



Pascal ÉGAUX à Saint-Marcen (Ille-et-Vilaine), conseiller légumier à la coopérative des «Producteurs de la Manche»

"Aller plus loin dans notre partenariat avec la SOBAC"

La coopérative des Producteurs de la Manche voit passer chaque année près de 8 000 tonnes de légumes produits dans des exploitations de la Baie du Mont Saint-Michel et de la Manche. Elle vient de se lancer dans un partenariat avec la SOBAC.

« J'ai connu la SOBAC par Eric Auvray, producteur de légumes. Nous ne vendons pas de phytos, pas d'engrais, nous sommes donc totalement objectifs quant aux pratiques culturales de nos producteurs. Eric Auvray a commencé à travailler avec Bactériosol®, il y a trois ans. La première année, il a fait deux parcelles. L'année suivante, il a poussé sur plus de surface et plus de cultures légumières. Cette année, il augmente encore. Il me dit ce qu'il voit et je compare avec d'autres producteurs qui ne travaillent pas avec Bactériosol®.

Je vois une végétation plus développée, plus saine, qui a plus de photosynthèse, donc moins d'écoulements de minéralisation au niveau des éléments nutritifs de la plante. Une plante qui va mieux se porter, qui est moins malade.

Avec le Bactériosol®, il a trouvé un allié de poids puisqu'il va enrichir le sol en agents qui vont faire travailler la matière organique, l'azote mais aussi le phosphore, la potasse, les oligo-éléments qui participent à l'équilibre de la plante. Avec M. Auvray, nous avons mis des essais en place. Il y a eu une journée de présentation aux producteurs de la zone pour qu'ils prennent connaissance du procédé. Certains vont démarrer en 2016. La démarche est enclenchée. Dans la Manche, nous avons été des précurseurs. En 1994, nous avons mis sur pied un programme qualité suivi de MAE (mesures agro-environnementales) qui ont été renouvelées depuis. Il y a une vraie écoute car le producteur n'a plus envie d'être montré du doigt. C'est une cible facile. Quand vous sortez un pulvérisateur, tout le monde le voit. Une usine qui a des rejets, ça se voit moins. Il y a une vraie envie de travailler avec des produits compatibles avec un environnement de qualité. C'est pour

ça que nous étions demandeurs de procédés comme celui de la SOBAC. La démarche SOBAC m'a semblé plus crédible que d'autres : on traite les problèmes un par un. Il n'y a pas l'ambition de tout révolutionner.

M. Auvray fait du légume traditionnel, de la carotte, du poireau, du céleri, du navet mais aussi un peu de tomates et de melons dans des terres un peu lourdes.

Sur le poireau, on a tout de suite vu qu'il était moins sensible aux maladies. Il reste vert plus longtemps, il est par exemple moins sensible aux à-coups de gel par rapport aux autres producteurs.

Sur la carotte, les levées sont plus homogènes. La levée, c'est la stimulation de la graine. Il faut de l'eau, de la température et de la vie microbienne. Ses germinations sont plus groupées que chez les autres producteurs.

« Mettre en avant le goût. »

Le raisonné-raisonnable est un bon compromis. Le chemin est long mais il y a un vrai marché qui n'est pas dénué d'intérêts financiers. Pour moi, la philosophie de la SOBAC rejoint complètement la nôtre et c'est la raison pour laquelle nous avons décidé de faire un bout de chemin ensemble. À la dernière réunion «Bout de Champ» qu'on a fait ici, des producteurs sont venus constater les effets du Bactériosol® sur la vie du sol avec trois fosses différentes en cultures de poireaux. D'un côté, on voit le système racinaire qui s'arrête parce qu'il n'y a plus de vie en-dessous et de l'autre, avec Bactériosol®, on voit la vie qui commence à s'installer. Le système racinaire descend plus profondément parce qu'il trouve de la vie, des bactéries, des champignons, des minéraux qui sont libérés.

Et puis, il y a quelque chose qu'on commence à pouvoir mettre en avant, c'est le goût. Des portes s'ouvrent. Le consommateur aujourd'hui veut que son légume ait du goût et qu'il soit sécurisé au niveau santé.

Même si nous avons déjà noté des changements au niveau du goût des légumes, nous allons mettre sur pied des dégustations avec des panels de consommateurs pour aller encore plus loin dans notre partenariat avec la SOBAC.■

Rendement commercialisable et qualité améliorés grâce à Bactériosol®

«Aller plus loin dans notre partenariat avec la SOBAC». C'est la volonté du GPLM aujourd'hui. L'efficacité rendement en travaillant avec Bactériosol® n'est plus à démontrer. Pour avancer dans leur démarche, travailler sur la qualité et le goût des produits pour les

consommateurs est prioritaire. À cet effet, une expérimentation a été menée sur carottes. On y compare deux modalités : la méthode traditionnelle à l'engrais, usuellement pratiquée dans le secteur sur carottes, et le Bactériosol®.

Variété carotte : Maestro

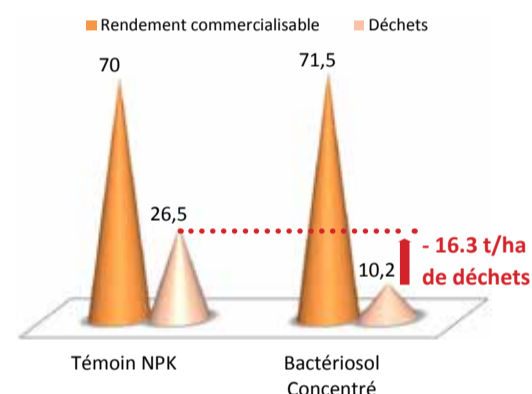
Itinéraire : Labour fin Mai – Herse - Fertilisation minérale - Semis : 1^{er} juin 2015 - Récolte : 23/10/2015

Fertilisation pratiquée sur la modalité 1 : NPK : 1000 kg/ha de 10-10-20

Fertilisation pratiquée sur la modalité 2 : 200 kg/ha de Bactériosol® Concentré positionné au 25 mars après déchaumage + 300 kg/ha de 14-7-21.

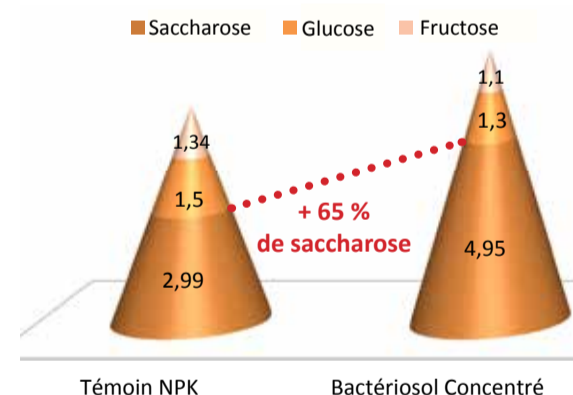
Rendement commercialisable et % de déchets

	Témoin NPK	Bactériosol® Concentré
Rendement commercialisable en t/ha	70	71,5
Déchets en t/ha	26,5 soit 27 % de déchets	10,2 t/ha soit 12 % de déchets = 2 fois moins de déchets



Qualité des carottes

En g/100 g	Témoin NPK	Bactériosol® Concentré	En %
Saccharose	2,99	4,95	+ 65,55
Glucose	1,5	1,30	-13,33
Fructose	1,34	1,11	-17,16
SUCRES TOTAUX	5,83	7,36	+ 26,24



Un rendement équivalent à la méthode conventionnelle mais une teneur en sucres plus élevée de 26 % dont 65 % de saccharose en plus. 5,26 tonnes de sucres/ha en SOBAC contre 4,1 tonnes en conventionnel/ha.

Ainsi, grâce au Bactériosol®, l'agriculteur a pu exprimer le plein potentiel de la culture de carottes sur sa parcelle, en diminuant ses intrants sans perdre en rendement et tout en gagnant en qualité.

Bilan économique

	Témoin NPK	Bactériosol® Concentré
Charges hors fumure	4 500	4 500
Fumure	450	420
Rendement commercialisable	70	71,5
CA en € /ha	10 500	10 725
Marge en €/ha	5 550	5 805

Grâce au Bactériosol® Concentré, l'agriculteur a pu réaliser une marge supérieure de 255 €/ha comparativement au témoin NPK.■

