sont présentées par le tableau ci-dessous.



> annonces

Recherche écrémeuse de marque Diabolo, avec moteur intégré
EARL Hellez an Douar
06 10 33 14 44

Elevage laitier en système herbager avec un peu de transformation **recherche salarié à temps partiel** (100 heures par mois) jusqu'à la fin de l'année. Possibilité de plein temps pour juin.
Tél : 06 10 33 14 44

***L'écho du CEDAPA* (bimestriel)**
2 avenue du Chalutier Sans Pitié, Bât. Groupama, BP 332, 22193 Plérin cedex
02.96.74.75.50 ou cedapa@wanadoo.fr
Directeur de la publication : Robert Hamon
Comité de rédaction : Pascal Hillion, Joël Le Calvez, Michel Le Voguer, Laurence Le Métayer-Morice, Suzanne Dufour
Mise en forme : Nathalie Gouérec
Abonnements, expéditions : Brigitte Tréguier
Impression : RoudennGrafik, ZA des Longs Réages, BP 467, 22194 Plérin cédex.
N° de commission paritaire : 1113 G 88535 - ISSN : 1271-2159

Bulletin d'abonnement à retourner avec votre règlement à
l'écho du CEDAPA **BP 332 - 22193 PLERIN Cédex**

Nom : .....
Prénom :.....
Adresse : .....
Commune : .....
CP : ..... **Tél :**.....
Profession:.....

Je m'abonne pour :

	1 an (6 numéros)	*2 ans (12 num.)*
Adhérent CEDAPA ou élève/ étudiant	18 €	27 €
Non adhérent, établissement scolaire	27 €	45 €
Soutien+organismes, entreprises	39 €	60 €
Adhésion 2011	50 €	

(Chèque à l'ordre du CEDAPA, prix TTC dont TVA à 2,10%)

☐ J'ai besoin d'une facture