

Bruno Joguet, en Vendée

Entreprendre et rester indépendant

Entrepreneur dans l'âme et fêru de technique, Bruno Joguet prend en charge la vente de ses produits. Son but : rester indépendant et capter la valeur ajoutée.

"En 1998, après vingt ans en agriculture conventionnelle à la suite de mon père, j'étais au bout du rouleau au niveau professionnel. Soit je passais en bio, soit je changeais de métier, témoigne Bruno Joguet, céréalier bio à Vendrennes. J'ai choisi la première option et ai redécouvert le métier d'agriculteur."



"Retrouver la maîtrise des débouchés et la valeur ajoutée", tel est l'objectif de Bruno Joguet depuis son installation en 1978.

La surface de l'exploitation avoisine 200 hectares, dont 180 cultivables et 20 en prairies permanentes. Ces dernières sont valorisées en foin et pâturage pour des animaux en pension. Les sols, convertis en bio en 1999, ont un potentiel élevé grâce à d'importants travaux de drainage et d'irrigation réalisés depuis la fin des années 1960 - 90 % des surfaces sont irrigables au moyen d'un étang. Il s'agit de limons profonds au pH proche de 7. À

l'exception de 21 hectares situés à sept kilomètres, les parcelles sont regroupées autour de la ferme.

Rester indépendant

Pendant les premières années en bio, Bruno Joguet s'adonne à la culture du blé, maïs et féverole, qu'il vend à la coopérative Cavac comme il le faisait déjà en conventionnel. Après quelques années, le céréalier s'en émancipe. "Le mode de fonctionnement d'une grosse structure ne correspond pas à mes besoins d'indépendance et mon souhait d'entreprendre. Je voulais retrouver la maîtrise du prix de vente et aller moi-même démarcher des clients en toute liberté comme je le faisais déjà en conventionnel pour les mogettes et le reste des cultures."

Fort d'une capacité de stockage de 1200 tonnes, complétée par du matériel de triage et séchage, le céréalier rencontre des clients potentiels à partir de 2004-2005, notamment pour trouver un débouché au blé meunier. Cette démarche "d'homme à homme" séduit plusieurs acheteurs parmi lesquels le moulin de Rairé à Sallertaine, la minoterie Giraudineau à Saint Colomban, la meunerie de Nieul sur

l'Autize ainsi que quelques paysans-boulangers locaux. L'ensemble totalise entre 60 et 150 tonnes de blé meunier par an. "Les lots sont constitués d'un mélange de variétés meunières dont Renan. Si besoin, je fais évoluer le mélange en "injectant" de nouvelles variétés". Les lots sont triés au séparateur Denis NSD 2

une à deux fois à la récolte puis stockés en cellules ventilées avant enlèvement par le client par camion.

S'adapter à la matière première

"Les meuniers font un test de purification après récolte et s'adaptent en conséquence. À l'inverse, les boulangeries industrielles imposent des taux de protéines élevés afin de servir leurs process et obtenir des performances. Je ne pense pas que ce soit aux agriculteurs de s'adapter aux industriels car cette course aux protéines pousse aux importations de blés de force. J'estime que c'est à l'industriel de s'adapter à la matière première. Un bon boulanger s'adapte bien chaque année à la nouvelle farine !". Quant au prix, il est fixé départ ferme plus majorations de stockage. "Ce prix est convenu par les deux parties en début de campagne. Comme il ne laisse pas de place à la spéculation, tous les acteurs de la filière s'y retrouvent, y compris les boulangers."

Du blé aux légumes

Après le blé, les légumes secs. Appuyé par Daniel Villeneuve, une des chevilles ouvrières du GIE Légumes



Le triticale (ou le blé) revient tous les trois ans dans la rotation, en alternance avec du maïs-grain (ou du quinoa) et des légumes verts ou secs.



Les haricots lingots, appelés "mogettes" en Vendée, sont une des productions phares du GIE Légumes secs bios de Vendée.

Le GIE Légumes secs bio de Vendée

Créé en 2009 sous l'instigation de Daniel Villeneuve, Bruno Joguet et Patrick Olivier, le GIE réunit aujourd'hui huit producteurs de légumes secs et de quinoa vendéens, presque tous céréaliers. Ceux-ci sont installés essentiellement dans l'est et le sud de la Vendée, mais dans des contextes pédo-climatiques différents (bocage, entre plaine et bocage, plaine). D'où un large éventail de cultures, à même de satisfaire

les clients. "La lentille donne de bons résultats chez certains mais pas chez d'autres", explique Bruno Joguet. Cette diversité se retrouve au niveau de l'état d'esprit des adhérents. "Certains n'hésitent pas à se lancer dans de nouvelles productions parfois sur des surfaces conséquentes tandis que d'autres sont plus prudents."

Chaque année, en fonction des tonnages annoncés par les clients, les

adhérents se répartissent les surfaces cultivées. La mutualisation est de mise, notamment en semences grâce à une caisse de péréquation. "Par exemple, ceux qui produisent des haricots Navy, semés à 60 kg/ha ont des coûts plus faibles que ceux qui sèment des lingots à 150 kg." Pour son activité, le GIE a obtenu le 2^e prix du concours Innova'Bio du salon La terre est notre métier, en 2013.

secs bio de Vendée (lire en encadré), Bruno Joguet, commence à démarcher des grossistes et industriels intéressés par une gamme de légumes secs bio il y a une dizaine d'années. "Dans l'approche, nous avons communiqué sur la qualité des légumes que le GIE est à même d'assurer. Celle-ci se fait d'abord au champ, avec des cultures aussi propres que possibles grâce à la maîtrise du désherbage mécanique. De plus, grâce à l'irrigation qui équipe la plupart des membres du GIE, nous avons également une certaine maîtrise des volumes produits."

La qualité en aval n'est pas en reste car dès la récolte, les produits subissent un nettoyage et triage très poussés à la fois dans les fermes des adhérents mais aussi à la Cuma la Trieuse de Saint-Denis-la-Chevasse. Equipée de matériels de pointe (dont une machine à colorimétrie numérique), la coopérative garantit la fourniture de produits parfaitement adaptés aux exigences des cahiers des charges alimentaires des industriels. Enfin, une ligne d'ensachage conditionne les produits en 5, 10, 25 kg et big-bag.

Outre Danival, Cereco, Celnat, Biocoop Restauration collective..., le GIE Légumes secs bio de Vendée assure une partie importante de l'approvisionnement d'un autre GIE, Manger Bio en Vendée, très présent en restauration collective.

Pois et haricots verts

Plus récemment, Bruno Joguet ainsi que d'autres agriculteurs du GIE se sont lancés dans la production de pois et



Le pois de conserve est suivi d'un haricot vert en dérobée.

haricots verts. Les tonnages annuels portent sur 250 tonnes de pois de conserve ainsi qu'environ 1 000 tonnes de haricots (en dérobée). "Nous travaillons avec FRDP (1) pour les haricots verts surgelés, le GIE Manger bio ainsi que la conserverie Kerlis en Bretagne. Cette dernière fait partie du groupe Intermarché."

Le semis est effectué par les agriculteurs eux-mêmes, avec un semoir monograin à 50 cm d'écartement pour le haricot vert. Quant à la récolte, elle est sous-traitée à une ETA bretonne. Même si les dates de semis et récolte sont imposées par les conserveries, en fonction du planning de leurs usines, Bruno Joguet se félicite des relations établies avec les industriels, qu'il qualifie d'équilibrées. "Nous sommes référencés auprès d'eux comme un fournisseur de gros volumes. Cela leur permet de faire tourner leurs usines et de



Cultivé sur 29 hectares en 2017, le quinoa est une espèce en plein développement chez Bruno Joguet, "malgré des rendements très fluctuants, et une perte d'argent une année sur trois".

répondre à la demande. Néanmoins, ils sont très ouverts au dialogue et prennent en compte nos besoins."

La rotation, très courte

"Si la hausse de la demande de quinoa se poursuit, cette culture pourrait occuper un tiers des surfaces", évalue Bruno Joguet. La rotation-type serait alors : quinoa - légume sec ou vert - céréale à paille, au lieu de maïs-grain - légume sec ou vert - céréale jusqu'à présent. Cependant, la rotation courte augmente les risques de maladies, en particulier pour les haricots. Ces derniers reviennent en effet tous les trois ans dans la rotation et ils sont irrigués. Autant de conditions qui favorisent la propagation de maladies telles que le sclérotinia et le botrytis. En préventif, deux litres par hectare de Contans sont incorporés à la herse rotative dans le lit de semences. "Sur des sols équilibrés



Fabriquée par l'entreprise espagnole Villoria Otero, la chaudière sert à sécher des céréales et du maïs. Elle est alimentée par du bois déchiqueté.

Tri, séchage et stockage en prestation de services

Depuis 2007, via la Sarl Le Rossignolet (1), Bruno Joguet réalise des opérations de nettoyage, séchage et stockage en prestation de services, pour tout ou partie de ces trois opérations. Il dispose pour cela de huit cellules ventilées (en partie en béton) totalisant 1200 tonnes, d'un nettoyeur-séparateur NSD 2 Denis ainsi que d'un séchoir chauffé par une chaudière à bois déchiqueté Biocal de la marque espagnole Villoria Otero d'une puissance de 900 kW. "Cette prestation s'adresse à des éleveurs locaux voulant nettoyer et stocker leur récolte

dans de bonnes conditions avant de l'autoconsommer mais aussi et surtout à des céréaliers bio désireux de retrouver la maîtrise de leurs débouchés", explique Bruno Joguet. L'agriculteur vendéen milite en effet pour un modèle agricole dans lequel les producteurs cessent de déléguer la vente de leurs produits et la réalisent eux-mêmes. Les prestations sont facturées 5 euros la tonne (en entrée - pont bascule, avec mesure du poids spécifique et taux d'humidité -, comme en sortie), 7 euros la tonne en nettoyage, et 2,40 euros la tonne en

stockage. Quant au séchage, il se fait selon l'ancien barème officiel.

"Je travaille aussi avec Edou Breizh, un fabricant d'aliments du bétail qui m'a bien aidé au départ de l'activité. Ce dernier trouve un intérêt particulier au fait de pouvoir stocker en Vendée sur le passage des camions d'aliments, ce qui évite des transports inutiles."

(1) Retraité de l'agriculture depuis le 1^{er} janvier 2017, Bruno Joguet continue d'être actif en tant que salarié de la Sarl Le Rossignolet. Son épouse et son fils restent associés au sein de la Scea Joguet qui gère l'exploitation agricole.

comme les miens, une rotation courte ne pose pas de problèmes à condition d'apporter de la matière organique. Néanmoins, l'idéal serait une rotation sur quatre ans, avec deux pailles."

Quinoa : la culture qui monte

Initiée en 2009-2010, la culture du quinoa occupe 29 hectares en 2017. "Les surfaces sont susceptibles d'augmenter encore tant les débouchés potentiels sont nombreux", indique le céréalier. Sa production est vendue à des industriels (Danival, Cereco...) ainsi qu'à Biocoop Restauration collective, via le GIE Légumes secs bio de Vendée. Le marché est tiré par la volonté des acheteurs de substituer les importations par une production française.

Au niveau de la rotation, l'espèce tend à remplacer le maïs. "Je préfère produire pour nourrir les humains plutôt que des animaux."

Aussi exigeant en azote, que le maïs, le quinoa reçoit six tonnes de compost de fumier de volailles avant le semis. Celui-ci se fait dès la fin février et jusqu'au début mai. "Pour éviter la concurrence des chénopodes, il est souhaitable de semer le quinoa le plus tôt possible, d'autant plus que cette plante germe à seulement 6 °C." La chénopodiacée est implantée avec un semoir à céréales à 26,6 cm d'inter-rang dans le but de réaliser plusieurs binages et d'utiliser au mieux l'espace. L'espèce, dont le port est dressé, est en effet très sensible à la concurrence des adventices. "Il est également possible de l'implanter au semoir monograine à 75 cm d'écartement."



Un nettoyeur-séparateur NSD 2 de Denis équipe l'installation de tri, nettoyage et stockage de Bruno Joguet.

Le rendement, très fluctuant

La récolte se fait habituellement en août-septembre, en direct avec une Axial Flow. Les rendements sont très fluctuants car la plante est sensible aux coups de chaud estivaux notamment lorsque le semis est tardif, mais aussi à des attaques de pucerons noirs. D'où une absence de récolte certaines années. "On perd de l'argent une année sur trois à produire du quinoa."

Comme la variété utilisée contient de la saponine - un agent responsable d'amertume - le quinoa doit être lavé puis séché pour être consommé. Le procédé, sur lequel Bruno Joguet ne souhaite pas communiquer, a été mis au point par les associés du GIE après de nombreux essais. ■

Jean-Martial Poupeau

(1) FRDP, située en Avignon est spécialisée dans les fruits et légumes bio surgelés, entiers ou semi-transformés, à destination des transformateurs professionnels.

L'assolement : plus de deux tiers en cultures de printemps

La liste des cultures menées à bien par le céréalier depuis son installation en 1978 et ses débuts en bio est longue : pomme de terre, millet, quinoa, blé, triticale, soja, haricots (lingots, navy, rouges, coco), flageolets, lentilles, maïs-grain, pois et haricots de conserve, pois cassés, pois chiche, et depuis cette année, menthe poivrée, thym citron. Elle témoigne d'une logique entrepreneuriale présente dès le début de son parcours professionnel.

Si plusieurs cultures sont abandonnées, comme les lentilles, le soja mais aussi la pomme de terre dont la récolte se chevauchait avec celle des haricots secs et verts, d'autres sont introduites, notamment pour suivre la demande. C'est le cas du quinoa dont les surfaces explosent depuis quelques années.

Culture	Surfaces en ha (2017)
Blé tendre d'hiver	20
Blé tendre de printemps	5
Triticale	33
Pois de conserve (haricots verts en dérobée)	23
Maïs-grain	22
Haricots lingots ("mogettes")	21
Haricots verts semences	0,5
Haricots coco	2
Menthe poivrée	7
Quinoa	29
Flageolets	17
Prairies permanentes et jachère	20
TOTAL SAU	199,5