



## DOSSIER : MARAÎCHAGE SUR PETITES SURFACES

Réussir le défi d'une microferme

# Petites surfaces, grande organisation

Cultiver des légumes sur des surfaces restreintes demande une bonne technicité, et surtout une excellente organisation. Le point sur les facteurs de réussite des microfermes, témoignages de conseillers et de producteurs à l'appui.

Les microfermes ont le vent en poupe. Dans sa thèse soutenue fin 2016, Kévin Morel indique que des enseignants en maraîchage bio en BPREA sont en face de "classes de 30 étudiants, dont 25 ne parlent que de microfermes et de permaculture". Si tous ne s'installent pas en micromaraîchage, les fermes essaient à travers la France. Avec un revers de la médaille : "Il y a parfois un peu de méconnaissance des réalités, en pensant que ce type de système est plus accessible car sur une petite surface, alors qu'il demande une technicité importante", résume Maxime Renou, technicien animateur maraîchage au Gab Loire-Atlantique. Les abandons sont impossibles à quantifier pour le moment, car le phénomène reste récent, et encore peu documenté. Pour Nicolas Herbeth, chargé de mission maraîchage bio chez Bio Grand Est, "La tendance date de 2008. Il y a globalement peu d'abandons, et ceux-ci sont plutôt liés à des raisons personnelles, par exemple une séparation". Quant à la viabilité économique, le sujet est complexe. Pour Kévin Morel, "le revenu et le temps de travail sont des aspirations matérielles, mais il y a aussi les aspirations immatérielles : recherche de sens, préservation des écosystèmes... C'est un projet de vie plutôt que d'entreprise". Il ne faut donc pas résumer la viabilité de la ferme, c'est-à-dire sa capacité à demeurer dans le temps, au revenu.

### Se former et bien investir

Le premier facteur de réussite, c'est la formation. Pour Mathieu Conseil, référent légumes-maraîchage à l'Itab, "l'ébec est souvent lié à un manque d'expérience des gens qui s'installent". Mélanie Castelle, responsable du pôle productions spécialisées bio au Gab Ile-de-France, abonde :

#### En Isère : maraîcher bio sur 3 800 m<sup>2</sup> depuis 37 ans

Jacques Brochier est installé depuis 37 ans à Montagnieu (Isère), avec 42 planches en extérieur et 12 sous serre, soit 3 800 m<sup>2</sup> en production, sur une parcelle de 6 000 m<sup>2</sup>. Ses produits sont commercialisés sur deux marchés hebdomadaires. Pour lui, le maraîchage sur petite surface, "c'est un système complexe, un peu comme s'il fallait héberger 30 personnes ne parlant pas la même langue et ne mangeant pas pareil". La clé, "c'est de bâtir de la simplicité pour gérer la complexité". En pratique, son organisation est extrêmement rigoureuse, avec un planning des assolements. Chez lui, pas d'association de culture : "Vu le nombre de planches, si à



Même s'ils utilisent du plastique, les tunnels sont indispensables pour produire plus longtemps des légumes mieux valorisés.

"Comme cela semble plus accessible, le risque peut être de moins se former en amont, de moins faire de stages." Côté investissements, "certains arrivent avec un capital, et d'autres pas. En majorité, ils ont la volonté de peu investir, et de peu avoir recours à l'emprunt bancaire", observe Dominique Berry, conseiller maraîchage à la chambre d'agriculture du Rhône. Reste à bien prioriser selon ses moyens. "Le risque en s'équipant peu, c'est de perdre en efficacité. Il faut trouver le bon équilibre", ajoute le conseiller. Généralement, le bâtiment et l'irrigation, s'ils ont lieu d'être, sont deux postes de dépense conséquents. Pour Nicolas Herbeth, "les tunnels sont importants, car ils offrent une plus grande période de production, et des légumes à plus forte valeur ajoutée. Chez nous, environ 10 % de la surface est en tunnel". Pour le bâtiment de stockage, tout dépend des légumes produits, et donc du mode de vente.

chaque fois les légumes sont mélangés, comme fait-on pour avoir une structure claire ? C'est déjà un système assez complexe, il faut être raisonnable". Ensuite, "il faut bien doser son effort et ses capacités". Jacques Brochier a choisi de confier la production des plants à un collègue, "ce qui m'a libéré de l'énergie et de la charge mentale". Il a créé un groupement d'employeurs, lui offrant la possibilité d'avoir un salarié selon ses besoins. Après 37 ans de maraîchage, Jacques Brochier ne souffre pas de la pénibilité. "J'ai trouvé les bons gestes. Et le fait d'avoir des chemins en prairie aide, car sans boue qui colle, on supporte mieux le kilométrage."



Certains maraîchers choisissent de se passer de stockage, par exemple car s'ils ne font pas de légumes de conservation.

## Alerte à la commercialisation chronophage

"Il est possible de faire sans stockage, explique le conseiller de Bio Grand Est. Certains produisent et vendent toute l'année, d'autres produisent un temps, font des légumes de conservation, et vendent plus longtemps, jusqu'à février. D'autres arrêtent les ventes à Noël et reprennent en avril." À Solliès-Pont (Var), Valérie Albert a pris la suite de sa mère il y a quatorze ans. Elle cultive 1,5 ha, dont 5 000 m<sup>2</sup> de maraîchage, avec un atelier de poules pondeuses. Pas de stockage, "je cueille et je vends", indique la maraîchère. Elle commercialise en direct de sa ferme deux fois par semaine, le lundi et jeudi, et le mardi et vendredi, elle vend à un magasin, évitant les pertes. "Je ne fais pas de marché, c'est trop chronophage." C'est un point important, souvent sous-estimé : "Le trio récolte-préparation des commandes-vente ne doit pas dépasser un tiers du temps de travail", conseille Nicolas Herbeth. En Île-de-France, Mélanie Castelle pointe les soucis de logistique. "Beaucoup de magasins sont intéressés mais ce sont souvent de petits volumes, et aller livrer deux caisses de poireaux à Paris n'est pas rentable."

## Faire des compromis

À la vente comme à la production, tous les conseillers insistent sur l'organisation. "Certains maraîchers disent que c'est 80 % de la réussite", souligne Nicolas Herbeth. Bien prévoir ses rotations, limiter ses durées de déplacement... Gagner du temps, et bien utiliser ce gain. Le choix des espèces est dépendant de la stratégie de commercialisation, mais pour maximiser la rentabilité, les légumes comme le mesclun sont rois, car ils ont un cycle court et se valorisent bien. Les conseillers mettent en garde contre le dogmatisme. "Pour réussir, il faut être capable de reconnaître ses forces et ses faiblesses, appuie Nicolas Herbeth. Ne pas avoir de dogme, aller dans le compromis. Par exemple, les toiles hors-sols, c'est du plastique, on peut dire qu'on n'en veut pas mais cela fait gagner du temps."

Côté main-d'œuvre, le recours au salariat est minoritaire. Mais face à la charge de travail et à la charge mentale, les projets collectifs tentent les futurs producteurs. C'est le cas d'Héloïse Claudon, en Lorraine. Son installation, avec d'autres maraîchers, devrait être effective en 2021 ou 2022. En 2020, ils étaient cinq pour trois hectares, dont 1,5 ha en légumes. "Mais le collectif et la surface vont

## Maraîchage biointensif : la French method



Agriculteur, agronome et auteur de plusieurs livres sur l'agriculture biologique, Christian Carnavalet sort un nouvel ouvrage, intitulé "Le maraîchage sur petite surface : la French Method", aux Éditions de Terran. L'auteur y développe une méthodologie de travail basée sur les découvertes des maraîchers parisiens de la fin du XIXe siècle. Le livre détaille les principes du maraîchage bio-intensif, avec un calendrier détaillé des semis mois par mois, pour produire de façon rentable 70 espèces de légumes par an sur 1 000 m<sup>2</sup>. L'auteur a créé en parallèle l'Institut Moreau-Daverne et une coopérative, Les Petites fermes d'Azur, pour promouvoir le maraîchage en collectif.

(320 pages, 25 € - <https://boutique.terrannmagazines.fr>)

évoluer." Pourquoi ce choix ? "Travailler seul est très prenant, on est près de la terre, et il est difficile de s'en éloigner. Être plusieurs permet de répartir la charge mentale, les savoir-faire, le capital, les outils." Pour autant, un collectif se travaille. "Il faut du temps, de l'organisation pour le faire marcher. Mais la balance reste positive." ■

Marion Coisne