



Ile de Batz (29)

Un jardin posé en pleine mer

À un quart d'heure de bateau de Roscoff, dans le Finistère Nord, l'île de Batz se révèle au visiteur avec ses maisons de granit alignées à flanc de colline mais déjà, au-dessus du port, une première petite parcelle de pommes de terre entourée de murets, annonce la couleur : ici la primeur, biologique ou pas, fait vivre vingt-cinq exploitations qui se partagent quelque 160 hectares cultivables.

Demeurée très agricole, cette petite île du nord Finistère produit une primeur biologique, notamment valorisée par la société Biomax au sein d'une gamme de légumes originaux.

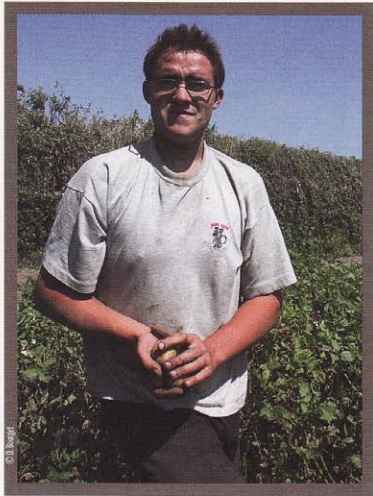
Les producteurs cultivent aussi des choux-fleurs, des carottes, du fenouil ou de l'échalote, mais avec sa précocité et son image, la pomme de terre constitue la spécialité de

l'île. Au milieu des années 1990, une vague de conversion à l'agriculture biologique a entraîné onze exploitations vers ce mode de culture, en harmonie avec le caractère préservé de l'environnement.

Le calme règne autour du débarcadère car seuls quelques rares véhicules ont le droit de rouler sur cette île de 3,5 km de long pour 1 km de large. Mais dans la plaine derrière le village,



Producteur maintenant en retraite, Jean Prigent avait 9 ha et alternait pommes de terre, chou-fleur, fenouil et persil. Il a gardé une parcelle au-dessus du port.



Jean Félix, 18 ans, va s'installer en bio à l'automne. Son père Jean Pierre Craignou exploite la plus grande ferme de pomme de terre de l'île et lui cède du terrain. Même s'il faut planter 5-6 ha à la main et arracher plus ou moins manuellement derrière l'aligneuse, il trouve que le travail de la pomme de terre est moins pénible que celui de la carotte où il faut sarcler à la main.

MAS : relais commercial de l'île de Batz

Les pommes de terre de l'île de Batz ont trouvé avec la société MAS (Meingwen Armor Services) un relais adapté à leur spécificité. MAS commercialise les légumes d'une cinquantaine de producteurs de l'Armorique Maraîchère, qui ont choisi de cultiver du bio, de l'ancien, du mini ou de l'original : bref de l'innovation mariée à la tradition.

Pionnière du concept des mini-légumes, la gamme offre aujourd'hui plus de 150 légumes différents et la marque a conquis de nombreux restaurateurs, en France et à l'étranger. Ici les racines de fenouil officinales ou la ficoïde glaciale côtoient les fleurs à consommer et les algues alimentaires. « Dans un flot d'une quarantaine de légumes bio, la pomme de terre peut partir vers l'Angleterre et le Danemark, ou n'importe où en France. Nous sommes des spécialistes de l'envoi à longue distance et du flux tendu », précise François le



François le Lagadec, directeur de MAS montre le conditionnement papier de l'île de Batz.

Lagadec, directeur de MAS.

Il estime qu'après une phase de méfiance vis-à-vis de l'agriculture biologique, il y a à nouveau un mouvement favorable.

les tracteurs s'activent en cette fin de campagne pomme de terre primeur. Plantées de mi-janvier à fin février, les pommes de terre sont récoltées du 15 avril au 20 juin, avec une petite production sous tunnel froid les trois semaines précédentes. Ensuite, certains producteurs produisent de la Nicola en juillet puis de la Charlotte, pour une petite part de conservation. Ici, chacun travaille un peu à sa façon, en agrobiologie ou pas, le plus souvent avec des pratiques traditionnelles, comme l'apport de géomon récolté sur les grèves. Cinq

producteurs bio et trois « non bio » sont adhérents de la coopérative l'Armorique Maraîchère, basée à Taulé (29) et apportent chaque jour leurs légumes et pommes de terre au débarcadère pour être acheminés vers le continent par une barge spéciale. Cela n'empêche pas les autres (en bio ou en conventionnel) de commercialiser aussi par ce même canal, mais sans engagement.

Les pommes de terre sont vendues non lavées en cagettes de 15 kg ou en sac papier d'1,5 kg. Autour de 400 tonnes sont pro-

duites en bio (2007 a été une année difficile à cause du mildiou) étiquetées de la marque Biomas et distribuées dans le réseau des magasins Biocoop ou chez des indépendants. 300 à 350 tonnes sont également vendues en conventionnel.

« L'essentiel de nos pommes de terre est vendu avant la saison, indique François le Lagadec, directeur de la coopérative, dans la région mais également partout en France et même à l'étranger. Elles bénéficient de la logistique pointue mise en place pour l'ensemble de notre gamme de légumes. »

TROCME VALLART EMBALLAGE

- Sacs filets en rouleaux Rolsac® avec ou sans bande publicitaire tous coloris et toutes dimensions
- Sacs filets individuels avec ou sans trette de 2,5 à 50 kg
- Filets tubulaires tricotés, extrudés pour machines automatiques ou semi-automatiques présentés en vrac ou en manchons
- Feuillard, agrafes, fil à coudre Filets et films de palettisation macro-perforés manuels et automatiques
- Consommables pour ensacheuses automatiques : Filet Claf®, bandes publicitaires imprimées, filet extrudé,
- Caisses américaines, sacs papier, étiquettes, bolducs



Rue Louis Lobry - 80740 LE RONSSOY
Tél : 03 22 86 63 04 - Fax : 03 22 86 62 10
info@trocme-vallart.com

www.trocme-vallart.com



FABRICANT
DEPUIS
PLUS DE
60 ANS



02260 LA FLAMENGRIE
Tél. 03.23.97.25.06
Fax. 03.23.97.30.22

www.edart.fr

Éléments de STOCKAGE T : Ht 1,50 - 2,13 - 2,63 Lg 2,00 m
L : Ht 2,00 à 5,00 m
DALLES DE BARDAGE «Béton gris ou gravier lavé»
DALLES A SCELLER Ep : 15 et 18
CITERNES Préfabriquées 2 000 à 10 000 litres

Dossier Valeur Ajoutée



(voir encadré).

Grosso modo, les pommes de terre menées en agriculture biologique sont valorisées deux fois plus cher que les lots conventionnels, mais atteignent des rendements deux fois moindres. Après, c'est une question de philosophie !

Prendre les parasites de vitesse

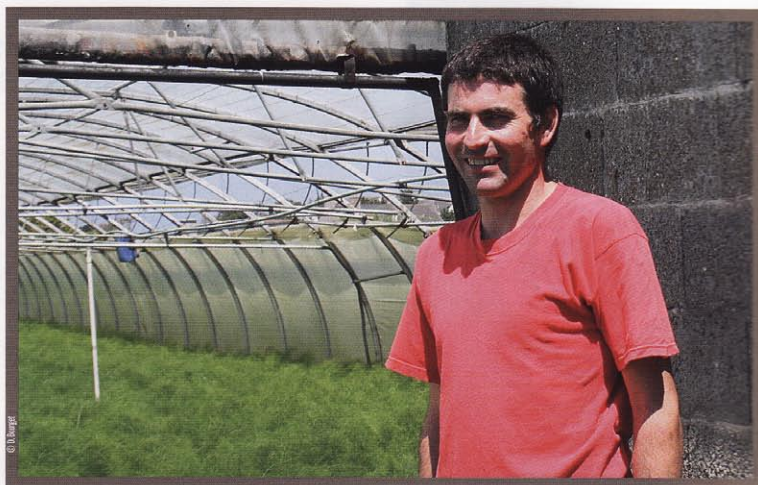
Petite île battue par les vents, petite taille des parcelles, morcellement, le contexte se prête à un travail essentiellement manuel, proche du jardinage.

Ainsi, Jean-Claude et Michèle Dirou cultivent 1,5 ha de pommes de terre Ostara sans aucune aide extérieure, alternant avec du fenouil, chou-fleur et radis noir. Ils sont passés au bio en 1997, au moment où la conversion était valorisée en deuxième année, où le manque à gagner n'était pas trop important.

Si techniquement le passage au bio ne leur a pas paru difficile, avec le recul, ils trouvent qu'ils ont beaucoup de travail, durant toute l'année. « En plus, nous faisons nous-mêmes nos 6 tonnes de plants, avec égermage à l'automne et prégermination dans le grenier du hangar. »

En février, la plantation est effectuée manuellement derrière le rotavator qui façonne des sillons. À la récolte, une petite aligneuse déterre les tubercules que le couple ramasse lui-même. « Notre garçon nous aide durant ses vacances, il a 21 ans, mais il n'a pas envie de continuer. »

La hantise du producteur biologique, c'est bien sûr le mildiou. « On s'est concentré



Rémi Dirou produit des pommes de terre sous grand tunnel froid antigel. Elles arrivent 3 semaines avant la récolte de plein champ.

sur Ostara qui n'est pas trop sensible et on essaye de boucler la saison le plus vite possible ». 2007 a été une année difficile pour ce critère et globalement, les producteurs de l'île de Batz sentent la pression s'intensifier. En 2008, le mildiou est d'ailleurs arrivé encore plus tôt. La parade consiste à favoriser une production précoce, en plantant tôt des plants bien préparés. Ensuite, la bouillie bordelaise permet de tenir avec un taux de réussite assez moyen.

Jean-Pierre Craignou, qui a une des plus grosses exploitations de l'île et plante 5 à 6 ha de pommes de terre à la main avec son fils Jean-Felix et des ouvriers teste de nouvelles variétés. « L'an dernier, on a pu

remarquer le comportement intéressant de Terragold, mais en revanche, plus question de cultiver Starlette en plein champ. »

Depuis qu'il est passé au bio en 1995, il trouve le travail « plus intéressant, on voit les pommes de terre pousser ». Il pratique le défanage thermique avec un appareil utilisé aussi pour désherber les légumes.

Son fils de 18 ans Jean-Felix va s'installer à l'automne et il lui cédera quelques terres « Il ne faut pas trop se plaindre devant les jeunes si on veut qu'ils restent, confie-t-il »

En reprenant l'exploitation de son père, Rémi Dirou a pour sa part choisi de réduire les surfaces de plein champ, limiter la main-

Combis de réception sur mesure
Elevateurs télescopiques
Duos et Bandes

Dewaele Briche Manutention

LE SPÉCIALISTE
DU SUR MESURE



59114 TERDEG
et STEENVOO

Tel : 03 28 43 31

Fax : 03 28 48 1

Email : dewaele-briche@oran

La Bio française a besoin d'incitations pour progresser

En 2007, la bio Française s'est maintenue au niveau des années précédentes dans l'attente des signes forts qui vont lui permettre d'amorcer un décollage. La surface atteint 557 133 ha soit 2,2 % de la SAU, 11 978 producteurs sont engagés soit 3 % de plus qu'en 2006.

Notre confrère BIOFIL analyse ainsi la situation : Les objectifs de développement « 6 % de la SAU en 2012 » sont élevés : il semble que les Français ne boudent pas l'alimentation biologique malgré les problèmes de pouvoir d'achat d'après le pdg réseau BioCoop. Mais les surfaces françaises ont du mal à décoller. Parmi les mesures indispensables à l'essor de la bio, le déplaçonnement des aides à la conversion tout comme une généralisation de l'aide au maintien sont plus que jamais réclamées par la profession.

d'œuvre (de 3 UTH à 1 UTH) en développant la culture sous tunnel avec 500 m² de pomme de terre, suivie de fenouil.

Mis à part les problèmes de mildiou et de rhizoctone, il considère la pomme de terre comme une culture facile car elle manifeste une croissance rapide. « On passe les outils avant qu'elle ne lève, le buttage permet de recouvrir les mauvaises herbes. »

Il lui a fallu apprendre à maîtriser la culture sous tunnel et notamment tout l'art d'activer les ouvrants pour réguler la tempé-



Le Gulf Stream qui passe à proximité de l'île expliquerait les 2 ou 3 degrés de plus qu'à Saint-Pol-de-Léon mais la permanence des vents conduit à utiliser au maximum la présence des haies.

rature et l'hygrométrie, et éviter le mildiou. Le tunnel abrite les plantes contre le crachin, ce qui limite les risques.

« Auparavant, j'ajoutais des bâches à plat dans le tunnel mais cela arrêtait la lumière et provoquait de la condensation : sans couverture, les feuilles sont plus trapues. »

Il cultivait de l'Ostara mais a aussi adopté Starlette, qui manifeste une tubérisation rapide. A l'arrachage, il recherche l'homogénéité des calibres : les rendements dépassent 20 t/ha voire peuvent atteindre 30 t/ha.

Le rhizoctone est un gros souci dans les tunnels bio où la culture revient tous les ans.

« C'est un parasite de faiblesse, il faut donc favoriser la croissance de la plante pour qu'elle résiste, estime le jeune agriculteur. En 2007, je n'arrosais plus à cause du mildiou et le rhizoctone s'est instal-

lé ! De même, en fin de culture, il ne faut pas laisser la plante gagner trop de matière sèche en terre car elle attrape aussi du rhizoctone. »

Tous ces producteurs ont choisi l'agrobiologie dans des années relativement favorables au mouvement, bénéficiant d'une aide à la reconversion.

Le tarissement des aides n'a pas joué négativement par la suite pour ces petites structures bien calées dans un circuit commercial qui se développe. Actuellement, ils bénéficient d'un crédit d'impôt et d'une aide régionale pour l'acquisition de matériels spécifiques. Mais, plus généralement, pour obtenir cette progression des surfaces en bio revendiquée par les Pouvoirs Publics, il faudra que le gouvernement mette davantage la main à la poche. Ou que l'incitation vienne de la réforme de la Pac. ✨

PLUIMERS ISOLATION
BP 47 - F-59110
LA MADELEINE

POUR PRÉSERVER LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS

Protégez vos biens les plus précieux !

CULTURES - MARAÎCHAGES - ÉLEVAGES :

- Stockage de pommes de terre
- Aire de stockage alimentaire
- Poulailier • Porcherie • Entrepôt
- Garage de stationnement ■■■

Tél : 03 28 04 08 33 • Fax : 03 28 04 08 37

ISOLATIO

ENTREPÔT - GARAGE - SOL - FAÇADE - TOIT

Conservez l'énergie dans VOTRE environnement

Sur-mesure et durable
100% sans soudure ni rac

ISOLATION par projection de mousse polyuréthane
Qualité M1. **GARANTIE 10 ANS**

www.pluimers.fr • info@pluimers.fr