

Agriculture bio. Un label pour « vivre mieux »

Emeline Devauchelle

Installé depuis 1989 à Languidic, Gwenaël Le Galliot s'est reconverti en bio il y a quatre ans. Un virage passé « tout naturellement » pour l'éleveur laitier qui voit son travail « valorisé ».

Grâce à son séchoir à foin, Gwenaël Le Galliot n'a plus besoin de cultiver de maïs pour nourrir son cheptel, d'une cinquantaine de bêtes, l'hiver. Un investissement qu'il a fait aussi pour son fils.



« Je ne m'en suis presque pas rendu compte ». L'obtention du label Agriculture biologique en 2011 n'a pas bouleversé le quotidien de Gwenaël Le Galliot. Le producteur laitier élève ses vaches depuis 1989 au lieu-dit Coet-Colay, à Languidic, où il a grandi. « Nous étions déjà tournés vers l'herbe, indique-t-il, avec sa femme, associée. Le pas à franchir n'était pas grand ». Sur les 65 hectares de son exploitation, seuls six étaient dédiés à la culture des céréales avant sa reconversion. Une idée qui a germé en 2008. « En visitant d'autres fermes, j'ai découvert des séchoirs à foin en grange, un sys-

tème qui permet de conserver toutes les valeurs nutritionnelles du fourrage ». De quoi dispenser les bêtes de céréales dans leurs rations d'hiver. « Leur rendement en lait diminue mais nous ne cherchons pas la quantité ». Le quadragénaire a aménagé son hangar à foin en 2009, avant d'obtenir son certificat deux ans plus tard. Un investissement de 200.000 € pour lequel il s'est endetté jusqu'en 2024. « Cela servira aussi à notre fils, qui va reprendre l'exploitation ».

Respect animal

Quentin Le Galliot, 20 ans, veut travailler pour « de la nourriture

de qualité, même si c'est aussi possible dans l'agriculture conventionnelle, reconnaît-il. Le contact avec les animaux n'est pas le même, il ne s'agit pas de les pousser à l'extrême comme cela peut être parfois le cas, mais de les garder le plus longtemps possible ». Selon le jeune homme, le bio, c'est aussi la garantie de pouvoir « vivre à côté », la charge de travail n'étant pas la même.

« Pas inquiet pour l'avenir »

« Avant, on avait des pics au moment des semis et des récoltes, appuie son père. Mainte-

nant, le séchoir à foin nous allège et nous sommes moins tributaires de la météo, donc plus sereins ». L'éleveur laitier, qui avait manifesté en 2009, n'est plus inquiet pour l'avenir. « Je ne me positionne plus sur le même marché. Et je ne reviendrai pas en arrière ».

« Le recours aux produits chimiques rassure »

Un litre de lait bio est acheté 40 centimes à l'éleveur contre 30 centimes pour celui ordinaire. Avec une production qui oscille entre 300.000 et 330.000 litres pour un cheptel d'une cinquantaine de bovins, le label repré-

sente une plus-value de 30.000 € par an.

« Le bio permet de vivre mieux mais pas de rouler sur l'or », concède le quadragénaire qui voit ainsi son « travail valorisé ». « Quand d'autres éleveurs qui réfléchissent à une reconversion me demandent conseil, je leur dis : allez-y. Cela peut être une façon de sortir de la crise, pour certains. Mais le recours aux produits chimiques rassure ».

« Devoir s'en passer oblige d'être à la page sur les produits alternatifs, il faut les connaître », constate Quentin Le Galliot, qui n'exclut pas l'homéopathie pour soigner une vache.

L'INFO EST DANS LE PRÉ

Centrale photovoltaïque. Le lundi 14, à Hennebont

Lundi 14 décembre, de 13 h 30 à 17 h, à la Chambre d'agriculture d'Hennebont (ZA Le Braigno à Kervignac), intervention d'Isabelle Hascoet, conseillère énergie et référente photovoltaïque de la chambre d'agriculture d'Ille-et-Vilaine. Au programme : les

principes de fonctionnement d'une centrale solaire photovoltaïque et les aspects techniques ; les conditions d'achat de l'électricité produite, les prix et les contrats ; l'approche rentabilité : investissements, produits et charges, solde de trésorerie.

Echanges parcellaires. Le mardi 15, à Hennebont

Le CRDA d'Hennebont organise une réunion sur les échanges parcellaires pour les communes de Brandérion, Kervignac, Languidic et Hennebont, avec l'intervention de Magali Broustal, juriste de la Chambre d'agriculture du Morbihan. Au pro-

gramme : qu'est-ce qu'un échange de parcelles ? Comment le mettre en œuvre sur son exploitation ? Quels en sont les impacts sur l'exploitation ? Rendez-vous mardi 15 décembre, à 20 h, à la Chambre d'agriculture d'Hennebont.

Un marché 100 % bio tous les mardis

Un marché 100 % bio, approvisionné par des producteurs locaux avec comme slogan « Manger bio, c'est l'idéal ». Depuis juin, Lorient a son premier marché hebdomadaire totalement consacré aux produits issus de la filière bio, tous les mardis, de 16 h 30 à 19 h.

À son origine, le GAB 56 (soit 200 producteurs du Morbihan), Optim'ism (association de maraîchage biologique à vocation d'insertion sociale et professionnelle), le Syndicat du bassin du Scorff et la municipalité lorientaise qui, pour le démarrage du marché, avaient pu compter sur une dizaine de producteurs



(aujourd'hui une quinzaine).

Le site retenu de la place Jules-Ferry n'a pas été choisi au hasard puisque bordant l'avenue Anatole-France, il est bien visible, à cette heure de la sortie des bureaux, pour s'y fournir en pleurotes de Plumergat, œufs de Qué-

ven, primeurs de Sainte-Hélène, pain d'Erdeven et même en spiruline de Landaul...

Six mois après son lancement, Tristan Douard, adjoint au maire en charge du développement économique, ne peut que se féliciter de cette initiative qui permet de « relocaliser la production bio ; tout en soutenant la filière et ses producteurs, avec en plus l'intérêt de créer du lien social autour d'un rendez-vous convivial ». D'ailleurs, il devrait être décidé, lors du prochain conseil municipal, de le pérenniser pour en faire un marché municipal au même titre que ceux de Merville, Chazelles, Keryado et Saint-Louis.

Petites et grandes histoires de terre en Bretagne

25 juin 2011. Un phare éclaire le porc de Kerdrein

Éleveur de porcs à Plouvorn, David Riou a bâti, tout seul et de A à Z, hormis la charpente, un phare de 17,60 m à l'entrée de son exploitation, dans le petit village de Kerdrein.

Du haut de ses 30 ans, ce passionné de pierre, de mer et de voile, s'est lancé un défi un peu surréaliste, un beau jour d'octobre 2007 : bâtir un phare dans son jardin, en pleine campagne. Un joli trait d'union entre la terre qu'il possède et cette mer qu'il n'a pas, selon ses propres dires...

Chaque samedi après-midi, pendant quatre ans, avec une radio pour seule compagne, David a monté les briques et les pierres une à une. « Après coup, je pense que je ne m'étais pas rendu compte de la difficulté. J'ai même travaillé dans la neige ! Mais pour moi qui aime dominer, c'était assez jouissif de prendre de la hauteur petit à petit. Et ça me faisait du bien de me vider la tête, car on fait un métier pas facile. » Désormais, en pleine campagne, David Riou a vue sur la mer...



« Son coût : L'équivalent de ce que dépense un fumeur en six ans »

David Riou



LA RECETTE DU PHARE

Pour un phare de 17,60 m

Temps de préparation : 1.500 heures

220 tonnes de pierres, 45 tonnes de rochers, 1.250 briques, 40 tonnes de sable, 40 tonnes de gravillons, 9 palettes de ciment

Plonger les mains dans le ciment et s'armer de courage et de patience...