

Fermoscopie d'une ferme maraîchère diversifiée sur petites surfaces dans le Gard

La ferme de Mathieu* en 2016



Présentation de la ferme

La vision du maraîcher

- ❖ Mathieu, maraîcher dans les Cévennes
- ❖ Expériences antérieures :
 - BTA horticole
 - Responsable irrigation et chef d'équipe en horticulture pendant 25 ans dans un jardin botanique spécialisé dans le bambou.
 - Formations avec l'ADDEARG
- ❖ Motivations/Objectifs à l'installation :
 - Proche du milieu agricole depuis toujours –
 - Passion pour le métier, en correspondance avec ses principes
 - Lassitude du salariat
 - Objectif d'un revenu de 1400€/mois avec de bonnes conditions de travail
 - Produire des légumes de qualité dans le respect de l'environnement/bio
- ❖ Compromis depuis l'installation :
 - Peu de compromis
 - Faire certaines espèces (ex : radis) pour avoir une gamme variée

Production de la ferme

- ❖ SAU : 0,25 ha en bio ; majoritairement en propriété (+ commodat)
- ❖ 0,25 ha en maraîchage, dont 0,014 ha en serre, 5 poules pour la consommation personnelle des œufs / 1 ânes et 2 brebis (pour nettoyer le terrain et par envie personnelle)
- ❖ 1 actif
- ❖ Maraîchage :
 - 35 espèces environ
 - Aucune d'association d'espèces mais nombreuses variétés différentes pour une offre diversifiée (10 de tomates, 2 de salades, 2 de patates douces, 2 de pomme de terre)

Environnement physique

- ❖ Type de sol : sableux, très drainant, acide et homogène entre parcelles.
- ❖ Facilités/contraintes pour travailler le sol :
 - Fertilisation importante nécessaire
 - Préparation du sol tardif (en janvier) pour éviter le lessivage
- ❖ Contraintes/Atouts environnement :
 - Aucun vol (ferme isolée et loin de la route)
 - Peu de ravageurs.
 - Boutique à proximité.
 - Bonne entente et entraide forte entre agriculteurs des Cévennes
 - Risques climatiques : surtout la grêle (pertes importantes potentielles) et l'érosion avec les pluies de cévenols. Gestion adaptée de l'écoulement d'eau nécessaire.

* Afin de respecter l'anonymat des personnes enquêtées, les noms et les prénoms ont été changés.

Mathieu

Historique de la ferme

Conditions et appuis à l'installation

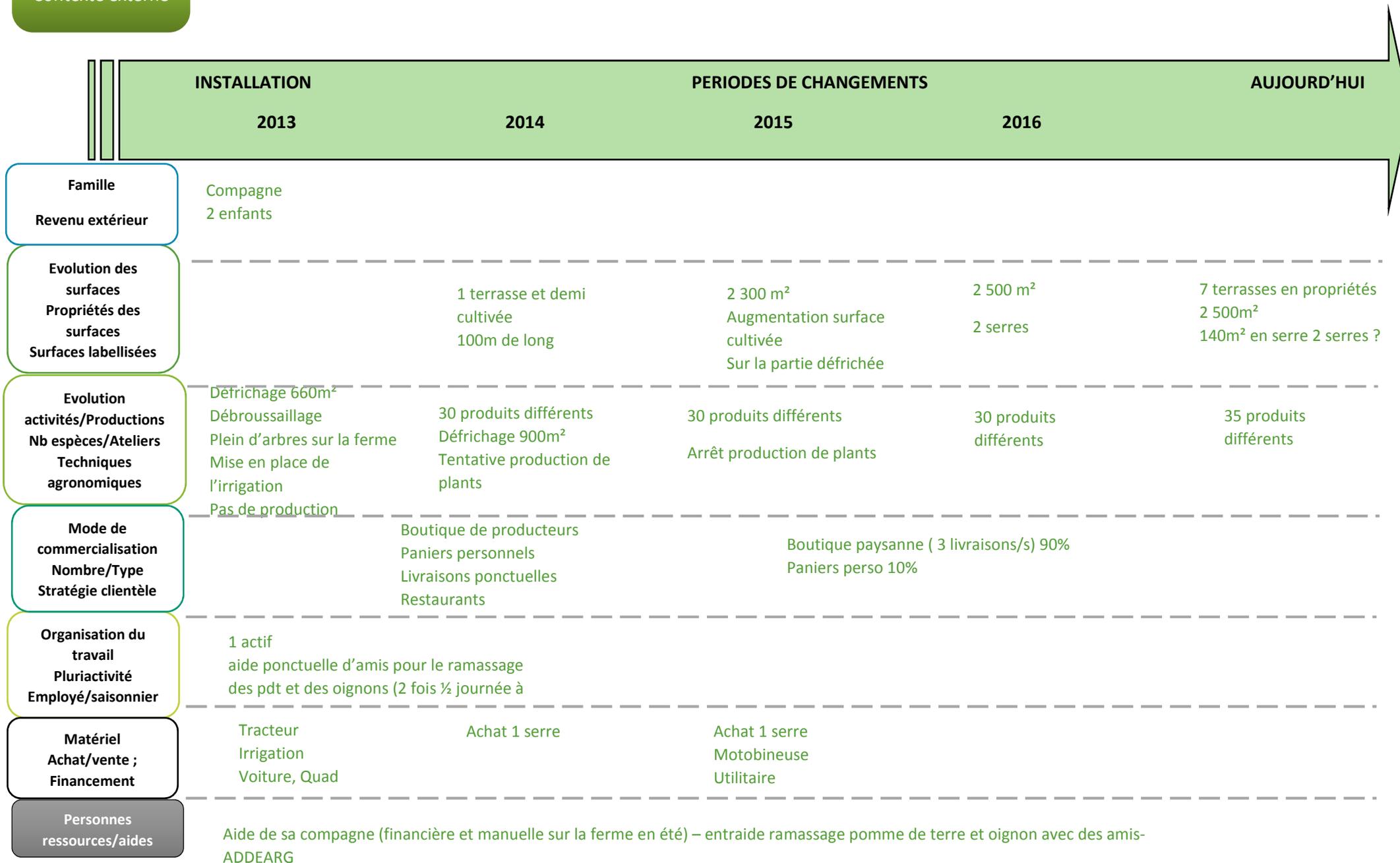
- ❖ Financièrement, l'installation a été aidée par la prime de départ et l'allocation chômage touchées après la longue période de travail de Mathieu. « Sans ça, je l'aurais pas fait. Avec le crédit de la maison, les enfants ». « Pour réussir, il faut partir avec un bagage financier suffisant. J'avais le chômage pendant 2 ans et la prime de licenciement. J'ai pu investir dans du matériel dès l'installation. S'il faut travailler dans de bonnes conditions, il vaut mieux investir un minimum. Le salaire de ma femme m'a permis de m'en sortir les premières années »
- ❖ Mathieu avait les compétences nécessaires pour s'installer mais l'ADDEARG a été d'une aide précieuse. L'association a pris le temps pour l'accompagner à l'installation, le guider administrativement et le suivre en cas de problème.
- ❖ Il a également été soutenu par son entourage, car le changement d'activité a conduit à un changement de rythme. « Les vacances, on a un peu plus de mal à en prendre. »
- ❖ Mathieu a hésité à passer par une couveuse agricole mais finalement s'est installé seul. A l'installation, il n'a pas acheté l'ensemble des parcelles mais avait une partie en contrat avec la propriétaire, une voisine, ce qui lui a évité d'avancer des frais importants. « C'était un avantage, je ne le savais pas au début. Ça a permis de se lancer sans risquer de perdre trop d'argent. »

Description d'évolution sur la ferme

- ❖ Suite à son départ de l'entreprise, Mathieu a commencé à débroussailler et à préparer le terrain.
- ❖ Dès l'installation, il a essayé plusieurs circuits de commercialisation : la vente en panier sur commande, peu concluante par manque de clients, la vente à des restaurants, une maison de retraite, des marchés et d'autres clients professionnels, sans vouloir rentrer en concurrence avec les autres producteurs locaux.
- ❖ Après avoir intégré un magasin de producteurs, Mathieu a appris par un collègue qu'une place de maraîcher se libérait dans une autre boutique paysanne plus prometteuse. Il a ainsi pris la place vacante, parrainé ce dernier, en 2015. A partir de ce moment, la production devait être régulière pour approvisionner la boutique.
- ❖ Au début, Mathieu produisait ses propres plants mais a arrêté rapidement, achetant aujourd'hui la quasi-totalité des plants (sauf haricots et courges)
« C'était le bon choix. C'est rentable économiquement, y a pas photo »



Effet
environnement
Contexte externe



Mathieu

Conduite des cultures

Travail du sol

- ❖ Toutes les parcelles sont préparées de la même manière. Les résidus de cultures et les adventices sont broyés avec une tondeuse-débroussailluse puis du fumier est épandu. Un labour superficiel est ensuite effectué avec un microtracteur et une charrue, avant un passage de rotavator pour préparer le lit de semence.
- ❖ La préparation des parcelles débute fin janvier. Mathieu pourrait le faire avant l'hiver pour gagner du temps au printemps, mais il choisit de le faire le plus tard possible pour éviter le lessivage des éléments dû à un sol drainant sensible aux évènements Cévenols.

Semis/Plantation

- ❖ Certaines espèces sont semées directement à l'aide d'un semoir monorang (carottes, betteraves, navets, radis, haricots, roquette). Toutes sont achetées par internet sauf une petite partie (pommes de terres et échalotes) que Mathieu produit lui-même, tout comme certains de ses plants (courges, cornichons, concombres, haricots précoces). Il s'agit des espèces ayant des grosses graines et pour lesquelles il est plus facile d'obtenir des plants en godets. Ils sont faits sous serre fermée et arrosée manuellement. Le reste des espèces est acheté en mini-motte (salades, choux, épinard, fenouil, oignon) ou en godets (tomates, aubergine). Il achète la plupart de ses plants chez un fournisseur bio qui le livre tous les mois, après une commande passée fin décembre, et chez une productrice locale.
- ❖ Le repiquage s'effectue à la main et l'écartement minimum entre les plants est de 10 cm pour permettre le passage d'une petite sarcelle. Certaines espèces sont repiquées régulièrement tout au long de la saison au rythme des arrivages de plants (salades, fenouil, choux raves).
- ❖ Les oignons sont repiqués en 2 lots : un mi-janvier, vendu en cébette et un second début mars pour faire des oignons secs. Ainsi, Mathieu parvient à vendre des oignons presque tout au long de l'année.
- ❖ Les légumes ratatouille sont repiqués également en 2 lots : un premier de tomates rampantes sous serre fin février (150 plants), et un deuxième de tomates de plein champ début mai (150 plants) en même temps que les aubergines et les poivrons.

Fertilisation/amendement

- ❖ Avant l'installation, les terrains étaient en friche depuis 30 ans. Etant donné leur caractère pauvre et drainant, Mathieu veille à fertiliser en quantité importante le sol pour obtenir une certaine quantité et qualité de légume. Du fumier est épandu sur toutes les parcelles au moment du travail du sol (environ 17 T/an), sauf sur les parcelles d'oignons, qui reçoivent de l'Orga3 (4-2-3) et du patenkali.
- ❖ Après un cycle de culture, Mathieu considère que le fumier a été en grande partie épuisé. Il fertilise donc avec de l'Orga3 et de patenkali avant d'implanter la culture suivante. Ces engrais sont incorporés au rotavator ou à la microbineuse selon la largeur de la bande concernée.
- ❖ Tandis que le fumier est acheté à un voisin éleveur de brebis, les autres fertilisant AB sont achetés à une coopérative agricole.



Mathieu

Désherbage

- ❖ La gestion des adventices commence au moment de la préparation du sol avec le labour. Une fois les cultures implantées, Mathieu désherbe, dans l'inter-rang, avec une houe maraichère avec une lame plate, et dans le rang, avec une petite sarclette de 5 cm, qu'il a confectionné lui-même. Les cultures trop denses pour la sarclette sont désherbées manuellement (carottes, betteraves).
- ❖ Le paillage plastique n'est utilisé que pour les fraises et les tomates rampantes sous serre. Mathieu veille à désherber précocement pour maîtriser l'enherbement. La fréquence de passage dépend de la météo. Le printemps 2016 a, par exemple, été humide et a favorisé la pousse des adventices, ce qui a nécessité des passages plus réguliers. Les planches d'oignons, dont la culture s'étale de mi-février à début août, ont ainsi nécessité 3 passages au lieu des 2 habituels.

Taille/Tuteurage

- ❖ Les cultures grimpantes (pois, cornichons, concombres) sont conduites sur un grillage à mouton tenu par des piquets. La laine de mouton inhibe également le développement des adventices. Les tomates de plein champ sont taillées et tuteurées le long d'une ficelle fixée à 2 fils de fer tendu. Ces systèmes sont démontés tous les ans pour permettre le travail du sol. Les pois, les haricots et les pommes de terre sont butés.

Irrigation

- ❖ Toute l'irrigation est en goutte à goutte. L'espace entre 2 goutte à goutte est de 33 cm et de 66 cm entre chaque groupe. La durée d'irrigation est de 90 min tous les 2 jours pour toutes les cultures sauf les pommes de terre et les oignons (120 min tous les 3 jours). L'arrosage est planifié en début de saison et est informatisé.

Traitement

- ❖ Il y a peu de pression de maladies et ravageurs.
- ❖ En préventif, Mathieu pulvérise de la bouillie bordelaise sur les pommes de terre, les oignons, les tomates et les courgettes. La fréquence de pulvérisation dépend de la météo. Il utilise un atomiseur à moteur porté sur le dos, qui optimise la dose appliquée.
- ❖ Il dispose d'un système de micro-aspersion sous serre qui permet de prévenir les attaques d'araignées rouge (acariens).
- ❖ En curatif, du soufre contre l'oïdium et des Bacillus contre la piéride du chou sont utilisés et ponctuellement des insecticides ou acaricides bio.

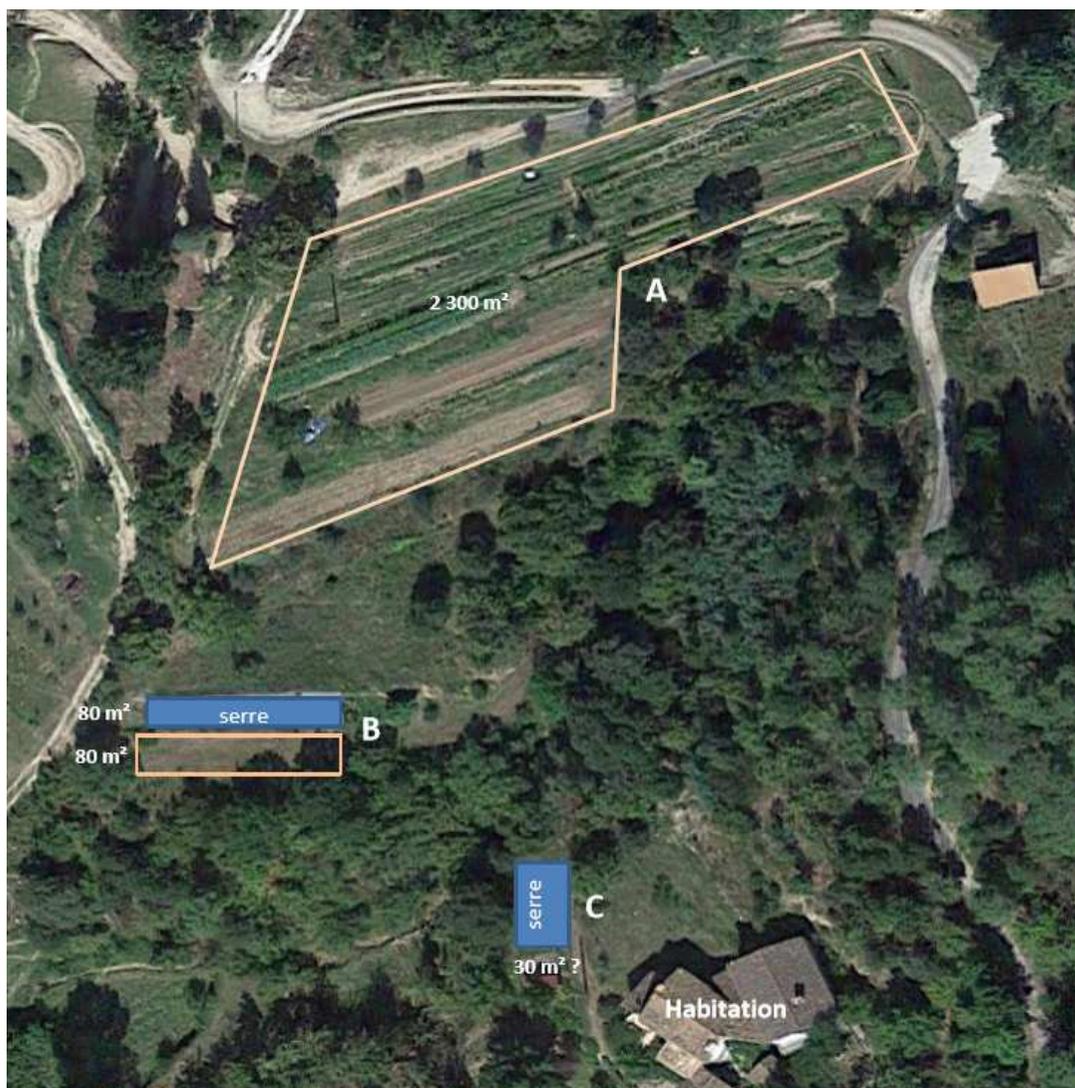
Récolte et préparation à la vente

- ❖ Les espèces dont la conservation est facile sont récoltées la veille de la livraison (concombre, tomate, courgette, haricots). Les légumes feuilles sensibles sont récoltés le matin (salade, fenouil, radis). Mathieu utilise des caisses plastique empilables, transportées en quad jusqu'à la maison où il dispose d'une pièce pour laver et conditionner. La plupart des légumes sont trempés dans de l'eau fraîche pour une meilleure conservation et un meilleur aspect. Le conditionnement se fait en bottes (carottes, radis, betteraves, bettes, cébettes), en barquette (petits fruits) ou en vrac (haricots, pommes de terre, ...).
- ❖ Les légumes de conservation (pommes de terre, courges, oignons) sont stockés à la cave.



Mathieu – Itinéraires techniques de certaines cultures

Itinéraires techniques	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Semis été (carotte, betterave)	Récolte/Semis		Récolte/Semis	Récolte	Récolte/Semis	Récolte	Récolte/Semis	Récolte	Récolte/Semis	Récolte	Récolte/Semis	
Plantation été (salade, fenouil, chou rave)				Plantation	Récolte	Récolte	Récolte	Récolte	Récolte			
Salade	Semis/Récolte		Récolte/Semis		Récolte/Semis	Récolte/Semis	Récolte/Semis	Récolte/Semis	Récolte/Semis		Récolte/Semis	
Tomate serre Ratatouille PLC		Plantation			Plantation		Récolte	Récolte	Récolte	Récolte		
Courgette, courges concombre					Semis	Récolte	Récolte	Récolte	Récolte			
Pdt					Semis		Récolte					
Haricot				Semis	Récolte	Semis/Récolte	Récolte	Récolte	Récolte			
Oignons Cébettes	Plantation			Récolte	Récolte	Récolte	Récolte					
Oignons secs		Plantation						Récolte				
Semis hiver (radis noir, navets)							Semis			Récolte	Récolte	Récolte
Plantation hiver (épinards, mâche)	Récolte	Récolte							Plantation	Récolte/Plantation	Récolte/Plantation	Récolte/Plantation
Choux, poireaux							Semis			Récolte	Récolte	Récolte



- *Organisation en bloc des parcelles*

Le bloc A est légèrement mieux exposé et bénéficie d'un ensoleillement plus long, mais les deux bloc sont gérés de la même manière. Mathieu privilégie cependant les cultures d'hiver de plein champ sur le bloc B car il est plus accessible par temps humide. La serre B est fermée et adjacente à un mur, ce qui facilite les cultures précoces. La serre C, plus petite, n'est pas fermée, c'est un abri couvert.

- *Légumes clés*

Les 3 espèces principales (tomates, salades et oignons) représentent environ 33% des ventes ; pommes de terre et courgettes ajoutées, cela représente 50%.

- *Rotations types ou expérimentation/Raisonnement*

Mathieu fonctionne par famille (racine, feuille et fruit) qu'il cherche à alterner. Par exemple après avoir récolté une ligne de radis (racine), il installera une ligne de salade (feuille). Les rotations sous serre fonctionnent de la même manière. Les tomates représentent en été une part importante de la surface ; elles sont en rotations avec des légumes feuilles d'hiver (salades, épinard, mâche, ...) et des légumes racines (radis, navets, ...).

- *Associations types/Raisonnement*

La première année, Mathieu a associé carottes et oignons, sans problème de mouches. N'ayant pas de problème de ravageurs et maladies, il ne ressent pas le besoin de faire des associations (complexes et chronophages).

- *Différence d'organisation des productions entre la serre et le plein champ*

En serre, Mathieu ne met ni concombre ni courgette « ça chope plein de maladies ». Il ne met pas non plus de carotte, betterave, oignons, choux, navet, pomme de terre, qui nécessitent trop d'espace. En serre, aubergines, tomates et aromatiques (arrêt à venir car températures trop élevées) sont cultivées. En hiver, Mathieu cultive des légumes verts (salades, mâche, épinard, cotes de blettes, choux raves).

(Source : Mémoire de Loïc DIEDRICHS « *Facteurs de pérennisation des petites exploitations maraîchères en Gard-Lozère* »

Mathieu

Commercialisation

Type de commercialisation	Boutique paysanne	Commerces locaux	Restaurants
Produits commercialisés	Tous les légumes 20 salades apportées tous les 2j	Surplus ponctuel de production en particulier pour les salades	Surplus ponctuel de production en particulier pour les salades
Prix de vente des produits	Salade (pièce) 1,10€ Tomates anciennes (kg) 3,50€ Oignons de conservation (kg) 3,00€ Courgette (kg) 2,90€ Courge type Butternut (kg) 2,90€ Pdt de conservation (kg) 2,10€ Fraise 2,80€	Prix inférieurs à ceux de la boutique (-10%) Salade 60ct lot de 24 salades au 8 à 8	Prix inférieurs à ceux de la boutique (-10%) Salade 90 ct lot de 50 salades Fraise 2,40€
Temps de commercialisation	Fréquence/Périodicité 40min aller-retour Livraison 3 fois par semaine (mardi, jeudi, samedi) + ½ journée de permanence	Livraison rare	Livraison rare
Avantages (Couverture géographique, disponibilité, adaptation aux produits, coût de transport)	Proximité, volume, diversité de produits, réduction de charge Chaque agriculteur amène ce qu'il veut (quantité, choix produits). Assurer la fourniture de légumes La demande en boutique paysanne est forte. Les résidents locaux assurent une clientèle stable sur l'année. Compréhension face à des manques ponctuels. Besoin en salade toute l'année	Les volumes et prix sont plus bas	Les volumes et prix sont plus bas

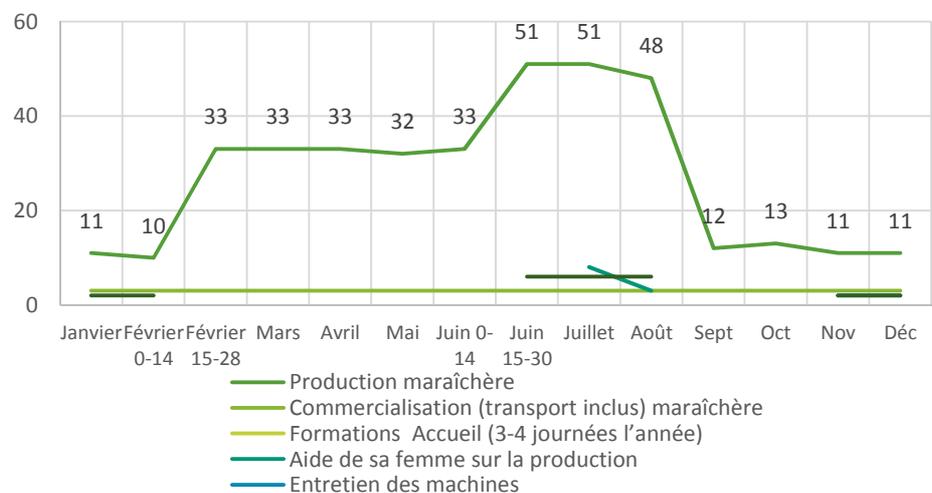
- Malgré une fluctuation des ventes durant l'année, (période hivernale : 2000 € ; période estivale (touristes) : 4000 € ; période printanière : 400-700 €), être membre de la boutique paysanne est un atout conséquent Mathieu. Elle lui permet de vendre d'importants volumes, mieux valorisés qu'avec les commerces locaux. De plus, il est libre dans le choix des légumes et des quantités qu'il souhaite vendre.
- La proximité de la boutique avec la ferme est aussi un avantage pour gagner du temps sur les livraisons et limite les pertes de légumes (3 livraisons/semaine). Pour rentrer dans la boutique, Mathieu a dû être accepté par le conseil d'administration de l'association et adhérer à cette dernière. « Tu payes des premiers frais d'adhésion de 200 € et 200 à nouveau en fin d'année. Tu as un parrain, qui te forme notamment pour les permanences. Tu as un an d'essai. » Puis une assemblée générale confirme l'intégration du producteur à l'association.

Mathieu

de travail

- ❖ Le poste de travail est la production, donc le pic s'étend de mi-juin à août. En plus des récoltes, des livraisons et de la mise en place des cultures, Mathieu s'occupe aussi de faire les commandes de plants. Des saisonniers sont embauchés ponctuellement en été et une entraide entre agriculteurs est organisée pour le ramassage des oignons et des pommes de terre (5-6 personnes sont nécessaires pendant 2h30). En parallèle, sa compagne l'aide en été ponctuellement pour le ramassage.
- ❖ La commercialisation ne représente que 3h/semaine, comprenant la livraison (la boutique est à proximité de la ferme).
- ❖ Mathieu s'occupe lui-même de l'entretien du matériel, ce qui prend 4 j/an, en

Nombre d'heures par semaine effectuées sur chaque activité



Analyse économique

Mathieu obtient un chiffre d'affaire conséquent sur une très petite surface et avec une charge de travail maîtrisée. Hormis l'achat des graines et des plants (dont il a arrêté l'autoproduction, par souci de rentabilité), l'ensemble des charges reste très modéré, ce qui lui permet de dégager un revenu confortable, entièrement alloué à son foyer.

CA (chiffre d'affaire)	24 853 €	
CA maraîchage	24 853 €	
(% du CA total)	100%	
CA maraîchage / ha	99 413 €	
Aides	2 500 €	
Divers	700 €	
Consommations intermédiaires		5 150 €
Charges		1 686 €
Amortissements		840 €
Revenu	20 377 €	
Revenu/actif/mois	1 698 €	
Nbre d'heures actif familial	1 705	
Taux horaire	11,95 €	
Nbre d'heure maraîchage	1 536	
Autoconsommation	1 200 €	

- En plus d'autoconsommer l'équivalent de 1 200€ de sa production (dont 400€ environ d'invendus), le revenu dégagé par Mathieu est supérieur au SMIC. En 2017, il a multiplié son chiffre d'affaire par deux tous les mois, sauf en janvier. Il a notamment doublé les cotes de blettes qui ont bien marché.
- « On s'améliore toujours. »

Estimation par l'agriculteur de la vivabilité de sa ferme

Revenu décent souhaité	1000 €/mois
Bénéfices dégagés	1830 €/mois
Adéquation entre le revenu dégagé et le revenu souhaité	5/5
Nombre de semaines surchargées	9 semaines surchargées
Vacances et congés	1 sem à Noël – 1 à 3j de congés/sem suivant la période de l'année
Pénibilité au travail	3/5
Plaisir au travail	5/5

➤ Mathieu dépasse le revenu décent qu'il souhaitait.

➤ Il prend beaucoup de plaisir à travailler mais il reconnaît que le travail peut être difficile à certaines périodes de l'année :

3/5 « C'est quand même pénible. En août, c'est la période de bourre quand il faut tout ramasser notamment les oignons en période d'orage. En hiver, tu as plus de temps. Tu vois cette année j'ai fait une chambre à ma fille. » « Je suis encore jeune. Le mal de dos ça m'est arrivé. J'ai eu une déchirure. Sporadiquement ça peut arriver. Faire ça jusqu'à 70 ans à mon avis... J'ai trouvé des outils qui amènent plus de confort comme la houe maraîchère, l'atomiseur à moteur. Tu regardes sur internet, t'échanges avec les agriculteurs et tu vois les outils à acheter pour faciliter la vie » « Au niveau de la charge mentale, il y a plein de cultures à gérer dans le temps et encore je fais les plants mais faut penser à tous. Au niveau de la gestion, faut être carré. »

5/5 « C'est diversifié comme métier, ça j'apprécie. En été, je travaille de 5h30 à 12h c'est rare que je fasse toute une matinée la même chose entre le désherbage, le tuteurage, les récoltes... C'est un choix et en plus ça marche financièrement. C'est une satisfaction de bien nourrir les clients et qu'ils soient ravis ».

➤ Estimation par Mathieu de ce qui constitue la force de sa ferme :

« Produire des légumes de qualité, bons, régulièrement. Pour réussir, il faut partir avec un bagage financier suffisant. J'avais le chômage pendant 2 ans et la prime de licenciement. J'ai pu investir dans du matériel dès l'installation. S'il faut travailler dans de bonnes conditions il vaut mieux investir un minimum. Le salaire de ma femme m'a permis de m'en sortir les premières années ». « Le chiffre d'affaire augmente. Je fais plus de produits forcément. J'ai gagné du temps depuis le début avec le poste de commercialisation. »

Projet/perspective : Mathieu aimerait atteindre un chiffre d'affaire de 30 000€, en optimisant sa production, et proposer une gamme plus diversifiée pour la satisfaction de ses clients. C'est pourquoi Mathieu voudrait monter une autre serre pour ses légumes d'hiver au niveau d'une zone actuellement en jachère. En parallèle, afin de faciliter le transport du fumier, il voudrait investir dans un tracteur plus moderne avec un chargeur car il utilise actuellement une minipelle qu'on lui a prêté pour charger la remorque.

En 2016, Mathieu et une voisine maraîchère en installation ont commencé s'entraider : ils se répartissent les livraisons à la boutique paysanne, surtout pendant les 4 mois d'hiver. Il aimerait renforcer cette collaboration notamment au niveau de la production, par exemple en alternant un jour de travail sur sa ferme puis sur la sienne. « C'est plus sympa de travailler à plusieurs »