

EARL LES BIO DE BADEN, MORBIHAN

Bio et diversification, un choix payant

Mener une exploitation maraîchère biologique et en vivre correctement : c'est le pari gagné par Jean-Philippe Mahéo, de l'EARL Les bio de Baden. Les clés de la réussite ? Une maîtrise des techniques de production et une diversification vers des produits à valeur ajoutée.

Installé en 2008, Jean-Philippe Mahéo conduit une exploitation maraîchère familiale certifiée bio depuis plus de trente ans. « Convaincu depuis toujours par ce mode de production, c'est tout naturellement que j'ai poursuivi dans cette voie. Je suis la cinquième génération de maraîchers de la famille », raconte le jeune producteur. À l'EARL Les bio de Baden, on ne cultive pas moins d'une centaine d'espèces de légumes diversifiés : légumes anciens (panais, poire de terre, betterave jaune...), carottes multicolores, salades (roquette, bérénice...), artichauts, tomates (plus de 60 variétés), ou encore de la pomme de terre nouvelle de Noël. « L'offre est en constante évolution, pour répondre notamment à la demande de restaurateurs locaux en quête de produits nouveaux et originaux », explique Jean-Philippe. À cette gamme maraîchère s'ajoutent des fruits de saison (raisin de table, brugnons, pommes,

poires, figes...) et des fleurs comestibles (capucine, bourrache, fleurs d'ail sauvage, sauge...), des produits de diversification également demandés par la restauration.

La qualité avant le rendement

Être en agriculture biologique, c'est bien sûr une démarche technique, mais le maraîcher est parvenu à trouver les bonnes méthodes de production. « Il faut bien maîtriser les fondamentaux de l'agronomie, bien connaître son sol », indique Jean-Philippe. En fertilisation, le producteur utilise du fumier de cheval produit localement, complété de compost. Pour la protection des plantes, outre le choix de variétés tolérantes aux maladies, il opte pour les solutions de biocontrôle – Spinosad et un insecticide à base de *Bacillus thuringiensis* – et en matière de désherbage, il privilégie le binage : il a investi dans une bineuse électrique de précision.



Jean-Philippe Mahéo produit ses propres semences et plants maraîchers pour conserver son autonomie.

« Globalement, les résultats techniques sont satisfaisants, bien qu'ici la qualité est plus importante que le rendement. »

« On peut vivre dignement de notre travail »

La commercialisation se fait uniquement en circuits courts : marchés de producteurs de Vannes et de Baden, restaurants, épicerie fines, GMS... à proximité du golfe du Morbihan. « La demande pour nos produits de diversification est forte et, dans notre secteur à fort pouvoir d'achat, la clientèle accepte de payer la qualité. Le mélange de tomates anciennes se vend 6 €/kg, les carottes multicolores à 4,90 €/kg. On peut vivre dignement de notre travail. » Avec cette valorisation intéressante et une reconnaissance de son travail par la clientèle, le maraîcher se sent encouragé à pérenniser l'entreprise et à poursuivre dans la voie de la diversification, comme l'attestent ses projets. « J'aimerais me lancer d'ici un ou deux ans dans la culture de champignons et d'endives », conclut-il.

Danielle Bodion



Jean-Philippe Mahéo : « La demande pour nos produits de diversification est forte et, dans notre secteur à fort pouvoir d'achat, la clientèle accepte de payer la qualité. »

CARTE D'IDENTITÉ

- Date d'installation : 2008
- Localisation : Baden (Morbihan)
- Main-d'œuvre : 7 UTH
- SAU : 3,66 ha
- Production : légumes bio diversifiés, fruits de saison, fleurs comestibles
- Commercialisation : en circuits courts, marchés de producteurs, restaurants, épicerie fines, GMS