

A Calignac, Vincent Bocquet dernier maraîcher vous invite à frapper à sa porte

Publié le 14/03/2021 à 11:21 , mis à jour à 12:45



Depuis des millénaires, l'agriculture a une place primordiale autour de nos vies. Nous vous proposons de partir à la rencontre des acteurs de l'agriculture sur l'Albret, de découvrir concrètement leur métier, et notamment ses multiples facettes. L'agriculture est un métier noble, dur, exigeant, parfois ingrat. Pour certains agriculteurs attachés à la terre, plus qu'une vocation, la culture de la terre est une passion familiale inspirée par l'amour des végétaux, de la nature.

Vincent Bocquet, dernier maraîcher existant sur Calignac, nous parle de son métier.

Depuis quand exercez – vous le maraîchage ?

Vincent : "Travailler sur l'exploitation a toujours été une évidence. Ma passion de la terre me vient de ma famille que j'ai toujours suivi aux champs, je baigne dans le monde agricole depuis mon plus jeune âge. J'ai terminé ma scolarité par un BTS agricole "cultures légumières" et en 2000 j'ai repris l'exploitation agricole familiale en société avec mes parents, une belle histoire d'adaptation et de transmission dans le partage des connaissances !".

Quelle est la superficie de votre exploitation ?

"La superficie totale est de 70 hectares répartis sur plusieurs choix de cultures, car on a opté pour une diversification pour sécuriser nos revenus, on cultive un à deux hectares de fraises, six hectares de melons, cinq hectares et demi de semences betteraves, six hectares de colza semences, deux hectares de maïs semences, un hectare de culture de myrtilles, six hectares de pois protéagineux, dix-huit hectares de blé, vingt hectares de soja et cinq hectares de sorgho".

Si vous deviez classer ces cultures, lesquelles sont une valeur sûre et régulière et lesquelles sont des valeurs ajoutées ?

"Je dirai que ce sont les semences de betteraves qui assurent un revenu régulier pour un rendement qui reste moyen. C'est une chance pour nous de pouvoir faire ces cultures sur notre secteur !

Le syndicat des producteurs tente de maintenir les prix en négociant et signant des chartes et des conventions, mais le marché reste spéculatif on ne gère pas les prix des céréales, il n'y a que pour les semences où l'on y arrive avec les semenciers à trouver un terrain d'entente.

La culture des fraises n'est plus opérationnelle par manque de main-d'œuvre, il va falloir changer pour du hors – sol où la récolte se pratique à hauteur d'homme. Elle est donc moins pénible qu'une cueillette classique au ras du sol et facilite le recrutement des saisonniers. Cela permet de rencontrer moins de problèmes pour fidéliser du personnel et maintenir des emplois.

Hormis la fraise et le melon, de nouvelles productions ont-elles vu le jour ?

Nous sommes quatre producteurs sur le Néracais à avoir entrepris la culture de la myrtille, chacun sur un hectare.

L'idée est née à l'initiative de Cadalbret, suite à cela nous avons visité l'exploitation d'un producteur de myrtilles en Gironde et nous avons validé ce projet pour lequel nous passons aujourd'hui par Rougeline pour la commercialisation. Le choix est motivé par la nécessité d'une diversification, en complément du maraîchage, on divise les risques pour stabiliser le revenu. Pour cette culture, il y a des contraintes, les sols doivent avoir un PH acide et nos terres sont trop argileuses donc on doit les cultiver en pots. Pour le moment le rendement augmente, c'est encourageant, mais si la production est haute les prix baissent ! Cela reste une culture nouvelle il est difficile de se projeter à long terme, l'espoir est que les consommateurs restent attentifs à tous les bienfaits des baies sur leur santé et continuent d'en consommer".

Cultivez-vous du bio ? quel est votre avis sur le Glyphosate ?

"Non, je suis un agriculteur conventionnel, mais il m'arrive d'utiliser des produits bio quand cela (antilimace, soufre, etc...) est utile, pour des solutions alternatives afin de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires de synthèse (produits de bio control stimuler les défenses des plantes pour qu'elles se renforcent). Les gens ont dans l'idée que le bio est sain contrairement à l'agriculture conventionnelle. Hors celle-ci est tout aussi saine

La crise du Covid a incité une certaine catégorie de consommateurs à consommer les produits bio leur laissant penser que l'on pouvait être autosuffisant, mais manger uniquement français coûte cher et n'est pas financièrement accessible à tout le monde.

Concernant le Glyphosate, dans les productions françaises le traitement se fait avant implantation de la plante uniquement si nécessaire et après si besoin. L'agriculteur ne traite que s'il y a souci ou s'il faut protéger la plante. Ce produit n'est nullement appliqué sur les cultures, il est impossible d'en retrouver dans les produits cultivés en France à destination de la consommation, si on en trouve c'est dû à une consommation de produits qui ne sont pas produits et transformé en France."

Que pensez-vous de la vente directe ?

"C'est un système de vente qui est maintenant demandé par une certaine catégorie de personne. Lors de ce confinement, il a fallu adapter notre fonctionnement pour répondre aux demandes des consommateurs qui ont changé leur mode de consommation en achetant à la source. Les producteurs locaux se sont regroupés pour vendre à la ferme ou en Clik & collect afin de satisfaire la demande. Je pense que cela peut être intéressant de développer la vente directe en Clik & collect, cela peut être une bonne solution. Cela ne remplacera jamais les ventes physiques, mais il y a désormais indéniablement une complémentarité entre ces deux modes de commercialisation. Individuellement ou en groupe, c'est une solution pour les produits fermiers qui peut s'avérer être positif."

Si vous aviez un message à transmettre, quel serait-il ?

Les gens n'ont pas conscience de la réalité de nos métiers La société a perdu le bon sens paysan. Il faudrait redorer l'image des professions agricoles et rémunérer les agriculteurs à leur juste valeur, leur permettre également d'avoir une reconnaissance retraite.

Veut-on des agriculteurs qui produisent beaucoup pour une indépendance alimentaire ou préfère-t-on importer des produits de mauvaise qualité ? Mon dernier mot va aux consommateurs : allez dans les fermes, frappez aux portes des éleveurs et allez voir comment ils travaillent ! Allez voir votre voisin agriculteur, il ne suffit pas d'aller bien loin... Vous pourrez alors vous faire votre propre idée, vous serez rassuré. Et surtout, achetez local, achetez chez votre voisin, chez les commerçants du coin, achetez français ! Les produits issus de l'agriculture française n'ont jamais été aussi sûrs et jamais aussi bons !".
"Aujourd'hui, il faut être gestionnaire, agronome ou encore commerçant..."

La journée de Vincent commence avec le chant des oiseaux et le lever du soleil. Le téléphone à la main il consulte les 4 sites météo pour "voir si le temps va changer, si les conditions sont bonnes pour organiser le travail de la journée et je consulte l'actualité ." Et c'est parti pour une journée marathon.

"Durant la période de la culture de fraises, je vérifie s'il n'y a pas un souci avec l'automatisation. En hiver l'activité s'organise entre les plantations de fraises et la taille des myrtilles. À partir du mois de mars jusqu'au mois d'octobre le personnel arrive en renfort(12 personnes) pour les plantations et récoltes de melons et betteraves. Je suis le dernier producteur maraîcher sur la commune."

Inutile de préciser que C'est un métier à plein temps: les cultures ont besoin d'attention, y compris les week-ends et jours fériés, et cela dès tôt le matin, jusqu'à tard le soir; "cela signifie souvent travailler 35h par semaine en hiver, mais 80h par semaine en été tout cela sans être sûr d'avoir les rendements espérés."

Et force est de constater qu'aujourd'hui "le métier nous oblige à faire cinquante métiers différents en même temps. Il faut être à la fois gestionnaire, agronome, éleveur, commerçant. C'est une remise en question permanente de nos méthodes."

C'est tout d'abord travailler avec du vivant, des végétaux essentiels à la vie et parallèlement adapter sa ferme à ses besoins et ses objectifs de vie pour sortir un revenu décent. "Nous sommes perpétuellement en formation pour les nouvelles technologies et pour l'utilisation des produits, nous avons régulièrement des techniciens qui nous accompagnent pour les cultures."

Vincent insiste: "En tant que chef d'exploitation, il faut également être un gestionnaire hors pair, connaître la législation, la comptabilité et savoir gérer du personnel."

Propos recueillis par Christine Junie