



■ Yves Vanhoecke a reconverti son exploitation de grandes cultures de l'Eure.

## Dix ans pour apprendre le bio

PAR JEAN-CLAUDE BALLANDONNE

« Il m'a fallu au moins le temps d'une rotation pour me convertir à l'agriculture biologique, clame Yves Vanhoecke. Chez moi, cela dure neuf ans ! » Installé au sud de l'Eure, dans la plaine de Saint-André, Yves Vanhoecke est à la tête de 115 hectares, avec des terres hétérogènes et une faible pluviométrie. Depuis dix ans, il a peu à peu reconverti en biologique l'exploitation familiale et s'est investi dans le développement de cette technique auprès des agriculteurs de la région.

**Au début des années 90**, Yves est en Gaec avec ses parents sur 223 ha lorsqu'il commence à s'intéresser à l'agriculture biologique. « Je n'avais aucun doute sur la façon de produire. Puis la réforme de la Pac est arrivée et on a commencé à parler d'environne-

ment, de qualité de l'eau, se souvient-il. C'était une période d'interrogation pour moi et de confrontation avec mon père sur les méthodes de culture. »

A l'époque, Yves penche pour l'agriculture raisonnée. Mais après deux formations, en 1995 et 1996,

il teste le bio sur 5 ha de luzerne « pour se faire la main ». Un an plus tard, les parents d'Yves partent en retraite et le Gaec est dissous. L'exploitation est scindée en deux : une moitié pour lui, et une autre pour son frère, qui s'installe. Yves Vanhoecke opte alors pour la conversion en agriculture bio. « Cela m'a permis d'avoir un projet personnel. J'avais envie de prouver que l'on peut y arriver », avoue-t-il.

A partir de 1999, les mesures agri-environnementales (MAE), les contrats territoriaux d'exploitation (CTE), puis les contrats d'agriculture durable (CAD) donnent un coup de pouce à la reconversion, qui se termine en 2006. Il se forme sur le terrain et en rencontrant d'autres exploitants au sein du groupement régional des agriculteurs biologiques.

### INTRODUCTION DE LA LUZERNE

Ce changement s'est traduit par l'allongement et la diversification de la rotation, avec notamment l'insertion de la luzerne. Celle-ci est récoltée en foin à raison de trois coupes par an et vendue à des éleveurs de la région. Les légumineuses permettent également de mieux gérer les adventices et d'assurer la fertilisation azotée des



2



3

cultures suivantes. Le rendement et la qualité de panification du blé qui suit en bénéficient. Si ce principe de rotation est maintenu, l'assolement est affiné chaque année en fonction des débouchés de la coopérative Biocer. Yves lui vend la totalité de sa production de céréales et d'oléoprotéagineux. En 2000, la capacité de stockage a été augmentée, avec un hangar permettant d'accueillir du foin de luzerne et 3 000 quintaux en cellules.

Le matériel a été adapté, avec l'achat d'outils de désherbage mécanique (bineuse, herse étrille) et de matériel de récolte du foin de luzerne et trèfle violet (faucheuse-conditionneuse, deux andaineurs). La maîtrise des adventices se fait par deux passages de bineuse et

deux passages de herse étrille pour les cultures d'hiver et un à trois passages de herse étrille pour les cultures de printemps. L'intervention manuelle est souvent nécessaire pour le rumex, le chardon ou la folle avoine. Le vulpin reste la seule adventice difficile à maîtriser.

Par souci d'économie, le matériel de traction et la moissonneuse-batteuse sont en copropriété avec son frère. Le pressage est réalisé par une entreprise.

Enfin, pour les fertilisants, Yves Vanhoecke utilise un approvisionnement local en compost de déchets verts. L'épandage est effectué en milieu de rotation, à raison de 10 t/ha, avant le lin oléagineux. En fin de rotation, avant l'orge de printemps, 20 t sont apportées. ■

## Priorité à l'alimentation humaine

● **Yves Vanhoecke livre ses productions** végétales à la coopérative Biocer, dont il est également le président. Basée au Plessis-Grohan, près d'Evreux, elle regroupe 120 adhérents du quart nord-ouest de la France. Près de 80 % des céréales vendues

(5 700 tonnes) sont destinées à l'alimentation humaine. Biocer a notamment développé un partenariat avec les magasins Biocoop et a produit elle-même, l'an dernier, 800 tonnes de farine à partir de quatre moulins à meule de granit naturel.

## L'EXPLOITATION

### A Dame-Marie, dans l'Eure

#### ● Surface

• 115 ha

#### ● Assolement 2010

- Blé d'hiver: 30 ha
- Blé de printemps: 9,50 ha
- Orge de printemps: 8 ha
- Seigle: 8 ha
- Triticale: 10 ha
- Epeautre: 8 ha
- Féverole: 9 ha
- Luzerne: 30 ha
- Prairies permanentes: 2,5 ha

#### ● Rendements moyens

- Blé d'hiver: 40 q/ha
- Epeautre: 32 q/ha
- Orge: 36 q/ha
- Féverole: 26 q/ha
- Lin oléagineux: 10 q/ha
- Luzerne: 7,6 t MS/ha (3 coupes)



### 1. AZOTE

Les légumineuses permettent de mieux gérer les adventices et d'assurer la fertilisation azotée des cultures suivantes. Le rendement et la qualité de panification du blé qui suit en bénéficient.

### 2. STOCKAGE

Yves Vanhoecke a investi en 2000 dans un bâtiment de stockage de 300 m<sup>2</sup> pour le matériel, les céréales et le foin. Celui-ci est vendu à des éleveurs bio et conventionnels de la région.

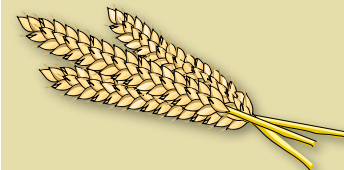
### 3. MATÉRIEL

Le désherbage mécanique repose sur l'alternance bineuse-herse étrille. Pour le foin, l'exploitation dispose d'une faucheuse-conditionneuse et de deux andaineurs. Le matériel de traction et la moissonneuse-batteuse sont en copropriété.

## LES RÉSULTATS

### ● Prix de vente 2009 du blé meunier

**320 €/t**



- Blé fourrager: 235 €/t
- Céréales fourragères (orge, triticale): 220 €/t
- Orge de brasserie: 230 €/t
- Epeautre: 310 €/t
- Féverole: 290 €/t
- Foin de luzerne: 120 €/t

### ● Produit brut 2009

• 206 850 €, dont 50 930 € d'aides

### ● Charges opérationnelles

• 27 850 €

### ● Charges de structure

• 64 300 €

### ● EBE/produit

• 55 %