

La Ferme de l'Epi Vert : farine, huile, légumes de garde et luzerne en agriculture biologique

9 ans de salariat chez Ecocert avant une installation bio hors cadre familial

Adolescent, Maxime Piotery donne souvent la main à son père, éleveur à St André le Puy. Attiré depuis toujours par ce métier, il passe un bac STAE¹ et un BIS ACSE² de 1996 à 2000. Il imagine s'installer paysan un jour mais le projet est ni précis ni pressant. En août 2001, Maxime est embauché en tant que contrôleur-auditeur chez Ecocert. Il y travaillera jusqu'en décembre 2009. Ce travail le conduit à collaborer avec de nombreuses fermes bio aux productions variées, sur le quart Sud-Est notamment. Cette expérience aide Maxime à dessiner son projet agricole : « *La bio a eu le temps de me convaincre. Mes dernières années à Ecocert m'ont confirmé le fait qu'on peut réussir à s'installer hors cadre familial, sur des petites surfaces, sans trop d'investissements* ». Le « *bouche à oreille* » lui permet de trouver une ferme bio en grandes cultures à reprendre sur les hauteurs



Maxime Piotery

de Rive de Gier. Il s'y installe début 2009 avec la volonté de conduire exclusivement des productions végétales : « *A cause des investissements généralement plus importants et étant seul, je n'avais plus envie de m'installer en élevage* ».

Le choix de productions végétales avec valorisation optimale des engrais de ferme

Maxime abandonne rapidement son idée initiale de devenir paysan boulanger. Il souhaite remettre en route la chambre froide située dans les bâtiments loués ainsi qu'utiliser une retenue collinaire à proximité. « *L'avantage de commencer à zéro permet d'avoir une grande flexibilité. J'ai pu adapter mes productions par rapport à mes envies et aux données du terrain* ». A son installation, les 35 ha loués sont épuisés par la monoculture de céréales. Pour régénérer la terre, la luzerne est intégrée dans la rotation. Progressivement, son projet d'agriculture biologique prend forme : cultiver d'une part des céréales avec valorisation maximale et d'autre part divers légumes de garde en plein champ pour compléter son chiffre d'affaires (pommes de terre, lentilles, courges, oignons et

navets). « *Je suis pour une bio productive à mon échelle* », précise-t-il. Pour cela, Maxime échange toute sa paille contre 300 tonnes de fumier de bovins, et récupère également 200 tonnes de fumier à un centre équestre. Cela permet d'épandre 350 à 400 tonnes de compost sur l'intégralité du parcellaire. Hormis un entretien calcique, aucun autre engrais n'est utilisé sur la ferme.

Des productions complémentaires vendues en direct et demi-gros

Avec son moulin, Maxime produit 20 tonnes de farine de blé T80 chaque année. La demande étant supérieure à l'offre, la gamme proposée ne peut être diversifiée. Le colza cultivé est pressé par l'huilerie Paul Laurent de Savigneux : environ 500 litres d'huile de colza grillé³ sont commercialisés par an. Quant aux lentilles, Maxime les valorise également bien, le besoin local existant. Farine, lentilles, huile et légumes sont vendus à cinq magasins de producteurs locaux, trois magasins bio, deux épiceries, deux boulangeries. Le reste des légumes est écoulé en demi-gros : revendu à des maraîchers et à la restauration collective (Bio A Pro et 1001 Repas). Concernant la luzerne, plusieurs éleveurs voisins non autonomes l'achètent sur pied. La satisfaction est réciproque : Maxime n'a pas à investir dans du matériel de fenaion et de stockage, et les éleveurs valorisent au mieux cette luzerne, bien souvent en séchage en grange. Enfin, le méteil est vendu directement à la moisson à des éleveurs voisins.



La volonté de développer intelligemment son métier

« *J'ai la volonté de développer intelligemment ma ferme et d'être techniquement pointilleux* », affirme Maxime. D'une part, même s'il n'est pas prêt à franchir le pas, il n'exclut pas le fait de s'associer un jour. A vrai dire, sa priorité à court terme est de terminer sa maison d'habitation ! D'autre part, il attache une grande importance à l'organisation de son emploi du temps. Maxime reconnaît sa chance d'avoir un métier relationnel, de ne pas avoir l'astreinte de l'élevage et d'avoir un travail assez bien réparti sur l'année (de mars à octobre : production, gestion des cultures et des récoltes ; et de novembre à mars : vente, entretien des installations, compta, formation). Maxime consacre également du temps à des responsabilités en CUMA⁴ et à l'ARDAB⁵, ce qui lui donne une ouverture riche. Avec une charge de travail d'environ 50 à 60 heures par semaine, il garde en ligne de mire sa famille qui s'agrandit mais aussi quelques loisirs.

Anne-Laure Bessenay

1 Sciences et Technologie de l'Agronomie et de l'Environnement

2 Analyse et Conduite de Systèmes d'Exploitation

3 L'huile est la seule production non certifiée bio. L'huilerie sera prochainement certifiée, ce qui permettra à l'huile de l'être.

4 Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole

5 Association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire

La Ferme de l'Epi Vert en images



Données TECHNICO-ÉCONOMIQUES

- 1 UTH
- SAU : 35 ha
- Parcellaire plutôt favorable, labourable mais un peu humide
- 14 ha luzerne
- 1,4 ha pommes de terre
- 3000 m² courges, oignons, navets
- 1,5 ha colza
- 11 ha blé
- 1,5 ha lentilles
- 4 ha méteil (triticale-seigle-pois)
- 1,5 ha prairies permanentes
- Economie
- Chiffre d'affaires :
 - 1/3 : farine + huile
- 1/3 : légumes + lentilles
- 1/6 : luzerne + céréales
- 1/6 : primes PAC
- Bâtiments
- 2 tunnels pour stockage matériel de 90 m² et 110 m²
- 1 hangar pour stockage céréales de 80 m²
- 1 bâtiment
- pour production, conditionnement farine et avec chambre froide de 180 m²
- Matériel
- En propriété : 1 tracteur avec chargeur, 1 moulin à farine, 1 benne à céréales, 1 arracheuse et 1 planteuse à pommes de terre, 1 pirouette, 1 andaineur,
- 1 nettoyeur-séparateur à céréales
- Le reste : en CUMA
- Responsabilités extérieures
- Vice-président de la CUMA des Banlieues (Farnay)
- Membre du bureau de l'ARDAB