

# NEWS D'ILL

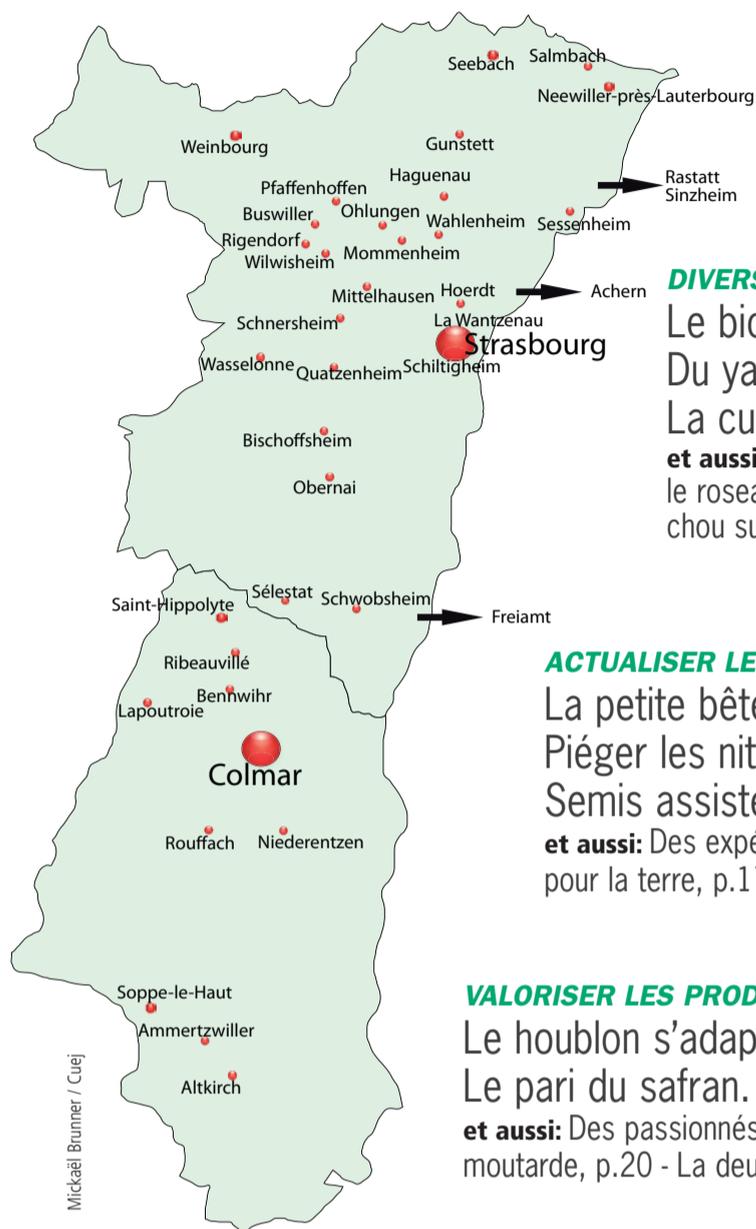
MAGAZINE D'INFORMATION RÉGIONALE  
JANVIER 2010 - N°98 - 3 EUROS

## La puce et le sillon

L'Alsace représente 1,5% du territoire agricole français. Elle n'en demeure pas moins un formidable laboratoire d'innovation, où les nouvelles technologies et les nouvelles pratiques côtoient les démarches séculaires.

## SOMMAIRE

Les quarante lieux de reportage de ce magazine



CENTRE  
UNIVERSITAIRE  
D'ENSEIGNEMENT  
DU JOURNALISME  
UNIVERSITÉ DE  
STRASBOURG

11, rue du M<sup>e</sup> Juin  
BP 13  
67043 Strasbourg  
Tél : 03 88 14 45 34  
Fax : 03 88 14 45 35  
E-mail :  
admin@cuej.u-  
strasbg.fr  
http://cuej.u-  
strasbg.fr  
http://mcsinfo.u-  
strasbg.fr

DIRECTEUR DE LA  
PUBLICATION :  
Alain Chanel.  
ENCADREMENT :  
Alain Chanel,  
Sophie Dufau,  
Jean-Michel Dumay,  
Nicole Gauthier.

RÉDACTRICE EN  
CHEF :  
Enora Ollivier.

RESPONSABLE  
ICONOGRAPHIQUE :  
Camille Caldini.

RÉALISATION :  
Kathrin Aldenhoff,  
Elodie Berthaud,  
Charline Blanchard,  
Tiffany Blandin,  
Mickaël Brunner,  
Anne Cagan,  
Camille Caldini,  
Eve Chalmandrier,  
Maryline Dumas,  
Léa Giret, Lisette  
Gries, Fanny  
Holveck, Doriane  
Kalbe, Julien  
Lemaignan,  
Raphaël Lepelletier,  
Anastasia Lévy,  
Aveline Marques,  
Mersiha Nezig,  
Enora Ollivier,  
Lucile Pinero,  
Eva Simonnot,  
Paola Stecca,  
Cécile Thomas.

PHOTO DE UNE :  
Eve Chalmandrier

INFOGRAPHIES :  
Mickaël Brunner,  
Camille Caldini,  
Lucile Pinero.

IMPRESSION :  
Realgraphic, Belfort.

### ETAT DES LIEUX \_\_\_\_\_ PAGES 3-7

Portraits contrastés de quatre exploitations du pays de Hanau. L'agriculture en chiffres.

### DIVERSIFIER LES RESSOURCES \_\_\_\_\_ PAGES 8-13

Le biogaz, vache à lait allemande. Du yaourt pour sauver le lait. La culture sans labour creuse son sillon.  
**et aussi:** Freiamt, un village dans le vent, p.9 - La chaudière et le roseau, p.10 - Le choix risqué de l'élevage ciblé, p.11 - Mon chou sur le net, p.12 - Lait cru en libre service, p.12.

### ACTUALISER LES OUTILS \_\_\_\_\_ PAGES 14-18

La petite bête qui fait trembler la monoculture. Piéger les nitrates : une obligation. Semis assisté par ordinateur.  
**et aussi:** Des expérimentations grandeur nature, p.15 - Un capital citoyen pour la terre, p.17 - « Vous avez un nouveau vêlage », p.18.

### VALORISER LES PRODUITS \_\_\_\_\_ PAGES 19-21

Le houblon s'adapte pour rester rentable. Le pari du safran.  
**et aussi:** Des passionnés relancent la poule d'Alsace, p.19 - Le retour de la moutarde, p.20 - La deuxième vie du chanvre, p.21.

### ET DEMAIN \_\_\_\_\_ PAGES 22-23

Classes vertes. En toute connaissance de cause.

## MUTATION

**N**EN déplait aux jardiniers amateurs, qui se plaisent à cultiver un bout de potager, le travail de la terre est une affaire de spécialistes. Un savant mélange de savoirs, de techniques et de compétences. Comprendre le sol et ses ressources pour les exploiter au mieux. Durant des siècles, exercer le métier d'agriculteur consistait avant tout à produire le plus possible. Pour nourrir, d'abord, et pour s'assurer des revenus. La recherche constante de nouveaux outils, de nouvelles techniques allait dans ce sens.

L'innovation, aujourd'hui, mène l'agriculture sur le chemin d'une transformation profonde. Il ne s'agit plus de produire davantage mais de produire mieux, et différemment.

La chute du prix du lait et des céréales a entraîné une baisse de revenus chez beaucoup d'exploitants et a rendu impérative cette mutation. Puisque produire coûte cher, l'agriculteur est forcé de se diversifier. Gagner de l'argent par d'autres moyens. En faisant sortir de terre de nouveaux produits, voire en élargissant son activité pour fabriquer de l'énergie.

La transformation de l'agriculture est impulsée par des mouvements simultanés, bien qu'à première vue contradictoires. En profitant des techniques

contemporaines - informatisation, génétique ... - l'agriculture devient plus précise. Parallèlement, les exploitants cherchent à revenir à un rapport plus direct avec le sol, en se souciant de sa qualité et de sa pérennité. D'où la mise en place, par exemple, de cultures intermédiaires sur les champs, pour limiter l'épandage d'engrais nocifs.

L'Alsace n'est pas une terre proprement agricole, ni par la surface consacrée à la culture, ni par le poids que cette dernière représente dans l'économie régionale. Il n'empêche qu'elle est un laboratoire d'innovations. Un laboratoire avec son terroir et ses traditions. Un laboratoire avec ses hommes, surtout, forcés de s'adapter pour survivre.

Enora Ollivier

## Le Dossier



L'actualité décryptée en cinq minutes par les étudiants du CUEJ.

Tous les samedis à 7h47 sur France Bleu Alsace, (101.4 dans le Bas-Rhin, 102.6 dans le Haut-Rhin). Egalement téléchargeable sur [www.bleuAlsace.com](http://www.bleuAlsace.com)





Rémy Picot (à gauche) et Jean-Christophe Süßmann (à droite) travaillent à Pfaffenhoffen. Le premier est un adepte convaincu de la biodynamie. Le second a choisi le bio pour échapper à la pression des distributeurs. Pour eux, l'agriculture conventionnelle est dépassée.

Élodie Berthaud/CUE

## Profession : agriculteur

Les richesses du pays de Hanau, entre Haguenau et les contreforts des Vosges, en ont fait une terre d'élection pour l'élevage et les céréales. Classiques ou d'avant-garde, les pratiques cohabitent.

**A**UX confins du Pays de Hanau et des collines de Brumath, au pied des Vosges du Nord, se niche Pfaffenhoffen. Ici, les vallons bordés par la Moder sont d'abord des terres d'élevage. Il y a une cinquantaine d'années, la ville s'animait tous les jeudis avec la foire aux bestiaux : vendeurs de porcelets et acheteurs potentiels se retrouvaient sur la place du marché. Les bovins, quant à eux, se vendaient sur le marché de Bouxwiller.

Les éleveurs se concentraient sur les sols lourds et humides du Pays de Hanau. Recouvertes de terres aux limons fertiles, les collines de Brumath abritaient à cette époque des cultures de céréales, betteraves sucrières, pommes de terre et tabac. A la fin des années 1960, cette polyculture a fait place au maïs que le génie génétique a adapté aux terres d'Alsace.

Le maïs gagne du terrain et les moissonneuses batteuses du temps. La mécanisation associée à l'utilisation croissante d'engrais chimiques, pesticides

et herbicides améliorent nettement les rendements. Les collines de Brumath perdent leurs arbres et leurs haies au fur et à mesure que les parcelles s'agrandissent.

Le milieu des années 1970, c'est aussi le temps de la spécialisation dans l'élevage. La

vache à viande, jusqu'alors simple sous-produit de la production laitière, devient la raison d'être de nouvelles exploitations.

Les agriculteurs d'aujourd'hui héritent de ces paysages recomposés et de ces pratiques intensives. Ils décident d'em-

brasser la modernité des trente dernières années ou de rompre avec elle, en pratiquant une agriculture diversifiée, raisonnée voire biologique. Installés dans le pays de Hanau, quatre agriculteurs témoignent.

Élodie Berthaud

### Les partisans de l'intensif

En plus de 125 vaches laitières, la ferme de la Moder va démarrer un élevage de 60 000 poulets pour contrer la crise du lait. En visant toujours les gros rendements.

**À** Pfaffenhoffen, le Gaec de la Moder en impose avec ses 413 hectares de terrain. C'est l'une des principales exploitations du pays de Hanau. De Zinswiller à Noderbronn en passant par Chalkendorf, ses parcelles s'étalent sur une dizaine de communes. Si la moitié des terres est consacrée à la culture de blé et de maïs destinés à la vente, l'autre partie, occupée par des céréales fourragères et des prairies permanentes, est destinée à

**Gaec**  
Groupement agricole d'exploitation en commun. Ce statut facilite les successions et l'agrandissement des exploitations.

nourrir un impressionnant cheptel de 125 vaches laitières Prim Holstein. Les cinq associés du Gaec ont misé sur l'élevage intensif en se donnant les moyens de réussir. En 2008, ils ont réalisé un bénéfice de 89 000 euros en vendant un million de litres de lait et une cinquantaine de taurillons. Cette année pourtant, l'exploitation basculera dans le rouge. « Aujourd'hui, nous vendons le litre 25 centimes, soit dix de moins que l'année dernière »,

explique Marc Guth, l'un des associés. Montant de la perte : 100 000 euros, soit 30% du revenu. La demande est en berne et le temps est fini où le Gaec écoulait 300 litres de lait en vente directe. C'est surtout la fin des quotas laitiers, un système qui garantissait une certaine stabilité des prix, qui rend leur avenir incertain. « D'un mois sur l'autre, nous ne savons pas ce que nous touchons pour notre litre de lait », s'indigne Marc Guth. ●●●



Tiffany Blandin/CUEJ

**Marc Guth et ses associés ont choisi l'agriculture intensive: « Il faut nourrir tout le monde. »**

●●● Pour varier les ressources de leur entreprise, les membres du Gaec comptent se lancer dans la volaille avec un élevage de 60 000 poulets labellisés. Une diversification qui, bien que nécessaire, ne doit pas, selon Marc Guth conduire à suivre

toutes les tendances en vogue. Si le Gaec a fait l'expérience des techniques de culture sans labour et s'est mis à l'heure des engrais verts, obligatoires pour les cultures utilisant du fumier, l'équipe ne compte pas pour autant se laisser emporter par la vague écolo.

#### **Ecolo, pas son rôle.**

Le regard de Marc en dit long quand il parle des « énergiculteurs », ces agriculteurs qui se lancent dans le photovoltaïque, le biogaz ou la biomasse. Arnaque ou bonne affaire, peu lui importe, il ne s'agit pas du même métier. Ce n'est pas qu'il conteste l'intérêt des énergies propres

mais il ne veut pas miser dessus. « *Les agriculteurs prennent de gros risques. Leur rôle n'est pas de faire de tels investissements dans ce domaine* », déclare Marc Guth avec force.

**« Les gens ont le sentiment que tout ce qui n'est pas bio, c'est du poison. » Marc Guth, associé du Gaec**

**Intensif.** Quant au bio, il n'a rien contre, mais « *les gens ont le sentiment que tout ce qui n'est pas bio, c'est du poison. Si tous les agriculteurs faisaient du bio, on ne pourrait pas nourrir tout le monde* ». Le Gaec de la Moder s'est développé sur un mode de production intensif. Et avec la volaille, il entend bien continuer.

**Anne Cagan**

## Le Gaec de la Moder: une affaire de famille

« *On s'est regroupé pour avoir une meilleure qualité de vie et avoir plus de temps pour nous* », explique Marc Guth, un des cinq associés du Gaec de la Moder. L'équipe regroupe trois familles. Les premiers à être arrivés sont le frère et la sœur Schmitt, Jean-Jacques et Martine (épouse Guth). Puis les deux frères Guth, Christian et Marc (le mari de Martine). Delphine et Clarisse, les femmes respectives de Jean-Jacques et Christian sont salariées du Gaec. Seule la dernière associée, Michelle Bernard, n'a pas de liens de parenté avec les membres. Le fils de Marc Guth, Olivier, termine son bac pro et compte s'associer. Celui de Christian y songe sérieusement.



Raphaël Lepelletier/CUEJ

## L'entrepreneur polyvalent

A Ringendorf, Rudy Baltzer, céréalier, gère son exploitation depuis 1978. Ce quinquagénaire diversifie ses activités pour sécuriser ses revenus.

**E**N ce premier jour de décembre, c'est le moment du labour. « *Mais s'il pleut trop, il faut attendre* », explique Rudy Baltzer. Alors ce matin-là, après des gouttes matinales, l'agriculteur a le temps de discuter. Crépis jaune et intérieur lumineux, chez les Baltzer, on est accueilli dans une habitation



Raphaël Lepelletier/CUEJ

**Rudy Baltzer vient de faire installer 2 300 m<sup>2</sup> de panneaux solaires sur le toit de son hangar.**

récente. Elle est construite à deux pas de la ferme familiale, où les parents de l'exploitant sont restés vivre. Sur le toit du hangar, où attendent une charrue et un puissant tracteur, des ouvriers s'affairent. Rudy Baltzer vient d'investir dans 2300m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques, qui devraient fonctionner fin décembre. A 60 centimes le kw/h revendu, l'agriculteur prévoit une source de revenu, et ce, même si l'installation n'est amortie qu'au bout de douze ans.

#### **Céréales, un bon filon.**

Depuis qu'il a repris la ferme où son père s'était installé au début des années 50, Rudy Baltzer a essayé d'évoluer avec son temps et d'exploiter les bons filons. « *Il faut savoir être réactif et rester ouvert* », dit-il, intéressé. Moins intéressé par l'élevage, Rudy Baltzer choisit de mettre l'accent sur la production de céréales, en particulier le maïs, rentable et surtout subventionné par la Pac. Aujourd'hui, avec 110 hectares dont 54 de maïs et 30 de blé, cultures bénéficiant de 40 000 euros d'aides européennes, l'agriculteur estime que son exploitation est viable, sans plus, quoique au dessus de la moyenne alsacienne (45 hectares).

**Les terres vallonnées du pays de Hanau accueillent aussi bien de l'élevage que des céréales.**



**Prix imposés.** Rudy Baltzer sait qu'il est soumis à un marché sur lequel il n'a aucun pouvoir. « *Les agriculteurs ne sont absolument pas maîtres de leur production*, explique-t-il. *Nous vendons au prix qui nous est imposé.* »

Mais à 10 années de la retraite, il n'est pas prêt à tout bouleverser comme certains. « *Je sais qu'en faisant du bio, il est possible de faire de la vente directe et de fixer soit même ses prix, mais cela suppose de changer tout le système d'exploitation* ». Pas opposé à l'alternative de l'agriculture biologique, l'agriculteur avoue ne pas assez la connaître, et selon lui, « *il faut aussi être commerçant, ce que je ne suis pas* ». Alors, pour faire mieux que simplement s'en sortir, et « *vivre plus confortablement qu'à l'époque des parents* », ce Ringendorfois essaye de faire des investissements intelligents. Pour pouvoir acquérir du matériel moderne à moindre coût par exemple, Rudy Baltzer achète certains outils en copropriété avec

deux autres agriculteurs. Mais pas question de songer à un Groupement d'exploitation agricole commun (Gaec), « *trop compliqué en cas de désaccord* ».

**Location d'un gîte.** En plus du photovoltaïque, l'agriculteur a monté il y a sept ans une entreprise spécialisée dans l'arrachage des betteraves, culture qui s'est développée dans la région. Avec des clients fidèles, cette activité l'occupe « *plus de 90 heures par semaines entre octobre et novembre* », au moment de la récolte. Jamais en panne d'idées, Rudy Baltzer et sa femme se sont aussi assurés un complément de revenu astucieux en transformant en gîte une partie de la ferme familiale, louée « *environ la moitié de l'année* ». Pour l'occasion, l'agriculteur a même creusé de ses mains une piscine, que lui, sa femme et ses deux fils partagent avec les vacanciers qui viennent l'été.

**Raphaël Lepelletier**

# L'amoureux de la terre

Un peu sorcier, Rémy Picot pratique la biodynamie. Son leitmotiv est de remettre le vivant au cœur de l'agriculture.

**L**a ferme de Rémy Picot est située sur les hauteurs de Pfaffenhoffen. A cet endroit, la terre est sèche et calcaire. Sa quinzaine de poules et ses plantes médicinales y trouvent leur place... Mais l'essentiel du domaine agricole est ailleurs, en contrebas, sur des parcelles plus fertiles.

Sur 1,5 hectare, Rémy Picot produit selon les saisons, poivrons, aubergines, navets, radis, céleris, choux, tomates, haricots, concombres, épinards, mâche, etc. Le reste de son exploitation (5,5 hectares) est constitué de prairies, en pente douce, dédiées à un élevage de 120 brebis et agneaux.

Rémy Picot a 59 ans, il s'est installé à Pfaffenhoffen en 1976. A cette époque, il avait dans ses bagages un diplôme d'ingénieur en travaux agricoles et quelques expériences dans de grandes exploitations. Il avait surtout la certitude que l'agriculture conventionnelle n'était pas faite pour lui. En créant sa ferme en 1980, il fait le choix de l'agriculture bio-dynamique (voir encadré).

« Je n'achète ni engrais chimiques, ni pesticides. Le fumier de mes moutons sert à fertiliser mes terres. Mes prairies me permettent d'alimenter les animaux avec de l'herbe et du foin, je ne leur donne presque pas de céréales », explique-t-il.

**Bouse de corne.** Huit fois par an, il épand sur ses terres « des préparations bio-dynamiques », sortes de traitements homéopathiques pour régénérer le sol ou faciliter la croissance des plantes. « La bouse de corne est une des préparations. Je la fabrique en remplissant des cornes de vaches de bouse. Fin septembre, on enfouit ces cornes dans le sol pour qu'elles absorbent l'énergie de la terre. Au printemps on les déterre, et leur contenu dilué dans de l'eau est pulvérisé sur le sol au moment des semis. » Pour assurer la survie de sa petite exploitation, Rémy Picot



Elodie Berthaud/CUE

n'a jamais fait de gros investissements, préférant emprunter ou acheter des machines et outils d'occasion, quitte à passer une bonne partie de son temps à les réparer. « J'avais aussi une autre activité professionnelle de 1981 à 1990, j'étais formateur au centre de formation professionnelle d'Obernai. Depuis 1987, j'achète des légumes et fruits à d'autres exploitants pour les revendre sur le marché en plus de mes propres produits. » 2002 a marqué une étape importante dans sa vie d'agriculteur, Rémy Picot a acheté de nouvelles terres et y a installé un cheptel de moutons.

**Viande d'agneau bio.** Aujourd'hui il perçoit 2000 euros de la Pac pour cette activité. « La vie de l'exploitation a beaucoup changé, nous sommes moins libres qu'au-

paravant », constate-t-il. Mais si son élevage représente une charge de travail supplémentaire, il est aussi une source de revenus intéressante. Rémy est l'un des rares producteurs d'agneaux bio du département.

« Il faut donner moins de place à la chimie », Rémy Picot agriculteur

**Nouveaux clients.** Sa viande d'agneau est livrée à des particuliers et vendue dans une Amap. Il écoule ses produits maraîchers sur les marchés de Strasbourg et de Pfaffenhoffen, acceptant rarement de travailler avec les grossistes. « Quand j'ai commencé en 1990, ma clientèle était soit des militants de l'agriculture biologique soit des personnes de plus de 50 ans qui voulaient retrouver les goûts de

leur enfance », se rappelle-t-il. Depuis 2 ou 3 ans, ses clients sont aussi des jeunes ménages avec enfants qui veulent manger des produits sains. « Ce qui me sauve, c'est ce lien avec le consommateur. Car les agriculteurs se sentent souvent seuls, explique-t-il. Je donne du sens à mon activité en me fixant comme objectif de nourrir une centaine de personnes avec des produits diversifiés ». Quand on l'interroge sur l'innovation dans l'agriculture, il met en question le modèle des exploitations intensives. « Il faut aujourd'hui donner moins de place à la chimie et davantage au vivant. L'agriculture bio-dynamique est une agriculture d'avenir, peu polluante et peu consommatrice d'énergie. »

Elodie Berthaud

Sur une surface de 1 hectare et demi, Rémy Picot pratique le maraîchage.

Amap, Association pour le maintien d'une agriculture paysanne, consiste en un partenariat de proximité entre un groupe de clients et une ferme locale.

## Le pragmatisme du bio

Si Christophe Süssmann trouve un intérêt au bio, c'est surtout parce qu'il peut maîtriser les prix de ses produits.

**L**e vent souffle sur les vallons du pays de Hanau ce matin-là, dans le Nord de l'Alsace. A 8h30, la journée de Jean-Christophe Süssmann est déjà bien entamée. Bonnet sur la tête, emmitoufflé dans son anorak, il déplace des palettes de potimarrons au volant de son manitou.

Installé à Buswiller, petit village de 170 âmes, cet agriculteur de 42 ans exploite la majorité de ces 75 hectares sur la commune voisine de Pfaffenhoffen. Il a choisi en même

temps et l'agriculture et le biologique il y a un peu plus de dix ans. Ingénieur agronome de formation, ses premiers emplois dans la grande distribution, puis dans les services phytosanitaires l'amènent à s'interroger. « Je me suis rendu compte combien les agriculteurs étaient pris en otage », argue Jean-Christophe Süssmann.

**Reconversion.** Dictature des prix, suivisme pour le choix des semences, ●●●

## Biodynamie, culture cosmique

Il s'agit d'un des mouvements précurseurs de l'agriculture biologique moderne, né dans les années 1930 sous l'impulsion de l'Autrichien Rudolf Steiner. Aujourd'hui cette mouvance existe toujours et garde ses spécificités. Une ferme biodynamique idéale associe maraîchage et élevage, elle est autonome en fumure, semences et fourrages. L'exploitant organise ses semis et récoltes selon les rythmes cosmiques. Il s'aide du calendrier des semis de Maria Thun, ouvrage devenu la bible du milieu. Depuis plus de 50 ans, cette jardinière allemande expérimente la corrélation entre les mouvements des astres et le développement des végétaux.

Ce mouvement est solidement implanté en Alsace, où sont installés une trentaine d'agriculteurs "bio-dynamiques" sur les 215 recensés en France. Depuis quelques années l'agriculture biodynamique se développe essentiellement dans le secteur de la viticulture. La marque Démeter qui labellise les productions exige comme préalable la certification bio conventionnelle (délivrée par Ecocert, par exemple).

●●● soumission à l'industrie phytosanitaire, il prend du recul par rapport au système économique agricole, au sein duquel il évolue.

Petit-fils de paysan, sa vision de l'agriculture biologique était jusque-là celle d'un folklore idéologique, sans viabilité économique et surtout pratiqué par des post-soixante-huitards sans compétences agricoles. Sa rencontre vers la fin des années 1990 avec un pionnier du bio installé en Alsace lui ôte ses *a priori* : il est possible, sans emprunter les chemins de l'agriculture conventionnelle, d'obtenir des rendements corrects. Et par la même occasion de se détacher des circuits de vente habituels.

« Avec le bio, on maîtrise tout de bout en bout, à commencer par les prix », avance le converti. C'est ce principe économique, et non la poursuite d'un idéal bio, qui l'anime quand il reprend la ferme de son grand-père à Buswiller. Quelques bâtiments à rafraîchir et un petit lopin de terre qu'il agrandit avec les champs d'un agriculteur ayant déjà expérimenté l'agriculture biologique sur la commune de Pfaffenhofen. Au programme, pommes de terre et potimarrons, produits pour lesquels la concurrence est encore faible dans une région dominée par la culture du maïs ou du blé.

**Vingt saisonniers.** Pour vendre sa production, il s'adresse directement aux grandes enseignes de la région, qui le suivent encore aujourd'hui. A son prix, fait-il valoir. Ce sera par exemple 80 centimes d'euros le kilo de pommes de terre au lieu des cinq centimes payés pour une production conventionnelle. Il vend à l'occasion ses produits à l'autre bout de la France à quelques clients de son réseau : « Je sais que ce n'est pas cohérent pour de l'agriculture biologique mais il faut vivre ». Pour Jean-Christophe Süßmann, le bilan est positif. Depuis dix ans, son entreprise fonctionne plutôt bien. Après avoir commencé avec pour seule aide son père, il emploie désormais quatre ouvriers dix mois sur douze, et fait appel jusqu'à vingt saisonniers, au plus fort de la récolte des potimarrons en octobre.

« On s'est bien débrouillés, admet simplement l'agriculteur, on a fait des choix opportuns et on a jamais eu de coup dur de la part de la météo ». Son épouse travaillant à côté, tout ce qu'il a gagné, il l'a toujours réinvesti dans son exploitation. Mais aujourd'hui le quadragénaire aimerait ralentir la cadence. Il estime travailler de 80 à 90 heures par semaine depuis qu'il s'est installé, « un rythme effréné, trop pour ma santé ». Un associé doit bientôt le rejoindre. Objectif : la création d'une AMAP tournée vers les foyers des villages environnants.

Raphaël Lepelletier

## 1,25 milliard d'euros de chiffre d'affaires

Avec 40% de son territoire dédiés à l'agriculture en 2007, l'Alsace se place sous de la moyenne nationale évaluée à 53%.

**AUJOURD'HUI**, les employés agricoles sont plus qualifiés que les générations précédentes. En 2004, leur salaire horaire s'élevait à 9,14 euros net pour les hommes et 8,19 euros pour les femmes. Des écarts significatifs, encore plus flagrants chez les chefs d'exploitation : 24 euros pour un homme et 19,88 euros pour une femme. Le territoire alsacien bénéficie des aides de la politique agricole commune (Pac). En 2006, plus de 7500 des 12 000 exploitants ont bénéficié de près de 140 millions d'euros d'aides directes. Ces subventions sont distribuées en fonction du nombre d'hectares cultivés. Bas-Rhin et Haut-Rhin sont parmi les départements français qui reçoivent le plus d'aides: 390 et 379 euros par hectare.

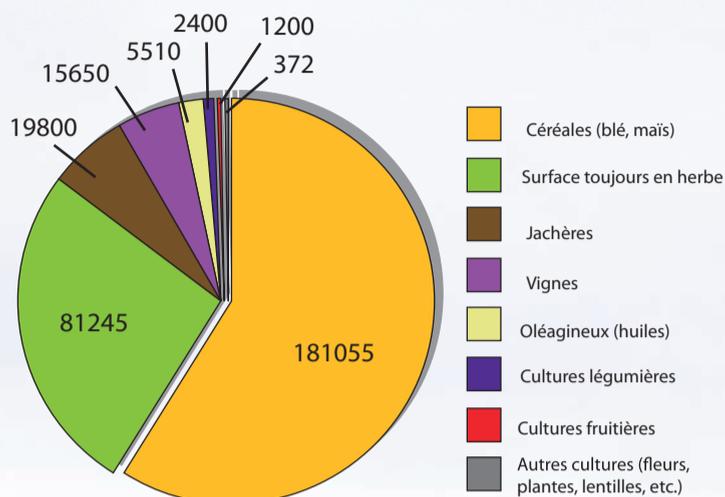
**En 16<sup>e</sup> position.** En revanche, en prenant uniquement en compte les exploitations, les deux départements se situent en-dessous de la moyenne nationale qui est de 20 302 euros de subventions par exploitation. Le Bas-Rhin est en 60<sup>e</sup> position avec 15 636 euros d'aides par exploitation et le Haut-Rhin est en 55<sup>e</sup> position avec 16 857 euros. Au niveau régional, l'Alsace est en 16<sup>e</sup> position avec 16 096 euros par exploitation. Ces chiffres mettent en relief la faible taille des exploitations alsaciennes.

**2,2% du PIB régional.** Quant au prix de l'hectare de terre agricole libre à la vente, il était en 2007 de 5470 euros sur l'ensemble de l'Alsace. L'agriculture alsacienne a réalisé un chiffre d'affaires de 1,25 milliard d'euros en 2008. La production viticole y contribue à hauteur de 464 millions d'euros alors qu'elle ne représente que 4,5% de la surface agricole alsacienne.

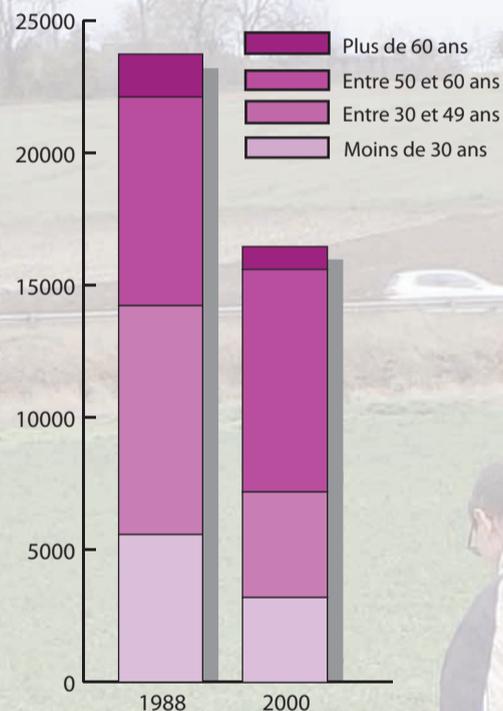
En comparaison, le blé a rapporté 56,27 millions d'euros, le maïs 170 millions d'euros et la production animale 239 millions d'euros. Dans le PIB régional, la part de l'agriculture ne représente que 2,2% (en 2005) contre 3,9% au niveau national.

Mickaël Brunner  
Lucile Pinero

Répartition des cultures sur l'ensemble de la surface agricole en Alsace (en hectares)



Répartition des chefs d'exploitation agricole par tranche d'âge



**En 2000, plus d'un quart des chefs d'exploitations travaillaient à temps partiel.**

| Elevages                  | 1990 | 2008 |
|---------------------------|------|------|
| <b>bovins</b>             | 220  | 168  |
| dont vaches laitières     | 69   | 46   |
| dont vaches nourrices     | 16   | 19   |
| <b>ovins</b>              | 54   | 46   |
| dont brebis mères         | 34   | 33   |
| caprins                   | 3    | 4    |
| dont chèvres              | 2    | 2    |
| <b>porcins</b>            | 90   | 93   |
| dont truies 50 kg et plus | -    | 10   |
| <b>poules, coqs</b>       | 2058 | 1774 |
| <b>dindes, dindons</b>    | 48   | -    |
| <b>canards</b>            | 47   | -    |
| <b>lapins mères</b>       | 45   | -    |

Orientation agricole dominante des communes en 2000

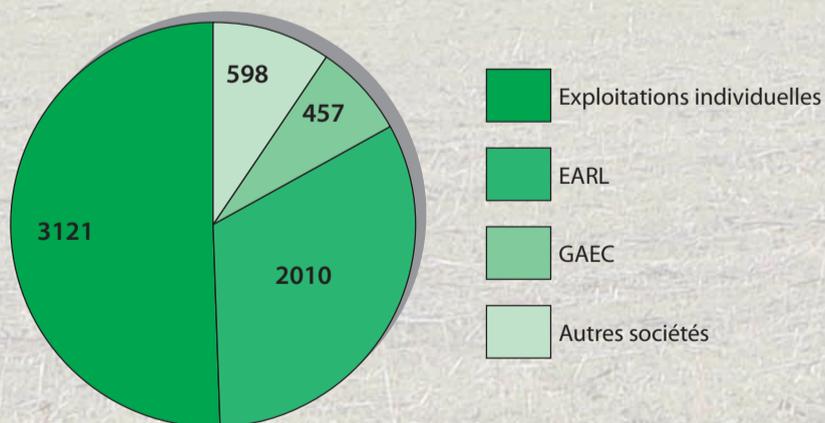


# 45ha

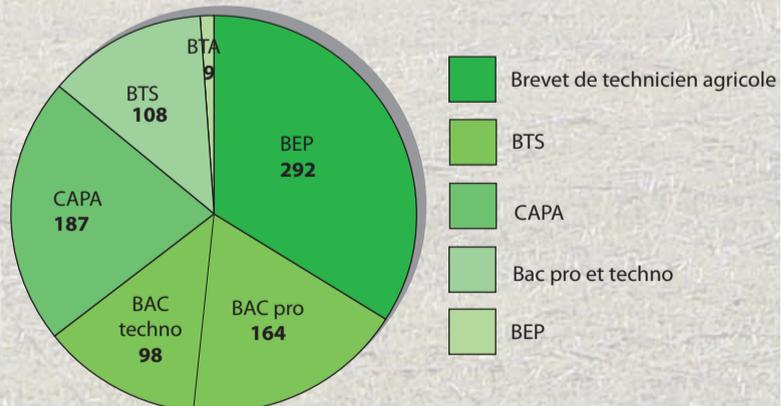
C'est la taille moyenne d'une exploitation alsacienne en 2007.  
En France, elle atteint 77ha.

En Alsace, **27%** des chefs d'exploitation sont des femmes.

Statut juridique des exploitations en 2007



Répartition par filière des 858 étudiants diplômés en 2008



**EARL** : Contrairement à l'exploitation individuelle, les biens professionnels du chef d'exploitation sont distincts de ses biens personnels.  
**GAEC** : Société de personnes permettant la réalisation d'un travail en commun dans des conditions comparables à celles des exploitations de caractère familial.  
**Autres sociétés** : dont coopératives.

## DIVERSIFIER LES RESSOURCES

# Le biogaz, vache à lait allemande

Producteur de lait depuis 25 ans, Karl-Philipp Baumert tire aujourd'hui les deux tiers de son revenu de sa production.

**A**UJOURD'HUI, je ne suis plus un producteur de lait, je suis un producteur d'énergie », affirme Karl-Philipp Baumert. Sa ferme, située en Allemagne, dans le district de l'Ortenau, trône au bout d'une petite route. Des prés, des champs cultivés et un bâtiment vert, semblable à une yourte, qui attire l'œil : c'est une usine à biogaz. Les vaches, elles, apparaissent bien après, lorsqu'on entre dans la cour de la ferme. A 52 ans, Karl-Philipp Baumert fait partie de la deuxième génération d'agriculteurs de sa famille. Ses parents ont fondé la ferme en 1956 avec trois vaches, deux cochons et 15 hectares de superficie cultivée. Lui et sa femme Ulrike l'ont reprise en avril 1983. Ils ont continué le travail de producteur de lait à plus grande échelle, ont modernisé l'étable et la maison. Aujourd'hui, ils ont 60 vaches, 120 hectares cultivés et une usine à biogaz. « L'idée de gagner de l'argent avec les excréments de mes vaches m'a toujours fasciné », raconte l'agriculteur allemand en riant. Il a fait bâtir son usine en 2005. Et s'en félicite. Elle a totalement modifié ses habitudes de travail.

**Le purin en or.** L'installation lui a coûté 300 000 euros, sans tenir compte des frais de maintenance. Elle sera amortie d'ici trois ou quatre ans : « Je ne saurais pas comment m'en sortir juste avec le lait. Ce n'est plus avec le lait que nous gagnons notre vie – c'est avec la production d'énergie. » Chaque jour, ses 1200 litres de lait lui rapportent plus de 300 euros quand l'usine à biogaz engrange le double. Un kw/h se



Maryline Dumas (CUE)

vend 18 centimes, l'usine en produit 3000 par jour. Comme en France, l'Etat allemand oblige les fournisseurs d'électricité à acheter l'énergie produite par les particuliers à un prix élevé pour les 20 ans à venir. De plus les propriétaires d'une usine à biogaz qui ont aussi du bétail reçoivent un bonus de trois centimes par kw/h. Alors pour Karl-Philipp Baumert, le calcul est simple : l'usine finance la production du lait. « Chaque mois, ce sont 100 euros gagnés grâce à l'usine qui partent directement dans la production du lait », remarque-t-il. Le purin se transforme en or et le lait devient une activité secondaire. Le prix du lait n'est pas le seul à être en baisse. Le blé, lui aussi, est touché. Mais ce n'est plus un problème pour Karl-Philipp Baumert qui cultive sur 70 hectares deux tiers de maïs

**Karl-Philipp Baumert transforme son gaz avant de le vendre à une entreprise du réseau électrique allemand.**

et un tiers de blé, auxquels s'ajoutent 50 hectares de prairie. La plus grande partie de la récolte n'est pas vendue : elle est utilisée pour l'usine à biogaz. Blé, foin, maïs et lisier de l'étable : tout est mélangé. L'agriculteur doit trouver le bon dosage des ingrédients pour obtenir le meilleur rendement énergétique.

**Ses bottes et son tracteur.** La centrale de commande se trouve dans un petit bâtiment près de l'usine. De là, l'agriculteur peut observer le fonctionnement de l'ensemble : chauffage du mélange à 40 degrés, production et combustion du méthane pour dégager de l'énergie. Il peut aussi contrôler la production d'énergie : en cas de problème, il reçoit un message sur son portable. Malgré toutes ces installations, Karl-Philipp Baumert a encore de la

boue sous les bottes et son tracteur garde toute son utilité : il faut bien transporter le purin des vaches et les récoltes dans l'usine.

Karl-Philipp Baumert ne vit plus de la production de lait mais chaque jour, les vaches doivent être traitées. « Elles ont appris à y aller seules », explique l'agriculteur. Huit jours et un peu d'alimentation : c'est tout ce qu'il aura fallu pour qu'elles comprennent le système du robot acquis en 2008.

**Autonomes.** Le robot reconnaît chaque vache grâce à un bracelet qu'elle porte à l'une des pattes avant. Equipé de lasers, il trouve les pis sans intervention humaine. Aujourd'hui, les vaches vont à la traite de façon autonome et font même la queue en attendant leur tour. Karl-Philipp Baumert est très fier de ce robot qui lui a coûté 120 000 euros. L'Union européenne, l'Etat fédéral d'Allemagne et le land du Bade-Wurtemberg ont soutenu cet investissement à hauteur de 30 000 euros. L'agriculteur a été le premier à installer la machine dans le district de l'Ortenau. Ils sont deux aujourd'hui : « Je suis totalement convaincu de l'intérêt des innovations dans l'agriculture. Nous avons trop tardé à en profiter. » Et toute la famille en bénéficie, puisque ce n'est plus la peine de se lever à l'aube. Surtout, Karl-Philipp Baumert peut consacrer plus de temps à l'usine, et à sa vie privée : « Avant, je me levais à six heures du matin tous les jours. Maintenant je peux prendre le petit-déjeuner avec ma famille. »

**Kathrin Aldenhoff  
Maryline Dumas**

## Biométhanisation au piémont des Vosges

A Ribeauvillé, l'entreprise de Philippe Meinrad se lance dans le biogaz qui ne sera rentable que dans neuf ans.

### Biométhanisation

Processus naturel de dégradation de la matière organique en l'absence d'oxygène. Cette matière se retrouve à plus de 90% sous forme de biogaz, et minoritairement comme digestat.

**E**N Alsace, Philippe Meinrad est l'un des pionniers du biogaz. Le chantier de son installation de Ribeauvillé commencera au printemps, pour une mise en service à la fin 2010. Le site devrait traiter 26 000 tonnes de matière chaque année, entre lisier, végétaux et déchets des industries agroalimentaires. Pour financer le projet de sept millions d'euros, l'exploitant et ses deux associés ont obtenu 475 000 euros du plan de performance énergétique du ministère de l'Agriculture. L'électricité sera revendue à EDF 13 centimes d'euros le kw/h, et les industriels paieront pour

« Faire homologuer le digestat comme engrais coûterait trop cher à un exploitant isolé. »  
**Philippe Meinrad**

qu'on les débarrasse de leurs déchets. Le site devrait être rentable d'ici neuf ans et créer deux ou trois emplois. L'unité de Ribeauvillé a surtout pour vocation de valoriser les déchets organiques. Au contraire, les Allemands cultivent des plantes, notamment du maïs, pour alimenter les cuves. S'il se contente de traiter des déchets, un exploitant allemand ne touche pas la prime à la biométhanisation de matière agricole. Par ailleurs, « les Allemands ne s'intéressent qu'à l'électricité, sans valoriser l'énergie thermique produite par le procédé. Or, ne pas l'utiliser, c'est se priver de la moitié du rende-

ment énergétique du système », calcule Philippe Meinrad. La chaleur produite par le site de Ribeauvillé sera injectée dans les installations et le casino voisin. Enfin, les sites allemands sont plus rentables : ils vendent leur énergie 18 centimes d'euro le kw/h.

**Lobby.** En France, le développement de la filière est freiné par des obstacles juridiques. Quand Philippe Meinrad a lancé son projet, la biométhanisation n'était pas reconnue comme création d'entreprise. « Nous étions à cheval sur la production de gaz et le stockage de biomasse », explique-t-il. Aujourd'hui, la biométhanisation a été reconnue juridiquement. Autre problème, celui du di-

gestat, le résidu de la méthanisation qui fait un excellent engrais. A l'heure actuelle, son utilisation est très encadrée parce qu'il est considéré comme un déchet. Le faire homologuer comme fertilisant et créer une norme coûte 500 000 euros. « Beaucoup trop cher pour un exploitant isolé, selon l'agriculteur. C'est pourquoi nous avons créé un lobby », poursuit Philippe Meinrad. L'association des agriculteurs méthaniseurs de France a vu le jour en novembre 2009 pour faire connaître la biométhanisation, par exemple dans des salons professionnels comme Pollutec, et pour convaincre les politiques de soutenir la filière.

**Charline Blanchard  
Julien Lemaignan**

## « Je suis énergiculteur »

Jean-Luc Westphal, céréalier, s'est spécialisé dans la production d'électricité.

**A** 40 ans, Jean-Luc Westphal, a troqué ses bottes en caoutchouc contre un costume-cravate. En 2006, sur son exploitation à Weinbourg, il a installé 36 000m<sup>2</sup> de hangars de panneaux photovoltaïques sous lesquels il fait sécher de la biomasse, qui permet d'alimenter des chaudières. Aujourd'hui, il vend non seulement de l'énergie, mais également des installations photovoltaïques clé-en-main en France et aux Etats-unis.

### **Vous êtes devenu un spécialiste de l'innovation en matière d'énergie...**

Je ne m'arrête plus! Nous avons ouvert récemment une filiale d'installations photovoltaïques aux Etats-Unis. Les premiers devis sont lancés. Et nous avons encore plein d'autres projets dans les cartons. Nous aimerions par exemple installer des panneaux à même le sol sur notre exploitation. Nous sommes aussi en train d'expérimenter de nouvelles technologies, notamment un compactage de paille pour en faire de la litière pour les boxes des chevaux.

### **Qu'est ce qui vous rapporte le plus : le photovoltaïque ou l'exploitation ?**

C'est malheureux à dire, mais la vente d'énergie est beaucoup plus rentable pour nous que l'agriculture nourricière. La tonne de maïs nous coûte 140 euros mais n'en rapporte que 100. Nous vendons nos céréales comme combustible pour les chaudières, c'est deux fois mieux rémunéré. Je sais qu'il ne faut pas transformer toutes les exploitations en unités de production d'énergie, mais c'est extrêmement difficile aujourd'hui de vivre des cultures traditionnelles. Les agriculteurs sont faces à des choix complexes.

### **Avez-vous l'impression de vous être détourné de votre vocation première ?**

Je reste un agriculteur. Pour moi, la moisson est une cure de jouvence. Mais je suis aussi devenu énergiculteur. Quand mon père a commencé à labourer, il utilisait encore la charrue. Nous avons aujourd'hui deux tracteurs équipés de GPS. Le travail de l'agriculteur a complètement changé ; il a un peu perdu sa fonction première, qui est de nourrir les hommes. Pour la génération de mon père, c'est un bouleversement : impossible pour eux d'imaginer produire du maïs pour le brûler dans les chaudières.

**Propos recueillis par Eva Simmonot**

# Un village dans le vent

Freiamt, en Forêt-Noire, assure son autonomie en énergie, notamment grâce à ses éoliennes.

**A** Freiamt, à 25 kilomètres de Fribourg, les toits brillent grâce au soleil bas de l'automne. Ce sont les panneaux solaires qui reflètent les rayons et font des fermes du village un exemple de modernité.

**Surplus.** 175 installations produisent de l'électricité à raison de 1,8 million de kw/h par an. Avec quatre éoliennes qui fournissent presque 10 millions

de kw/h par an et deux usines de biogaz (2,5 millions de kw/h), ce village de 4260 habitants est autonome en énergie et produit même 1,5 million de kw/h de surplus.

Walter Schneider, 56 ans, a repris la ferme de son beau-père, avec sa femme Helga. Ils ont investi dans des panneaux solaires pour leur maison en 2007, puis pour le toit de la grange en 2008. L'année prochaine, ils espèrent agrandir encore cet équipement : « C'est

*une garantie pour notre avenir. Si jamais nous devons arrêter la production de lait et le bétail, nous pourrions nous en sortir grâce à l'électricité. »*

**Conditions favorables.** Il y a dix ans, ils avaient déjà investi dans les éoliennes qu'on aperçoit au loin, sur les hauteurs des collines. En 1996, démarchés par des industriels de l'énergie verte, les agriculteurs du village ont finalement décidé d'installer les moulins à vent eux-mêmes.

Les conditions climatiques favorables (beaucoup de soleil et de vent) ont fait le reste. Aujourd'hui, presque chaque exploitation dont le toit est en bon état et bien orienté produit de l'énergie solaire.

**Kathrin Aldenhoff**



## Le boom du photovoltaïque

L'énergie solaire garantit des revenus sur vingt ans.

**U**NE quarantaine d'agriculteurs bas-rhinois ont installé des panneaux photovoltaïques sur le toit de leurs étables ou hangars. Les exploitants vendent la totalité de l'énergie produite à EDF à un tarif très avantageux : 60,2 centimes d'euros le kw/h, quand le consommateur achète le kw/h 10 centimes. Les contrats signés avec EDF garantissent un prix minimum de 55 centimes, sur 20 ans. A l'heure des fluctuations du prix des denrées agricoles, le photovoltaïque apparaît comme une source de revenus pérenne.

La campagne alsacienne voit donc se développer, depuis 2008 surtout, de nouveaux bâtiments agricoles adaptés à cette technologie. Orientés de façon

à capter l'énergie du soleil toute la journée, ils sont dotés d'une toiture à une seule pente. Mais leur intégration au paysage fait souvent débat.

« Certains opportunistes construisent des bâtiments surdimensionnés par rapport aux besoins réels de leur exploitation, estime Christophe Gintz, de la Chambre d'agriculture du Bas-Rhin. Ils les dédient en fait exclusivement à la production d'électricité. »

**Baisse du prix.** La Région Alsace a fortement encouragé la filière, en subventionnant de façon systématique les exploitants qui se lançaient dans l'aventure. Chaque dossier pouvait recevoir jusqu'à 30 000 euros. « Pour l'année 2009,



Elodie Berthaud/CUEJ

nous avons décidé de recadrer les aides, explique Yann Dervyn, responsable du programme Energivie. On considère que le tarif élevé de rachat de l'électricité est une aide en soi ».

Dès 2010, ce prix de rachat sera revu légèrement à la baisse. Les agriculteurs se pressent donc d'investir. Les demandes de permis de construire pour des bâtiments couverts de panneaux explosent dans le Haut-Rhin.

**Elodie Berthaud**

**Outre-Rhin, un village produit assez d'énergie verte pour être autonome. A Weinbourg, Jean-Luc Westphal est devenu un ambassadeur du photovoltaïque.**

## DIVERSIFIER LES RESSOURCES

# La chaudière et le roseau

Deux villages du Sundgau cultivent le miscanthus depuis le printemps. Ils l'utilisent comme combustible.

**L**A D103 qui mène à Amertzwiller, commune de 300 habitants à une quinzaine de kilomètres de Mulhouse, est bordée de miscanthus, encore appelé roseau de Chine. 19 hectares de ces tiges, qui peuvent atteindre trois mètres, ont été mis en culture au printemps dernier par quatorze agriculteurs des environs sur la zone de captage d'eau. Cette plante hybride, originaire d'Asie, ne nécessite ni engrais ni traitements phytosanitaires et repousse toute seule pendant une quinzaine d'années.

**Nouveaux débouchés.** Patrick Bruckert lui consacre trois hectares sur les 22 de son exploitation. « *Le rhizome du miscanthus empêche les coulées de boue, souligne-t-il. La culture sans intrants protège la qualité de l'eau, ce qui nous permettra d'éviter l'interdiction totale de produits phytosanitaires sur la zone de captage.* » L'agriculteur tire une certaine fierté écologique de son engagement. Un revenu aussi, puisqu'il vendra les tiges débitées en copeaux à la commune qui les brûlera dans sa chaudière dès la première récolte, en 2011.

Mathieu Ditner le maire d'Amertzwiller, est agriculteur et

**L'agence de l'eau Rhin-Meuse a financé à 90% l'achat des racines et la mise en terre du miscanthus dans le Sundgau.**



Lisette Gries/CUE

produit du miscanthus depuis 1993. Antoine Muller, alors directeur de la Chambre d'agriculture du Haut-Rhin, avait proposé à des agriculteurs du sud du département de cultiver la plante et de la vendre en Suisse, où on l'utilisait, une fois déchiquetée, comme tapis dans les massifs floraux. Mathieu Ditner a été convaincu. Mais après quelques années, les lourdeurs administratives ont lassé les producteurs et la filière suisse a été abandonnée.

Mathieu Ditner, persuadé des bienfaits du miscanthus, a cherché de nouveaux débouchés. En Allemagne et en Angleterre, la plante était déjà utilisée comme combustible dans des chaudières à plaquettes de bois. Selon Sophie Delattre, de la Chambre d'agriculture du Haut-Rhin, « *un hectare de miscanthus produit 6000 à 7000 litres équivalent fioul, et son pouvoir calorifique est légèrement supérieur au bois, pour un coût équivalent.* » Mais les

exploitants agricoles d'Amertzwiller sont rebutés par le prix des rhizomes. Le syndicat d'eau, soutenu par l'Agence de l'eau Rhin-Meuse, décide alors de financer à 90% l'achat des racines et leur mise en terre, soit 45 000 euros.

**Tarif négocié.** A terme, les chaudières d'Amertzwiller et du village voisin de Bernwiller ne fonctionneront qu'avec du miscanthus. Les communes ont évalué leurs besoins annuels à environ 350 tonnes, ce qui correspond à une vingtaine d'hectares.

Les particuliers des lotissements rattachés à la chaufferie paient un abonnement annuel de 490 euros et leur consommation 5 cents le kW/h. Comme il n'existe pas de cours du miscanthus, les tarifs sont négociés entre les producteurs, les consommateurs et le Sivom (Syndicat intercommunal à vocations multiples), qui a signé un contrat de dix ans avec ses fournisseurs et achète leur production 95 euros la tonne de matière sèche.

Les particuliers abonnés au réseau de chaleur bénéficieront eux aussi d'un tarif fixe. « *Ce type de projets concourt à améliorer l'image de l'agriculture* », ajoute Mathieu Ditner. Mais pour des résultats sur la qualité de l'eau, il faudra attendre. « *Les nitrates et l'azote mettent des années à infiltrer la nappe phréatique. Ils ne diminueront pas dans l'eau que l'on puise avant dix ans.* », explique Michel Stuber, technicien du syndicat d'eau. Et le miscanthus n'est planté que sur un dixième de la zone de captage.

**Lisette Gries  
Julien Lemaigen**

# La paille de Jean-Marie Weigel a fait long feu

Il a investi des milliers d'euros dans la biomasse : une expérience malheureuse qui l'a découragé.

**D**ES dizaines de ballots de débris céréaliers (la menue-paille) encombrant la grange de Jean-Marie Weigel, agriculteur à Salmbach. Le regard las du quinquagénaire traduit sa déception. Ce qui devait être sa « *révolution écologique* » a tourné à la catastrophe économique.

Au printemps dernier, Jean-Marie Weigel a investi 75 000 euros dans un récupérateur de menue-paille et dans une briqueteuse. Il a aussi équipé sa maison d'une chaudière biomasse haut-de-gamme (27 000 euros), dont le fabricant lui avait garanti la compatibilité avec ses briquettes. Soutenu à hauteur de 21 000 euros par Peren, une association pour le développement des énergies nouvelles, il est convaincu de pouvoir chauffer sa maison grâce à ses briquettes et vendre le surplus comme combustible propre.

**Projets en cendre.** Après la récolte de 2009, l'exploitant teste son système chez lui. Premier problème : les briquettes



Camille Caldini/CUE

de menue-paille sont trop volumineuses pour sa chaudière. Bricoleur, il découpe le métal, joue du fer-à-souder, remonte son installation, et finit par réussir à acheminer la menue-paille depuis le réservoir jusqu'au foyer. Pour y découvrir un deuxième problème : la menue-paille produit environ 30% de cendre, non poudreuse. Ces résidus ne tombent pas dans le réservoir, et étouffent le feu en quelques heures. Inutilisables dans les systèmes de chauffage actuels, les briquettes sont impropres à la vente et laissent un trou d'environ 70 000€ dans le budget de Jean-Marie Weigel.

**Avec ses briquettes de paille, Jean-Marie Weigel voulait chauffer sa maison et vendre le surplus comme combustible propre.**

Honnête, il regrette : « *Je me suis fait arnaquer, mais ça n'est pas une raison pour faire payer les autres.* »

L'agriculteur n'en est pas à son premier coup manqué. Il y a quelques années, il avait parié sur l'élevage de porcs « raisonné » pour la société Schweitzer. Les bêtes auraient vécu sur de la paille et non des caillebotis comme dans l'élevage intensif. Aucun porc n'aurait eu la queue coupée ou les dents taillées. Les mères auraient eu un espace plus grand pour mettre bas. Mais la municipalité, qui craignait de voir la commune envahie d'odeurs nauséabondes, n'a pas autorisé ce projet et quelques milliers d'euros sont partis en fumier.

**Démotivation.** Jean-Marie Weigel a parfois eu des idées lumineuses pour développer son activité. En arrêtant par exemple de labourer ses terres dès 2002. L'expérience menée sur une petite parcelle s'est révélée convaincante, et il a désormais totalement abandonné le labour : « *Je fais des analyses*

*régulièrement, et la richesse organique du sol s'est considérablement améliorée. Même les lombrics sont revenus.* »

Sur le toit d'une grange, il a fait installer cette année une vingtaine de panneaux solaires « pour la planète, mais aussi pour faire mieux que le voisin », confesse l'agriculteur. Et pour arrondir ses fins de mois, il revend l'énergie produite à EDF, au prix de 60 cents le kilowatt/heure (EDF revend l'électricité environ 12 cents le kilowatt/heure).

Ces récents échecs ont pourtant eu raison de la motivation de l'innovateur permanent. Même s'il tient à sa ferme, dans laquelle il élève des poulets et quelques génisses en plus de ses cultures de céréales, il est impatient de passer le relais à son fils, étudiant en BTS agricole. Mais d'ici là, il compte construire un nouveau bâtiment, couvrir le toit de panneaux photovoltaïque, et, grâce aux contrats EDF de 15 ans, rembourser son investissement.

**Camille Caldini  
Lisette Gries**

# Du yaourt pour sauver le lait

Face à l'instabilité des prix, Christian, Didier et Benoît Adam ont tout misé sur la transformation de leur production laitière. Avec succès.

**N**OUS nous sentons beaucoup plus libres de faire ce que nous voulons. Les autres éleveurs sont toujours coincés avec la coopérative parce que c'est leur unique client. Nous dépendons de centaines de clients. Et c'est une force », affirme Didier Adam. Malgré la crise qui touche de nombreux producteurs de lait, la ferme Adam, basée à Walhenheim dans le Bas-Rhin, s'en sort plutôt bien. Les trois frères Christian à la production du lait, Didier à la fromagerie, et Benoît à la vente des produits – ont fait le choix de la transformation pour continuer à vivre du lait. « Et c'est bien mieux comme ça », affirme Christian Adam.

## Yaourt, crème et fromage.

La famille Adam s'est lancée dans la transformation du lait et la vente en direct il y a une vingtaine d'années pour s'assurer des revenus complémentaires. « Mes parents fabriquaient quelques yaourts. Et déjà à leur époque, on ne gagnait rien avec le lait », raconte Didier Adam.

Quand les frères ont repris l'exploitation, ils ont poursuivi dans cette voie avec la vente en porte à porte de petits sachets de lait cru. Ces dernières années, l'activité de transformation, autrefois annexe, a pris tellement d'ampleur qu'elle est devenue majoritaire. En 2007, les deux tiers des 800 000 litres de lait annuels produits par la ferme étaient transformés sur place. La gamme de produits s'est étoffée. Aujourd'hui, la ferme Adam vend yaourts, flans, fromages, crème, préparation pour Flammküche et crèmes glacées et ne cesse d'inventer de nouveaux produits. Dernier en date : le moelleux, un fromage à pâte molle. « Je ne me fais pas trop de soucis, les consommateurs privilégient les fromages régionaux », confesse le responsable de la fromagerie.

**Toute la production.** Mais jusqu'à l'an dernier, un tiers du lait produit par l'exploitation était encore vendu en laiterie. Un conflit avec Alsace Lait sur le prix du transport a finalement convaincu les trois frères de transformer la totalité de leur lait. « De toutes façons, vendre le lait 26 centimes le litre, ce n'est pas rentable. Et nous avons la capacité de le transformer seuls », explique Didier Adam. La SARL venait en effet d'investir dans la construction de 4 000 m<sup>2</sup> de locaux à la sortie de la ville : un bâtiment d'élevage qui abrite une centaine de vaches et un robot de traite, jouxtant une partie fromagerie.

Une véritable usine où le lait issu de la traite ne ressort que sous forme de produits prêts à la commercialisation. 80 % des ventes sont réalisées dans la boutique de la ferme, située au centre-ville. Le reste des marchandises est écoulé dans la grande distribution. Les frères

ne comptent pas s'arrêter là : « Nous pourrions transformer le double si nous progressions au niveau de la vente », confie Didier Adam. La transformation serait-elle une solution face à la baisse du prix du lait ? « Pas pour toutes les exploitations », répond Didier Adam.

Nous, on a mis 20 ans à se forger une clientèle. On a travaillé 20 heures sur 24 pour assurer la production et pouvoir investir ». Mais aujourd'hui, la SARL est « à l'aise ». Et fait vivre douze personnes.

Aveline Marques  
Cécile Thomas

## Le choix risqué de l'élevage ciblé

Alors que la tendance est à la diversification, Manuel Klumb a pour unique activité l'engraissement des taurillons.



Les bovins grossissent d'environ 400 kg lors de l'engraissement.

**C**HAROLAIS, salers, gascons... Chez Manuel Klumb, les races de taurillons sont légion. Et pour cause, l'agriculteur de 38 ans ne vit que de l'engraissement des jeunes bovins destinés à être revendus sous forme de viande de bœuf. En 2006, il a repris l'exploitation de son beau-père, Lucien Simler et l'a agrandie. Plutôt que de diversifier sa production, il a choisi la continuité en poursuivant l'engraissement. « C'est le seul métier que je connaissais, je maîtrisais déjà les techniques et je voulais poursuivre ce qu'avait commencé mon beau-père », explique Manuel Klumb. Une décision qui l'a conduit à investir dans deux immenses hangars, à l'extérieur de Schwobenheim, pouvant accueillir 210 animaux. Cette structure vient

s'ajouter au bâtiment de 140 places construit dans les années 1970 par son beau-père au cœur du village. Un tel degré de spécialisation est rare, comme le confirme Pierre Zaessinger, chargé de la production de viande bovine à la chambre d'agriculture du Bas-Rhin : « C'est l'engraisseur de taurillons le plus spécialisé que je connaisse en Alsace. Ceux qui font ça ont en général d'autres cultures à côté. Quand on est aussi spécialisé, il faut être au point ».

## Pendant dix mois.

L'agriculteur a dû s'endetter pour investir 182 000 euros dans ce projet. Mais le pari de l'ultra-spécialisation n'est pas sans risque financier : « Si une année, le prix de la viande baisse de manière significative, c'est catastrophique », ex-

plique Manuel Klumb. Chaque bête est achetée en moyenne 945 euros à un éleveur-naisseur, entre 8 et 10 mois. Il est ensuite engraisé jusqu'à 18 mois. Son séjour chez l'engraisseur ne doit pas se prolonger au-delà des deux ans, car il devient alors un taureau et son prix de vente diminue significativement.

Une fois engraisé, l'animal est abattu par la coopérative des éleveurs d'Alsace, Copvial, qui revend des carcasses chez les bouchers et les grandes surfaces, sous les labels "éleveurs d'Alsace" et "Burehof".

## Alimentation contrôlée.

Outre l'investissement initial, l'agriculteur dépense plus de 100 000 euros par an pour son troupeau dont 65% est consacré à l'alimentation. Les bovins sont nourris de maïs ensilage, de pulpe de betteraves, de corn feed et de blé. Pour limiter ces coûts, depuis l'année dernière, l'engraisseur cultive lui-même ses betteraves. L'alimentation des bovins est très contrôlée. Contre toute attente, engraissement ne rime pas avec excès : « Les taurillons sont pesés deux à trois fois par an », explique l'éleveur. L'objectif est de contrôler leur croissance et d'ajuster les rations. « Il ne faut pas qu'ils soient trop lourds, sinon leur entretien coûte plus cher ». A l'achat, les bovins pèsent entre 180 et 350 kilos, chaque kilo coûtant 2,33 euros. Lors de leur revente, dix mois plus tard, ils atteignent un poids compris entre 690 et 770 kilos, pour un prix de vente proche des trois euros le kilo. Manuel Klumb le concède : « Ce n'est pas évident de vivre uniquement de l'engraissement. Une famille ne peut pas en vivre, ma femme est obligée de travailler à l'extérieur. » L'agriculteur gère seul ses 350 bêtes. Pour faciliter son travail, il s'est doté d'une mélangeuse-distributrice de nourriture et d'une pailleuse. Cela ne l'empêche pas de consacrer plus de 70 heures par semaine aux taurillons, le temps de leur court séjour.

Mickaël Brunner  
Fanny Holveck

## La crise du lait, aperçu du conflit

**25 cents le litre de lait :** c'est le prix fixé par les laiteries pour le mois de décembre, en baisse de 30% par rapport à 2008. La vente laitière ne permet plus aux exploitants de vivre ou d'investir. Une situation qui dure depuis six mois, après quinze années florissantes.

En 2008, le marché laitier avait vécu une embellie, permettant de rallonger les quotas de lait autorisés par exploitation de 15% puis de 8% en 2009. Pour 2010, il n'y aura pas de rallonge et les producteurs devront payer des pénalités sur les volumes de lait superflus. La taxe de dépassement risque de leur coûter plus cher que la vente de leur lait.

Comme l'Etat et l'Europe n'interviennent plus, en stockant ou en exportant le lait, les éleveurs subissent de plein fouet les fluctuations du marché et la concurrence. Ils réclament le maintien des quotas, dont la fin est annoncée pour 2015, afin de stabiliser la production et éviter l'effondrement des prix. De leur côté, les laiteries arguent de la baisse de la consommation pour expliquer le manque de rémunération.

## DIVERSIFIER LES RESSOURCES

# Mon chou sur le net

Des producteurs bio se lancent dans la vente en ligne et la distribution à domicile. Si en Allemagne le marché est bien rodé, ici il tâtonne encore.

**T**OUS les jeudis, pendant la pause déjeuner dans une entreprise d'Illkirch, le livreur arrive, ponctuel, dans sa fourgonnette "Bioland". Trois employées se partagent la récolte et la facture de 13 € par panier. Elles répartissent le contenu des deux caegeots dans des sacs de course: poires, pommes de terres, œufs, carottes... « *On veut des produits biologiques et frais, mais sans avoir à trop se déplacer*, explique Claude Menet, employée, *je passe la commande par internet et je reçois mes fruits et légumes ici, car à la maison je n'y suis jamais* ». L'atout, c'est la qualité des produits cueillis la veille. A soixante kilomètres de là, dans la zone maraîchère de Colmar, David Massoubeyre, 28 ans, originaire de l'Aveyron, achève de remplir son camion avant de partir en tournée. Avec dix producteurs bio alsaciens, il a monté un projet de distribution de paniers de légumes frais diversifiés, sur le lieu de travail de ses clients. C'est une version améliorée



Eva Simonnot/CUEJ

**L'entreprise Saveurs et fraîcheur bio centralise et nettoie les productions dans cet entrepôt à Colmar.**

des AMAP (voir page 5). « *Ce qu'il y a d'original, c'est que nous sommes tous actionnaires de l'entreprise. Les produits sont revendus à cette même entreprise qui se charge de la distribution. Par rapport au système traditionnel, on supprime un intermédiaire, le grossiste.* »

Le groupe a commencé il y a trois ans, avec huit paniers par semaine. Aujourd'hui, il en est à 200 et trois emplois ont été créés.

**De l'autre côté du Rhin.** David se réjouit de ce résultat, qui n'a pourtant rien à voir avec

les performances de l'Allemagne. A Baden-Baden, l'entreprise Bioland effectue 850 livraisons par semaine. Elle vient d'atteindre les 250 en Alsace, avec une progression de 100 livraisons au cours de l'année passée. Sa force, c'est son site internet de vente, très performant. « *C'est un vrai supermarché en ligne qui veut tout de même garder le principe de proximité* », explique Liliane Junker, responsable des relations clients France. Le client peut choisir les produits à la carte, et modifier son panier en ligne jusqu'à 24 heures avant la livraison.

Pour Georges Schmäzle, créateur de Bioland, ce système serait typique de l'agriculture biologique: quel intérêt un client aurait-il à se faire livrer un produit issu de l'agriculture conventionnelle quand il le trouvera moins cher au supermarché? Et pour le producteur, le prix des produits bio (10 à 20% plus élevés que dans l'agriculture traditionnelle) permet d'assumer les coûts de livraison.

La distribution n'est qu'une petite partie de l'activité de Bioland, mais elle est un complément indispensable. Elle permet d'écouler les stocks invendus en évitant les pertes. « *Par exemple, je mets dans les paniers des tomates que, pour une simple raison de calibre, je n'arriverais pas à vendre en supermarché* », continue Georges Schmäzle. L'entreprise envisage de s'imposer sur le marché strasbourgeois. La concurrence y est moins forte qu'en Allemagne puisque, seulement à Karlsruhe, il y a déjà quatre grands supermarchés bio.

## Lait cru en libre-service

Installés depuis deux ans, les distributeurs automatiques de lait, de fruits et de légumes n'ont pas séduit les consommateurs.

**I**CI, lait frais, 24 heures sur 24 », annonce la pancarte placée au bord d'un champ à la sortie de Wasselonne. A l'abri dans une cabane, se trouve le premier distributeur automatique de lait installé en France. Une femme s'approche avec une bouteille vide, glisse un euro dans l'appareil qui verse un litre de lait cru: « *Je viens de temps en temps. Avec mon mari, nous ne sommes pas de gros buveurs de lait. Mais j'apprécie de savoir d'où il vient.* » Lorsqu'il a mis en place cette machine en avril 2008, Jean-Luc Halter, éleveur, lui trouvait beaucoup d'avantages. L'automate réfrigéré lui permet de proposer un produit introuvable en magasin, disponible à toute heure, et surtout de contourner la coopérative qui fixe la quantité et le prix du lait (environ 25 centimes le litre). Depuis avril 2008, douze distributeurs de lait et de légumes ont fait leur apparition en Alsace. Mais ils n'ont pas le succès escompté. Jean-Luc Halter a investi 20 000 euros dans ses deux automates, d'une capacité de 30 litres chacun, qu'il espère rentabiliser d'ici deux ans. Chaque jour, il vend 12 à 18 litres de lait: « *Je pensais pouvoir toucher 0,5% des habitants de Wasselonne mais j'en suis loin* », Jean-Bernard Per-

rin, le seul agriculteur haut-rhinois à avoir tenté l'aventure, a du rendre la machine qu'il louait depuis février. Avec celle qui lui reste, installée à Lapoutroie, il ne vend que 40 litres de lait par jour, alors qu'elle peut en contenir 250.

**Question de mentalité.** Producteur de fraises et de pommes à Schnersheim, Jean-Thierry Velten est l'un des rares à être satisfait de son appareil. « *Notre magasin n'est ouvert que trois jours par semaine. Pendant la saison des fraises, le distributeur permet de proposer des fruits frais, tout en continuant à récolter*, explique-t-il, *mais on ne peut pas faire de la vente directe uniquement avec un distributeur. Il faut avoir un magasin, pour entretenir le lien avec la clientèle.* » Pourtant, en Italie et en Belgique, les automates fonctionnent bien: ils auraient pris 1% du marché du lait, selon Michel Schmitt, producteur de lait à Niederroedern et propriétaire de quatre machines. Mais les Français semblent avoir du mal à s'y habituer. « *Un problème de mentalité* », selon les éleveurs. Dans ce pays quadrillé par les supermarchés, les commerces

de proximité peinent à trouver leur place. Michel Schmitt, évoque aussi « *le peu de clients férus de lait cru* ».

Les déboires des producteurs n'ébranlent pas Didier Filbing. Il y a deux ans, l'ancien vendeur de matériel agricole s'est lancé dans la revente de distributeurs à Ottersthal: « *Je suis sûr que le marché va doubler tous les six mois. Je n'arrive plus à gérer les demandes.* » Pourtant, il n'annonce que trois commandes en Alsace. Pour lui, le problème vient de la Direction régionale de l'industrie, de la recherche et de l'environnement qui, fin avril, a exigé le retrait des appareils non homologués. L'interdiction a été levée en juin mais « *l'arrêt des machines a été mal interprété. Alors qu'il s'agissait d'avoir la certitude que l'appareil versait bien la quantité demandée, au millilitre près*, les clients ont cru à un problème sanitaire. J'ai perdu la moitié de mes ventes », précise Jean-Luc Halter.

Si les ventes ne décollent pas, les producteurs ne s'accrocheront pas. « *Je vais sans doute vendre un distributeur, je n'aurais pas de mal en Belgique* », assure Michel Schmitt, qui n'aura laissé que six mois à ses automates pour faire leurs preuves.

Maryline Dumas  
Aveline Marques

Eva Simonnot  
Paola Stecca

**Depuis avril 2008, douze distributeurs de lait et légumes ont débarqué en Alsace**

# La culture sans labour creuse son sillon

Cultiver sans retourner le sol s'avère efficace pour lutter contre les coulées de boue fréquentes. Cette technique compte quelques adeptes.

**A** la pointe nord de l'Alsace, Gérard Heintz voit ses cultures de maïs succéder au blé avec une pointe de fierté. En arrêtant de labourer, il a fait un pari risqué. Pour cet agriculteur de Neewiller-près-Lauterbourg, le déclic a eu lieu en 2000, lorsque deux coulées de boue ont frappé la commune.

Les habitants ont eu les pieds dans l'eau et les agriculteurs ont vu leurs sols totalement lessivés. « *On perdait notre outil de travail, le meilleur de nos terres, nos engrais et nos graines* », raconte-t-il d'une voix vibrante.

## Eviter les coulées de boue.

L'agriculteur se démène, il visite d'autres fermes et découvre les techniques de culture sans labour (TCSL). Ces pratiques alternatives sont encore marginales, mais obtiennent de bons résultats dans la prévention des coulées de boue.

Gérard Heinz a décidé de ranger la charrue. En Alsace, une bonne trentaine d'agriculteurs ont fait ce choix, souvent pour la même raison. Car chaque passage du soc bouleverse le microcosme du sol et détruit la matière organique qui absorbe si bien l'eau.

Après des années de labour, le moindre crachin peut provoquer des ruissellements importants. Le Neewillois a opté pour le semis direct. Cette tech-



Tiffany Blandin/CUE

nique n'autorise aucune intervention sur le sol, sauf le traçage du sillon.

L'agriculteur utilise également les cultures intermédiaires en semant des plantes fourragères qu'il ne récoltera pas. Ces végétaux aèrent le sol en développant leurs racines. Depuis

2003, le système a prouvé son efficacité : une nouvelle coulée de boue a touché la commune mais ses terres ont tenu.

**Deux semoirs.** Si certains prennent ces agriculteurs pour des hurluberlus, les élus territoriaux et les conseillers agri-

**Paul Hoffer a bricolé et installé des disques sur sa machine pour la culture sans labour.**

coles, eux, planchent sur les avantages et les inconvénients de ces nouvelles techniques.

Le département du Bas-Rhin s'est doté de deux semoirs adaptés au non-labour mis à la disposition des agriculteurs du département. Des aides à l'investissement existent également dans le cadre du CTE « érosion » (Contrat territorial d'exploitation).

## Retour des lombrics.

Car la fréquence des coulées de boue augmente, autant dans le pays de Wissembourg que dans le Sundgau. David Kraemer, au service environnement et innovation de la Chambre d'agriculture du Bas-Rhin, accompagne les volontaires dans cette reconversion. Il ne manque pas d'arguments : « *En simplifiant le travail au sol, on gagne du temps et de de l'argent.* »

Mais il faut bien cinq ans avant de retrouver son ancienne production. Sur différents sites de tests, le conseiller note avec satisfaction le retour des lombrics. « *Le ver de terre, c'est un laboureur naturel : en créant ses galeries, il aère le sol* », rappelle-t-il. Les parcelles non retournées en comptent près de quatre fois plus que les autres. « *Pour la transition, il vaut mieux commencer par du pseudo-labour* », ajoute David Kraemer. La technique du sans labour n'interdit pas le travail au sol, beaucoup d'agriculteurs



## Les semenciers professionnels veillent au grain

Depuis début 2009, des maraîchers ont décidé de produire leurs propres graines. Une pratique qui va à l'encontre des habitudes consistant à s'approvisionner auprès des semenciers.

**D**ANS son potager de deux hectares à Quatzenheim, près de Strasbourg, les pieds dans la boue, François Germani surveille avec attention la croissance de ses navets. Il a planté des petits bâtons devant ses meilleurs spécimens : « *Ils doivent pousser vite, avoir un feuillage sain et une belle couleur* ». Ces navets permettront au maraîcher de produire ses propres semences.

« *Avant, je ne m'occupais que de la moitié de la vie de ma plante.* »  
François Germani, maraîcher.

## Vente interdite.

Cela fait deux ans qu'il récupère les graines de ses carottes, de ses panais ou de ses céleris-raves. « *Mon objectif est d'obtenir une autosuffisance en semences. Avant, je ne m'occupais que de la moitié de la vie de ma plante.* » Le coût de ses commandes de graines a baissé de moitié cette année. Pour une petite exploitation, cette pratique n'est pas rentable. « *Il faudrait s'organiser à quatre ou cinq pour mutuali-*

ser les semences », avoue le cultivateur.

Mais pour le moment, la vente ou l'échange de graines non certifiées par l'Etat est interdite par la loi, ce qui est le cas de ces semences dites paysannes. Les agriculteurs utilisent la plupart du temps des graines de semenciers, sélectionnées et répertoriées pour la commercialisation.

## Conservatoire.

Le non-labour commence à se développer. Une dizaine de producteurs alsaciens, de blé pour la plupart, tentent de développer cette technique. Ils comptent créer un conservatoire de semences de blé traditionnel et une association en 2010. Une journée de formation à la Chambre d'agriculture est prévue en février prochain.

Par cette sélection artisanale, les producteurs cherchent à développer progressivement des plantes mieux adaptées au ter-

roir et à remettre au goût du jour des espèces anciennes.

Cela fait plus de cinq ans que Daniel Starck, producteur bio de blé, de farine et de pain à Seebach, dans l'Outre-Forêt et secrétaire général de la Confédération paysanne alsacienne n'utilise plus que ses semences pour son exploitation de 25 hectares.

Cette année, il s'essaie aux variétés anciennes. « *L'intérêt, c'est que je peux valoriser ma production en vendant mon pain un peu plus cher.* »

Cela lui permet de reconquérir son autonomie vis-à-vis des semenciers, mais « *c'est aussi une façon pour les petits producteurs bio de se différencier des grands.* »

## A l'échelle nationale.

Le Réseau semences paysannes revendique le droit de commercialiser ces graines. Mais il se trouve confronté aux intérêts des semenciers professionnels. « *La seule inquiétude, c'est que le Réseau semences paysannes conteste la manière dont la*



Doriane Kalbe/CUE

France construit sa filière semencière pour justifier cette pratique, rétorque François Burgaud, directeur des relations extérieures au Groupement national interprofessionnel des semences et plants (GNIS). La loi permet d'avoir une garantie, c'est une question de sécurité alimentaire. L'agriculteur doit pouvoir acheter une variété de blé en étant sûr qu'elle est bonne. »

Eve Chalmandrier

**François Germani choisit ses graines selon leur capacité d'adaptation à sa terre.**

## ACTUALISER LES OUTILS



pratiquent la méthode du gratage plus ou moins profond. Le sol est aéré avec des outils à dents ou à disques mais il n'est pas retourné. La microfaune du sol, par exemple les lombrics, peut poursuivre son travail à la place des machines.

**Eden.** Malgré des résultats encourageants, la majorité des agriculteurs restent sceptiques. Si le labour a été utilisé toutes ces années, c'est qu'il présente des avantages indéniables. Le sol est aéré, ses composants sont mélangés, ce qui accélère la minéralisation et facilite la décomposition de la matière organique. « *Si on ne laboure pas, les graines de mauvaises herbes restent en surface. Nous, nous avons des parcelles régulièrement inondées. Le labour permet de réchauffer la terre* », argumente Pierre Ritzenthaler, agriculteur à Jebnheim.

Les terres non labourées sont un eden pour les plantes indésirables et les bestioles nuisibles, comme les limaces et les campagnols. Les débris végétaux n'étant plus enfouis, les champignons s'y développent. Un broyage des résidus est recommandé, ainsi qu'un examen constant. Les anti-labour travaillent moins le sol, ils doivent le surveiller d'autant plus. « *Les agriculteurs considèrent souvent la terre comme un simple support, ils ne la connaissent plus et oublient qu'elle est vivante* », regrette Paul Hoffer.

Dès 1992, cet Altkirchois a commencé à tester les techniques de culture sans labour sur quelques parcelles. En 2002, il a abandonné la charrue, et, pour assurer ses arrières, est passé à la monoculture de maïs. « *Je n'ai que mon semoir, et pourtant, précise-t-il malicieusement, j'ai le même rendement que les autres.* » Pour ce converti, les agriculteurs ont eu tort de miser sur le tout-chimique. Il lui a fallu six ou sept ans pour restaurer les processus naturels. Maintenant, son sol travaille pour lui.

**Cultures délicates.** Rares sont les agriculteurs alsaciens à avoir choisi les techniques de culture sans labour. Dans d'autres régions comme les Midi-Pyrénées ou la Champagne-Ardenne, ces pratiques sont plus développées. Mais les cultures de maïs, prédominantes en Alsace, sont délicates à conduire en non-labour.

Même cas de figure de l'autre côté de la frontière. Dans le Bade-Württemberg ou en Bavière, gros producteurs de maïs, on utilise beaucoup la charrue. Pourtant, selon le Dr Steiner du magazine spécialisé *Landwirtschaft ohne Pflug* (Culture sans labour), 40 à 50% des agriculteurs allemands pratiquent le sans labour.

Tiffany Blandin  
Anne Cagan

# La petite bête qui fait trembler la mo

La chrysomèle met la culture de maïs en péril. Les différents syndicats agricoles et les mouvements cherchent chacun de faire entendre leur voix.

**L'**AN prochain en Alsace, 10% des surfaces agricoles dédiées au maïs, soit 15.000 hectares, seront concernées par une rotation obligatoire des cultures. En cause, la chrysomèle, un insecte venu des États-Unis, dont les larves grignotent les racines de la céréale.

Depuis son apparition dans la région, en 2003, le fléau n'a fait que croître : 14 insectes ont été capturés en 2008. Cette année, ils sont plus de 200, disséminés dans 17 foyers appelés « zones focus » : « *On ne peut y planter du maïs qu'une année sur trois, et les agriculteurs sont tenus d'utiliser des traitements insecticides*, explique Denis Ramspacher, le président de la Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles du Bas-Rhin (FDSEA 67). *L'Alsace sert de cordon sanitaire, les moyens préventifs sont donc très lourds. Mais les agriculteurs ne constatent pas encore les dégâts sur place, et c'est difficile de leur expliquer le bien-fondé de cette mesure.* »

**Puissant lobby.** Face au mécontentement général, la FDSEA 67 est parvenue à faire évoluer la réglementation : en

Pour François de Watteville, producteur de maïs bio à Bennwhir, la rotation des cultures permet un gain de rendement et une moindre utilisation des pesticides.



2007, le rayon des zones focus a été diminué, ainsi que celui des zones de sécurité qui les entourent. Dans ces dernières, les agriculteurs ont désormais le choix entre la rotation et le traitement chimique.

Une décision en contradiction avec les accords de Grenelle de l'environnement, qui prévoient la réduction de moitié de l'usage des pesticides d'ici 2018 : « *L'Etat finance à hauteur de 20% à 50% l'usage de traitement chimique contre la chrysomèle. Je trouve ça anormal, surtout que tout le monde sait que la seule solution viable est la rotation des cultures, mais les agriculteurs résistent et le lobby agricole alsacien est puissant* », estime Anne Vonesh, secrétaire générale d'Alsace nature.

**Soutien politique.** La liste FNSEA-JA dispose d'une majorité absolue aux chambres d'agriculture des deux départements alsaciens. Le FDSEA 67 revendique 3500 adhérents, soit 80% des agriculteurs bas-rhinois. Une situation de force pour le lobbying que Franck Sander, président des Jeunes agriculteurs du Bas-Rhin (JA), ne nie pas : « *Nous sommes bien entendus dans la région. Lorsque nous avons manifesté, le président du Conseil général du Bas-Rhin, Guy-Dominique Kennel, et celui du Conseil régional, André Reichardt (UMP), sont venus nous apporter leur soutien. Nous avons*

*aussi de fréquents contacts avec Antoine Herth, député du Bas-Rhin et Joseph Daul, député européen. Ce dernier m'a récemment présenté à José-Manuel Barroso, le président de la Commission européenne.* »

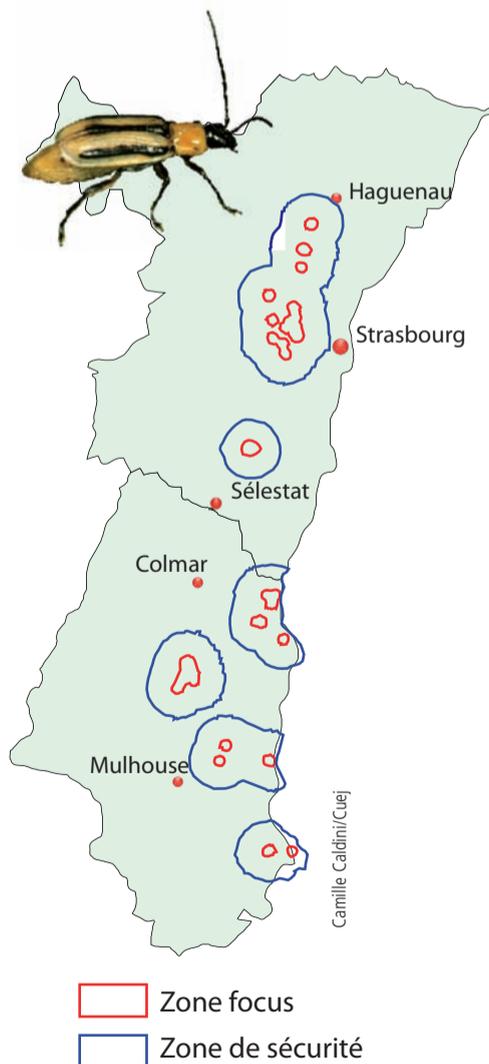
« **L'Alsace sert de cordon sanitaire pour éviter que la chrysomèle se propage.** »  
Denis Ramspacher président de la FDSEA Bas-Rhin.

**Impact économique.** Pour les écologistes et la Confédération paysanne alsacienne, forte d'une centaine d'adhérents, cette crise est l'occasion de repenser le modèle productiviste : « *La monoculture ne respecte pas la vie des sols, le cycle des insectes n'est pas cassé donc il faut plus*

*de pesticides. Les minéraux puisés dans le sol sont toujours les mêmes, d'où une perte de la biodiversité* », explique Daniel Starck, secrétaire général de la Confédération paysanne d'Alsace.

Cependant, les enjeux économiques sont énormes : « *Si l'on généralise la rotation, toute la chaîne du maïs sera chamboulée, notamment l'industrie agroalimentaire allemande. Nous sommes dans un système où la rentabilité prime* », commente Franck Sander.

Dans la zone focus, les agriculteurs conventionnels déplorent une perte de revenus de plusieurs centaines d'euros par hectare, car le rendement du blé, 9 tonnes/hectare, est moindre que celui du maïs, 11,5 tonnes/hectare, tout comme son prix à la vente. Mathieu Trautmann, agriculteur à



# Monoculture

ments écologistes tentent



Doriane Kalber/Cuej

## Des expérimentations grandeur nature

En matière agricole, c'est sur le terrain que se fait la recherche. Les instituts l'ont bien compris. Grâce au bénévolat des producteurs, les essais coûtent moins cher et se pratiquent à plus grande échelle.

L'ASSOCIATION Planète légumes\* est une station expérimentale légumière : elle délocalise ses essais chez le producteur. En Alsace, ils sont quatre cents producteurs à participer à l'expérimentation : en utilisant des parcelles de leur exploitation pour tester des variétés, les résultats profitent à tous. « Je teste à peu près une quinzaine de variétés de poireaux cette année : le rendement, la résistance aux maladies, les facilités d'épluchage, d'arrachage, etc., explique Denis Digel, agriculteur à Sélestat et président des fruits et légumes d'Alsace à la fédération régionale des syndicats d'exploitants agricoles (FRSEA). Sur une bonne variété hybride, il peut y avoir une explosion de rendement de un pour dix. Avec une variété qui a de bonnes facilités d'arrachage, il y a 20% de temps gagné ».

« Si je trouve une variété plus résistante, j'utilise moins d'engrais. »  
Denis Digel, producteur de fruits et légumes à Sélestat.

chez l'agriculteur. Trois sites d'expérimentation, deux producteurs et le lycée agricole de Rouffach, travaillent en partenariat avec l'association qui dépend de la Chambre d'agriculture du Bas-Rhin.

Ce n'est pas le produit qui est testé ici, mais des « systèmes de culture innovants ». Le premier cycle de trois ans vient de s'achever. « Nous tentons de proposer des systèmes de culture différents, qui demanderont moins de produits phytosanitaires, qui pollueront moins les eaux. Le but n'est pas de produire plus, mais mieux », explique Rémi Koller, ingénieur agronome à l'ARAA.

La principale expérimentation ? Sortir de la monoculture du maïs, la référence en Alsace, pour évoluer vers des cultures tournantes ou des cultures intermédiaires. « On a testé un système où l'on cultive, sur la même terre, du maïs, du soja, puis du blé. Le soja fixe l'azote dans le sol, et permet donc d'économiser une partie de l'engrais, et le blé a besoin de très peu d'irrigation et permet d'économiser de l'eau. Après le blé, on plante une culture intermédiaire non récoltée, et la culture de maïs s'en trouve bien meilleure ». L'ARAA s'intéresse à l'ensemble des performances du système : rendement, économie d'énergie, ou encore temps de travail. Au lycée agricole de Rouffach, l'association a installé des « bougies poreuses »

sur l'exploitation pour mesurer la qualité de l'eau en fonction des systèmes de culture.

**Prospective.** Le lycée teste aussi la rotation des cultures : « On est vraiment dans la prospective », explique Olivier Rapp, technicien agricole à l'ARAA. Mais même si la tendance est à la diversification, on ne peut pas remettre en cause du jour au lendemain la monoculture du maïs sans avoir une solution alternative efficace à proposer. En Alsace, cela représente une grosse partie de l'économie ». Cet hiver commence un nouveau cycle de programmation de trois ans. L'ARAA espère trouver de nouveaux modèles de culture fiables avec les résultats attendus en 2012.

Anastasia Lévy

\* Producteurs de légumes d'Alsace et du Nord-Est pour la technique et l'expérimentation.

Batzendorf, possède quatre hectares situés dans la zone focus. Il estime le manque à gagner à 200 euros par hectare : « Il y aura une caisse spéciale l'an prochain. On ne connaît pas le montant des indemnités mais ce ne sera pas du 100 % ».

Pour François de Watteville, agriculteur biologique à Bennwihr-gare, l'un des rares dans la région à produire du maïs bio, ce calcul de rentabilité est trop simple : il ne tient pas compte du gain de rendement et de l'économie réalisée sur les insecticides grâce à la rotation : « Les négociants-collecteurs agricoles tiennent un discours mensonger contre la rotation des cultures, car ce sont eux qui ont le plus à y perdre : tout est plus cher dans le maïs, les semences, les engrais, la manutention... ».

**Spectre des OGM.** Entre les partisans du bio et ceux du traitement chimique, une troisième voix se fait entendre : le lobby génétique propose d'utiliser les OGM pour lutter contre l'insecte, « ces moyens efficaces de lutte dont la France a le don de se priver », a déploré l'été dernier dans un communiqué l'Association générale des producteurs de maïs. Pour l'instant, le message a peu d'emprise en Alsace. « Il n'y a pas de débouchés, puisque les transformateurs n'en veulent pas », explique Franck Sander. Mais si demain ils changent d'avis, on s'y mettra ».

Doriane Kalbe  
Mersiha Nezić

**Nouvelles variétés.** L'expérimentation se fait en association avec des grainetiers : les graines en essai chez les semenciers sont envoyées chez les producteurs. Depuis 1997, Denis Digel se porte volontaire pour tester de nouvelles variétés de légumes : tomates, salades, poireaux. « Au départ, j'ai fait ça pour des questions économiques. Mais l'aspect environnemental en découle : si je trouve une variété plus résistante, j'utilise moins d'engrais ».

Chaque mois, des techniciens viennent faire des relevés, notent le diamètre ou la couleur, produisent un bulletin envoyé à tous les agriculteurs participants. Et à la fin de l'année, Planète légumes organise une réunion pour faire le bilan des essais, évoquer les problèmes sanitaires, parler des nouveaux produits homologués et des variétés préconisées.

Cette année, des centaines de variétés de 48 fruits et légumes différents ont été testées : l'aubergine « Madonna », avec son très bon potentiel de production, a des chances de devenir un des tubes de 2010, le chou brocolis « Iron Man » est plus résistant au froid que « Chevalier » et le poivron « Pinokkio » est très précoce. Sur cette base, les semenciers font homologuer ou non les graines, et les agriculteurs choisissent leurs variétés.

**Systèmes innovants.** Récemment, l'Association pour la relance agricole en Alsace (ARAA) s'est lancée dans la délocalisation de la recherche

Depuis douze ans, Denis Digel teste de nouvelles variétés de légumes.



Anastasia Lévy/Cuej

## « Toute technologie peut s'inverser »

Daniel Rittimann, céréalier à Niederentzen, expérimente depuis huit ans trois techniques d'entretien des terres.

L'AGRICULTEUR travaille en partenariat avec l'ARAA. Sur ses 100 hectares, il consacre à ces tests une parcelle de 22 hectares : « Je pratique le labour, le désherbage mécanique et l'enherbement. Pour le labour, système de référence depuis des siècles, j'utilise deux techniques, le labour d'hiver de novembre à fin janvier, celui de printemps, avant les semis ».

Le désherbage mécanique s'effectue avec une bineuse, machine à plusieurs dents. Elle arrache les herbes vivaces qui poussent entre les cultures. « C'est une opération fiable pour le maïs mais elle fait perdre du temps par rapport au désherbage traditionnel qui permet de couvrir dix hectares en une heure. Avec une bineuse six rangs, on ne couvre que deux hectares et demi », constate Daniel Rittimann.

L'enherbement consiste au contraire à laisser s'implanter des herbes non concurrentielles avec les cultures et à en

maîtriser leur développement. « Ces aventures permettent d'ameublir le sol, ce qui est ensuite bénéfique pour le maïs, explique l'exploitant. Mais en hiver ça ne tient pas. Rien ne pousse à moins de sept degrés. »

Quant aux deux techniques de labour, pour Daniel Rittimann, « la méthode traditionnelle du labour d'hiver est la plus convaincante car le climat fait le travail : le sol se restructure grâce aux pluies et au gel ». Le labour de printemps « nécessite du matériel plus lourd et plus costaud et donc plus de carburant. Et sur un sol où on ne passera qu'une fois en hiver, au printemps il faudra deux, voire trois, passages », explique l'exploitant.

Malgré les incertitudes liées à chaque technique, Daniel Rittimann poursuit ses essais : « Toute technologie peut s'inverser un jour. Ce jour-là, il faudra être le premier. »

Lucile Pinero

## ACTUALISER LES OUTILS

# Piéger les nitrates : une obligation

Les céréaliers en monoculture cherchent des solutions pour réduire les risques d'infiltration dans la nappe phréatique des nitrates contenus dans les engrais. Des innovations-pansements qui ne règlent pas le problème.



Eva Simonnot/CUEJ

**Le lycée de Rouffach teste un engrais qui mélange blé, tournesol, trèfle et moutarde.**

**Intrants :** Produits apportés aux terres, tels que les engrais et les produits phytosanitaires.

**L**ES céréales sont la culture phare de l'Alsace et font vivre des milliers d'agriculteurs. Le maïs, surtout, est le ciment de l'économie locale : 70% des terres céréalières, 40% de la surface agricole cultivée. Mais avec l'utilisation massive d'engrais, ces cultures n'ont rien d'écologique. Sur son tracteur américain, Francis Hauger, un quinquagénaire qui disparaît sous son chapeau à carreaux, observe, amer, ses champs de maïs qui lui rapportent de moins en moins. Au milieu de ses 100 hectares, il se rend bien compte que les engrais qu'il sème ne font pas que du bien à sa terre. Mais il se résigne : « *Il faut produire... beaucoup. Il faut vivre.* »

**Lutter contre la pollution.** Pour le moment, « *aucun produit n'est capable de remplacer totalement les intrants* », ex-

plique le patron de l'entreprise Feuerstein, qui commercialise des engrais depuis maintenant 60 ans. « *Il n'y a pas de réelle innovation dans la fertilisation chimique*, précise-t-il. *La base de ce produit est toujours identique. C'est un mélange d'azote et de phosphore.* » Mais la manière de l'utiliser évolue.

En s'infiltrant dans la nappe phréatique, les nitrates polluent de deux façons différentes : une pollution diffuse peut se propager au moment de la fertilisation. Une autre pollution, plus ponctuelle, liée à une surfertilisation des sols, menace les eaux potables.

Pour lutter contre la première, toute la filière s'organise. « *Nous essayons de déterminer par un diagnostic la juste dose à utiliser, en tenant*

*compte des besoins de chaque culture*, explique Alfred Klinghammer de la chambre d'agriculture du Haut-Rhin. *85% des exploitations utilisent cette méthode* ». Avec l'explosion des prix des engrais depuis 2008 et les revenus en chute libre, les derniers récalcitrants ont dû s'aligner.

**« Il faut stopper les cultures comme le maïs ou le blé, et remettre de l'herbe. » Alfred Klinghammer, Chambre d'agriculture.**

La législation européenne est allée encore plus loin. Pour réduire les risques d'infiltrations de nitrate dans la nappe phréatique pendant l'hiver, elle oblige les agriculteurs à planter des cultures dites « *intermédiaires* ». « *Ce sont des plantes qui absorbent l'azote du sol pour grandir, et l'empêchent de s'infiltrer*, explique Aimé Blatz, chercheur à l'institut scientifique de recherche agronomique (INRA). *D'où leur*

*autre nom : pièges à nitrates.* » La moutarde, couramment utilisée, en est un exemple. Cette année, 50% des cultures récoltées avant le 1<sup>er</sup> septembre 2009 – les légumes par exemple, excepté le maïs, récolté en octobre – devront être recouvertes de cultures intermédiaires. 100% devront l'être l'année prochaine.

**Remettre de l'herbe.** A Rouffach, l'exploitation expérimentale du lycée agricole de Martin Birgentzle teste actuellement un mélange avec des restes de blé, de tournesol, de trèfle et de moutarde. L'objectif étant de trouver le mélange « *le plus économique* » pour l'agriculteur et le plus efficace. « *Car en assainissant le sol, ces plantes font aussi office d'engrais vert et permettent aux cultures de la saison prochaine de mieux se développer. Mais il ne remplace pas les engrais azotés* », précise Aimé Blatz.

En revanche, lorsque le nitrate s'infiltré dans les eaux potables, il n'y a plus grand chose à faire. « *Il faut stopper les cultures comme le maïs ou le blé et remettre de l'herbe* », explique Alfred Klinghammer. C'est le cas dans dix zones sensibles du Haut-Rhin.

Pour certains agriculteurs qui pratiquent la monoculture de maïs, la remise en herbe est difficile à accepter, malgré les subventions. Pour faire face à ce problème, l'INRA et l'Association pour la relance agronomique (ARAA) expérimentent un système de diversification des cultures. « *Nous devons nous dépêcher, la filière est en danger. Il faut trouver une alternative*, alerte Aimé Blatz. *Ces exploitants sont extrêmement fragiles. On leur demande de tout réinvestir, c'est comme demander à un pâtissier de devenir boucher.* »

Enora Ollivier

Eva Simonnot

## Un vaccin pour plantes non reconnu

Selon les scientifiques, l'engrais à base d'algues renforcerait les défenses naturelles des végétaux. Mais le produit peine à obtenir son homologation en tant que phytosanitaire.

**U**N engrais capable d'immuniser les plantes contre les parasites. C'est ce qu'a mis au point Tribo Technologies, une société d'agronomie basée à Soultz-sous-Forêts, qui emploie sept personnes, dont six scientifiques. Le Sémafort – c'est le nom du produit en question – est un engrais à base d'algues, qui, en sus de ses vertus fertilisantes, permet de renforcer les défenses naturelles des végétaux, comme l'ont confirmé des essais menés par le CNRS de Strasbourg et le laboratoire Bretagne biotechnologies végétales (BBV). Les plantes seraient ainsi « *vaccinées* » contre les attaques extérieures. « *Ce n'est pas une révolution*, tempère François-Xavier Maxant, le responsable développement de Tribo Technologies, *mais une réelle innovation, qui permet de*

*faire avancer les choses. Il s'agit d'un produit écologique mais pas biologique.* » Aussi vert soit-il, l'engrais ne peut donc pas être utilisé par les producteurs bio car « *le cahier des charges est trop lourd pour obtenir la classification* », poursuit-il.

Ce « *deux en un* », lauréat en 2007 du prix de l'innovation d'Alsace du Nord et bénéficiant du partenariat du CNRS et de l'INRA, se heurte également à la réglementation française, qui distingue les engrais des phytosanitaires. Obtenir une homologation dans cette catégorie est à la fois long – entre trois et six ans – et onéreux – jusqu'à un million d'euros. En Allemagne, une classification intermédiaire rassemble les produits qui renforcent les plantes et permet ainsi de résoudre le problème. « *Je suis hors-la-loi*, s'amuse un producteur de lé-

gumes, qui souhaite conserver l'anonymat. *J'utilise ce produit pour ses vertus fertilisantes et pesticide mais je n'ai pas le droit de le dire, au risque d'être inquiété par le service régional de la protection des végétaux.* »

Le Sémafort, déjà commercialisé en Europe, fait toujours l'objet d'essais, notamment par le biais de l'association Planète légumes – qui regroupe des producteurs du Nord-Est et mène des expérimentations sur les cultures. La structure, pour qui la limitation des intrants est un des volets principaux de recherche, travaille avec plusieurs firmes créant des engrais à base de produits naturels (algues, citron...). Elle invite les exploitants à les tester sur leurs terres. Des techniciens agricoles s'occupent ensuite de répertorier et d'analyser les résultats.

# Semis assisté par ordinateur

Electronique embarquée, robotique dans les étables, GPS : le virage technologique commence lentement. Au cœur des préoccupations, l'écologie ainsi que l'économie de temps et d'argent.

**M**ATHIEU Goehry, jeune agriculteur à Mittelhausen, traverse son champ au volant de son tracteur. Dans la cabine, accroché au pare-brise, trône le GPS qu'il a acheté 2000 euros avec un collègue de Vendenheim, en 2007. « *Il faut faire avec son temps* », estime, ravi, le trentenaire.

Le principe du GPS, version agricole ? Une flèche rouge sur l'écran indique la trajectoire à suivre par le tracteur. L'agriculteur tient son volant de telle sorte que la ligne qui matérialise sa progression se superpose à la flèche. Un coup de volant malencontreux et un voyant rouge s'allume. Cette fonction s'avère utile lorsque Mathieu Goehry épand des engrais sur ses 85 hectares de pâturage.

**Le GPS pour tracteurs.** Le jeune homme saisit sur le boîtier la largeur de son épandeur à engrais. Le GPS enregistre la donnée puis la flèche indique la trajectoire à suivre, demi-tours compris. L'agriculteur réduit le risque d'épandre deux fois au même endroit une dose d'engrais. Il économise donc des



Le GPS pour tracteur permet d'économiser du temps, du gazoil et de l'engrais.

produits phytosanitaires et du gazoil. Le gain de temps s'élève entre 10 à 15% par rapport à un passage sans GPS, selon l'éleveur. « *Au-delà du gain financier, on respecte la nature* », juge le jeune homme. Avant d'utiliser l'appareil, Mathieu Goehry devait descendre de tracteur pour calculer à quel endroit recommencer le passage.

L'utilisation du GPS reste encore marginale en Alsace. Euro-pulvé, la société haut-rhinoise qui a vendu l'appareil aux deux agriculteurs, considère 2008 comme « *une bonne année* » pour la vente de GPS, même si l'Alsace arrive derrière la Lorraine et la Franche-Comté. « *Ici, les exploitations sont plus petites, les GPS intéressent davantage les grandes exploitations* », analyse Frédéric Billard, salarié de l'entreprise.

Le constat est le même à la Chambre d'agriculture du Haut-Rhin. « *Nous ne sommes pas dans la Beauce. Les exploitations amortissent difficilement ce type d'investissements* », juge Nicolas Janin, responsable grandes cultures.

Eve Chalmardier/CUEJ

## Un capital citoyen pour la terre

L'Alsace perd chaque année 1000 hectares de terres agricoles. Une antenne de l'association Terre de liens, créée le 12 novembre dernier, se donne pour objectif de lutter contre cette érosion.

**F**ONDÉE en 2003, l'association nationale Terre de liens dispose aujourd'hui d'un réseau de huit associations régionales. La dernière en date est alsacienne. « *Notre idée est de mettre le foncier agricole à l'abri de la spéculation et de favoriser le développement de l'agriculture biologique* », explique Jean-Luc Kesser, le président de Terre de liens Alsace. Pour l'association, la solution réside dans l'achat des terres par le biais de « *fonds citoyens* ».

Pour ce faire, Terre de liens dispose depuis 2006 d'un outil financier : la Foncière terre de liens. En octobre 2008, cette société a lancé un appel public à l'épargne (APE). En six mois, elle a récolté huit millions d'euros de petits porteurs sur l'en-

**Jean-Luc Kesser, président de Terre de Liens Alsace, souhaite aider au développement des exploitations biologiques.**



Elo die Berthaud/CUEJ

semble du territoire français. Un deuxième appel vient d'être lancé.

### De nouvelles acquisitions.

L'action coûte 100 euros. Elle donne droit à une réduction d'impôts mais le capital investi n'est pas rémunéré et les parts ne peuvent être revendues avant cinq ans. Pour assurer les remboursements, la Foncière place 25 euros au Crédit Coopératif pour 100 euros reçus. Les 75 euros restant sont utilisés pour acheter bâtiments et terres agricoles.

Dix exploitations ont déjà été achetées par la Foncière et une dizaine d'autres sont en cours d'acquisition, pour un total de six millions d'euros. Ainsi au sud de la Touraine (Indre-et-Loire), une exploitation de 20 hectares a été rachetée 90 000 euros en juillet. Un jeune couple s'y est installé comme locataire pour développer un élevage de chèvres.

Sur le bon de souscription, les épargnants peuvent destiner leurs actions à une opération précise référencée par l'association, ou à une région. Cette option est aujourd'hui possible pour l'Alsace. La nouvelle as-

sociation régionale fera désormais le lien entre les porteurs de projets et la Foncière qui décide les investissements.

« *Les paysans qui veulent consolider leur exploitation ou les agriculteurs qui veulent s'installer pourront nous solliciter. Il faudra qu'ils viennent avec un projet cohérent d'agriculture biologique. Nous examinerons le dossier avant de le*

*transmettre au comité de décision de la Foncière* », précise Jean-Luc Kesser. Une dizaine de projets sont déjà dans les cartons. « *Plusieurs sont des cas de succession. Des paysans proches de la retraite nous ont fait savoir qu'ils cherchaient un repreneur et qu'ils souhaitaient que leur exploitation reste dans le domaine du bio* », détaille Valérie Zipper, membre de Terre de liens Alsace.

**Septicisme.** Du côté des chambres d'agriculture alsaciennes, le scepticisme domine. « *Le marché foncier agricole en Alsace est très fermé* », explique Dominique Metreau, responsable à l'Aménagement à la Chambre d'agriculture du

Bas-Rhin. « *Je doute qu'une association de ce type puisse trouver une place ici. La Safer (voir encadré) intervient déjà.* »

Les membres de l'association Terre de liens Alsace veulent mobiliser les collectivités locales. Une rencontre a déjà eu lieu le 6 janvier dernier entre des responsables nationaux de Terre de liens et la Région Alsace. « *Nous sommes intéressés par ce projet d'une SAFER bis, qui aiderait les exploitations biologiques à se pérenniser* », reconnaît Stephanie Peugeot chargée d'études agricoles à la Région. « *Mais à l'époque le dossier n'était pas assez avancé pour qu'on décide d'un soutien financier.* »

Elo die Berthaud

### Vente : priorité à l'exploitant

Si un propriétaire de terres agricoles décide de vendre, le fermier exploitant est prioritaire, vient ensuite la SAFER. Cette société anonyme, sous tutelle des ministères de l'Agriculture et des Finances, dispose d'un droit de préemption. Elle peut acheter à la place d'un repreneur potentiel et revendre à un autre acquéreur dans le cas où le fermier exploitant n'est pas intéressé par les terres.

E.B.

## ACTUALISER LES OUTILS

●●● Un autre outil connaît davantage de succès : le pulvérisateur avec coupure automatique de tronçon. Tiré par un tracteur, le pulvérisateur est doté de capteurs qui interrompent automatiquement la pulvérisation lorsqu'ils passent sur une bande où l'appareil a déjà agi.

**Le pulvérisateur à capteurs.** « Depuis deux ans, la majorité des agriculteurs qui achètent un pulvérisateur font le choix de ce système. Avec l'idée de la juste dose au bon endroit, ils veulent montrer qu'il font des efforts pour limiter les intrants (voir définition p. 16) », conclut le spécialiste. La Chambre d'agriculture encourage cet investissement, qui s'élève à plus de 2000 euros. Du côté des constructeurs, la tendance est à la montée en puissance de l'électronique, comme en témoigne la dernière innovation de Kuhn, entreprise alsacienne d'équipement agricole. Avec cinq autres constructeurs, la société familiale basée à Saverne a créé un nouveau boîtier. Installé dans le tracteur et relié à la machine (épandeur, distributeurs de fourrage, etc.) pour commander ses mouvements, ce boîtier a la particularité de fonctionner aussi bien avec des machines Kuhn qu'avec des machines de marques concurrentes. « Avec le développement croissant de l'électronique embarquée, le nombre de boîtiers tend à se multiplier. A terme, nous espérons qu'il n'y aura plus qu'un seul boîtier dans la cabine. Ça facilitera la vie à l'agriculteur », explique Jean-Christophe Haas, du service marketing de Kuhn.

**Des robots.** Dans les étables, où le travail est le plus astreignant, l'électronique améliore le confort des agriculteurs. Le robot qui traite la vache par détection laser des pis (voir article p.10) « connaît une bonne implantation dans les étables alsaciennes », indique Bernard Grille, du pôle élevage de la Chambre d'agriculture du Haut-Rhin. L'expert note aussi l'implantation croissante des machines de détection électrique des infections mammaires des vaches. Autre exemple de machine utilisée en Alsace : un robot qui met en évidence les chaleurs des vaches par détection magnétique de leurs mouvements (les vaches se déplacent davantage en période féconde). Selon le spécialiste, ce type de robots est utilisé dans environ 15% des étables, et cette proportion progresse avec le renouvellement des installations. « Les éleveurs alsaciens ne sont pas réticents à ce type d'équipements. Les élevages ont globalement les moyens », indique-t-il. Mais les sommes dépensées, jusqu'à 250 000 euros pour le robot de traite, lui paraissent parfois inconsidérées.

Eve Chalmardrier  
Léa Giret



Léa Giret/CUEI

## « Vous avez un nouveau vêlage »

Depuis deux mois, c'est le portable de Vincent Fischer qui lui annonce l'arrivée prochaine d'un veau. L'appareil, relié à un thermomètre, facilite la vie de l'éleveur.

**U**NIVERS est l'une des 40 vaches laitières de race Prim-Holstein de Vincent Fischer, éleveur à Wilwisheim. Couchée dans un box au fond de l'étable, immobile, elle doit mettre bas d'ici peu. Vincent Fischer la surveille avec attention : « Il va sûrement falloir appeler le vétérinaire, ça ne se présente pas très bien ». Grâce à son thermomètre d'un nouveau genre, le Vel'Phone, qu'il a acquis il y a deux mois et commercialisé en Alsace depuis le début de l'année, il peut suivre la grossesse de son animal depuis son téléphone portable. Installé dans le vagin de la vache, l'appareil, à l'allure de petite pieuvre d'une vingtaine de centimètres, détecte les changements de température de la vache. « 48h avant le vêlage, sa température baisse d'un demi-degré », reprend-il. « Vêlage attendu sous 48h » : c'est le type de SMS que l'éleveur reçoit. Deux heures avant la mise-bas, la sonde est expulsée et envoie à nouveau un signal.

**Un investissement.** Actuellement, quatre vaches de l'exploitation en sont équipées. Dans la région, trois éleveurs ont opté pour cette technologie. « Normalement, en période de vêlage, je dois me lever toutes les deux heures pendant la nuit pour vérifier qu'il n'y a pas de complications, ce qui arrive dans 10 à 20% des cas, ex-



Photos Léa Giret/CUEI

La température de la vache de Vincent Fischer baisse. Le thermomètre placé dans son vagin envoie un texto à l'agriculteur pour lui annoncer le vêlage d'ici deux jours.

plique l'agriculteur. Avec cet appareil, je peux me coucher tranquillement. » Le prix du confort : 3300 euros. Sans parler de l'abonnement téléphonique qui s'élève à 12 euros par mois : « C'est un investissement important, surtout avec le prix du lait aujourd'hui. » Il a pris la décision d'investir l'hiver dernier. « Nous avions six vêlages en même temps, alors qu'il faisait 15 degrés, se souvient Régine Fischer qui travaille avec son mari depuis trois ans. Nous avons retrouvé un des nouveau-nés gelé parce que nous ne nous étions pas levés. » Le coût de la perte d'un animal est particulièrement élevé pour les Fischer, d'une centaine d'euros pour un veau à 1500 euros si la mère meurt. Ils possèdent quelques vaches à « fort potentiel génétique », des bêtes vendues aux enchères à prix d'or ou sélectionnées pour de-

venir des mères à taureaux. En achetant des semences de reproducteurs à l'ADN de champions, ils cherchent à améliorer les caractères génétiques de leur cheptel : des vaches à la morphologie parfaite et des productrices de lait hors-pair. « Des miss vaches », résume Régine Fischer. Bientôt, l'entreprise créatrice du Vel'Phone va sortir un détecteur de chaleurs. Mais l'apprenti généticien n'est pas convaincu. « Quand on connaît le comportement de ses bêtes, on reconnaît les signes des chaleurs. Les vaches se montent dessus. Le feeling de l'agriculteur, ça reste le plus important. » Par contre il surveille de près les évolutions de puces électroniques qui permettraient de relever la température de chaque vache afin de détecter d'éventuelles maladies.

Eve Chalmardrier  
Léa Giret

# Le houblon s'adapte pour rester rentable

Au printemps, près de la moitié des plants ont été arrachées, faute d'acheteurs. Pour contrer la perte de marchés, des recherches sont en cours pour améliorer le striesselspat, la variété régionale.

**Q**UARANTE-ET-UN pour cent de la production de houblon... aux oubliettes. « Cette année, les planteurs ont dû se résoudre à arracher environ 320 hectares au printemps », expose Laurent Fritzing, responsable de la filière à la Chambre d'agriculture du Bas-Rhin. Et ce sur un total de 770 ha en production en 2008 dont 610 de striesselspat, la variété reine de la région. »

Le houblon alsacien a été victime de la désertion rapide des clients. Le coup de grâce a été porté au cours de l'année 2008. Cette année-là, le groupe américain Anheuser Bush, qui achetait jusque là 65% de la production, a été repris par le plus grand producteur de bière au monde, le belge Inbev. Le contrat a alors été rompu.



Enora Ollivier/CUEJ

**Une nouvelle variété.** « Nous cherchons tous de nouveaux clients », raconte Albert Binder, producteur à Sessenheim. Comme pour la plupart des planteurs, plus de 20% de sa houblonnière est restée vierge de plants à l'automne 2009. « Nous nous tournons surtout vers l'international : Canada, Russie, Etats-Unis. Nous allons jusqu'à planter des variétés en fonction de la demande du client », poursuit-il. Pour satisfaire un contrat avec des acheteurs anglais, Albert Binder fait pousser sur ses terres une nouvelle variété, le fuggel.

Si les clients traditionnels boudent le striesselspat, c'est que ce dernier, haut de gamme et très aromatique, ne correspond

plus aux standards. Les brasseurs, qui souhaitent produire à bas coût, présentent un houblon amer, que l'on mesure au taux d'acides alpha présents dans la plante. Celui de la variété alsacienne ne s'élève qu'à 2%, contre 15% pour certaines de ses concurrentes américaines.

**Un plan de recherche.** Pour adapter le striesselspat au mar-

ché, la Copoudhal – la coopérative de tous les planteurs alsaciens – a lancé un plan de recherche variétale en 2002, implanté sur l'exploitation du lycée agricole d'Obernai. Il s'agit ici d'améliorer le houblon alsacien en augmentant son amertume, tout en conservant la forte teneur aromatique qui fait sa spécificité. L'objectif est de faire grimper le taux d'alpha

**Pour satisfaire un contrat avec des acheteurs anglais, Albert Binder a planté une nouvelle variété de houblon, le fuggel.**

à 5%, en opérant des croisements génétiques de plants. Une dizaine de chercheurs (Université de Strasbourg, en France, White College, en Angleterre) a été mise à contribution pour le sexage et la sélection des pieds. Celle-ci passe par plusieurs phases : fécondation des pieds, détermination des femelles, ensuite replantées sur le terrain du lycée agricole d'Obernai, puis sélection des meilleurs pieds par les chercheurs, pour terminer par une série d'analyses et de tests, d'une durée de trois ans.

**Pas d'acheteurs.** « Vu la gravité de la situation, le plan de recherche va s'accélérer », ajoute Freddy Merklings, chef d'exploitation du lycée. On va passer à des tests grandeur nature, sur des surfaces de 2 à 5 hectares ». Bernard Ingwiller, le président de la Cophoudal, confirme : « La première récolte, qui devait initialement se faire en 2013, aura lieu en 2011. C'est risqué d'aller si vite, mais nous n'avons plus le choix ». Le risque est d'autant plus conséquent que pour le moment, il n'y a aucun acheteur à l'horizon, et que le plan de recherche est coûteux (250 000 euros par an, financé à 50/50 par la Copoudhal et la Région). « Il faut trouver une variété typée alsacienne et rentable. On s'intéresse à des variétés nouvelles, au biologique, à ce qui circule sur le marché. Mais nous n'avons pas encore trouvé LA solution », s'inquiète Freddy Merklings.

Charline Blanchard  
Enora Ollivier

## Une première version biologique

Le lycée d'Obernai s'est lancé dans la conversion biologique de ses 19 hectares de houblon. Les productions ne pourront prendre le label « AB » (Agriculture biologique) qu'une fois la conversion entièrement terminée, en 2011. « Selon les analyses, il devrait être meilleur qualitativement, en terme d'alpha et d'arôme », explique Freddy

Merklings, chef d'exploitation du lycée agricole d'Obernai. Cette exploitation est la seule en France à s'essayer au houblon bio. L'initiative est également rare dans l'Union européenne. En Allemagne, alors que la surface de houblon s'étale sur 17000 hectares, seulement 10 exploitations se sont lancées.

## Des passionnés relancent la poule d'Alsace

Des aviculteurs ont décidé de remettre au goût du jour la viande de cette volaille, presque disparue aujourd'hui.



Tiffany Blandin/CUEJ

**Le prix de vente de la poule sera de 12 euros le kilo.**

**L**a poule d'Alsace est aujourd'hui quasiment inconnue. Il y a deux ans, seulement 200 de ces volailles légères, à la crête frisée et aux oreillons blancs étaient disséminées dans la région. C'est

pourtant une race très ancienne, qui était de toutes les basses-cours de la région jusqu'au milieu du vingtième siècle. Mais elle n'a pas résisté à l'invasion des poules américaines et asiatiques. Sauver cette poule de

l'extinction, c'est l'idée de Guillaume Baumgartner. « Avec les renards et les risques sanitaires, elle aurait pu totalement disparaître », explique ce petit-fils d'éleveur de poule d'Alsace. Dès 2010, ce sont plusieurs milliers de volailles certifiées de race Alsace qui seront produites chaque année.

Pour relancer sa protégée, il fallait que Guillaume Baumgartner lui trouve un créneau. Même si elle est une bonne pondeuse, il a choisi de la faire connaître pour la qualité de sa viande.

**Viande haut de gamme.** En 2008, il a réuni Pierre Sorg et Hubert Spraul, deux éleveurs passionnés, et une dizaine de professionnels prêts à se lancer dans la filière. « Cela a été facile de les rassembler. Beaucoup de jeunes éleveurs veulent

se spécialiser dans le haut de gamme », se réjouit Guillaume Baumgartner.

En mars 2009, l'association des éleveurs de race poule d'Alsace est créée. Le travail a commencé dès 2008, avec l'envoi de 300 œufs dans le Centre de sélection de la volaille de Bresse (CSVV), à Béchanne, dans l'Ain.

De nombreuses races de poules du terroir, comme la Géline de Touraine ou la Bourbonnaise, y sont sélectionnées. Pierre Sorg et Hubert Spraul ont ensuite évincé la moitié de ces 300 poussins pour ne conserver qu'un troupeau de coqs et de poules destinés à la reproduction.

Tous les ans, ils sélectionneront de nouveaux. La poule de race Alsace se reproduira uniquement dans ce centre, les poussins sortis de l'œuf étant envoyés aux éleveurs. ●●●

## VALORISER LES PRODUITS

●●● « *Les souches sont propres*, explique Gilbert Schmitt, président de l'association, éleveur d'oies prêt à se diversifier dans la poule d'Alsace. *Le but d'une telle sélection est d'homogénéiser la race.* » Et non de la modifier, comme cela a été fait lors de la relance d'autres types de volailles traditionnelles. « *Le poulet de Bresse a été amélioré par rapport à la poule d'origine. Nous, nous voulons conserver la rusticité de la race* », explique Guillaume Baumgartner.

**Une poule exigeante.** En matière de volaille, ancienneté rime souvent avec fragilité. La poule d'Alsace est donc élevée de manière particulière. Elle est nourrie à base de blé, de maïs, et de soja, tout comme les poulets fermiers. Et elle doit disposer de beaucoup d'espace. Pour Pierre Sorg, « *la poule d'Alsace a beaucoup de tempérament, il faut qu'elle court.* » Mais ce

mode d'élevage coûte cher. D'autant que la poule d'Alsace arrive à maturité au bout de six mois, contre trois pour les volailles standards.

**Juste en vente directe.** Un produit de qualité, un élevage coûteux... Le prix de vente de la poule sera donc élevé : 12 euros le kilo, contre 7 euros environ pour un poulet fermier standard. Cette volaille de luxe sera vendue uniquement en vente directe, en boucherie et dans les grands restaurants. Les Etoiles d'Alsace, groupement des plus grandes tables de la région, comme l'Auberge de l'III, à Illhaeusern, ou l'Auberge du Cheval Blanc, à Lembach, sont membres de l'association. Lors de la semaine du patrimoine, ces établissements ont proposé des plats à base de poule d'Alsace. L'association table sur une production de 10 000 poules en 2010 et vise 30 000 en 2012.

« *Si l'on atteint cet objectif, la filière pourra survivre sans les subventions du conseil régional* », explique Gilbert Schmitt. Ces aides ont été attribuées de manière exceptionnelle par l'ancien président du conseil régional Adrien Zeller « *qui a eu un coup de cœur pour notre projet* ».

**Vers la label AOC.** A terme, les éleveurs espèrent voir leur poule obtenir le label Appellation d'origine contrôlée (AOC). Pour cela, elle devra prouver sa qualité, et qu'elle ne peut être élevée que sur le territoire alsacien. Et si la filière ne parvient pas à s'imposer, ses promoteurs auront au moins réussi à garantir la préservation de la race. Le centre de sélection de Béchanne, en plus de sélectionner les volailles, conserve leurs semences, au cas où elles viendraient à disparaître.

Tiffany Blandin  
Anne Cagan

## Le retour de la moutarde

Après 60 ans d'absence, les plants de moutarde réapparaissent à la Wantzenau. De la mise en terre à la vente, en passant par la récolte, il faut tout réapprendre.

**D**EPUIS quelques semaines, les amateurs peuvent goûter une moutarde issue de plants alsaciens, produite et commercialisée par la société Raifalsa de Mietesheim. Jusque là, l'entreprise se fournissait exclusivement au Canada.

Pierre Geist, responsable du projet à la Chambre d'Agriculture du Bas-Rhin, a goûté ce nouveau produit : « *Sa saveur ressemble à celle issue des graines canadiennes, constate-t-il. Mais sa texture est moins fluide et sa couleur un peu plus sombre.* »

La filière a été mise en place pour valoriser le terroir et par bon sens économique. « *Depuis les années 1960, les industriels français se fournissaient à l'étranger pour 400 ou 500 euros la tonne de graines*, explique Pierre Geist. *Un agriculteur alsacien n'aurait pas pu suivre. Mais ces dernières années, le cours mondial a atteint 1300 euros la tonne, car la moutarde est un bon produit pour les biocarburants, ce qui a dopé la spéculation. Là, ce sont les transformateurs qui ont été pris à la gorge, d'où l'intérêt de développer une filière locale pour maîtriser les prix.* »

**Premiers pas.** Le projet a séduit Fabien Metz. Cet exploitant de la Wantzenau, près de Strasbourg, cultive du maïs, du blé, du colza et de l'orge, et désirait s'inscrire dans un circuit local. « *Pour le colza, je suis dépendant du cours national : négocier est hors de question*, explique-t-il. *Avec la moutarde, nous parlons de personne à personne et je peux discuter le prix.* » Soit, selon la Chambre d'agriculture, 750 euros la tonne de graines.

Les écueils techniques ont



Julien Lemaignan(CUEJ)

**Cultivée dès 1850, la moutarde a déserté la région après la 2<sup>e</sup> guerre mondiale au profit de cultures au meilleur rendement.**

émaillé cette première saison. « *Nous sommes novices* », justifie Marc Sorgius, exploitant de Geiswiller, qui a commencé la récolte deux jours trop tôt alors que le sol n'était pas encore assez sec. Résultat : « *Avec un taux d'humidité un peu trop élevé, les graines s'aplatissaient au lieu d'éclater, rendant leur transformation difficile* », relève Alain Trautmann, responsable de Raifalsa. Quant à Fabien Metz, il a planté ses semences deux centimètres trop profond, ce qui a plombé le rendement : 1,2 tonnes à l'hectare au lieu des deux tonnes escomptées. Du coup, avec seulement deux hectares de plantations, la marge brute a couvert les frais d'investissement et généré un revenu « *ridicule* ».

Rien que de très normal pour une première, et personne ne veut baisser les bras. Les planteurs soutiennent que la culture est viable techniquement, tan-

dis que Raifalsa, qui leur a acheté 24 tonnes cette année, veut doubler la production locale tous les ans, jusqu'à utiliser dans ses produits 90 % de moutarde alsacienne. 10 % resteront importés du Canada. Les cinq agriculteurs participants seront appelés à augmenter la proportion de moutarde dans leurs exploitations et devraient être rejoints par de nouveaux collègues dès la saison prochaine.

**Nuages en vue ?** Comme le Grenelle de l'environnement a interdit certains produits phytosanitaires très efficaces sur le maïs et le colza, Fabien Metz craint que la même chose arrive à la moutarde, très sensible à un parasite, la méligèthe. « *Auquel cas, le rendement à l'hectare chutera et nous devons relever le prix de vente* », pronostique-t-il. Dans le même temps, la République tchèque et la Hongrie s'ouvrent de nouveaux marchés en cassant les prix de leurs graines, jusqu'à 450 euros la tonne.

Dans ces conditions, « *la moutarde restera un débouché de niche*, selon Fabien Metz. *Mieux vaut travailler sur la qualité plus que sur la quantité.* » Et d'énumérer les progrès qui peuvent être faits : « *Il faudrait sélectionner des variétés plus adaptées au terroir, améliorer le rendement et la technique de collecte.* » Aujourd'hui, à défaut de silos, la moutarde est stockée en sacs, ce qui nécessite beaucoup de manutention. Raifalsa s'est engagée avec les producteurs locaux pour un essai sur cinq ans : à charge pour eux, s'ils veulent développer la culture, d'être compétitifs à cette échéance.

Julien Lemaignan



## Le pari du safran

A Saint-Hippolyte, un ancien viticulteur s'est reconverti dans la culture d'une épice rare : le safran.

**U**N kilo de safran produit en 2009, un objectif de cinq, six kilos d'ici deux ans. Des quantités dérisoires face aux tonnes de céréales cultivées chaque année en Alsace. Bienvenue dans la plus grande safraneraie indépendante de France. Il n'existe qu'une poignée de producteurs dans l'Hexagone pour une production totale de moins de 15 kg par an. Hervé Barbisan est l'un d'entre eux. « *En 2005, j'ai commencé avec 2000 euros et un râteau* », plaisante-t-il. En 2006, ses 5000 bulbes achetés en Haute-Vienne donnent 3000 fleurs pour douze grammes de safran pur, qu'il fait découvrir aux restaurateurs de la région. Parmi eux, Sébastien Coppola, chef à l'Hôtel du Mouton de Ribeauvillé, l'utilise depuis un an : « *Son rouge orangé, son arôme sucré et amer à la fois, n'existent nulle part dans la grande distribution.* »

**Fleur capricieuse.** Pour cultiver l'épice à Saint-Hippolyte, Hervé Barbisan a recréé un micro-terroir d'un peu plus d'un hectare, en transformant un sol sablonneux en terre argilo-calcaire. « *Le crocus sativus, qui produit le safran, est une fleur capricieuse, constate-t-il, mais elle supporte très bien le climat alsacien.* » Cette plante à culture inversée se récolte de début octobre à mi-novembre. Il faut compter une



ran

vingtaine de personnes pour cueillir à la main la fragile fleur, le matin, avant qu'elle ne s'ouvre aux rayons du soleil. « Je veux réintroduire cette épice en Alsace, déjà cultivée au Moyen Âge », poursuit Hervé Barbisan. En 2009, il a formé une soixantaine de personnes comme producteurs amateurs ou professionnels. Les stages, payants, ont lieu lors de la plantation (150 euros les deux jours) et la récolte (200 euros les trois jours), les élèves remplacent les saisonniers. Avec un prix de vente de 30 à 35 euros le gramme, son épice coûte trois fois plus cher qu'en grande surface. « La culture du safran paraît lucrative, mais elle demande énormément de travail. Ceux qui se lancent juste pour l'argent ne durent pas », affirme le safranier.

**Macarons et bière.** Hervé Barbisan veut exploiter au maximum son produit rare. Il a choisi de passer par la cuisine de Marc Haerberlin, seul trois étoiles d'Alsace, pour faire connaître son entreprise, le « Safran du château ». Il compte en 2009 environ 160 clients « de la crêperie aux grands restaurants », précise-t-il, mais aussi des particuliers qu'il a attirés par une douzaine de produits dérivés. En partenariat avec des artisans locaux, il propose macarons, bière et foie gras en vente directe. Ce contact avec les clients lui permet de vanter les mérites de son produit, « dont la plupart ignorent jusqu'à la véritable couleur à cause des safrans coupés au curcuma, au paprika ou même à la poudre de brique importés du Maghreb et



Après trois ans d'exploitation, Hervé Barbisan ne vit plus que de la culture et du négoce de l'épice-roi.



du Moyen-Orient », s'indigne le producteur.

Hervé Barbisan a démarré une activité de négoce de bulbes en 2009. Il en a vendu 500 000, « pas plus de 30 centimes pièce, avec un an de suivi et de conseil ». Il a l'intention de créer une SARL de négoce, indépendante du « Safran du château », avec un associé suisse. Pour continuer à se développer, il prévoit d'embaucher un salarié et voudrait inciter les agriculteurs de la région à cultiver pour lui du safran. Pour 2010, il souhaite faire certifier la qualité de son safran par une norme ISO mais se refuse à demander le label « agriculture biologique », qu'il ne trouve « pas assez exigeant, avec deux petits contrôles par an ».

Hervé Barbisan s'intéresse à d'autres débouchés. Les propriétés anti-oxydantes du safran sont étudiées en pharmacologie et en cosmétique. Et ses arômes proches du caramel et de la réglisse pourraient ouvrir le marché de la parfumerie au « Safran du château ».

Camille Caldini  
Lucile Pinero

## La deuxième vie du chanvre

Le cannabis sativa permet de valoriser les sols sablonneux et les zones de captage d'eau. Mais après deux ans, la production de la plante reste peu rentable.

LES cultivateurs de cannabis sativa, ou chanvre, ne sont pas tous intéressés par ses vertus psychotropes. Dans le Bas-Rhin en 2008, six agriculteurs ont introduit dans leur exploitation des variétés à très faible teneur en THC, la molécule toxique contenue dans le chanvre. Cette année, on dénombrait 20 producteurs, pour une surface totale de 60 hectares. La filière, abandonnée en Alsace depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle, a été réintroduite par la Chambre d'agriculture. « Il fallait trouver une plante qui ne nécessite pas de traitement phytosanitaire, pour les zones de captage d'eau », explique Remy Mickaël, responsable du service environnement-innovation.

De plus en plus, les agriculteurs devront se poser la question de leurs cultures sur ces zones sensibles. Sur neuf points de captage bas-rhinois, les agriculteurs se sont engagés à diminuer leur utilisation de produits phytosanitaires de 40% d'ici à 2013, et le plan Ecophyto du gouvernement préconise une réduction de moitié de l'usage des pesticides à l'horizon 2018. S'engager dans des cultures écologiques, comme le chanvre, permet aux agriculteurs de se défaire de l'image de pollueurs qui leur colle à la peau. Bernard Ohl, exploitant à Mommenheim, est l'un des six agriculteurs pionniers. « J'avais presque 2,5 ha de prés non exploités sur une zone de captage : une très bonne terre, mais qui ne me rapportait rien. »

**Rotation des cultures.** Cependant, la majorité des exploitants agricoles qui se sont lancés dans la production du chanvre y voient d'autres avantages. La plante a besoin de très peu d'eau et peut donc être cultivée sur des sols pauvres, sablonneux, où elle remplace parfois le maïs irrigué. Elle résiste bien aux grandes chaleurs et survit donc mieux aux sécheresses estivales. De plus en plus, les exploitants agricoles pratiquent la rotation des cultures sur plusieurs années. Planter du chanvre une année permet de mettre la terre au vert, loin des intrants, sans pour autant perdre toute productivité. Enfin, les débouchés sont assurés. Pour avoir le droit d'exploiter du chanvre, les producteurs doivent avoir un contrat avec un industriel reconnu pour la transformation de la matière première et acquérir des semences certifiées. En Alsace, ce garant de bonne conduite est l'entreprise Bafa,



Camille Caldini/CUEJ

Le chanvre est utilisé pour l'isolation, mais aussi dans la fabrication de papier, de béton ou d'huile alimentaire.

### Histoire et débouchés

Connu pour sa grande résistance, le chanvre était cultivé en Alsace jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, pour la fabrication de corde et de toile.

Après la Révolution industrielle, la culture du chanvre est abandonnée au profit des fibres synthétiques.

La recherche scientifique lui découvre, dans les années 2000, des propriétés nouvelles.

Toute la plante peut être valorisée. Les fibres sont utilisées pour la fabrication de papiers très fins et résistants (bibles, papier à cigarettes).

Mélangées à des polymères dans des matériaux composites, elles habitent à présent les intérieurs d'automobiles.

La tige, ou chènevotte, ressemble à du bois léger et sert pour la construction (bétons de chanvre, briques de torchis).

La graine sert de nourriture pour oiseaux et permet la production d'une huile au goût de noisette.

de Rastatt (Allemagne), qui vend les grains et défibre les tiges. Tous les producteurs sont liés à cette société, par l'intermédiaire d'Est Chanvre, une association créée en Moselle en 2006. Est Chanvre assure aussi l'achat de la production de graines par une société anglaise. Les prix sont fixés avant même la mise en culture : 150 euros la tonne de paille, et 400 la tonne de graines. Un hectare produit environ cinq tonnes de paille et une tonne de graines.

**Double monopole.** Autant d'atouts qui sont nécessaires pour contrer l'inconvénient principal du chanvre : il est bien moins rentable que d'autres cultures. La récolte de cette plante coriace nécessite une moissonneuse-batteuse spéciale, que seul Est Chanvre possède dans la région. L'association moissonne donc toute la production locale, et facture sa prestation aux agriculteurs 150 euros par hectare. Il faut ensuite payer le pressage de la paille en ballot. Pour Jean-Georges Geissler, exploitant à Hoerd, ces coûts sont un frein :

« Il y a trop de charges pour que je développe cette culture. A l'avenir, on s'organisera peut-être en coopérative, mais pour l'instant, je n'irai pas au-delà de 3 ha. » En 2008, Est Chanvre a moissonné trop tard, et les agriculteurs ont récolté à perte. Bernard Ohl se méfie de ce double monopole :

« Si Bafa nous lâche, nous n'avons plus de débouchés. Pas question dans ces conditions de se contenter du chanvre pour vivre. » Est Chanvre souhaite pallier ces risques. L'association a créé une SARL dont les associés sont des agriculteurs. Le but est d'investir dans leur propre défibreuse, d'ici 2010.

Camille Caldini  
Lisette Gries

« Il y a trop de charges pour que je développe cette culture. »  
Jean-Georges Geissler, exploitant

## Lycée de Rouffach

La ferme pédagogique du lycée agricole de Rouffach compte 70 hectares. Des expérimentations sont faites sur les dix hectares de betteraves sucrières. Mais la nouveauté de cette année, ce sont les volailles, proposées à la vente directe. Elles seront bientôt certifiées bio.

Eva Simonnot/CUEJ



# Classes vertes

Les futurs exploitants ont un niveau de formation supérieur à leurs aînés, en particulier en matière d'environnement. Au lycée agricole d'Obernai, 470 élèves sont sensibilisés à ces nouvelles exigences.

**D**ES salles de cours, des couloirs labyrinthiques, un gymnase dont les vestiaires sentent le gel-douche, des panneaux signalant les absences des professeurs. Dans l'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole d'Obernai (Bas-Rhin), les élèves étudient les maths et le français, l'informatique et les langues vivantes, l'économie et la comptabilité. Il y a longtemps que les futurs agriculteurs ne passent plus leurs journées d'apprentissage sur des tracteurs, mais dans des lycées semblables aux établissements d'enseignement général. Depuis le début des années 1990, le niveau de la formation s'est encore élevé. Pour s'installer, même s'il reprend l'exploitation familiale, un agriculteur doit

désormais justifier d'un bac professionnel, technologique, ou scientifique (option bio), contre un BEP ou un CAP auparavant. La plupart des élèves de seconde pro envisagent de continuer leurs études au-delà du bac : « *Sur 28 secondes pro, 21 souhaitent poursuivre en BTS* », explique Bernard Isebe, le proviseur du lycée d'Obernai. Le lycée propose deux filières conduisant à bac + 2 : la première spécialise 25 étudiants en gestion et maîtrise de l'eau ; la seconde, plus proche du milieu agricole, en prépare autant à l'analyse et à la conduite de systèmes d'exploitation. Aux cours théoriques s'ajoutent les enseignements professionnels : agronomie, phytotechnie (clas-

sification et nomenclature des plantes) ou techniques d'élevage. Les étudiants peuvent ensuite obtenir une licence professionnelle ; qu'ils passeront dans les universités de Strasbourg et de Haute-Alsace, en géographie ou sciences agronomiques et agro-alimentaires.

« Nous sommes les premiers à nous convertir au bio. »

**Freddy Merklung, directeur de l'exploitation d'Obernai**

**Du houblon bio.** Au niveau national, entre 1988 et 1997, la proportion de jeunes actifs avec formation agricole a augmenté dans toutes les régions, même si la progression en Alsace a été plus faible. Sur l'ensemble du territoire, en moyenne 72% des actifs de moins de 40 ans ont une formation agricole. Ils sont moins de 65% dans la région. Ce souci de coller aux mutations agricoles est visible sur le terrain : le lycée possède une exploitation de 65 hectares. « *Nous produisons du houblon sur 19 hectares*, explique Freddy Merklung, directeur de l'exploitation (voir page 19). *A cause de la crise fracassante du houblon alsacien, nous sommes les premiers en France à nous convertir au bio et à tester de nouvelles variétés pour maintenir la filière.* » Cette conversion a été impulsée par le ministère de l'Agriculture. Dans ses directives, il enjoint les directeurs d'établissements, à mettre l'accent sur les grands

enjeux du monde agricole : environnement, énergie, climat. Mais il est difficile pour les établissements de faire passer la totalité de leurs exploitations au bio. « *Obernai et les trois autres lycées publics de la région ont proposé d'y consacrer certaines parcelles ou productions de volailles* », précise Bernard Isebe. Techniques sans labour et rotation des cultures (blé, betterave, maïs) sont aussi en essai pour la sixième année. Depuis mars 2009, le lycée a équipé le toit de son étable de panneaux photovoltaïques, soit 615 m<sup>2</sup>. Ils ont déjà produit près de 80 000 kw/h. Electricité de Strasbourg les rachète à 60 centimes le kw/h, ce qui a rapporté plus de 47 000 euros à l'établissement.

**Formation pour adultes.** Bémol à ce passage au « tout bio » : les 19 hectares de betterave sucrière qui ne supporte pas la concurrence. Les sols sur lesquels elle pousse doivent être désherbés chimiquement. L'environnement est aussi l'objet d'une formation pour adultes. Sur deux ans, 35 agriculteurs se familiarisent avec la bio-dynamie. Mis en place dès 1990, cet apprentissage unique en France n'a pu contenter les 120 demandes reçues à la rentrée. Plusieurs stages, de deux à cinq jours, aident les professionnels pour une conversion à l'agriculture biologique ou à la création de site internet.

Fanny Holveck

Lucile Pinero

# En toute connaissance de cause

Les professionnels sont unanimes : l'installation est plus difficile aujourd'hui qu'il y a vingt ans. Mais les jeunes qui font le choix de devenir chefs d'exploitation ont la tête sur les épaules.

« **D**ès que je rentre le week-end, je travaille sur l'exploitation. Les grasses mat' du dimanche matin ? Je ne connais pas... ». Denis Scharrenberger, 19 ans, est étudiant en BTS ACSE (Analyse et conduite des systèmes d'exploitation) au lycée agricole d'Obernai. D'ici quelques mois, à la fin de ses études, il va être officiellement salarié dans l'exploitation de son père, à Surbourg, avant de la reprendre, avec son petit frère. Une responsabilité qui ne l'effraie pas. « Travailler, je sais faire ». L'étudiant devra gérer une structure de 230 hectares, 110 vaches allaitantes, mais aussi du maïs, du blé, des asperges, des pissenlits, du raifort... Le jeune homme sait ce qui l'attend, et est conscient que son travail sera différent de celui de son père : « Aujourd'hui, un tiers du temps de l'agriculteur est consacré à des tâches administratives ».

Mais ce qui l'inquiète surtout, c'est le « tout-bio ». Difficile pour lui de concilier ce qu'il apprend en cours et ce que lui ont transmis ses parents et ses grands parents : « Nos enseignants sont uniquement tournés vers l'environnement. Du temps de mon grand-père, on lui donnait des semences en lui disant : plus t'en mets, plus tu as de cultures. Moi, on me dit: plus t'en mets, plus tu pollues. Il faut du temps pour que les choses évoluent. » S'il entend moderniser l'exploitation, Denis Scharren-

berger ne va pas radicalement changer les habitudes familiales.

Marie Urban, qui est dans la même classe que lui, n'a pas non plus l'intention de bousculer le fonctionnement de l'exploitation de sa mère.

A 19 ans, la jeune fille préfère travailler quelques années à l'extérieur avant de reprendre la structure familiale. Sa seule certitude : elle va développer le magasin de vente directe, même si cela représente un travail conséquent. « Nous avons six hectares de choux et un magasin, c'est du non-stop, il faut tout le temps être là, il y a même des gens qui viennent le dimanche ». Dans sa famille,

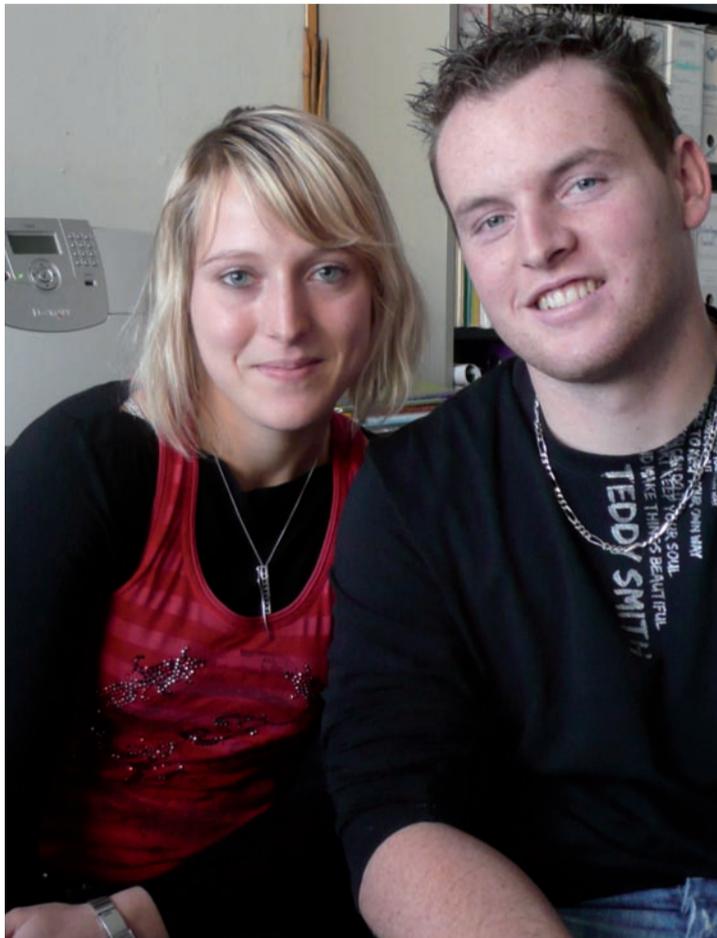
« Aujourd'hui, on ne s'installe pas comme il y a trente ans »

Nicolas, syndicat des jeunes agriculteurs

l'agriculture est une affaire de femmes. Marie et sa petite sœur aident leur mère dès qu'elles rentrent des cours, et reprendront certainement ensemble l'exploitation. Leur père, lui, travaille à l'extérieur. Mais qu'on ne vienne pas dire à Marie Urban que cette situation est surprenante :

« Vous savez, il y a de plus en plus de femmes qui gèrent seules une exploitation et qui font le travail manuel. »

Hors cadre familial. Autre évolution : le nombre de plus en plus important de jeunes issus d'un milieu non agricole. « Tous les ans, nous avons deux ou trois jeunes qui s'installent hors du cadre familial, souvent en GAEC. C'est bien plus difficile pour eux », précise Nicolas Rusch, vice-président du syndicat des jeunes agriculteurs. Lui-même chef d'exploitation de-



En BTS au lycée agricole d'Obernai, Marie Urban et Denis Scharrenberger reprendront bientôt l'exploitation de leurs parents respectifs.

puis 5 ans, il reconnaît « qu'aujourd'hui, on ne s'installe pas comme il y a trente ans. Avant, on pouvait partir de zéro, maintenant il y a nettement moins de souplesse ».

Moins de visibilité, aussi, selon Eric Jehl, 25 ans, qui a repris la structure de ses parents à Matzenheim, mais ne sait pas s'il pourra continuer toutes ses cultures l'année prochaine. Tout dépendra des subventions, de l'offre du marché... Denis

Scharrenberger et Marie Urban, même s'ils sont encore plongés dans leurs études, sont déjà conscients qu'ils n'auront peut-être pas les reins assez solides pour assumer les fluctuations du marché. Mais cela ne suffit pas à les décourager... « Le plus important, c'est que le matin, quand on se lève, on sait ce qu'on va faire de notre journée », conclut Denis Scharrenberger avec fierté.

Fanny Holveck



JEAN-THIERRY VELTEN, producteur de fruit et légumes à Schnersheim

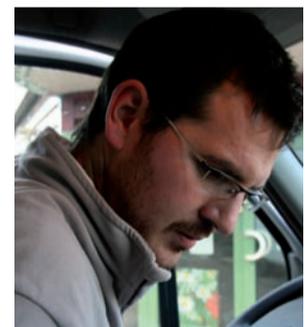
L'avenir est dans le développement durable, le commerce de proximité et la traçabilité des produits. Je pense qu'il faut avoir une éthique. Les clients doivent nous faire vivre. Pour que j'achète une voiture à mon voisin garagiste, il faut qu'il me fasse vivre en achetant mes pommes et mes fraises. Au sein d'un collectif de 13 agriculteurs, nous allons lancer un

BERNARD GREBILLE, professeur au lycée agricole d'Obernai

Le milieu agricole suit la même évolution que les autres activités. Avant, il n'y avait que la productivité qui comptait. Aujourd'hui, on est plus soucieux de la qualité de la vie et du respect de l'environnement, même dans le monde agricole. On essaie d'amener les jeunes à réfléchir à cela tout en continuant à les former aux nouvelles techniques. Mais leur installation sera plus difficile que du temps de leurs parents, il

magasin sous forme de coopérative. Il devrait ouvrir à l'automne 2010 et seuls nos produits y seront vendus. Les riverains trouveront les produits alimentaires de la région. En hiver, il n'y aura pas de salade, tout simplement parce qu'on ne récolte pas de salade en cette saison en Alsace. Nous nous refusons à importer des produits de l'extérieur.

y a 20 ans. Les productions agricoles sont toutes en crise, il y a moins de garantie sur les prix, et dans le même temps, les structures ont tendance à s'agrandir toujours plus, ce qui rend l'avenir plus complexe. Dans tous les cas, je pense qu'entre la fin des études et la reprise d'une exploitation, il est important de voir autre chose, d'aller travailler quelques années ailleurs ou de faire des stages à l'étranger.



DAVID MASSOUBEYRE, chef de l'entreprise Saveur et bio

Nous distribuons des paniers de légumes sur le lieu de travail. Je ne trouve pas cela très innovant. Nous ne faisons que réinventer un mode de distribution traditionnel grâce aux nouvelles technologies. Je me vois comme ces commerçants ambulants qui venaient dans les centres de villages pour vendre leurs produits. Les anciens concepts sont souvent les meilleurs. C'est l'occasion de rapprocher producteur et consommateur.



# 2010

## Le CONSEIL GÉNÉRAL PLUS PROCHE DES BAS-RHINOIS



5 ANS DU VAISSEAU / 5 ANS DE PASS'ÂGE /  
20 ANS DE L'HÔTEL DU DÉPARTEMENT / 60 ANS DE L'ADIRA

[www.bas-rhin.fr](http://www.bas-rhin.fr)

