

Martine Cordel à Evendorff

GAEC de l'Alliance

800 hectares - Polyculture élevage (lait, viande, céréales)

180 Prim'Holstein

Quota laitier : 1 700 000 litres

40 vaches allaitantes

Atelier d'engraissement

Ferme pédagogique

Interview réalisé par SOBAC « Bacteriosol/Bacteriolit »

<http://www.bacteriosol-sobac.com/pages/temoignage-cordel.php>

“ UN MÉTIER DE PLUS EN PLUS EXIGEANT ”

Au départ, le GAEC de l'Alliance était un Gaec familial. Martine Cordel en faisait partie avec son mari, Didier, et Frédéric, le frère de celui-ci. Depuis, quatre autres personnes, sans liens familiaux, ont rejoint cette exploitation qui compte maintenant 800 hectares. Avec la famille Cordel, Michel Kieffer, Denis Weber, Guy Entinger et Francis Augustin complètent cette structure résolument tournée vers l'avenir. Martine Cordel, par ailleurs vice-présidente de la Chambre d'Agriculture de Moselle, nous en raconte l'histoire.

« À l'automne 2009 je me suis rendue dans la Drôme à la journée Tech et Bio et j'y ai rencontré un camarade de classe que je n'avais pas vu depuis 25 ans et qui était directeur des ventes à la SOBAC. Ça c'est la petite histoire. Depuis le début des années 2000, nous faisons du semis direct ou très simplifié avec juste un travail du sol superficiel (mulching). Nous avons vu toute l'efficacité des fumiers apportés sur la terre et non pas enfouis. Le concept Bactériolit® nous a évidemment intéressés par rapport aux techniques mises en place sur l'exploitation. En fait, la prise de conscience s'est faite tout doucement. Nous faisons énormément d'efforts sans obtenir plus de potentiel dans nos terres plutôt hétérogènes et nous avons atteint un seuil.

Le labour induisait des situations de structure des sols qui ne nous convenaient pas. C'est par rapport à tout ça que nous avons réagi. Notre réflexion était à la fois économique, philosophique et environnementale. Quand on remet en cause un système, ça demande d'être toujours à l'affût des nouveautés. Car, forcément, on crée d'autres problèmes. Mais on redécouvre le métier, l'agronomie le sens de l'observation et c'est ce qui est passionnant.

Sur le Gaec de départ avec mon mari, son frère et moi-même, nous étions assez en phase sur l'évolution qu'il fallait envisager. Pour nous, la simplification du travail du sol faisait partie de la réflexion tout comme l'autonomie fourragère pour les animaux. Les fondamentaux de notre Gaec reposent sur ces éléments ainsi que sur des relations humaines où l'essentiel relève de 2 maîtres mots « communication et convivialité ». Les associés entrants adhèrent à ces principes « ne pas faire comme les autres, comme tout le monde », c'est souvent délicat. Les gens vous observent encore plus. Et comme en général la parcelle qu'on rate, c'est celle qui est au bord de la route... (rires).

Dans notre parcours technique, on a besoin d'échanger avec d'autres groupes d'agriculteurs travaillant comme nous en France, voire à l'étranger. En 2009, nous sommes allés à une journée « portes ouvertes » en Belgique, organisée par la Sobac et dans un premier temps, nous avons plutôt adhéré à la démarche Bactériolit®. Ce qui était intéressant pour nous, c'était d'optimiser la transformation des fumiers afin de diminuer l'agressivité de l'ammoniac sur les veaux, les génisses et les vaches. C'était le premier point positif. Nous avons commencé à l'automne 2009 et nous avons traité tous les fumiers et lisiers. Quand les associés ont commencé à épandre, ils m'ont dit : tiens, c'est bizarre, ça passe à travers l'épandeur sans à-coups, sans forcer les hérissons. Ça les a épatés. Ça a été le bon argument pour continuer à en mettre dans les litières.

Pour l'instant, les choses sont progressives. Nous étions déjà dans une démarche de diminution de nos engrais de fond puisqu'on fait des couverts végétaux qui apportent aussi de la matière organique. Nous avons déjà un peu diminué nos apports en phosphore et potasse et nous gérons déjà très bien l'ensemble de nos effluents. Sur certaines parcelles, il y a déjà quinze ans qu'on ne mettait plus d'engrais de fond. En fait, le Bactériolit® vient donner un plus aux effluents. Si tout se confirme comme nous le pensons, nous aurons pris la bonne voie. Ce qu'on peut dire aujourd'hui c'est qu'il y a une meilleure ambiance dans les bâtiments, que le fumier est mieux évolué, plus facile à épandre. Au-delà, il faut laisser passer du temps. Si à la récolte, les résultats sont les mêmes en termes de rendements avec un processus qui coûte nettement moins cher, alors, la marge est meilleure. Par exemple en maïs et en colza, on travaille juste la ligne de semis avec un strip till, et les résultats sont surprenants. Dans la durée, les gens commencent à être plus curieux que médisants...

Nous avons une autre vision de nous-mêmes, des animaux qu'on a sur l'exploitation, de nos champs. Malgré toutes nos différences, nous tenons à nous fondre dans le consortium agricole local. Ici, nous sommes en zone vulnérable et il y a toujours eu des problèmes de qualité de l'eau. Les agriculteurs locaux ont souvent été montrés du doigt par les collectivités, moi en première ligne en tant que vice-présidente de la Chambre et présidente de l'opération Agri-Mieux sur le secteur, une opération menée afin d'initier de nouvelles méthodes et savoir-faire sur des zones particulièrement sensibles aux pollutions agricoles.

C'est toute cette remise en cause qui est intéressante dans ce métier.

Nous avons la chance à la Chambre d'Agriculture de Moselle, d'avoir un service agronomie très fort qui s'est toujours positionné en service neutre aux agriculteurs. Il est très attentif à notre démarche avec la Sobac. Notre démarche est innovante et passe par des phases expérimentales qui devraient pouvoir être vulgarisables demain auprès de nombreux agriculteurs. Avec tout ce qui nous attend sur le plan environnemental, sociétal, économique, il faut qu'on réfléchisse à tout ça pour faire avancer les choses. C'est un métier de plus en plus exigeant.

C'est incroyable de voir à quel point nous avons retrouvé le sens de l'observation. Quand nous avons arrêté de labourer, et qu'au printemps, nous avons constaté que le « pulvé » ne s'enfonçait plus parce qu'un drainage naturel se faisait à nouveau, c'est encourageant. Et puis maintenant en période de pluies, nous essayons de ne plus rentrer systématiquement dans les parcelles afin de ne pas déstructurer tout ce qu'on a construit les années précédentes. Nous sommes très sensibles à la structure du sol et nous avons encore beaucoup à apprendre. Nous aimons bien communiquer sur notre métier. On ne parle pas assez de nous. Les chambres d'hôtes et la ferme pédagogique viennent combler ce manque et nous permettent de parler de notre métier et de le valoriser.

Il faut aller de l'avant avec des problématiques nouvelles. Après-guerre, on nous a demandé de produire et on a fait ce qu'il fallait. On est sûrement allés trop loin en déconnectant le sol de la plante et en le prenant pour un support. Aujourd'hui, on redécouvre qu'il est vivant et qu'on peut faire plein de choses avec lui.

Depuis 86, nous avons réduit les doses au niveau des phytos. Au début, on nous traitait d'apprentis sorciers mais aujourd'hui, tous les vendeurs ont ce discours. Notre choix de techniques culturales, notre réflexion sur les intercultures commencent aussi à entrer dans les lycées. J'ai accueilli cette année des élèves d'un lycée agricole qui avaient une professeur en agronomie très ouverte sur le sujet. Nous sommes dans une démarche qui nous convient bien. Soyons honnêtes, nous n'avons pas écarté le chimique parce que nous en avons encore besoin mais à des doses raisonnées.

Dans vingt ans ? J'aimerais que ceux qui reprendront derrière nous aient la même culture, la même ouverture et qu'ils continuent dans la démarche au niveau environnemental, économique et social. Nos enfants sont fiers de nous voir travailler comme ça et je pense que l'ouverture qu'on a eue, on l'a eue aussi pour eux.