

FERME DE GORGEAT, LOIR-ET-CHER

Une autonomie alimentaire à 100 %

Il reste encore quelques marges de manœuvre pour que la ferme de Gorgeat limite davantage les achats de compléments aux fourrages de l'exploitation afin de nourrir ses porcs.

À la reprise de la ferme, Paul-Emmanuel Boulai a poursuivi le travail de son père qui était déjà en agriculture biologique. Les porcs sont toujours produits en plein air, transformés à la ferme et commercialisés en circuits courts. Ce mode de production reste marginal même en agriculture biologique où l'élevage sur paille a la préférence. « Nos porcs ont une croissance moins rapide, explique Paul-Emmanuel Boulai. Au lieu de cinq ou six mois en conventionnel et six ou sept mois en bio, ils sont abattus à huit mois. Moins gras, ils gagnent en qualité et leur carcasse s'en trouve valorisée. » L'autonomie alimentaire des animaux reste toujours la priorité. Pour y parvenir, il a investi dans un bâtiment afin de fabriquer les aliments en 2014. Les porcs bénéficient aussi du lactosérum, ou petit lait (la partie liquide issue de la coagulation du lait), de chèvre d'un de ses voisins. Selon les années, les porcs et quelques brebis et agneaux élevés sur la ferme sont nourris à environ 80 % avec des produits issus de l'exploitation. « Nous complétons avec du soja. C'est pourquoi je cultive du colza et aussi un peu de sarrasin que je revends afin



concurrence des mauvaises herbes en utilisant la herse étrille dans les céréales et la bineuse dans le colza et le maïs. Et quand cela est possible, j'évite le labour pour favoriser la biodiversité de la microfaune du sol qui profite aux cultures en leur restituant les minéraux dont elles ont

« J'évite le labour pour favoriser la biodiversité de la microfaune du sol qui profite aux cultures en leur restituant les minéraux dont elles ont besoin. »

d'acheter du tourteau de soja. » L'intention est évidemment d'être complètement autonome. « Il nous manque 20 ha pour atteindre cet objectif, regrette l'éleveur, que nous sommes capables financièrement d'acquérir. Mais pour l'instant, les opportunités ne se sont pas concrétisées. »

Biodiversité et productivité

En attendant, quelques marges de manœuvre existent encore pour augmenter les rendements des cultures. Ainsi, l'éleveur précise: « J'apporte toute mon attention au désherbage afin d'éviter la

concurrence des mauvaises herbes en utilisant la herse étrille dans les céréales et la bineuse dans le colza et le maïs. Et quand cela est possible, j'évite le labour pour favoriser la biodiversité de la microfaune du sol qui profite aux cultures en leur restituant les minéraux dont elles ont besoin. » À l'avenir, les associations de cultures devraient se multiplier pour accroître globalement la productivité. L'autonomie se décline aussi sur le plan énergétique. « Nous avons investi dans une chaudière à bois déchiqueté et des panneaux photovoltaïques », se réjouit l'éleveur. Paul-Emmanuel Boulai fait évoluer l'exploitation tout en gardant les objectifs de ses prédécesseurs. Cependant, il y apporte sa petite touche personnelle grâce à l'association culturelle « Appel d'air ». L'éleveur qui, durant deux ans avant son installation, s'est

CARTE D'IDENTITÉ

- Date d'installation : 2014
- Localisation : Azé (Loir-et-Cher)
- Main-d'œuvre : 4 équivalents temps plein
- SAU : 110 ha dont 15 ha de colza, 15 ha de maïs potentiellement irrigable, 35 ha de mélange (blé/pois), 10 ha de sarrasin, 15 ha de féverole, 10 ha d'orge de printemps + pois de printemps et 10 ha de prairie temporaires dont la luzerne
- Production : 650 porcs bio par an élevés en plein air
- Commercialisation : 270 porcs par an en circuits courts (marché, Amap, magasins spécialisés, restaurants, à la ferme) et 380 pour la marque Bonneterre

engagé dans le spectacle, organise des tables rondes, des concerts, du théâtre et divers ateliers artistiques à la ferme. Il contribue aussi à fournir du porc et des légumes pour les chambres d'hôtes gérées par sa sœur.

Marie-Dominique Guichard