

Compte rendu de la rencontre du 25 mai 2011 avec Pauline et Guillaume, maraîchers au Cellier (44)

Visite effectuée par Sophie, Gwénaëlle, Didier, Jean-Noël

Les agriculteurs

Pauline et Guillaume ont respectivement 26 et 34 ans. Ils vivent en couple depuis 7 ans et envisagent de fonder une famille. Leur installation en tant que maraîchers est un projet de vie qu'ils ont muri ensemble. Il découle de leurs expériences professionnelles passées et d'une conception de la vie tournée vers la nature et le respect de l'environnement.

Pauline possède un BTS tourisme. Après une première expérience professionnelle insatisfaisante où elle ne s'épanouit pas, elle décide de s'orienter vers l'agriculture, domaine pour lequel elle a souvent travaillé étant étudiante. Originnaire d'Angers, elle a effectué plusieurs saisons dans le secteur viticole, arboricole en Pays de la Loire et ailleurs.

Guillaume, originaire de Saint-Herblain, a travaillé chez un paysagiste élagueur comme salarié. Très vite, il a été attiré par le maraîchage.

Ensemble, ils forment le projet de s'installer en maraîchage bio dans la région ligérienne.

Ils ont suivi et obtenu chacun leur BPREA, Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole à la Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique en septembre 2010 : « La formation est énormément tournée vers la comptabilité – gestion d'entreprise », précise Guillaume. Ils ont ensuite effectué des stages pratiques. Pauline a travaillé un an sur l'exploitation de Jean-Eric. Installé près de chez eux, il est désormais leur parrain. Guillaume a fait des stages chez un autre maraîcher, Jacques, installé aussi dans le secteur. Ce dernier pratique la biodynamie.



Les terres

En 2010, le couple entre en contact avec la commune de Le Cellier. La Municipalité a acheté des terres agricoles sur lesquelles sont situés trois grands chalets qui appartiennent déjà à la commune et sont gérés par des associations du secteur social.

Le projet de la commune : aider l'installation de jeunes agriculteurs et la création de circuits courts pour alimenter notamment en bio la cantine municipale. Restaurer les chalets pour les mettre aux nouvelles normes. Le projet d'introduire du bio produit localement dans la cantine représente de petits volumes. Il est en cours de réflexion par la mairie et n'est pas mûr du tout. D'où la nécessité pour le couple de trouver d'autres débouchés pour leur production.

L'exploitation est située en bordure de la commune sur un terrain vallonné.



La commune leur loue 4,7 ha de terres divisées en parcelles par des haies bocagères.

La terre est limoneuse. Certaines parcelles plus précoces que d'autres.

Depuis plusieurs mois, le couple prépare l'exploitation. Ils se sont installés en décembre dernier afin de préparer les terres qui n'avaient pas été cultivées depuis plusieurs années (5 ans en prairies fauchées et

précédemment utilisées pour la culture de blé). Pauline et Guillaume vivent dans un des chalets et ont signé un bail rural de 9 ans en mai dernier pour l'exploitation agricole.

Ils ont emprunté 55 000 € à la banque (CIC), un prêt sur 7 ans. Ils ont obtenu chacun des aides à l'installation de jeunes agriculteurs de l'Europe, du conseil régional et du conseil général.

Ils comptent se prendre « 800 € de salaire chacun pour commencer si tout va bien ».

Ils ont créé un forage et un bassin de retenu d'eau de 300 m². Un deuxième bassin de retenu est prévu au bas de la parcelle qui accueille les 6 tunnels. Cette parcelle doit être drainée avant l'hiver.

Il existe déjà un grand hangar de 300 m² dont 180 m² fermé pour le stockage des légumes.

Ils ont acheté tout leur matériel d'occasion : machines outils, tracteurs, épandeur, tunnels, chambre froide.

Leur camion personnel a été transformé en camion de livraison.

Ils sont aidés par leurs familles respectives qui les soutiennent complètement dans leur projet.

Le père de Guillaume, ancien chaudronnier, participe aux travaux d'installation et de réparation/restauration des machines outils.

Les 1800 m² de tunnel (6 tunnels de 34 m * 9,30 m) sont montés et la terre, pour certains tunnels, déjà ensemencée.



Ils ont acheté une chambre froide qu'ils vont installer dans le hangar.

Gestion de la production légumière

Les premiers semis sont en terre, carottes, pommes de terre, céleris...

Ils fabriquent leur propre compost. Ils en ont déjà 30 tonnes de disponibles (10 T à l'hectare). Contre les nuisibles et les maladies, ils choisissent la prévention. Celle-ci passe notamment par une gestion rigoureuse de l'arrosage. Par exemple, arrosage le matin au goutte à goutte pour prévenir le mildiou.

Les propositions de panier

Pauline et Guillaume sont capables de livrer 70 paniers. Ils sont disponibles le mardi ou le vendredi soir.

Ils seront prêts à livrer des paniers dès septembre.

Notre avis

- La démarche de ces jeunes est aussi très réfléchie et construite. Pour eux également, le choix a été fait de se former et d'acquérir une expérience avant de s'installer. Ils ont adopté une posture apprenante et sont très ouverts. Ils n'hésitent pas à se livrer sur leur choix et convictions personnels. Ils peuvent parler, sans gêne, gestion, chiffres, apprentissage...
- Ils sont soutenus par l'Amap 44, notamment Daniel Vuillon. Ils participent au GAB 44. Jean-Eric, leur parrain, les suit de près. Il vient régulièrement sur l'exploitation et ils vont aussi souvent que de besoin le voir sur ses terres.
- Ils sont très enthousiastes, volontaires et inspirent confiance.

Coordonnées : Pauline et Guillaume
24 allées de Clermont – Le Cellier
0 2 51 85 99 67 – 06 89 23 52 62

Exemple de paniers à 13 euros

Panier d'hiver	Panier d'été
1 kg de Carotte	1,5 kg de Tomate
1,5 g de pomme. de terre	1 kg de courgette
1,5 kg de poireau	2 poivrons
500 g de Radis noir	1 salade
1 Salade	2 concombres
600 g de Betterave	750 g d'haricot vert
	basilic, persil ou ciboulette

Pour info, voici la gamme de légumes que Guillaume et Pauline cultiveront en automne / hivers : Betterave, brocoli, carde, carotte, céleri rave, chicorée, chou de Bruxelles, chou fleur, chou pomme, courge, épinard, échalote, fenouil, mâche, navet, oignon, panais, persil, poireau, pomme de terre, radis, radis noir, roquette, rutabaga, salade

Et au printemps/été : Aubergine, betterave botte, carde, carotte botte, céleri branche, concombre, courgette, épinard, fenouil, fraise, haricot, melon, navet nouveau, oignon, botte, persil, poivron, pomme de terre nouvelle, radis, rhubarbe, tomate, salade