

# TERRRES AGRICOLES

CAHIER SPÉCIAL VIENNE

## CULTIVER LA DIVERSITÉ POUR REBONDIR

la Nouvelle  
République

[www.lanouvellerepublique.fr](http://www.lanouvellerepublique.fr)

le quotidien  
de la Vienne  
Centre Presse

CAHIER DE LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE - Jeudi 25 février 2021 - N° 23.245 - Ne peut être vendu séparément - 86

**NÉGOCE AGRICOLE**  
Achat vente de Collecte / Protection des cultures / Nutrition Animal / Outils et services

**Néolis**  
Naturellement à vos côtés

Innovations  
Conseils  
Environnements

# SOMMAIRE

## L'ANALYSE PAGE 3

Philippe Tabarin, président de la Chambre d'agriculture de la Vienne  
« Parmi les innovations développées, le projet d'un "drive fermier" pour le printemps. »

### LES CIRCUITS COURTS SOLLICITÉS CETTE ANNÉE

**P. 5** Delphine et Jérôme Barrouillet, éleveurs de porcs à Valence-en-Poitou, ont décidé de transformer et commercialiser eux-mêmes une partie de leur production.

**P. 6** Le collège René-Cassin, à L'Isle-Jourdain, s'approvisionne à 55 % en produits locaux pour les repas des collégiens et des élèves de maternelles et primaires.

**P. 7** Plusieurs agriculteurs du Poitou se sont tournés vers le quinoa pour diversifier leur production.

### UN MONDE SANS FOIRES, NI SALONS : QUELLE VISIBILITÉ ?

**P. 8** La Semaine de l'agriculture française va remplacer le Salon de l'agriculture de Paris.

**P. 9** Victor Léglantier, à Saulgé, se retrouve pleinement dans la démarche qualité de l'Agneau Poitou-Charentes.

### LA RELÈVE TANT ATTENDUE

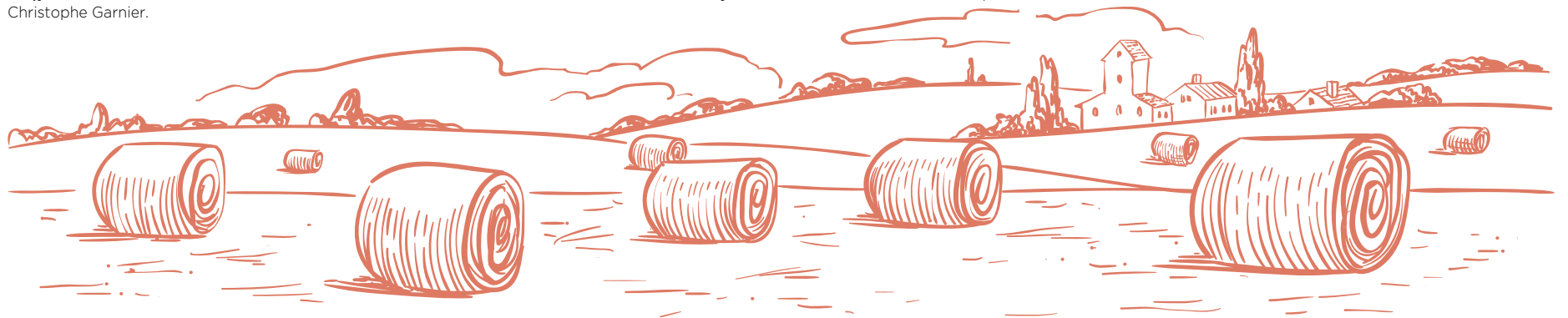
**P. 11** À Châtelleraut, Johanna Juin et Éric Gérard ont ouvert, en 2020, les Jardins de la Cousinière, une ferme maraîchère en agriculture biologique.

Thomas Portron s'est lancé, il y a sept ans, dans la production de fruits et légumes à Sèvres-Anxaumont, avec des pratiques d'agroforesterie et de maraîchage sur sol vivant.

La Nouvelle République du Centre-Ouest 1 ter rue du Moulin-à-Vent - BP10119 - 86003 Poitiers Cedex - Tél. 05.49.60.36.36 Directeur de la publication, président du Directoire Olivier Saint-Cricq Directeur de la rédaction Christophe Hérigault Rédactrice en chef Chantal Pétilat Responsable Thématiques Johan Guillermin Régie publicitaire NR Communication Poitiers : 05.49.62.68.16 CPPAP 0525 C 87037 - ISSN 2260-6858 - Imprimerie La Nouvelle République, Tours. Centre-Presses redaction@centre-presse.fr Directeur de la publication Olivier Saint-Cricq CPPAP 0520 C 86526 - ISSN 1144-4134 ■ Textes : Alain Defaye, Anthony Floc'h, Pauline Phouthonnesy, Xavier Roche-Bayard et Mathilde Wojylac Photo de une : NR, Julien Pruvost Photos : NR/CP, Mathilde Wojylac, Adobe Stock, sauf mentions contraires. Secrétariat de rédaction : Pauline Phouthonnesy Réalisation : Service des thématiques NR PAO : Christophe Garnier.



Origine principale du papier : France  
Taux de fibres recyclées : supérieur ou égal à 50 % / Eutrophisation (pâte et papier) : Ptot inférieur ou égal à 0,014 kg/tonne.



**HUILE DE COLZA EXTRAITE PAR  
PRESSION À FROID DES  
GRAINES, RÉCOLTÉES  
ET PRESSÉES AU CŒUR  
DU POITOU.**

**HUILE DE COLZA LOCALE**

**ORIGINE**  
Naturellement riche en  
Oméga 3 et Vitamine E

**HUILE DE COLZA**  
VIERGE  
50cl

**Pour en savoir plus et  
commander notre huile**

*Huile de producteurs,  
100% colza!*

Centre Ouest  
**Céréales**

## Un avenir qui passe par l'innovation

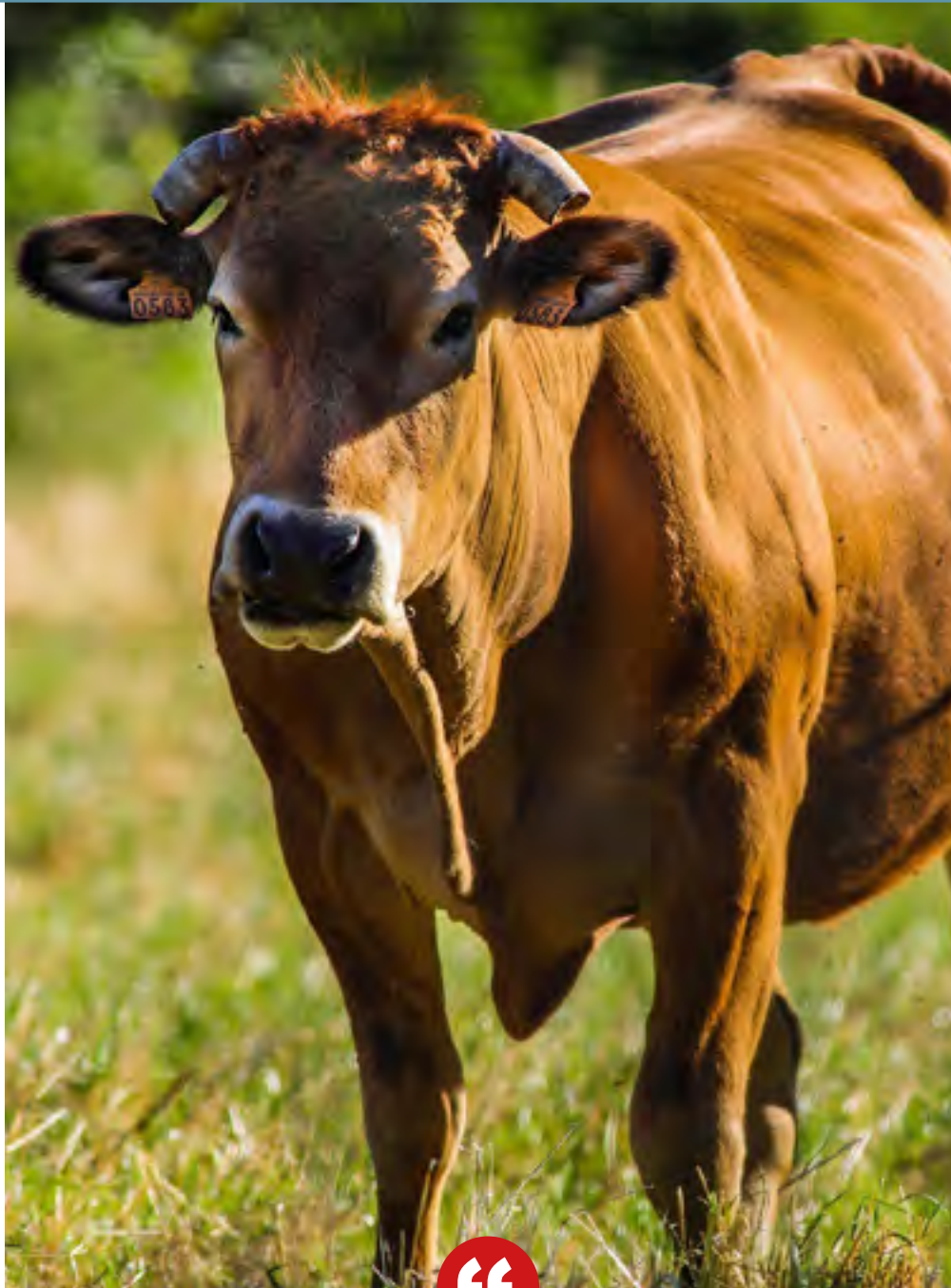
Développer les circuits courts, innover pour apporter plus de valeur ajoutée, s'adapter aux enjeux environnementaux : trois priorités pour la Vienne.

L'année 2020 a apporté son lot de déconvenues pour les agriculteurs de la Vienne. Hiver trop humide, été trop sec : la météo a pesé sur les récoltes, sur fond de cours très bas pour les céréales. La pandémie a eu, en outre, un lourd impact sur plusieurs filières, comme celles des bovins ou des chevreux. Les mesures de protection sanitaire ont également pesé sur les débouchés des producteurs qui vendent sur les marchés.

Un coup de plus pour une profession qui a subi « une dégradation constante de ses revenus », souligne la Chambre d'agriculture de la Vienne : « Nous avons vécu huit années successives de crise économique et sociale du fait des aléas climatiques, de cours bas de nos produits, des aides de la Pac en diminution et de contraintes réglementaires en progression. »

Zone intermédiaire, la Vienne connaît parallèlement une évolution lourde de son paysage agricole. Désormais, quelque 2.100 exploitations sont spécialisées dans les grandes cultures. La part de l'élevage reste significative, avec près de 1.400 structures. Mais elle est en constante régression depuis vingt ans. Tendances dangereuses, estiment le président de la Chambre, Philippe Tabarin, et l'équipe qui l'entoure : « Il est important de maintenir l'élevage sur nos territoires. »

La question centrale demeure toutefois à leurs yeux un « manque de productions à plus forte valeur ajoutée ». Maraîchage, arboriculture, aviculture, transformation de produits... Les diversifications en cours sont encore trop peu significatives, considèrent-ils. Et si ces autres formes d'agriculture séduisent les candidats à l'instal-



lation, ils se heurtent à une inadaptation de l'offre : « Un nombre croissant d'entre-eux sont intéressés par des projets sur des petites structures avec, par exemple, du maraîchage, de la transformation et de la vente directe. Mais les structures cédées ne sont pas souvent en adéquation. »

Les réponses ? Elles passent par le développement de filières innovantes pour la Chambre d'agriculture de la Vienne. Son exécutif classe dans cette catégorie la production d'énergie et le stockage du carbone. Mais si le photovoltaïque et la méthanisation apportent des éléments de réponse, l'heure reste aussi au développement des circuits courts avec la vente directe et les marchés de producteurs.

Le développement du réseau Agrilocal 86, qui permet aux producteurs locaux de fournir la restauration collective, s'inscrit dans cette logique. Il regroupe désormais une centaine de fournisseurs et presque autant d'acheteurs. La Chambre d'agriculture de la Vienne travaille par ailleurs depuis plusieurs mois sur la création d'un « drive fermier », dont l'ouverture est prévue au printemps 2021. L'objectif est de permettre l'achat en ligne de produits fermiers livrés dans des points de retrait répartis entre Poitiers et le territoire départemental.

En amont, l'heure est aussi à une agriculture en phase avec les défis environnementaux. Les groupements d'intérêt économique et environnemental se développent dans le département. Ils portent une évolution des pratiques avec moins d'intrants et plus de couvert, dans une démarche agro-écologique.

Alain Defaye

**Il est important de maintenir l'élevage sur nos territoires.**

**BEAUCHAMP**  
Votre métier, notre passion

**Négoce Agricole**  
Nutrition animale et nutrition des plantes  
Collecte, stockage et vente de céréales

Ouvert aux particuliers

Vous accueille du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h

Tél : 05 49 64 09 09  
www.beauchamp-sas.fr  
LA PEYRATTE (79)

# Nouveaux marchés

Les circuits courts attirent les consommateurs et les producteurs

La crise sanitaire a placé l'alimentation au centre des préoccupations, permettant de mettre en lumière le travail des agriculteurs et de les rapprocher des consommateurs.



(Photo NR, Jérôme Dutac)

## Diversifier ses débouchés via le chemin de la proximité

Jusqu'à 150 paniers au lieu d'une quarantaine en moyenne. Quand le premier confinement a été annoncé, les ventes du réseau La Ruche qui dit Oui ont décollé à Neuville-de-Poitou (Vienne), comme partout en France. Cet engouement de proximité et de solidarité avec les producteurs – dû aussi à la fermeture des marchés – a permis de mettre un coup de projecteur sur ce réseau, qui fait partie des nombreux systèmes de vente en circuit court, à l'instar de la vente directe à la ferme (réseau Bienvenue à la ferme), des marchés, des magasins de producteurs, ou encore des Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne).

La Ruche qui dit Oui existe en effet depuis 2011 et compte aujourd'hui 800 Ruches en France et 1.500 dans toute l'Europe. Ce réseau permet aux utilisateurs – les Abeilles – de commander librement leurs produits sur une plateforme en ligne, avant de venir récupérer leur panier à l'occasion d'un marché éphémère hebdomadaire ou quinzomadaire. Le paiement de la commande rémunère pour 80 % les producteurs, qui fixent eux-mêmes leurs prix ; les 20 % restants sont répartis pour le fonctionnement du site et la communication (12 %) et le responsable de la Ruche (8 %). Dans

la Vienne, on compte ainsi quatre Ruches (Poitiers depuis septembre, Neuville-de-Poitou, Mirebeau et Châtelleraut). On en trouve deux dans les Deux-Sèvres (Niort et Mauzé-sur-le-Mignon). Chacune choisit ses producteurs locaux ou « invités ».

« Pour les producteurs, aux deux tiers de la région, c'est un avantage de pouvoir préparer les commandes à l'avance en sachant exactement les quantités voulues, cela évite le gaspillage et la manutention supplémentaire, décrit le couple chargé de la gestion de trois Ruches dans la Vienne. Ils nous livrent tout à Neuville et nous répartissons ensuite les commandes à Poitiers et Châtelleraut, ce qui leur permet de gagner du temps pour d'autres livraisons ou faire les marchés. » De nombreux producteurs (élevage d'autruches, producteur de sirops de plantes...) ont aussi sollicité ce réseau local en 2020, face à la fermeture de leurs circuits de vente habituels : restaurants, salons et foires, agritourisme. « Pour les Abeilles, la Ruche est également un gain de temps, car les cagettes sont prêtes à leur arrivée. C'est aussi un lieu de convivialité où l'on peut discuter avec les producteurs et échanger des recettes. »

Toutefois, dès la fin du confinement et la reprise des activités de chacun, cet engouement pour la proximi-

té est un peu retombé. Cela a justement permis aux producteurs de souffler, tout en conservant le bénéfice de s'être fait davantage connaître. « Tout acte de consommation peut être un acte citoyen pour soutenir les agriculteurs et les producteurs près de chez soi », a déclaré Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, lors du lancement en janvier de la plateforme nationale [fraislocal.fr](http://fraislocal.fr).

Des plateformes participatives, comme [monmarchelocal79.fr](http://monmarchelocal79.fr) ou [plateforme.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr](http://plateforme.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr), ont éclos au printemps, permettant de mettre en relation producteurs, artisans, commerçants et consommateurs.

Dans la Vienne, cette mise en valeur est également passée l'été dernier par vingt-trois marchés de producteurs de pays Bienvenue à la Ferme, et dix mini-marchés nocturnes au parc du Futuroscope. La Chambre départementale d'agriculture de la Vienne voudrait, par ailleurs, concrétiser, dès le printemps 2021, un projet de drive de produits locaux à destination des producteurs du département, avec un catalogue riche de 300 références, fourni par environ 40 producteurs intéressés à ce jour.

Pauline Phouthonnesy

### FORMATIONS PAR APPRENTISSAGE

Se former aux métiers de l'agriculture ?

Faites le choix du CFA départemental agricole de la Vienne !

23 formations : du CAP au BTS, une large gamme de formations

4 sites de formation : Venours-Rouillé, Montmorillon, Thuré et Poitiers-Kyoto.

1 seul contact :

[cfa.vienne@educagri.fr](mailto:cfa.vienne@educagri.fr)

06.03.59.72.64



**MFR St Loup/Thouet** La Maison Familiale de St Loup sur Thouet  
Formations par Alternance

- 4<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> de l'Enseignement Agricole
- Bac Pro Productions Agricoles (CGEA) NOUVEAU APPRENTISSAGE
- Support Bovins, Ovins, Caprins
- Support Equins
- Bac Pro Gestion des Milieux Naturels et de la faune NOUVEAU APPRENTISSAGE
- Les métiers de l'Environnement
- Technicien Agricole (niveau IV) Maraîchage/Arbo

Portes Ouvertes  
samedi 20 & dimanche 21 Mars 2021  
sur RDV

05 49 64 60 46 [www.mfr-saintloup.fr](http://www.mfr-saintloup.fr)

# Ferme des Petites Boisnes, le cochon dans tous ses états

Delphine et Jérôme Barrouillet, éleveurs de porcs à la Ferme des Petites Boisnes, ont décidé de transformer et commercialiser eux-mêmes une partie de leur production.

**À** Valence-en-Poitou, au 4 place Pierre-et-Marie-Curie, à Couhé, depuis tout juste un an, une nouvelle boutique a pris place dans le paysage. La Ferme des Petites Boisnes - Cochonnailles d'ici et d'ailleurs propose toute une palette de produits à partir de ses porcs. Derrière le comptoir, Delphine et Jérôme Barrouillet et leurs trois salariés concoctent de nombreuses propositions alléchantes : frais, charcuterie, salaisons, ainsi que des plats cuisinés.

Tout est parti de l'envie du couple de prendre une autre direction. Tous deux avaient repris la ferme familiale, à Chaunay, tenue par le grand-père, puis le père de Delphine. Les porcs sont élevés en bâtiment, avec une faible densité, nourris uniquement de céréales, sans OGM, ni traitements antibiotiques. C'est en fabriquant quelques saucisses pour eux, puis pour des amis, que l'idée a germé de se lancer dans la transformation et la commercialisation en direct. « Cela nous a vraiment plu ! » Delphine et Jérôme Barrouillet sont donc partis se former à Aurillac, dans le seul centre proposant des modules sur la fabrication traditionnelle sans conservateur, sans additif, ni sel nitrité. En un an et demi, lors de plusieurs sessions, ils ont ainsi étudié les salaisons, les plats cuisinés ou encore le jambon.

Puis le couple a saisi l'opportunité d'une construc-

tion neuve. Il dispose ainsi d'un bâtiment de 240 m<sup>2</sup>, avec une partie laboratoire (cuisine, séchoir, chambres froides ...) et la boutique de 33 m<sup>2</sup>, le tout avec des parkings et non loin de la RN 10. « Nous fabriquons tout sur place. À partir de porcs d'ici, nous proposons des recettes traditionnelles, mais aussi des plats d'ailleurs, simples, des produits fermiers. Chaque salarié apporte sa touche, ses idées. Ainsi, Gert Van Reeth, belge, prépare des spécialités de son pays. Jérôme Boutant, boulanger de formation, fait des pâtés en croûte, des paninos... »

Et, depuis quelque temps, d'autres producteurs locaux ont ajouté leurs produits, comme les jus de fruits de Gargouil, les poulets bio de Pauline Douteau ou encore les farines d'Émilie et David Blot d'Aslonnes. « Nous avons ouvert en février 2020 et le bouche-à-oreille a tout de suite fonctionné. Le premier confinement nous a amené de nouveaux clients. Les gens ont cette envie de consommer local et nous leur proposons des produits bons, frais, bien présentés, sans transiger sur la qualité. Les gens ont cette envie d'authentique, sans rajout et sont prêts à revenir pour ça. » La boutique fournit également quelques écoles en local. « C'est un autre métier, mais nous sommes très contents d'avoir pu concrétiser notre projet, d'être allés au bout et d'avoir créé trois emplois. »

Mathilde Wojylac



Delphine et Jérôme Barrouillet sont ravis d'apporter une offre complémentaire en milieu rural. (Photo Mathilde Wojylac)

**ADI**  
**CARBURES**  
LA MAÎTRISE DE L'USURE

contact@adi-carbures.fr    adi-carbures.fr  
☎ 05 49 48 75 51

NEUF - RÉPARATION - PIÈCES SUR MESURE  
Fabricant de pièces d'usure au carbure de tungstène  
VIGNE - MARAÎCHAGE - GRANDE CULTURE

La Tricherie  
Coopérative agricole

La Coopérative de La Tricherie s'est engagée dans une initiative plannière dans la filière «Grandes Cultures» : la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), qui correspond au plus haut niveau de certification environnementale des exploitations agricoles.

**Produisons ensemble  
la haute valeur économique  
et environnementale**

- ✓ Production d'excellence
- ✓ Qualité certifiée
- ✓ Eco responsabilité
- ✓ Valorisation des productions

ENGAGÉ RSE  
www.adi-carbures.fr  
Qualité ★ ★  
AFNOR CERTIFICATION

Coopérative agricole de La Tricherie  
BEAUMONT SAINT-CYR  
05 49 19 44 33 - www.cooptricherie.fr

# Circuit court au collège : des produits beaux et bons

Le collège René-Cassin, à L'Isle-Jourdain, s'approvisionne à 55 % en produits locaux pour les repas des collégiens et des élèves de maternelle et primaire.



Deux cent quarante élèves de L'Isle-Jourdain déjeunent à la cantine chaque jour avec des produits locaux. (Photo Cor. NR, Robert Delorme)

Elle en parle presque avec gourmandise. « Nos produits sont frais, locaux. Ce sont vraiment de beaux et bons produits. » Adeline Vilaboa est gestionnaire du collège René-Cassin, à L'Isle-Jourdain, dans le Sud-Vienne. Après concertation avec la cheffe de cuisine, Laëtitia Raffin, qui établit les menus, elle passe commande pour s'approvisionner au maximum en produits locaux. Le restaurant scolaire assure sur place le déjeuner à deux cent quarante élèves : des collégiens, mais aussi des CE1 aux CM2. Et une « liaison chaude » pour les maternelles et CP. Elles s'appuient essentiellement sur la plateforme Agrilocal 86, qui met en relation acheteurs et fournisseurs situés dans un rayon maximum de 100 km. À L'Isle-Jourdain, on privilégie le circuit court, si possible dans un rayon de 20 km comprenant la Vienne, la Charente et la Haute-Vienne. « On achète, par exemple, du quinoa produit dans la Vienne. Il y en a du bio à Mirebeau, mais aussi plus près à Lhonnaizé. Faire venir du bio de si loin, comme Mirebeau, ne serait pas cohérent », indique Adeline Vilaboa. L'objectif est de proposer au minimum un produit local par jour et d'atteindre le 100 % local une fois par semaine. La gestionnaire a d'autres ressources. « Tous les

fournisseurs ne sont pas sur cette plateforme. On a eu parmi des parents d'élèves des maraîchers qui se sont fait connaître et nous ont livrés. »

Séverine Dorizon coordonne Agrilocal 86 au conseil départemental. Avec un taux de 55 % de produits achetés localement, elle considère le collège René-Cassin « comme exemplaire en la matière ». À ce jour, Agrilocal 86 recense 122 acheteurs, dont 31 collèges, des lycées, des Ehpad, 30 associations sociales et solidaires, et 120 fournisseurs (agriculteurs, entreprises de transformation locales).

« Ce collège avait déjà l'habitude d'acheter en local avant la création de la plateforme, il y a cinq ans, indique Séverine Dorizon, qui souligne que ce système de marché public sécurise l'approvisionnement. En chiffre d'affaires, la part de viande est la plus importante, mais en volume c'est bien réparti entre les fruits et légumes, les viandes, les produits laitiers. Dans la Vienne, on a une palette de produits assez large pour faire du 100 % local ».

Quant à un possible surcoût, il est compensé par les économies générées par la chasse au gaspillage. Pour les familles, le tarif de la cantine n'a pas changé.

Xavier Roche-Bayard

## L'INSTALLATION BY SOUTENIR CEUX QUI FONT L'AGRICULTURE DE DEMAIN

### DE NOUVELLES CONDITIONS AVANTAGEUSES POUR :

- ✓ Le financement
- ✓ L'assurance
- ✓ La gestion au quotidien

Votre conseiller disponible par téléphone ou email

BIEN  
VOUS CONNAITRE,  
C'EST BIEN  
VOUS CONSEILLER



# Le quinoa, la nouvelle star des céréales

Face au changement climatique et aux nouvelles attentes des consommateurs, plusieurs agriculteurs se sont tournés vers le quinoa pour diversifier leur production.

**F**ace à des épisodes climatiques plus intenses, les agriculteurs font évoluer leurs pratiques. Ainsi, certains ont décidé de se tourner vers des cultures moins gourmandes en eau. « Sans possibilité d'irrigation, la rentabilité n'était, par exemple, plus au rendez-vous sur la culture du maïs, indique Fabien Socheleau, technicien-commercial à Biograins. Pour autant, il est important pour les agriculteurs d'avoir des rotations sur leurs parcelles et de diversifier leur production. » À la recherche de nouvelles variétés, ils envisagent d'autres plantations. « À la demande des agriculteurs, nous nous sommes penchés sur d'autres productions, dont le quinoa. S'il est planté au bon moment, cette culture ne nécessite pas d'irrigation. Aujourd'hui, nous avons du recul et une réelle expertise sur cette culture, tout comme sur celle du sarrasin. Les cultures de lentille ou lin nécessitent également peu d'eau, mais sont davantage des marchés de niche. Nous sommes là pour accompagner ces changements. » La société Biograins, basée à Saint-Benoît et filiale de la Coopérative agricole du Pays de Loire (CAPL), est un maillon de cette filière céréales en tant qu'intermédiaire entre producteurs et industriels. Elle se charge d'acheter, collecter, stocker dans ses silos et commercialiser les céréales (blé, épeautre,

orge...) uniquement en bio. « Nous sommes aux côtés des agriculteurs pour mettre en commun les surfaces, étudier les débouchés ... » Dans l'idée de consommer local, la production d'un quinoa français a, peu à peu, fait son chemin. Du côté des consommateurs, le potentiel était là. « Les agriculteurs ne sont pas déconnectés de la demande sociétale. Ils entendent la population qui souhaite des aliments sains, diversifiés, sans gluten également. » Si les premières cultures et récoltes de quinoa se font en 2009 avec la création de la marque Quinoa d'Anjou, depuis deux ans, les surfaces sont en nette progression et la filière prend de l'importance. Les premières années, les volumes permettaient seulement de fournir les boutiques spécialisés, les épiceries en vrac, ainsi que des industriels pour la transformation. Aujourd'hui, avec 4.000 t de quinoa produites par an (par 375 agriculteurs), dont 400 t en agriculture biologique (par 75 producteurs dont une vingtaine dans le Poitou), le conditionnement en sachets a fait son apparition à l'été 2020. Ainsi, le Quinoa d'Anjou se retrouve désormais dans les rayons des supermarchés. Cette production représente aujourd'hui environ 25 % de la totalité du quinoa consommé en France.



M. W. Fabien Socheleau, technicien Biograins, avec un producteur de Quinoa d'Anjou bio. (Photo © Quinoa d'Anjou)

## Le Département s'engage pour les circuits courts dans la Vienne

Le Département participe au développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement et créatrice de valeur ajoutée, d'une alimentation de qualité et de saison, accessible à tous



**agrilocal86**  
Plateforme de mise en relation entre acteurs de la restauration collective et fournisseurs créée par le Département avec la Chambre d'Agriculture de la Vienne

122 acheteurs

118 fournisseurs

+ d'1 M€ de chiffre d'affaires depuis 2017

**Je REST'O collège**

+ de 30% de produits locaux pour la restauration scolaire dans les collèges



Soutien aux investissements dans les exploitations agricoles pour des projets de transformation et de commercialisation à la ferme

+ de 400 000€ d'aides aux organismes agricoles pour l'accompagnement des projets de développement des circuits de proximité



# Foires & salons

Cultiver sa particularité et sa qualité pour se faire connaître

## Annulations et reports : quelle visibilité ?

La Semaine de l'agriculture française va remplacer le Salon de l'agriculture de Paris. Tout le secteur se mobilise pour continuer à faire connaître l'excellence des produits français.

Les foires et salons agricoles français courbent l'échine. Mais là encore, le secteur montre sa capacité à s'adapter et continue de mettre en valeur ses produits et terroirs d'exception, même sous des formes différentes. Sans grande surprise, le Salon de l'agriculture n'aura pas lieu comme chaque année en février, au parc des expositions de la porte de Versailles, à Paris, en raison de la pandémie. En revanche, une Semaine de l'agriculture française verra le jour au printemps, du 13 au 24 mai, sur l'ensemble du territoire. Le concours général agricole des produits et des vins a pu être maintenu pendant cette semaine, les finales à huis clos ayant été délocalisées à Angoulême, Châlons-en-Champagne, Montpellier et Tours. Les producteurs auront ainsi l'opportunité, cette année, d'obtenir la précieuse feuille de chêne dorée, argentée ou de bronze, récompensant leur savoir-faire. Au total, 22.000 produits et vins en compétition passeront sous l'œil de 8.000 jurés, mobilisés aux quatre coins de la France. Atout commercial, ce logo marque la qualité des produits, tout comme les sigles AOP et AOC (origine), IGP (recette tradition-

nelle), Label rouge (qualité supérieure) ou Agriculture biologique (protection de l'environnement et bien-être animal).

A contrario, les concours pour les animaux ne pourront pas avoir lieu en raison des conditions sanitaires actuelles. Une nouvelle occasion manquée d'échanger entre professionnels et avec le public, mais aussi de vendre des semences d'animaux uniques. « Cela va avoir un impact sur toute la génétique, quelles que soient les races et les espèces, car c'est un moyen d'exposer nos animaux d'exception. On le ressentira plus tard », expliquait Philippe Berger, éleveur de moutons Île-de-France, à Nieuil-l'Espoir (Vienne), à l'annonce de l'annulation du Salon.

Pour accompagner ces éleveurs, qui se préparent toute l'année à ces compétitions, des initiatives ont déjà vu le jour. Par exemple, à Parthenay dans les Deux-Sèvres, malgré l'annulation de la Foire primée en décembre dernier, des plaques ont été remises aux 427 éleveurs des bovins inscrits, afin de soutenir la filière. Elles portaient la mention spéciale « Sélection de haute qualité bouchère », pour apporter une plus-value sur la vente

des animaux à l'approche des fêtes de fin d'année, même si celle-ci n'était pas aussi importante qu'après avoir remporté un prix habituel. Une mise en lumière se fera également sur petit écran. Suite à l'annulation de la prochaine édition du Salon de l'agriculture, qui devait se tenir du 27 février au 7 mars, à Paris, l'émission *La Quotidienne*, diffusée à 11 h 45, sur France 5, a décidé de programmer une semaine spéciale agriculture française, du 1<sup>er</sup> au 5 mars. L'occasion de mettre en valeur, sur le plateau et dans des reportages, des agriculteurs issus des treize régions de France.

Dans les Deux-Sèvres, la Confédération paysanne lance l'opération Salon à la ferme, samedi 27 et dimanche 28 février, sous la forme de visites d'exploitations. Parallèlement à la Semaine de l'agriculture française et de ses animations en cours d'élaboration (marchés, visites, conférences...), du 13 au 24 mai, le Salon de l'agriculture de Nouvelle-Aquitaine a choisi une forme « hybride », en alliant événement « physique » (concours des vins de Bordeaux-Aquitaine) et « virtuel » (circuits techniques pour les éleveurs bovins et équins, concours retransmis sur *Agriweb.tv*). P. P.

Téléchargez

## LA NOUVELLE APPLICATION

la Nouvelle République.fr

- Favoris**  
L'accès rapide à vos communes et départements favoris
- Notifications**  
Des alertes info en temps réel
- L'actu autrement**  
Des vidéos, des diaporamas, des podcasts...
- A lire plus tard**  
Vos articles à tout moment

Télécharger sur l'App Store

Télécharger sur Google play

CONFECTION, RÉALISATION, RÉPARATION de FLEXIBLES et RACCORDS HYDRAULIQUES




ZI DU PEURON  
Impasse de l'essart  
86300 CHAUVIGNY

06 73 55 84 46  
contact@jets-flex.fr



# Victor Léglantier, la qualité ovine au naturel

Issu d'une famille productrice de pommes, Victor Léglantier réalise son rêve d'éleveur ovin à Saulgé, dans la démarche Agneau du Poitou-Charentes.



Victor Léglantier, dans sa ferme du Léché, à Saulgé, se retrouve pleinement dans la démarche qualité de l'Agneau Poitou-Charentes. (Photo NR/CP, Xavier Roche-Bayard)

**V**ictor Léglantier a posé ses valises dans la ferme du Léché, à Saulgé, en 2014, une ferme emblématique et historique du Montmorillonnais datant de Napoléon III. Il a grandi dans l'exploitation arboricole de ses parents, producteurs de pommes dans la Marne. « L'accès au foncier y est difficile. Ici, cette exploitation était détenue par la Safer, en attendant un repreneur. Elle était vendue en un seul morceau de 300 ha, c'était trop cher. »

Le conseil départemental de la Vienne en a acquis 85 ha, car le site comprend des zones humides, avec deux étangs de 26 ha et 6 ha, classées en espace naturel sensible. Victor Léglantier et ses parents ont acheté le reste.

Il a commencé par planter des pommiers, puis a réintroduit des ovins en trouvant un cheptel de 500 brebis d'un seul tenant. Les pommes assurent une activité complémentaire qui s'intercale avec les rythmes de l'élevage.

Il a rapidement opté pour une production ovine de qualité, signant le cahier des charges de l'IGP (Indication géographique protégée) Agneau du Poitou-Charentes. Il vend ses agneaux à la coopérative Ecoovi, pour une viande commercialisée avec le Label rouge Le Diamandin. « Ce cahier des charges n'est pas contraignant, car cela correspond à ma vision de l'élevage. Les brebis sont dehors avec

sept mois de pâturage. Je fais le foin sur place, les céréales », indique-t-il. Parmi les sept races possibles du cahier des charges, il a choisi les Suffolk et Charollais. « On les mélange pour leur rusticité, mais aussi pour la qualité de la viande et leur vitesse de croissance. »

Un salarié l'aide à conduire les 150 ha de cultures de maïs, orge, avoine et colza (pour les tourteaux) qui procurent l'alimentation des brebis. Les 110 ha de pâturages sont essentiels, avec une combinaison de légumineuses (pour les apports en protéines) et de graminées (pour les apports énergétiques).

Les agnelages rythment le début d'année. L'éleveur pratique le « désaisonnement » en novembre et décembre pour déclencher une première période de reproduction - « Cela nous donne les agneaux pour Pâques » - avant une deuxième période, naturelle, de février et mars.

Avec la crise sanitaire, l'an dernier, il s'attendait à une chute des cours. C'est l'inverse qui s'est produit. Les prix au kilo de carcasse ont atteint 8 €, valorisés de 20 cts grâce à cette démarche de Label et se maintiennent. « Ce sont des prix hauts que je n'avais jamais connus », apprécie-t-il. Le marché est là. « La France n'arrive à produire que 60 % de la viande ovine qui est vendue. »

X. R.-B.



**CUMA** VIENNE  
LA PUISSANCE DU GROUPE  
ESTIMATION DES MATERIELS AGRICOLES

Un conseil  
neutre

Pour la totalité de votre parc  
ou simplement un matériel

**Gage de qualité**

Vous souhaitez **REPRENDRE** ou  
**TRANSMETTRE VOTRE EXPLOITATION**,  
vous changez de **STRUCTURE JURIDIQUE**,  
ou vous **VENDEZ UN MATERIEL** ?

Contact FD CUMA 86  
☎ : 05 49 44 74 96  
05 76 81 00 56  
✉ : fd.86@cuma.fr

Méthode rigoureuse et selon des critères objectifs

**Pourquoi  
vous priver  
de services  
si avantageux  
et  
bénéfiques  
pour votre  
rentabilité ?**



**Philippe Largeau**  
05 49 42 60 62 - 06 07 47 70 72  
Route de Poitiers - Montrouset  
**DIENNE**



**A CF pe2c**

« Depuis  
**43 ans**  
à vos côtés »

**Électricité > Chauffage > Climatisation**  
> **Énergies renouvelables**

**CONTRAT D'ENTRETIEN**  
**DÉPANNAGES RAPIDES**

**Spécialistes de nos métiers**

**3, rue St Nicolas - MIGNÉ-AUXANCES**  
130, rue du Maréchal Leclerc - NIORT  
**05 49 42 49 28**  
angelique.martin86@orange.fr

# Reprise et installation

Qui sont les agriculteurs et agricultrices de demain, dont le secteur aura besoin ?

En France, plus de la moitié des agriculteurs ont aujourd'hui 50 ans ou plus. Former et accompagner les nouvelles générations de professionnels, un enjeu pour la pérennité du secteur.



(Photo © Adobe Stock)

Les agriculteurs sont de moins en moins nombreux et de plus en plus sont des hommes, titre l'Insee (1) dans une étude parue en octobre dernier. « En France, en près de quarante ans, alors que la taille des exploitations a augmenté, la part des agriculteurs exploitants dans l'emploi a fortement diminué, passant de 7,1 % en 1982, à 1,5 % en 2019, détaille l'analyse. En 2019, les trois quarts des agriculteurs exploitants sont des hommes, une proportion en hausse depuis quarante ans, et plus de la moitié sont âgés de 50 ans ou plus. »

Ainsi, la transmission des exploitations est un enjeu majeur, et le Poitou n'échappe pas à la tendance nationale. « 1.500 chefs d'exploitation ont plus de 55 ans, soit 40 % des exploitants », renchérit la Chambre d'agriculture de la Vienne. « D'ici cinq à dix ans, 25 à 50 % des exploitations seront à transmettre. Deux cent cinquante structures sont cédées chaque année pour seulement quatre-vingt-dix installations. Il y a clairement une dynamique d'agrandissement des structures et de diminution du nombre des exploitations. »

Pour cela, les chambres d'agriculture accompagnent les cédants et les repreneurs, dans un souci de pérenniser l'équilibre économique des exploitations, de veiller à la bonne santé des agriculteurs, tout en limitant l'impact de leur production sur l'environnement. De plus en plus de personnes en reconversion se lancent ainsi dans l'aventure rurale et agricole, même si le défi à relever est de taille et qu'il ne faut pas le sous-estimer. À tel point qu'une situation professionnelle peut devenir extrêmement difficile à supporter psychologiquement pour l'exploitant et le pousser au suicide. Pour prévenir ce risque, le réseau Agri-sentinelles, réseau multipartenarial, met en œuvre des outils qui visent à « sensibiliser, former, outiller les femmes et les hommes volontaires, qui travaillent au contact des agriculteurs, pour s'impliquer dans la prévention du suicide ».

Les formations agricoles s'adaptent également aux demandes de la société et au panorama professionnel actuel. Depuis plusieurs années déjà, les établissements scolaires incluent, en plus des enseignements dits conventionnels, des notions d'agriculture bio, de circuit court... Afin de faire pousser des graines d'agriculteurs éclairés, toujours aussi passionnés.

« Par notre gestion des ressources quotidiennes, nous souhaitons aussi assurer une alimentation variée et de qualité pour tous, attentifs au bien-être animal et à la limitation de produits phytosanitaires », expliquaient en novembre dans *La NR*, Théo et Antoine, en formation à la MFR Sèvreurope (Deux-Sèvres). Des élèves qui souhaitent poursuivre dans l'entreprise familiale, mais aussi de plus en plus, en dehors, afin de « lancer leur propre exploitation, être de véritables gérants d'entreprises avec de réelles facultés d'anticipation et d'adaptation face aux évolutions économiques, environnementales et sociétales ». Des étudiants qui ont d'ailleurs été touchés directement par la crise sanitaire. En Nouvelle-Aquitaine, près de 173 apprentis dans le secteur des métiers de l'agriculture et des aménagements paysagers n'avaient toujours pas trouvé d'employeur.

Et après les études, il est encore possible d'apprendre de nouvelles techniques et manières de voir l'agriculture. Dans les Deux-Sèvres, des journées de formation, à destination des exploitants agricoles qui souhaitent se convertir à l'agriculture biologique, ont notamment été proposées en février. Un premier pas pour s'informer, et éventuellement se lancer, car il n'y a pas d'âge pour se diversifier.

P. P.

(1) Institut national de la statistique et des études économiques.

**Bienvenue à la ferme**

**PRODUCTEURS DE PETITS FRUITS ET LEGUMES**  
**chez M. GAMIN Alain**  
 La Gaultière, route de Sauxay - 79800 PAMPROUX  
 05 49 76 39 24 - 06 11 82 45 15  
 serresdelapoitouenpoitou.fr - www.gamin-alain.fr  
 Ouverture mi-juin à fin octobre du mardi au vendredi de 9h-12h/15h-18h et le samedi de 9h à 13h

**FROMAGE DE CHEVRE FERMIER AU LAIT CRU**  
**EARL TURPEAU FROMAGE DE CHEVRE AGRESSAIS**  
 6 rue Du Bois Le Roy - 86110 THURAGEAU  
 05 49 50 61 73  
 Venez acheter à la ferme de 9h à 11h et 15h à 19h  
 Vente de la chèvre de 10kg à 18€.  
 La fromagerie Turpeau vous accueille toute l'année. Présente sur les marchés de Mirebeau, Neuville-de-Poisay, Lencloître, Mairé.

**ELEVEUR D'ESCARGOTS**  
**Nomade des Jardins**  
 La Gaingaudrie  
 86430 ADRIERS  
 05 49 48 50 00  
 nomadedesjardins.fr  
 Petite structure familiale qui élève et prépare des escargots haut de gamme et 100% français à destination des professionnels et particuliers soucieux de qualité et d'origine.

**VIANDE BOVINE**  
**LA FERME D'ALLIER**  
 CAILLEAU Laurent et Dominique  
 Renseignements et commandes  
 06 23 18 54 78  
 Demandez-nous la carte d'abonnement. Nous vous proposons des viandes AOC, IGP ou IRL qui respectent toutes les normes européennes et françaises. Choisissez l'origine pour à venir avec nos conseils.

**ELEVEUR D'ESCARGOTS**  
**L'Escargot du Poitou**  
 1 Le Carroir Robin  
 86 450 LEIGNE LES BOIS  
 06 45 87 88 90  
 lescargotdupoitou@gmail.com  
 L'élevage d'escargots de l'élevage est reconnu par le commerce de l'Escargot de France. Les escargots sont élevés dans des conditions d'élevage et de production de qualité. Les escargots sont élevés dans des conditions d'élevage et de production de qualité. Les escargots sont élevés dans des conditions d'élevage et de production de qualité.

**APICULTEURS**  
**RUCHER LA SAPÉE**  
 Pascal, Thomas & Simon GIRAUD  
 4 La Pinolière des Bois - Payré  
 86700 VALENCE-EN-POITOU  
 06.41.67.52.07 - 06.12.55.04.61  
 www.facebook.com/rucher-la-sapée  
 Structure familiale Ruchers vivants dans le Poitou-Charentes. Production de miel et produits dérivés de la ruche (cire, pollen et propolis).

**GAEC GAILLARD HVB**  
 La Perraudière  
 86600 SANKAY  
 06 22 48 53 56  
 Mail : gaillardhvb@gmail.com  
 Page facebook : Gaec GAILLARD Hvb

**FRUITS & PRODUITS FERMIER**  
**Les Vergers des Savoies**  
 Pommes, Abricots, Nectarines, Pêches, Cerises, Produits fermiers.  
 Les Savoies - 86210 VOINEUIL-SUR-VIENNE  
 05 49 85 10 33  
 www.vergers-savoies.fr  
 les-vergers-des-savoies@orange.fr  
 Vente directe toute l'année dans notre magasin.  
 La dernière collection en agriculture biologique pour la production de pommes, la récolte de septembre 2021 sera en bio.



# Ferme maraîchère bio : le pari gagnant d'un couple

À Châtelleraut, Johanna Juin et Éric Gérard ont ouvert, en 2020, les Jardins de la Cousinière, une ferme maraîchère en agriculture biologique. Le bilan est très positif.



Johanna Juin et Éric Gérard proposent trois créneaux hebdomadaires de vente à la ferme. (Photo NR/CP Anthony Floch)

À Châtelleraut, la ferme maraîchère de la Cousinière, située sur la route de Oyré, à Antoigné, a repris vie en mars 2020 après dix-huit mois d'arrêt total d'activité (1). À la baguette de cette exploitation en agriculture biologique, un couple aux profils complémentaires : Johanna Juin, plus de dix ans d'expérience en maraîchage biologique, et Éric Gérard, en reconversion professionnelle après une carrière de peintre en bâtiment.

Les deux quadragénaires doivent leur installation à la mobilisation d'un collectif de 75 souscripteurs, qui a mis 40.000 € sur la table pour sauver l'exploitation menacée de disparition. Un an après la création des Jardins de la Cousinière, le couple tire un premier bilan « très positif » : « Les récoltes ont été bonnes globalement, les clients ont répondu présents, on a reçu un super accueil. Économiquement, on peut dire aujourd'hui que le projet est viable. »

Johanna et Éric avaient fait le choix, au moins au départ, de ne vendre leurs produits qu'à la ferme. Option gagnante : « Pour l'instant, par rapport à ce qu'on produit, la vente directe se suffit à elle-même. Les clients aiment bien venir à la ferme. Notre position géographique, à la porte de la ville, est un gros avantage pour ça. »

Dans le maraîchage, Éric Gérard dit avoir « trouvé ce qu' [il] cherchait ». « Ça me correspond très

bien ! » Ce « projet de vie à deux » est perçu, par l'un et l'autre, comme une force : « Quand l'un a un coup de fatigue, il peut compter sur l'autre. » Derrière le large sourire, le couple prévient néanmoins : « S'installer en maraîchage, ce n'est pas anodin : ça se calcule, il faut être armés. C'est un métier difficile. Depuis un an, on a travaillé très dur, on a fini l'année bien fatigués. On ne pourra pas faire une deuxième année sur le même rythme. Peut-être qu'on embauchera un saisonnier en période estivale. »

Le vécu professionnel de Johanna et l'expérience de vie du couple ont été des atouts indéniables. Tout comme « le super élan de solidarité » qui s'est créé autour du projet : « Beaucoup de personnes nous ont aidés : la famille, les agriculteurs voisins, les agriculteurs du réseau Civam de Châtelleraut, M. Choisy (voisin et ancien maraîcher de la Cousinière), l'association (de souscripteurs) et son président, M. Demiot... » L'entraide paysanne existe encore.

Anthony Floch

(1) La ferme maraîchère de la Cousinière a été gérée pendant 30 ans par Xavier Choisy. Ce dernier, à sa retraite fin 2017, a transmis à un jeune couple, qui a dû jeter l'éponge dix-huit mois plus tard, entraînant la liquidation judiciaire de l'entreprise.

> Infos sur la page Facebook : Les Jardins de la Cousinière.

## Tomates et Potirons, la nouvelle génération

Thomas Portron s'est lancé il y a sept ans dans la production de fruits et légumes à Sèvres-Anxaumont, avec des pratiques d'agroforesterie et de maraîchage sur sol vivant.

Carottes, salades, courges, pommes de terre... Au travers de Tomates et Potirons, Thomas Portron produit une large gamme de légumes et de fruits. Installé depuis sept ans à Sèvres-Anxaumont, sur des terrains loués à La Baie des Champs, le jeune agriculteur a pris le temps de grandir et de s'agrandir. En avril 2014, il commence en entreprise individuelle avec une serre et un champ. Au fur et à mesure, le nombre de serres augmente, les productions en champs prennent de l'importance. En 2019, François Soulas le rejoint en tant que salarié. En 2020, il va se former à la MFR de Saint-Loup-sur-Thouet en tant que responsable d'exploitation agricole. En 2021, les deux agriculteurs décident de s'associer et de passer en Gaec. Les dossiers sont en cours. « C'est un nouveau cap, admet Thomas Portron. Nous allons continuer à augmenter la production, notamment pour pouvoir fournir de nouveaux débouchés, mais nous nous associons aussi pour pouvoir vivre de notre travail sans en être esclaves. En étant deux, ce sera plus facile pour se passer le relais, réfléchir aux implantations, au mode de production, et trouver chacun un équilibre. »

Sur son exploitation, Thomas Portron a choisi de ne pas travailler le sol. « L'objectif est de recréer un système forestier en apportant des éléments nutritifs au sol, mais sans le brusquer. Nous mettons

de la matière organique en permanence, le sol s'en nourrit et s'améliore petit à petit, d'année en année. À travers notre passage nous "agradons" la terre (à l'inverse de la dégrader). Nous pratiquons un maraîchage du sol vivant, nous essayons de créer de la diversité, de la complexité pour arriver à une biodiversité intéressante. Il n'y a pas de traitements, notamment de fertilisants, peu d'artifices, mais nous constatons d'excellents résultats et des légumes de plus en plus beaux. La satisfaction est là. » Dès son installation, l'exploitation demande le label bio, une certification qu'elle obtient au bout de trois ans.

Aujourd'hui, avec ses trois serres et son champ, Tomates et Potirons propose sur l'année une cinquantaine de légumes et une quinzaine de fruits. « Le défi est d'éviter les trous de production, d'avoir tout au long de l'année plusieurs légumes à proposer. » La production part au deux tiers au magasin à la ferme de la Baie des Champs (qui doit d'ailleurs s'agrandir pour début 2022), mais aussi au magasin de producteurs de Saint-Julien-l'Ars et dans quelques boutiques bio de Poitiers. Plusieurs restaurants viennent également s'approvisionner chez eux. Pour fournir plus, avec son nouvel associé, ils ont déjà prévu de construire une serre supplémentaire et de doubler la surface du champ.

M. W.



En 2021, François Soulas et Thomas Portron décident de s'unir au sein d'un Gaec. Tomates et Potirons propose une large gamme de légumes toute l'année. (Photo Mathilde Wojtylac)

# L'ÉNERGIE 100% VÉGÉTALE économique, éthique et responsable

## coc100

Produit par les agriculteurs français

### Qui sommes-nous ?

CENTRE OUEST CÉREALES, première Coopérative agricole de la Vienne (86), est spécialisée dans la collecte, la commercialisation de céréales, la vente de produits d'agrofourniture et la fabrication d'huile et de biodiesel en utilisant exclusivement de la graine de colza locale. Elle assure le transport de ces productions grâce à ses partenaires transporteurs mais également avec sa flotte interne.

CENTRE OUEST CÉREALES, c'est aussi le maintien d'une activité régionale, avec 160 salariés répartis sur près de 30 sites sur les départements de la Vienne, l'Indre et Loire, l'Indre et les Deux-Sèvres. C'est aussi 11 métiers différents dans un environnement en pleine mutation.

CENTRE OUEST CÉREALES a des valeurs : proximité, efficacité, équité.



### Qu'est-ce que le coc100 ?

Produit par les agriculteurs du Poitou et de Touraine, le coc100 est LA solution pour les transporteurs routiers qui cherchent à réduire leur empreinte carbone. La Coopérative CENTRE OUEST CÉREALES est la seule sur ce marché du B100 à proposer un biocarburant végétal 100% français, 100% biodégradable, 100% tracé du champ à la cuve dans une filière 100% propriété des producteurs.

### Quels sont les atouts du coc100 ?

Cette énergie 100 % végétale, renouvelable et durable, favorise :

- ✓ La réduction de 60 % des gaz à effet de serre.
- ✓ La réduction des rejets de particules (jusqu'à 80 % de particules en moins,)
- ✓ Une filière unique grâce à son circuit court.
- ✓ La juste rémunération des agriculteurs.

### A qui est destiné le coc100 ?

Il est réservé aux flottes captives, des professionnels du transport (de marchandises et de voyageurs), des collectivités locales.

**N'hésitez pas à nous contacter :**  
**coc100@coc86.fr ou au 05.49.37.07.07**



Centre Ouest  
**Céréales**