

Visite de la ferme Sutter de Petit-Landau par le groupe d'experts « agriculture biologique » de la Deutsche Landwirtschaftliche Gesellschaft (DLG)



Le groupe d'experts « agriculture biologique » de la DLG (Deutsche Landwirtschaftliche Gesellschaft) était en voyage dans le Rhin Supérieur du 30 mai au 1^{er} juin derniers. Objectif de l'excursion : découvrir des concepts innovants en matière de production et de commercialisation des produits biologiques. Un riche programme attendait le groupe : visite d'une exploitation diversifiée spécialisée en productions végétales et en pommes de terre à Forchheim am Kaiserstuhl, rencontre avec un exploitant produisant du lait de foin en Forêt Noire, visite d'une ferme alsacienne très diversifiée et en circuits courts à Petit-Landau, découverte des programmes de recherche et de l'essai DOK du FiBL en Suisse.

Ce programme dense de voyage élaboré par la DLG ne laissait que peu de temps pour la découverte de l'agriculture biologique alsacienne. Avec l'aide de l'OPABA et de la chambre d'agriculture d'Alsace, l'ITADA a pris contact avec l'EARL Sutter à Petit-Landau pour savoir si les exploitants Marie-Catherine et Benoît seraient prêts à accueillir la délégation allemande et à organiser une visite de leur ferme. Malgré la charge de travail considérable, ceux-ci ont répondu favorablement.

Composée principalement d'agriculteurs biologiques allemands de régions non frontalières et de quelques scientifiques, la délégation de la DLG est ainsi arrivée en bus mardi 31 mai à Petit-Landau. En guise d'introduction, Pauline Ibgui a présenté l'ITADA, Joseph Weissbart a dit quelques mots sur l'OPABA et Benoît Sutter a commencé à présenter la ferme familiale.

La ferme de Petit-Landau est entre les mains de la famille Sutter depuis plusieurs générations. A hauteur de Mulhouse mais à proximité immédiate du Rhin et de la frontière allemande, ses sols sont recouverts de galets et assez hétérogènes. Si une diversification a toujours été présente sur la ferme, celle-ci était principalement tournée vers la production laitière jusqu'en 1998, avec une majeure partie des terres arables recouvertes de maïs. L'exploitation, qui s'étend aujourd'hui sur environ 80 ha, a arrêté les vaches laitières et démarré les poules pondeuses au tournant des années 2000. En 2016, la ferme entame sa conversion à l'agriculture biologique, notamment sous l'impulsion de la production maraîchère, conduite très proche du cahier des charges de l'agriculture biologique, mais pas valorisée au prix de l'agriculture biologique. L'atelier de poules pondeuses voit sa taille diminuer de plus de 10 600 à 6000 pour respecter les densités en vigueur dans le cahier des charges de l'agriculture biologique. Les fientes des poules sont compostées et servent à fertiliser les cultures.

L'exploitation est autonome en fumure organique azotée. La culture de nombreuses légumineuses permet également de renouveler la fertilité des sols, tout en maintenant la production alimentaire. Lentilles et pois chiche sont ainsi cultivés sur l'exploitation. La luzerne, incontournable dans les rotations de grandes cultures bio, est également présente.



Parcelle de luzerne

Celle-ci est semée dans un blé, la 1^{ère} coupe a lieu après la moisson du blé et sert de fourrage aux moutons d'un agriculteur voisin, Matthieu Herrmann, avec qui la ferme Sutter a tissé de multiples collaborations : la laine de mouton est testée comme paillage des cultures légumières, une partie de l'assolement est décidée conjointement pour la production de légumineuses sèches, commercialisées sur la ferme sous la marque commune *La ferme d'Ysengrain*. La deuxième coupe de luzerne est valorisée pour de la semence. Les légumineuses sont aussi présentes dans les intercultures ou en association dans des mélanges fourragers vendus à Probiolor.



Parcelle de pois et de triticale

Parmi les céréales produites sur l'exploitation, on compte du maïs, du blé tendre, de l'orge, du seigle et du sarrasin. Ces céréales sont principalement valorisées en farines. Elles peuvent être en effet directement moulues sur la ferme. Une autre partie est transformée en pâtes. En effet pour valoriser les œufs impropres à la vente, la ferme Sutter s'est lancée dans la production de pâtes aux œufs.

La visite a lieu en mai et à cette saison et à proximité de l'exploitation, ce sont surtout les cultures de pois chiche, de lentilles et de cameline qui vont focaliser les échanges. Le pois chiche est cultivé en culture pure. Il est très sensible à l'excès d'eau, ce qui a engendré de très mauvais résultats en 2021, mais l'année 2022 est prometteuse pour l'instant. Le pois chiche est très sensible aux reliquats azotés dans le sol et il est important de le positionner dans la rotation de manière à ce qu'ils soient les plus faibles possible. Le pois chiche a été semé début avril à raison de 650 000graines/ha¹ et fin mai, 5 désherbages ont déjà eu lieu (2 passages de herse, 3 passages de bineuse). Les rendements sont variables mais un rendement d'environ 1t/ha peut être attendu avec une valorisation du kg de pois chiche à 6€ en vente directe contre un peu plus d'1€ en circuits longs.



Parcelle de pois chiche du voisin

La lentille est cultivée en association avec la cameline. Cette dernière, une brassicacée oléagineuse, sert à la fois de tuteur à la lentille et a des propriétés allélopathiques vis-à-vis de certaines adventices de printemps. Grâce à l'association, aucun désherbage n'a été nécessaire depuis le semis. La lentille et la cameline sont semées simultanément, à raison respectivement de 100kg/ha et 3kg/ha avec des rendements respectifs de 1t/ha et de 500 à 800kg/ha.

¹ Le PMG du pois chiche varie de 170 à 450 grammes



Parcelle de lentille et de cameline

Il n'est pas évident d'obtenir une maturation simultanée de la cameline et de la lentille. Pois chiche, lentille et cameline sont fauchées, sèchent au champ et sont ensuite séparées, comme « on faisait dans le temps », précise Benoît.

D'autres oléagineux sont cultivés sur la ferme Sutter : le tournesol et le colza. Les oléagineux ont d'abord été pressés sur l'exploitation (à l'aide d'une presse présente depuis l'époque des agro-carburants) mais sont désormais pressés à Altkirch au sein d'un ESAT via une presse achetée par les Sutter. En agriculture biologique, la conduite du colza est une gageure. Les rendements obtenus ces dernières années n'ont pas été bons. D'après Benoît Sutter, la précocité des variétés de colza est défavorable. En effet, le gel tardif est nocif pour la plante qui a déjà atteint un certain stade de développement, ce qui l'affaiblit et la rend plus vulnérable aux ravageurs. En revanche, les résultats du tournesol sont bien plus encourageants. La cameline gagnerait à être connue davantage car c'est une huile très intéressante sur plan nutritionnel.

Certaines questions relatives à la comparaison du soutien de la PAC à l'agriculture biologique en France et en Allemagne ont été posées, ainsi qu'à l'obligation de couverture hivernale des sols en France. L'ITADA publiera prochainement sur son site internet une comparaison des PSN français et allemand dans le cadre de la future PAC.

La visite s'est clôturée par un moment de convivialité autour des produits de la ferme d'Ysengrain. La famille Sutter a proposé une dégustation de ses jus de fruits à base de pommes et de légumes du jardin, d'un pesto à l'ail des ours, d'une bière brassée avec l'orge produit sur l'exploitation. Les autres produits de la ferme d'Ysengrain (lentilles, pois chiche, pois cassés, farines diverses, pâtes aux œufs, ...) ont pu être observés dans la petite boutique attenante à l'exploitation où la délégation allemande a pu réaliser quelques emplettes. Les Allemands se sont montrés curieux vis-à-vis de la transformation française du sarrasin où les grains sont directement moulus.



La visite s'est ainsi clos dans la bonne humeur et la délégation allemande a poursuivi son voyage vers Bâle, forte de la découverte de cette exploitation haute en couleur, dont les systèmes de cultures et le système d'élevage entretiennent de nombreuses complémentarités, et qui cultive la diversité au champ, comme dans la bouteille ou dans l'assiette.

La ferme Sutter où travaillent les deux exploitants Marie-Catherine et Benoît, ainsi qu'une salariée, et où les parents continuent à apporter leur aide, est actuellement à la recherche d'un nouveau ou d'une nouvelle salarié/e.

Pauline Ibgui, secrétaire de l'ITADA

