

Conversion en bio : « J'ai préféré attendre, malgré la prime conversion et une bonne valorisation »

Pourquoi avoir fait le choix de la conversion ?

J'ai pris la décision de convertir mon système à la bio en avril 2006. J'avais déjà été en système herbager les deux premières années de mon installation. Puis, j'étais resté proche du bio avec un système maïs et herbe. J'utilisais un compost certifié bio pour assurer mes rendements. Il est provenait de ma commune, Naizin, et était issu de lisier de porc et de déchets verts. Cela m'évitait d'être totalement autonome.

La raison majeure de ma conversion à la bio, c'est le pulvé. Je ne supportais pas de l'utiliser. Finalement, on ne sait pas ce qu'il y a dedans. Avant l'entrée en conversion, je n'utilisais déjà pas d'engrais chimiques. J'ai toujours eu horreur des traitements et je les maîtrisais mal. Il m'est arrivé une fois de traiter une parcelle à cause du rumex. Mais quand j'ai vu l'effet que cela avait eu sur l'herbe... cela m'a ôté l'envie de recommencer.

Pour la bio, je m'étais déjà posé des questions au moment des CTE. Mais je ne me sentais pas encore au point techniquement. Même s'il y avait la prime et une bonne valorisation, j'ai préféré attendre.

Aujourd'hui, je me sens en harmonie avec moi-même. Moi qui suis assez indépendant, je ne suis plus sous la dépendance de techniciens qui me disent comment je dois faire. Surtout, il y a moins de traitements dans les champs et aussi sur les animaux.

Comment ont évolué vos résultats techniques et économiques et en êtes-vous satisfaits de cette évolution ?

Oui, je suis content. Mais, je dis toujours « peut mieux faire ». En fait, ça n'a pas beaucoup changé pour moi. Avant j'étais à environ à 40% de rapport entre EBE et production et aujourd'hui je suis plutôt aux alentours de 50%. Et puis, je tournais déjà aux alentours de 5000 litres par vache. Ce qui, pour moi, n'est pas trop élevé. J'aimerais bien remonter à 6000 litres pour dégager plus de revenu et travailler moins ou bien pour embaucher.

Au niveau technique, je peux aussi m'améliorer car je ne suis pas très bon en rotation des cultures et, du coup, j'ai un souci avec le parasitisme des génisses de moins de 1 an. Il faut toujours que je surveille les taux de leucocytes et il y a aussi des mammites. Pourtant les Montbéliardes sont moins fragiles que les Holstein.

Depuis ma conversion, j'ai déjà fait appel à un groupement d'employeurs pour un quart temps salarié. Avec le prix du lait en non bio, ça n'aurait pas été possible, car financièrement ça ne serait pas passé. Je peux aussi mieux valoriser mes vaches de réforme en bio et gagner 1 euros de plus à l'hectare : ce qui fait presque 250 euros par animal.

Comment avez-vous vécu la baisse des rendements sur votre exploitation ?

J'avais déjà désintensifié une fois. A l'époque, les techniciens ne me donnaient pas 5 ans. Et puis, par ici, quand tu es à 5000 litres ou moins, on te prend pour un rigolo qui ne sait pas travailler. Le regard des autres n'est pas d'ailleurs pas toujours facile.

Pour le passage en bio, j'ai fait en sorte que la baisse de rendement ne soit pas supérieure à 20 ou 30%. Cela a été possible parce que j'ai pu m'agrandir. Et c'est aussi cela, d'ailleurs, qui m'a décidé à partir. J'avais 4 nouveaux hectares. Avec ça, je me suis dit que j'allais stabiliser mon

systeme fourrager. Je pouvais aussi descendre à 200 000 litres mais sans partir en vacances.

Aujourd'hui, je fais entre 200 et 300 000 litres et quand le prix suit, ce n'est pas un problème.

Quels conseils/astuces donneriez-vous à un candidat à la conversion ?

Pour partir et ne pas avoir trop de changements d'un coup, je dirais qu'il faut déjà avoir pas mal d'herbe. Quasiment 80%. Et puis, il faut se préparer pendant pas mal de temps avant d'entamer la conversion. Il ne faut pas non plus avoir peur d'avoir quelques mauvaises herbes dans ses parcelles, surtout en été et en juillet.

Comment votre temps de travail a-t-il été impacté par la conversion ?

Je peux dire que je travaille plus qu'avant. Je passe entre une demie heure et 1 heure de plus chaque jour. Il y a le suivi des pâturages. Car tout cela se fait plus dans la pratique. Et puis, je suis plus appliqué. Je suis plus minutieux sur certaines choses. Je vais m'arrêter donner à boire à un veau. Je suis plus attentif. Avant de passer en bio, mes bêtes étaient en système de libre service. Aujourd'hui, je suis passé en distribution. Et puis je les rentre plus souvent la nuit qu'avant. En 2008, je les ai rentrées 12 fois et une vingtaine en 2009.

Pour finir, j'ai aussi une personne qui vient maintenant travailler 30 jours par an.

Comment vous êtes-vous armés pour la maîtrise des adventices ?

La maîtrise technique est importante à partir du 15 juin quand il faut gérer les stocks sur pied et la croissance des

mauvaises herbes. En plus, chaque année est différente et la gestion de l'herbe est plus compliquée que celle du maïs. J'ai plutôt tendance à me former sur le tas qu'en groupe.

Aujourd'hui, il m'arrive de mettre du sel sur les chardons, à la main, pied par pied. Sinon, je les coupe quand il pleut. J'utilise aussi un girobroyeur. Je coupe assez haut pour ne pas abîmer le trèfle et assurer la repousse.

Finalement, il faut quasiment deux mois de pâturage d'avance, donc j'essaie d'avoir pas mal de trèfle et dans les pâtures.

En théorie, l'alternance fauche et pâturage pourrait aussi être une solution. Mais pour cela, il faudrait que j'aie un parcellaire plus groupé autour du bâtiment.

Le ZOOM technique : Quel a été pour vous le point technique le plus important à maîtriser en bio ?

La santé sanitaire du troupeau et le choix de la race :

Quand tu es en conventionnel, tu peux davantage traiter ton animal. Au tarissement, par exemple. En bio, il faut choisir le bon moment pour faire le traitement. C'est vrai que depuis que je suis en bio, j'ai plus de leucocytes.

Avant de démarrer, j'ai commencé à mettre plus de Montbéliardes dans le troupeau de mes parents qui avaient des Holstein. La Montbéliarde est moins productive mais elle est aussi moins fragile. Elle est plus rustique et plus résistante. Les petites musclées, elles ne sont jamais malades et elles ne font même pas de mammites. Et puis je trouve qu'il y a une meilleure facilité de vêlage, ce qui est aussi important.

Illustrations : Matthieu Chanel (Agrobio35)

Plus d'infos

www.agrobio-bretagne.org/

L'Écotaxe agite la Bretagne

12 centimes par kilomètre. C'est le tarif auquel seront assujettis les camions de marchandises de plus de 3,5 tonnes, circulant sur les routes françaises non payantes. Une « taxe poids lourds » ou « écotaxe », instaurée par le Grenelle de l'environnement de 2009, et qui devrait entrer en service le 1er octobre prochain dans tout le pays.

L'écotaxe fait néanmoins débat. « *Cette nouvelle taxe appliquée au secteur du transport routier représentera une augmentation des coûts du transport de 5 à 8%.* », déclare ainsi la [Fédération Nationale des Transports Routiers](#). La Bretagne a pourtant bénéficié d'un dégrèvement: du fait d'une forte mobilisation notamment au niveau parlementaire, une exonération de 50% lui a été accordée à cause de sa « *position excentrée* ». Quant à la collecte de lait, elle est épargnée.

Deux points de vue qui s'affrontent

Les réactions en Bretagne ne se sont pas fait attendre. Les élus du parti Europe-Ecologie-Les-Verts Bretagne ont ainsi déclaré, dans un communiqué, regretter « *l'action des parlementaires socialistes qui ont fait pression pour obtenir une exonération de 50% de l'écotaxe en Bretagne* ». « *Plutôt*

que de revendiquer une exonération de cette taxe, il est de la responsabilité des élus bretons de pousser l'Etat à engager une véritable politique de développement du fret ferroviaire et maritime pour notre région. Car demain en Europe, seules les régions qui auront su développer ces modes de transport seront à même de faire vivre leurs filières de production. », poursuit le parti politique.

D'un autre côté, les opposants à la taxe poids lourds. Si certains ont abattu, lors d'une manifestation à Guiclan (29) le 5 août, le portail écotaxe situé sur la RN12, d'autres, pour la plupart entrepreneurs, se sont regroupés au sein du [Comité de Convergence des Intérêts Bretons](#) (CCIB). Ils assurent « *qu'ils ne paieront pas l'écotaxe* », et dénoncent plus largement dans un manifeste « *une avalanche insupportable de taxes, d'impôts, de charges, de contraintes multiples qui portent un coup fatal à d'innombrables entreprises bretonnes tant dans l'agriculture que dans l'agroalimentaire, le bâtiment, les services, le commerce, l'industrie, le transport, l'artisanat, paralysant la recherche et l'innovation...* ». Ils promettent, dès la rentrée de septembre, de nouvelles actions.

L'éventuelle annonce du report du démarrage de l'écotaxe à janvier 2014, le temps de laisser à tous les transporteurs la possibilité de s'équiper et de se préparer, calmera-t-elle les ardeurs ?

Plus d'infos

<http://www.developpement-durable.gouv.fr/-Questions-reponses-sur-l-ecotaxe-.html>

—

La recette. Bâtonnets de légumes sauce aïoli au tofu

Ingrédients :

Légumes :

- 3 carottes
- 6 navets
- 3 courgettes
- 2 brocolis
- 1 concombre
- 3 céleris branche
- une botte de radis roses
- 6 champignons
- 20 tomates cerises
- des feuilles de salade

Pour l'aïoli :

- 500 g de tofu
- 3 gousses d'aïl
- 40 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère a café de sel

Préparation

- Tailler en bâtonnets les 3 carottes, 3 courgettes et détacher les bouquets des 2 brocolis et les cuire à la vapeur al dente (environ 7 minutes)
- Tailler le concombre et les 3 céleris branche de la même façon
- Couper la botte de radis roses et les 6 champignons en 2. Laver les 20 tomates-cerises.
- Pour l'aïoli : mixer les 500 grammes de tofu, les 3 gousses d'ail, les 40 cl d'huile d'olive et la cuillère à café de sel jusqu'à obtenir une pâte lisse et onctueuse.

Dressage

- Sur des feuilles de salade disposer l'aïoli. Dresser à côté tous les légumes. Décorer avec du persil ou de la ciboulette. La dégustation se fait en trempant tous les ingrédients de la recette de l'aïoli.

A boire avec : Un bordeaux rosé, un claret ou un Costières de Nîmes.

Plus d'infos

Restaurant Le Kinoa

7, avenue Cadoudal – Z.C Luscanen

56880 Ploeren

tel : 02 97 62 20 86

www.biogolfe.org

ESS : Un projet de loi plutôt bien accueilli

Que peut apporter ce projet de loi sur l'Economie Sociale et Solidaire ?

C'est la première fois qu'une loi sur l'ESS est élaborée, il n'y en a jamais eu auparavant. C'est très symbolique. Une étape a été franchie, l'économie sociale et solidaire est reconnue comme un mode d'action légitime. C'est le résultat d'un véritable parcours, long d'une quinzaine d'années. Tout le monde a bien vu que l'économie sociale et solidaire pouvait résister beaucoup mieux aux aléas de la crise économique que les structures de l'économie capitaliste.

Que dit, dans les grandes lignes, ce projet de loi ?

La loi a établi un cadre transversal, ainsi que des supports juridiques, des mesures plus techniques. Il y a ainsi des mesures plus générales, comme la mise en place d'une définition du secteur de l'économie sociale et solidaire. Cela n'a pas été une mince affaire que de délimiter ce domaine ! On retrouve également des choses liées à l'innovation sociale, ou

encore la reconnaissance des Chambres Régionales de l'Economie Sociale et Solidaire (Cress).

Sur un plan plus technique, on note l'apparition des « Scops d'amorçage ». Ce statut transitoire permet de passer progressivement, dans une limite de 7 ans, au statut de Scop. Ceci est particulièrement intéressant pour les moyennes ou grandes Scops, dans lesquelles les salariés ont parfois des difficultés à réunir le capital suffisant.

Autre nouveauté : la définition de la subvention. Etrangement, il n'y en avait auparavant aucune définition légale. Cela permet de sécuriser cette forme d'intervention des collectivités locales.

Quel est votre regard sur ce projet de loi ? Répond-il aux attentes ?

On peut l'analyser sur deux niveaux : la méthode, et le contenu.

Concernant la méthode, nous sommes satisfaits. Il y a eu un gros travail de concertation pour mener à bien ce projet de loi, cela n'a pas été simple. Le ministre Benoît Hamon et son cabinet ont tenu bon. Il y a eu des discussions, des argumentations, et une véritable écoute des acteurs. Nous n'avons rien à dire là-dessus.

Sur le contenu du projet de loi, nous sommes globalement satisfaits, de façon très significative. Il y a toujours des points techniques sur lesquels on aimerait que le texte aille plus loin, mais, à 80-90%, cela nous convient.

Quels sont les chantiers qui vont devoir être maintenant menés ?

La loi n'est pas encore votée, elle devrait être discutée au parlement à la fin de l'année ou au début 2014. Il faut maintenant faire en sorte que les éléments fondamentaux du projet de loi ne soient pas remis en cause pendant le débat parlementaire. Il faudra être très attentif.

Il y a aussi un gros chantier concernant le financement. C'est une belle loi, mais si il y a un problème de financement, à

quoi servira-t-elle ? La question de la mise en place d'outils structurels est posée.

Le deuxième chantier porte sur la réflexion concernant l'administration du secteur de l'ESS, au niveau national, au ministère des finances, ainsi qu'au niveau régional. Il y a encore du travail.

Plus d'infos

www.ess-bretagne.org/

www.economie.gouv.fr/benoit-hamon-presente-projet-de-loi-economie-sociale-et-solidaire

Et si nous nous passions de viande ?

Pouvez-vous présenter l'association des végétariens de France, et son antenne finistérienne ?

L'[Association Végétarienne de France](http://www.association-vegetarienne-de-france.org/) (l'AVF) fédère 3000 membres dans toute la France. Le nombre d'adhérents a doublé en moins d'un an et demi. Parmi les bénévoles, on compte des délégués dans chaque région et département. Dans le Finistère, si nous ne pouvons pas estimer le nombre d'adhérents pour le moment, il y a 3 délégués.

Nous proposons l'adhésion à l'association, qui permet aussi de recevoir chez soi la revue de l'AVF. En parallèle, les délégués animent des « rencontres conviviales », sous forme de balades avec pique-nique ou encore ateliers cuisine. Dans le Sud Finistère, deux restaurants proposent également des animations, avec notre collaboration, à Quimper et Concarneau.

Ainsi à Quimper sont organisés les « jeudis veggies » : tous les jeudis, un menu végétarien est proposé aux clients.

Quel message voulez-vous faire passer ?

Ce qui nous rassemble, c'est un discours qui ne condamne pas, qui est dans l'accompagnement. Nous voulons dire que l'idéal, pour la santé, mais aussi pour la planète, c'est de se passer de chair animale. Quelques chiffres sont vraiment parlants : pour produire un kilo de viande, il faut 5 fois plus d'eau. Un problème quand on sait que la disponibilité de l'eau sera un sujet crucial dans l'avenir...Idem pour l'effet de serre : l'élevage et la transformation des animaux émettent 18% des gaz à effet de serre. Nous n'aurons plus le choix, l'avenir sera végétal !

En quoi consiste votre action sur le festival de Douarnenez ?

Cela fait maintenant 3 ans que nous travaillons avec le [festival de cinéma de Douarnenez](#). En raison d'une baisse de budget, le festival a fait appel en 2011 à la participation des bénévoles pour la partie restauration. Je me suis proposée, tout en précisant que j'étais végétarienne. L'accueil et l'écoute ont été très bon. Depuis cette date, l'Association Végétarienne de France sert des repas végétariens durant le festival. Cette année, ce sont 1200 repas sans chaire animale qui sont ainsi vendus, le lundi 26 et le jeudi 29 août, midi et soir, préparés essentiellement avec des produits locaux et bio.

Comment est perçue votre action, et plus largement, le mouvement des végétariens en France ?

On sent qu'il y a une certaine curiosité. Le mot « végétarien » est de plus en plus utilisé dans les médias. On paraît de moins en moins « farfelus ». Il y a une véritable soif de découverte, d'apprendre, de la part de certains. Il y a une certaine prise de conscience. Souvent, lors de salons où nous sommes présents, des visiteurs nous disent « on ne sait plus comment manger, et quoi manger ». Alors nous leur

expliquons comment faire, comment se passer de chaire animale, que ce n'est pas si contraignant. Et nous insistons aussi sur le fait qu'il faut retrouver le plaisir de manger.

Plus d'infos:

www.vegetarisme.fr