

La Bio, c'est
rentable ?

Mon entreprise maraîchère a de bons résultats économiques qui permettent le remboursement de mensualités d'emprunt de 4 000€/mois (investissements récents) et rémunèrent correctement le travail de mon épouse et moi-même, ainsi que de mes 2 salariés. Le choix du conditionnement sur l'exploitation et du calendrier de plantation, permet d'optimiser aussi la main d'œuvre disponible.

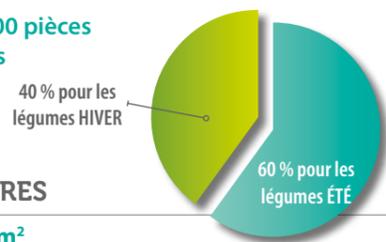
COMMERCIALISATION

La mise en marché de la production est exclusivement orientée vers les circuits longs, et les productions programmées avec la station d'expédition Alterbio, dans le cadre d'un partenariat entre cette entreprise et l'association de producteurs Terroir Bio (que Vincent a présidé jusqu'en 2012).

Ce partenariat est conforme à la Charte d'Engagement Fel Sud et Bio LR signée en 2013 dont l'un des axes est la planification des productions d'un commun accord entre le réseau de producteurs et l'entreprise partenaire pour « Garantir un volume commercialisé et valoriser au mieux le produit pour assurer une juste rémunération aux producteurs et l'emploi de leurs salariés d'exploitation »

PRODUITS

- 90 -100 000 pieds de salades par an
- choux raves 20 000 pieds
- 20 -25 tonnes de légumes divers : mini blettes, céleri, fenouil
- concombre : 150 000 pièces
- tomates : 50 tonnes



CHIFFRE D'AFFAIRES

- 250 000 € soit 15 €/m²
- 40% pour les légumes d'hiver (20% salades, 20% blette, céleri, fenouil)
- 60% pour les légumes d'été (30% concombres, 30% tomates)

émmaluc • Crédit photo: Mignot - Fotolia

Fiche réalisée par Patrick Marcotte



Sud & Bio

Maison des agriculteurs B - Mas de Saporta - CS 50023 - 34 875 LATTES cedex
contact@sud-et-bio.com - Tél. 04 67 06 23 48 - Fax 04 67 06 23 49

www.sud-et-bio.com

Semaine de la Conversion Bio 2014



M A R S
2014

AMBITION
bi'eau



EARL Mignot



L'agriculture biologique,
une alternative pour protéger
durablement la ressource en eau.

La DCE (Directive Cadre sur l'Eau) établit un cadre communautaire pour une politique de l'eau. Elle fixe une obligation de résultats, donc un bon état des masses d'eau, et notamment de l'eau potable, doit être atteint en 2015 ou au plus tard en 2021.

Ainsi le Programme De Mesures 2016-2021 qui sera mis en place par l'Agence de l'Eau Rhône Méditerranée prévoira d'encourager, sur les Aires d'Alimentation de Captage reconnues comme prioritaires, des pratiques alternatives aux traitements phytosanitaires, ainsi que la mise en place de pratiques pérennes dont l'agriculture bio.

L'agriculture biologique est aujourd'hui reconnue comme un levier explicite d'amélioration de la qualité de la ressource en eau. Par sa démarche zéro pesticide et la mise en œuvre de pratiques alternatives et globales, l'agriculture biologique contribue à la réduction des pollutions diffuses d'origine agricole sur les territoires à enjeu eau.

De plus, grâce à la valorisation de la production certifiée bio au bout de 2 ou 3 ans, la conversion en AB d'une exploitation garantit « un retour sur investissement » à celui qui la pratique.

Dans le secteur de Pézilla, le Bassin Versant de la Têt contribue à l'alimentation des masses d'eau du Pliocène et Quaternaire gérées par le Syndicat Mixte et le SAGE des Nappes de la Plaine du Roussillon. Malgré la tendance à la baisse des pressions liées aux pollutions diffuses de pesticides, le risque de contaminations ponctuelles n'est pas à exclure. Dans le cadre de la préparation d'un plan d'actions, l'appui au développement de la bio, en particulier dans les périmètres de protection des captages AEP, est envisagé.

FICHE D'IDENTITÉ



NOM : MAEVE ET VINCENT MIGNOT

SOCIÉTÉ : EARL MIGNOT

COMMUNE : THUIR

DÉPARTEMENT :
PYRÉNÉES-ORIENTALES

PARTICULARITÉ :
BASSIN VERSANT DE LA TÊT

Maeve et Vincent Mignot ne sont pas issus du monde agricole. Lorsqu'ils se rencontrent Vincent est déjà passionné d'agriculture. Il a fait ses études en élevage passant un BTS Productions Animales. En 1989 Vincent va passer un BTS maraîchage sous abri au CNF de Théza à la suite duquel il va travailler comme chef de culture (de 1989 à 1992) chez un exploitant local exploitant en hors sol et en conventionnel. En 1992, ils s'installent en conventionnel, en 1994 débutera la conversion en bio. En 2007 ils rachètent 1 ha de serre à Pézilla-de-la-Rivière (commune voisine) qui sera converti en bio 2 ans plus tard. Aujourd'hui, Vincent Mignot est impliqué dans le développement de la filière bio en étant administrateur au CIVAMBIO66 et adhérent à Terroir Bio. L'encadrement technique est principalement assuré par le CIVAMBIO66.



FICHE TECHNIQUE

CLIMAT : MÉDITERRANÉEN

PÉDOLOGIE : A THUIR, LA TERRE EST PAUVRE ET ARGILEUSE À TENDANCE HYDROMORPHE, À PÉZILLA LA RIVIÈRE ELLE EST SABLO LIMONEUSE DE TRÈS BONNE QUALITÉ.

CRÉATION : 1992, INSTALLATION À THUIR SUR 6 000 M² SOUS ABRI ET 1 HA DE PLEIN CHAMP

DATES CLÉS :

1994 : CONVERSION EN BIO

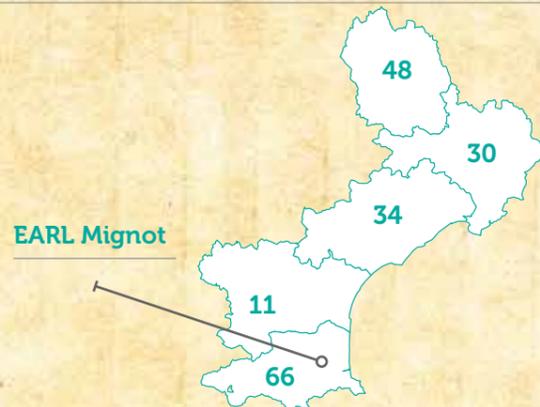
1999 : 3000M² SUPPLÉMENTAIRES SONT CRÉÉS

À THUIR EN TUNNELS FROIDS, ABANDON DU PLEIN CHAMP.

2007 : ACHAT D'1 HA DE SERRE À PÉZILLA-LA-RIVIÈRE

2011 : LES 6000 M² SOUS ABRI DE THUIR VÉTUSTES SONT REMPLACÉS PAR LA CONSTRUCTION DE 4 500M² DE SERRE.

LOCALISATION :



STRUCTURE DE L'EXPLOITATION

● **SAU** : Pézilla-de-la-Rivière : 1ha avec 3 serres (serre verre 4500 m², plastique 3 000 m², multi chapelle plastique 2 000 m², serre verre pépinière 500 m²)
Thuir : 4500 m² de serre chapelle et 3000 m² de tunnels.

● **Parcellaire** : Le domaine se divise en 2 îlots principaux distants de sept kilomètres. Celui de Thuir avec l'habitation, le plus important à Pézilla.

● **Rotations** : En hiver, culture de légumes feuilles.

En été, cultures de tomates et de concombres en rotation triennale :

- Année 1 : concombre dont la sensibilité au pithium est plus facile à maîtriser après solarisation.
- An 2 : tomate
- An 3 : solarisation de fin juin à fin août

● **Main d'œuvre** : 4,5 UTA permanents, le couple, deux salariés en CDI et un apprenti. Le planning des cultures d'hiver, notamment les dates de plantation de salades est calé précisément sur la capacité de récolte journalière de 4 personnes.



Pourquoi
le choix de
la BIO ?

«Quand j'étais étudiant en élevage, dans les années 80, on parlait déjà un peu de la bio, mais lors de notre installation, les banques refusaient de soutenir les projets en AB. Au delà de notre engagement environnemental, notre démarche se veut aussi un peu égoïste : Les premières victimes des pesticides sont les agriculteurs, leurs salariés et bien souvent leur famille. Or, grâce aux travaux de nos stations d'expérimentation, nous sommes aujourd'hui techniquement capables de produire n'importe quel légume sans pesticide et avec un niveau qualitatif et quantitatif très satisfaisant. Alors pourquoi continuer à utiliser des produits chimiques ? Cela prendra encore 20 ans, 30 ans peut être, mais je sais qu'un jour toute l'agriculture sera biologique, parce que ça va dans le sens de l'Histoire, parce que la société le demande. »



Zoom sur LA DÉMARCHE AGRO ÉCOLOGIQUE :

Du paillage plastique micro perforé est préféré en hiver pour la culture de salades. Pour les cultures d'été le paillage n'est installé que sur les rangs de culture, il faut donc moins de surface que pour la salade, et le paillage biodégradable plus onéreux a alors toute sa place.

Dans les cultures de tomates il utilise de la ficelle biodégradable. Pour Vincent utiliser le plus possible des matériaux biodégradables est un choix et une démarche personnelle bien qu'il n'y ait aucune obligation réglementaire.

Les pratiques culturelles respectueuses des ressources eau et environnement

Fertilisation

Avant chaque mise en culture d'une parcelle, Vincent Mignot effectue un test nitrate pour ajuster ses apports d'engrais organiques en fonction des disponibilités. Il utilise l'engrais organo-minéral Ormendis B 7-4-10

En 2012 Vincent a fait épandre 40T de fumier composté à Thuir et en 2014, 100T à Pézilla.

L'apport en matières organiques est important en bio, particulièrement sur l'îlot de Pézilla dont la teneur en MO est faible. Pas de culture d'engrais vert.

Maîtrise de l'enherbement

Avant chaque culture un désherbage manuel des bordures de serres est effectué. En cours de culture de tomate et concombre un désherbage thermique inter-rang est effectué si nécessaire. L'irrigation au goutte à goutte sous le paillage pour les cultures d'été limite l'enherbement. La solarisation contribue à la maîtrise de l'enherbement.

Protection et entretien des sols

Afin de limiter le tassement des sols, un passage profond de canadienne est réalisé avant chaque culture. Le passage de la herse rotative permet de préparer le sol avant les semis ou les plantations.

Prélèvements en eau

L'alimentation en eau se fait par un forage et un puits pour l'aspersion et le goutte à goutte dans les serres et tunnels.

Protection phytosanitaire et lutte biologique

Dans les serres, Vincent Mignot a introduit des plants de tabac en bordure de paroi. Pour lui c'est une source de biodiversité qui permet d'avoir une population conséquente de macrophus caliginosus, qui se multiplie très bien sur tabac, et qui sont des prédateurs de la tuta absoluta et des aleurodes.

Vincent Mignot n'utilise aucun insecticide Biologique, pour ne pas bouleverser les équilibres naturels et travaille uniquement avec des lâchers d'auxiliaires. Et ça marche !

Zoom sur LA SOLARISATION

Tous les étés, 1/3 de la SAU est solarisée. La solarisation qui a été expérimentée par le Civambio 66 depuis près de 20 ans est une technique incontournable pour assurer la désinfection des sols à un prix raisonnable sans être énergivore, en comparaison avec la désinfection vapeur.



L'effet collatéral positif est d'avoir un effet désherbage car l'élévation de température jusqu'à 60°C bloque le pouvoir germinatif du stock de graines d'adventices dans les couches superficielles du sol.

La solarisation doit durer au minimum 60 jours en plein champ, et 45 jours sous abri. Elle consiste à préparer le sol comme pour une plantation, de l'arroser abondamment jusqu'à la capacité au champ et le couvrir de plastique transparent. L'élévation de température peut ainsi atteindre 40 cm de profondeur

Voir fiche technique dans la rubrique fruits et légumes du site www.sud-et-bio.com