Voyage d'études Amapien

Visite n°3 : la ferme de Thibault Marien et Véronique Boulnois
12.10.2019 à Milly la Forêt (91)

Par Matie et Hélène, amapiennes en voyage

Rencontre avec Thibault et Victor, maraîchers sur la plaine de Milly, et Véronique, boulangère.

La ferme de Thibault et Véronique

Thibault s'est en installé en 1993 en agriculture conventionnelle sur des terres familiales, avec des cultures de céréales, légumes et luzerne qu'il commercialisait à Rungis. A l'époque, il partageait l'exploitation avec ses trois frères. Ils se sont divisées les parts ; tous sont passés en Bio progressivement mais seul Thibault a fait ce changement radical vers les AMAP. Actuellement, 75% de sa production est distribuée à ses 2 AMAP (une AMAP en petite couronne, le Potager de la Fontaine, et une AMAP locale, la Belle et la Blette) et le reste est distribué dans 2 magasins bio.

En 2011, Véronique quitte l'enseignement pour se lancer dans la production de pain traditionnel, au levain avec cuisson au feu de bois, qu'elle fournit aux 2 AMAP, qui représentent 140 paniers.

Actuellement, il y a deux salariés avec Thibault et Véronique, tout.e.s au Smic. L'exploitation fait un résultat de 35k€ à l'année avec 11 hectares. Les cultures de plein champ, rotation 3 ans de luzerne, 1 an de blé et 1 an de légumes (sur 3 hectares), sont complétées par des cultures de légumes sous tunnels de plastique.

Thibault ne plante pas les mêmes légumes pour ses AMAP et pour la Biocoop, et il plante également toujours un peu plus pour éviter le manque et ce que ne peut pas absorber les amapiens va à la Biocoop.

Historiquement la plaine de Milly faisait 20 hectares, et c'est Terre de Liens qui a repris les hectares libérés pour les mettre à disposition de jeunes installés.

Le fournil

Le blé bio est cultivé sur la ferme. Il est trié avec un système de grille pour enlever les graines et mauvaises herbes. La moisson se déroule la première quinzaine de juillet. Sur les champs, il y a une rotation sur 3 ans pour la luzerne, 1 an pour le blé et 1 an pour les légumes. La ferme produit 6 tonnes de farine pour 30 quintaux de blé. La totalité du blé est

destiné à la production du pain. Il y a deux fournées par semaine pour les amapiens, soit à peu près 120kg. Véronique stock très peu de farine car tout est fait au fur et à mesure.

En fonction des types de farine, elle change de tamis (110 ou complète). Véronique fabrique également son levain elle-même. C'est de la farine complète mélangé avec de l'eau qu'on laisse fermenter, ce qui permet aux bactéries de se développer.

Le four a été construit brique par brique pour 50 kg de pain à chaque fournée. Il est chauffé au bois de la forêt de Fontainebleau. Elle l'allume à 7h du matin pour enfourner à 12h. Il faut faire monter la température jusqu'à 280° et ensuite enlever les braises car ça continue à cuire pendant 2h.

Au total, c'est 2h pour faire la levée, 2h pour façonner, 2h pour laisser lever et 2h pour cuire au four (30 minutes par fournée).

Le maraîchage

La volonté de Thibaut d'arrêter l'agriculture conventionnelle vient tout d'abord d'un ras le bol du système économique classique, avec Rungis comme débouché, des prix de vente trop bas, des méthodes de culture non satisfaisante, des temps de trajet incalculables, etc. En passant en AMAP, il a pu profiter d'un meilleur lien avec le consommateur. Et c'est l'AMAP qui l'a fait passer au bio.

Les premières années ont été compliquées financièrement mais au fur et à mesure, il a su créer une stabilité. C'était compliqué au départ car il fallait tout refaire avec de nouvelles structures. Le soutien du réseau des Amap et les échanges d'expériences avec d'autres maraichers ont été d'une grande aide. Thibault apprécie les journées inter-paysans organisées par le réseau.

Nous admirons les cultures sous serres dont les rangs commencent par des fleurs pour attirer les insectes. Thibault s'efforce de d'utiliser des paillages de chanvre ou de paille de blé. Pour certains légumes, le désherbage manuel est la seule solution.

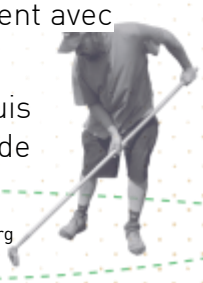
Dans le hangar, il y a la chambre à courges qui lui permet de les conserver jusqu'en avril. Cela lui a couté 60k€ d'investissement pour tout le bâtiment. On y trouve également le lieu de distribution de l'AMAP. Au début, tout était réglé par Thibault, il installait tout et faisait la pesée, c'était plus un panier maraîcher qu'une AMAP. En 2017, une AMAP a officiellement vu le jour ; c'est plus convivial désormais, et beaucoup moins chronophage pour les paysans !

Le panier à Milly est à 19€25. Le calcul n'est pas réellement basé sur le calcul « type » des maraîchers en partage des récoltes [(charges de la ferme + salaire) / nombre de paniers] mais plutôt au « doigt mouillé ».

Rencontre avec Victor

A la fin de la visite de la ferme des Marien, nous avons le plaisir de passer un moment avec Victor Bello, installé sur la plaine de Milly depuis 2017.

Titulaire d'un diplôme agricole en maraichage bio (BPREA), Victor a été stagiaire puis salarié de l'EARL des légumes de Cravent (fournissant les Amap de Vaucresson et de



Freneuse) pendant 4 ans avant de souhaiter s'installer à son compte. Toujours resté en lien avec ABIOSOL, c'est grâce à l'acquisition par Terre de Liens en 2016 de la ferme des Bordes de Milly qu'il a pu s'installer au printemps 2017 sur la plaine de Milly. Sa ferme partage une grande cour et un forage d'eau avec celle de Pierre Nicolas, éleveur de volailles bio, les hangars des 2 fermes étant situés sur les cotés de cette cour.

Sa ferme est mitoyenne de celle de Thomas Roche, installé en maraichage bio sur la ferme de la Briquetterie acquise par Terre de liens en 2014.

Ces voisinages ainsi que celui de Thibault et Véronique permettent partage de matériel, de commandes de fournitures, d'expériences et entraide, échanges.

Victor a trois Amap : Cachan, Mennecy et Bogneville, ce qui représente 100 paniers.

Il rémunère actuellement un saisonnier.

Quand il est arrivé en 2017, il y avait seulement un hangar sans eau ni électricité. Sa compagne et lui logeaient dans une caravane. Les journées de travail pour démarrer la production et installer son logement ont été très chargées, maintenant il espère pouvoir souffler un peu. Il souhaite augmenter sa production à 130 paniers et ainsi pouvoir dégager deux salaires toute l'année, notamment pour salarier à temps plein sa compagne Cindy, qui travaille déjà en partie sur la ferme.

Son panier coute 18€ grâce au calcul du partage des récoltes. Il a également 200 poules pondeuses. Les contrats actuels correspondent à un nombre fixe d'oeufs par semaine, mais Victor a l'idée de proposer des contrats style partage de récolte : lorsque les poules vieillissent le nombre d'oeufs distribués diminuera .

Comme Thibault, Victor apprécie le fait d'être sur une plaine bio, entouré d'autres maraîchers et d'autres producteurs ; ainsi, ils échangent, mutualisent du matériel, se rendent des services : une synergie précieuse en période d'installation mais aussi pour tenir sur le long terme !

En résumé

Un grand merci à Victor pour ces échanges et on lui souhaite bon courage pour la poursuite de son installation !