



# Les jeunes talents des céréales

**Propositions de sujets en amont du Salon International de l'Agriculture 2019 (23 février au 3 mars) qui aura pour thème :**

**« Des femmes, des hommes, des talents ».**

Ils sont présents aux quatre coins de la France. Là, au cœur de l'Allier, déployant sur une ferme une unité de méthanisation qui favorisera l'économie circulaire au niveau local. Ici, dans un centre de recherche de la région parisienne, pour tout comprendre des innovations qui, demain, permettront de stocker les grains sans insecticide. On les trouve aussi en Lorraine, par exemple dans cette ferme de Meurthe-et-Moselle où une brasserie a vu le jour et permet de valoriser les orges produites. Ou encore dans ce négoce breton où l'on mise sur une filière courte et de qualité pour répondre aux attentes sociétales. Dans ces coins de France et dans bien d'autres encore, les talents du secteur céréalier s'expriment et œuvrent au quotidien au succès de la ferme France.

Qu'ils soient agriculteurs, entrepreneurs, chercheurs ou opérateurs, tous souhaitent faire avancer la filière céréalière pour répondre aux multiples défis (économique, sociétal, environnemental...) qui lui font face. Une filière de poids (450.000 emplois, de la production à la seconde transformation, près de 21 milliards d'euros de valeur ajoutée) pour laquelle ils ont décidé de s'engager professionnellement, lui apportant énergie et passion.

En écho à la thématique du prochain Salon international de l'agriculture, « L'agriculture : des femmes, des hommes, des talents ! », Passion Céréales vous propose de partir à la rencontre quelques-uns de ces jeunes talents des céréales, maillons indispensables d'une filière pleine d'enthousiasme et de dynamisme. Voici leurs parcours, leurs motivations et les innovations qu'ils portent pour faire du monde céréalier un secteur d'avenir.





Que de changements ! Depuis qu'il a repris la ferme familiale voici trois ans, Mathieu Guilhem a multiplié les innovations pour en faire une exploitation à l'avant-garde des pratiques durables. « Je suis ouvert à toute évolution qui peut être positive, tant d'un point de vue économique qu'environnemental, explique-t-il. C'est important d'anticiper des tendances qui s'imposeront dans le futur. »

Il a investi dans un système d'autoguidage dit « RTK » (précision 2 cm) qui lui permet le pilotage par satellite de la fertilisation azotée pour limiter les quantités d'engrais épandues sur ses parcelles de blé dur. Les doses sont modulées en fonction de cartographies satellitaires du couvert végétal. Résultat : c'est juste la bonne quantité d'intrant qui est libérée au bon endroit par le distributeur, en quasi temps réel ; il gagne ainsi en homogénéité au niveau du rendement comme de la qualité.

Autre évolution : développer un désherbage localisé pour les cultures d'été comme le sorgho. Il n'intervient que sur le rang du semis, limitant de 60 % les doses de produits phytosanitaires utilisées. L'inter-rang sera pour sa part biné lorsque la culture se développera. Une partie de l'exploitation (10 ha) a par ailleurs été convertie en bio.

Pour la campagne en cours, un nouveau projet : « Je mène des essais sur trois hectares : après la récolte de blé dur, j'ai semé de la moutarde, de la vesce et de la phacélie. Ces couverts végétaux permettent d'éviter le labour, de préserver les sols et de leur rapporter de la matière organique ».

**Mathieu Guilhem, agriculteur, 28 ans, Castelnaudary (Aude)**

PRODUCTION

Thibaud Deschamps : deux métiers pour une même passion

RECHERCHE



Il se passionne pour la recherche agronomique, mais aime aussi le travail d'agriculteur, au plus près du terrain. Entre les deux, Thibaud Deschamps a décidé... de ne pas choisir. A 31 ans, il mène avec envie ses deux métiers de front.

Côté recherche, il se penche sur l'activité biologique des sols pour l'institut technique ARVALIS. Comment favoriser la présence des vers de terres, bactéries ou autres champignons qui rendent de nombreux services au monde agricole (stockage du carbone, minéralisation des sols...) ? Voilà la question à laquelle il tente de répondre au quotidien, en étudiant les pratiques qui peuvent favoriser cette vie des sols.

Côté agricole, dès que son travail de recherche s'arrête, il cultive du blé tendre, du maïs, du colza, du tournesol ou encore du sarrasin. Des productions tracées pour lesquelles il met en œuvre des pratiques agroécologiques, et en premier lieu une « agriculture de conservation » : un couvert végétal protégeant les sols l'hiver, un travail du sol sensiblement réduit...

Les deux activités de Thibaud Deschamps peuvent d'ailleurs se rejoindre. « Ma ferme est parfois pour moi un terrain d'expérimentation : je teste de nouvelles pratiques. » L'une des dernières en date : le strip-till, une technique qui consiste à ne travailler le sol qu'au niveau de la future ligne de semis. Les résultats sont déjà prometteurs : l'érosion a été limitée et l'infiltration de l'eau améliorée.

**Thibaud Deschamps, 31 ans, ingénieur agronome et céréalier dans la Vienne**





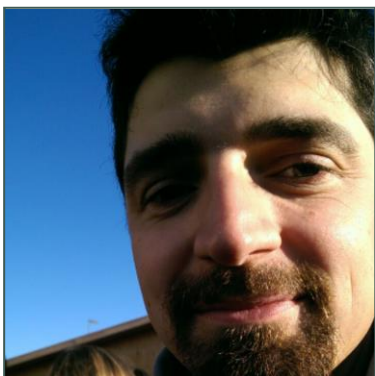
Une blonde, une blanche, une ambrée. Avec, promet Hervé-Pierre Hypolite, « un vrai goût du terroir ». L'année 2019 va être l'occasion pour le céréaliériste de 28 ans de produire et commercialiser ses premières bières. Une évolution logique, à ses yeux, de son métier d'agriculteur : « J'aime l'idée de mener une production de A à Z en circuit court, de la culture de l'orge à la vente des bières, c'est une belle valorisation du travail réalisé sur toute une année, une continuité de notre métier d'agriculteur », explique-t-il avec enthousiasme. Après plusieurs années de réflexion, un atelier brasserie a ainsi été installé sur la ferme familiale et Hervé-Pierre

Hypolite a suivi une formation de brasseur.

Il va désormais transformer lui-même son orge de brasserie obtenu avec les techniques de l'« agriculture de conservation des sols » respectueuses de l'environnement (des sols couverts toute l'année, une rotation des cultures riche de nombreuses espèces sans travail du sol...). Les bières produites seront vendues à la ferme, mais également à l'extérieur (marchés, cafés, commerces...). Une diversification qui devrait permettre à l'agriculteur-brasseur d'avoir des revenus plus stables. Et, dans le même temps, s'engager dans une nouvelle aventure professionnelle « passionnante ».

**Hervé-Pierre Hypolite, 28 ans, céréaliériste et brasseur, Les Baroches (Meurthe-et-Moselle)**

Julien Deville, l'économie circulaire à la ferme



En lançant en 2017 une unité de méthanisation en association avec une exploitation voisine, Julien Deville et son cousin ont décidé d'ancrer l'économie circulaire au cœur de leur ferme (\*). « Notre objectif, c'est de recréer des cercles vertueux, comme on a toujours cherché à le faire sur cette ferme », explique ce jeune céréaliériste de l'Allier.

Et un peu plus d'un an après sa mise en route, force est de constater que le méthaniseur a déjà permis la mise en place de plusieurs de ces précieux cercles au niveau local. Le fumier, le lisier et les quelque dizaines d'hectares

d'intercultures qui y sont introduits permettent ainsi de produire de l'électricité. « Elle est revendue et rejoint le réseau pour alimenter deux villages à proximité », se réjouit Julien Deville. De même, la chaleur émise permet de sécher les céréales de la ferme et des plaquettes de bois. Autre atout : l'unité produit désormais 20 % des besoins en engrais de l'exploitation.

Elle émet également des matières solides pouvant servir de paillage pour les animaux d'élevages voisins. Des élevages qui, eux-mêmes, avaient pu fournir précédemment du fumier pour le méthaniseur. La boucle est bouclée !

« Nous faisons tourner la matière, résume le céréaliériste. C'est une solution écologiquement intensive qui nous permet de conforter le système de culture en place sur la ferme. Et qui nous donne, au final, la possibilité de continuer de pratiquer notre métier d'agriculteur. »

(\*) Son histoire et celle de sa ferme sont retracées dans un ouvrage qui vient de paraître : « Le tour de France des jeunes talents de l'agriculture » (Editions France Agricole), par Christophe et Sylvie Dequidt.

**Julien Deville, 35 ans, agriculteur, Le Theil (Allier)**



C'est bien sûr son « goût pour le monde du vivant, la biologie, la nature » qui l'a incitée, après ses études d'agronomie, à rejoindre ARVALIS, l'Institut du végétal basé à Boigneville (Essonne). Mais c'est sûrement aussi parce son métier d'ingénieur recherche et expérimentation lui donne le sentiment « d'être utile au monde agricole ».

Marine Cabacos accompagne en effet le secteur du stockage sur un enjeu central : développer des méthodes alternatives pour conserver les grains sans insecticide. En laboratoire comme en conditions réelles, la jeune femme de 24 ans passe donc au crible les solutions développées par la recherche.

Passer les céréales dans un séchoir dont la chaleur tuera les insectes, avoir recours à des poudres minérales ou lâcher des micro-guêpes dont la descendance dévorera les larves d'insectes ravageurs cachées dans les grains... Une fois ces méthodes testées, elle diffuse les résultats afin de guider les professionnels vers les innovations les plus efficaces.

Une mission des plus stratégiques : face aux réglementations de plus en plus contraignantes, le secteur du stockage doit explorer de nouveaux moyens d'action. « Il faut, de façon globale, gagner en durabilité, note Marine Cabacos. C'est une évolution très importante pour nous, qui doit permettre de mieux protéger l'environnement et les consommateurs, tout en répondant aux besoins de la filière. »

**Marine Cabacos, 24 ans, ingénieur recherche et expérimentation chez [ARVALIS-Institut du végétal](#), Boigneville (Essonne)**

## PRODUCTION

Franck Pellerin, la soif de savoir

## ENERGIE



« On en apprend tous les jours », disait, jadis, son grand-père agriculteur. Franck Pellerin s'applique à lui-même la formule au quotidien. Stockage, vente ou encore production d'énergie : le céréalier a décidé d'élargir année après année le champ de ses compétences. « Développer de nouvelles activités rend notre métier passionnant », se réjouit-il.

Depuis qu'il a repris la ferme familiale en 1999, il a multiplié les projets. Par soif de savoir, mais aussi pour consolider l'équilibre économique de la ferme et « garder la main » sur son activité. Aux côtés de son frère, il a ainsi développé l'engraissement de cheptels (porcins notamment), leur alimentation provenant directement de la ferme.

De même, une cellule sécheuse et des espaces de stockage ont été installés sur l'exploitation. Leur but : « assurer la qualité du blé meunier à l'export et être autonome pour la commercialisation mais aussi pour l'alimentation des porcs ». Concernant la commercialisation, il s'est dans le même temps initié aux marchés à terme, là encore pour « garder le contrôle ».

Enfin, il s'est lancé dans une aventure collective de grande ampleur aux côtés d'une douzaine d'agriculteurs : la mise en place d'une unité de méthanisation qui produit depuis deux ans électricité et chaleur. Un projet d'économie circulaire qui devrait permettre un retour sur investissement passée sa 7e année. Et qui, surtout, aura permis à Franck Pellerin d'« activer une fois de plus de nouvelles compétences ».

**Franck Pellerin, 47 ans, agriculteur, La Chapelle-Caro (Morbihan)**



Les technologies au service de l'agriculture ? « Une épopée extraordinaire ! », s'enthousiasme Nicolas Maupu. Diplômé en 2016 de l'Ecole supérieure d'agriculture d'Angers, le jeune homme de 24 ans vit au quotidien et avec passion cette aventure. Ingénieur développement commercial au sein de la start-up Sencrop, il participe au déploiement de stations météo connectées dans les champs des céréaliers français. Des stations innovantes qui doivent permettre aux cultivateurs de connaître en temps réel les conditions présentes (hygrométrie, vent...) sur leurs différentes

parcelles.

Fils d'agriculteur, Nicolas Maupu sait combien ces données peuvent être stratégiques pour intervenir au bon moment (semis, apport d'intrants...), et au plus juste. « Notre objectif est bien de démocratiser l'agriculture de précision, poursuit-il. En connaissant précisément les conditions météo, la meilleure dose peut être apportée au meilleur moment. C'est positif pour les producteurs mais aussi pour l'environnement car il est ainsi possible de réduire les apports d'intrants ». Et Nicolas Maupu de conclure : « J'ai le sentiment de faire un travail qui a du sens au quotidien. »

**Nicolas Maupu, 24 ans, Eure-et-Loir, ingénieur développement commercial chez [Sencrop](#)**



C'est un geste symbolique qui marque les esprits : en fin d'année, François Maxence Cholat offre un sachet de farine aux producteurs de blé avec lesquels il travaille. « L'impact est considérable, on montre ainsi le fruit de leur travail, on revient vraiment à l'essentiel », explique-t-il. A travers cette action, la Maison François Cholat entend apporter de la « fierté » aux céréaliers qui voient le résultat concret de leurs travaux aux champs. Dans l'entreprise d'approvisionnement, de collecte (150.000 à 200.000 t par an) et de transformation dirigée par son père, François Maxence

Cholat aime mettre en avant ce lien qui existe dans la filière, « du champ jusqu'au produit fini ». « C'est notamment ce qui me plaît dans mon métier : développer les relations au sein de cette même filière blé, créer des partenariats... Et être, finalement, acteurs de notre filière et de notre région. »

En charge de l'ensemble des silos du négoce, il se penche également sur le développement d'une filière raisonnée, avec des apports en intrants limités. Là encore, c'est une occasion pour impliquer les agriculteurs que son négoce accompagne et donner du sens à leur métier. « Ils peuvent ainsi être le point de départ d'une filière panification de qualité avec une farine obtenue grâce à leur blé piloté de manière raisonnée ». Une valorisation du travail des céréaliers qui permet, en outre, à ces derniers, d'agir en faveur de l'environnement en limitant les épandages.

**François Maxence Cholat, 24 ans, [Maison François Cholat](#), Morestel (Isère)**





Son métier ? « C'est un peu celui d'un agriculteur en miniature », résume Pierre de Mas. De fait, comme un céréalier, le jeune technicien sème, traite, récolte. Mais lui travaille sur de petites surfaces et avec des outils adaptés. En poste chez ARVALIS-Institut du végétal depuis 2016, il a pour objectif de « tester toutes les nouveautés avant qu'elles ne soient mises sur le marché, explique-t-il. Les agriculteurs ne doivent pas avoir à se demander si elles seront ou non efficaces, c'est notre rôle ».

Une mission passionnante aux yeux de Pierre de Mas, qui n'est pas issu d'une famille agricole. « Je découvre depuis mon entrée au lycée agricole un secteur d'activité très intéressant, où l'on peut travailler en extérieur et où les tâches à effectuer sont d'une grande diversité. »

Sur la base de protocoles, notre « agriculteur miniature » réalise donc au quotidien des essais en conditions réelles afin d'observer le comportement de nouvelles variétés, notamment de blé et d'orge. Quelle est leur résistance au froid, ou face aux maladies ? Leur rendement ? Leur vitesse de développement ? Les nouveaux fongicides ou herbicides sont également testés. Des solutions alternatives aussi, par exemple pour remplacer le glyphosate par plusieurs passages d'outils mécaniques.

« C'est aussi pour cela que j'aime mon métier : on a vraiment le sentiment d'être utile », s'enthousiasme Pierre de Mas. C'est en effet grâce aux résultats de ses expérimentations que les ingénieurs de l'institut pourront expliquer aux agriculteurs si telle ou telle nouveauté leur sera utile pour faire progresser leur exploitation.

**Pierre de Mas, 23 ans, technicien d'expérimentation chez [ARVALIS-Institut du végétal](#), Ecardenville-la-Campagne (Eure)**

## Arthur Moisdon : répondre aux attentes de la société

## COLLECTE

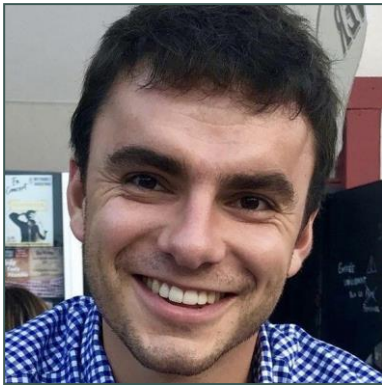


C'est un bel exemple de circuit court qui fait, en Bretagne, la fierté d'Arthur Moisdon. Du blé cultivé à moins de 20 km des dépôts des Etablissements Moisdon, le négoce qu'il codirige avec son père, Jean-Yves. Des grains transformés en farine à quelque 80 km. Et, enfin, du pain produit et vendu dans les boulangeries de la région. Il s'agit là d'une filière de blé meunier de qualité tracée (Signé +) qui repose sur la mise en œuvre de bonnes pratiques. « Développer une telle démarche locale et de qualité est la seule solution pour répondre aux attentes sociétales », explique-t-il.

Une tâche à laquelle s'attelle avec passion Arthur Moisdon depuis un an et demi. Il a rejoint l'entreprise familiale en 2017 après un début de carrière dans l'informatique. Dans ses bagages, une expérience professionnelle variée qui lui a permis de découvrir différents secteurs d'activités, mais aussi une bonne connaissance du monde rural comme urbain.

De quoi comprendre dans leur globalité les demandes actuelles des consommateurs. Et saisir toute l'importance de la mission du monde céréalier. « J'ai répondu positivement à la proposition de mon père de le rejoindre, explique-t-il. C'était un challenge qui m'a enthousiasmé. Dans le secteur agricole, on a une responsabilité essentielle à assumer : on fait partie d'une chaîne qui nourrit la population ».

**Arthur Moisdon, 35 ans, cogérant des Etablissements Moisdon, Grand-Fougeray (Ille-et-Vilaine)**



A 25 ans, Arnaud Cormon est responsable d'une équipe de quatre personnes au sein d'une entreprise française de dimension internationale. Le jeune homme n'avait probablement pas envisagé évolution si rapide lorsqu'il a intégré en 2013 l'Ecole nationale supérieure des industries chimiques (ENSIC) de Nancy.

Il ne connaissait d'ailleurs pas le secteur de l'amidonnerie où il travaille aujourd'hui. C'est à l'occasion d'un stage qu'il découvre, en dernière année, l'entreprise Roquette qui, sur son site de Beinheim (Alsace), produit de l'amidon à partir de

blé ou de maïs. Il sera alors séduit par ce secteur « zéro déchet, où rien n'est jeté, où tout produit qui rentre est entièrement valorisé sous différentes formes », explique-t-il.

Embauché en octobre 2016 à l'issue de son stage, il est ingénieur procédé durant un an et demi. Et, depuis mai dernier, c'est en tant que responsable support production qu'il poursuit son parcours dans ce secteur d'activité dynamique qui offre aujourd'hui de belles opportunités de carrière. Cela, qui plus est, à une position stratégique : avec son équipe, Arnaud Cormon travaille au quotidien à l'optimisation des procédés de l'usine.

Les résultats, en la matière, peuvent être spectaculaires : l'une de leurs dernières interventions a permis à un atelier de l'usine de gagner un mois de productivité supplémentaire par an !

**Arnaud Cormon, 25 ans, responsable support production chez [Roquette](#), Beinheim (Alsace)**



C'est une opportunité qu'il savoure au quotidien. Au sein du groupe Soufflet, Clément Masson participe au développement des filières bio. « C'est un marché qui se développe à grande vitesse, ce qui est enthousiasmant, explique-t-il. C'est un très beau challenge ! ».

Commercial collecte bio, il se place, dans cette filière, à une position stratégique, à l'interface entre les agriculteurs bio et les acheteurs (meuniers, malteurs...). A charge pour lui d'établir un lien, de comprendre les besoins des uns et des autres et, finalement, d'agir en véritable chef d'orchestre pour que les transactions se réalisent. Un poste

d'observation à 360° qui lui permet de comprendre les besoins et les potentiels de marché qui s'expriment à travers la France, et lui garantit une grande diversité d'activités. Clément Masson reconnaît ainsi ne pas avoir de « journée type » : il peut rencontrer des agriculteurs à qui il achète par exemple du blé ou de l'orge, échanger avec des courtiers ou des industriels au téléphone... Il crée du lien entre les différents maillons de la filière, peut aussi négocier, tout en étudiant l'aspect logistique (transport, stockage...) qui permettra le transfert des grains du vendeur à l'acheteur. De quoi ravir ce garçon qui souhaite vivement poursuivre sa carrière dans ce secteur en plein développement « où l'on ne connaît pas la routine ! »

**Clément Masson, 28 ans, commercial collecte bio (groupe Soufflet), Nogent-sur-Seine (Aube)**





Lorsqu'elle a vu pour la première fois ses blés sortir de terre, Aurélie Léger a ressenti une vive émotion. « Ma première levée ! », se souvient-elle. L'impression d'avoir franchi une étape et, finalement, réussi ses premiers pas dans son nouveau métier, agricultrice.

A 32 ans, elle a quitté la vie de bureau qu'elle menait en Normandie, dans une chambre d'agriculture, pour un nouveau « challenge » : reprendre la ferme de son parrain partant à la retraite dans la Vienne. Après un contrat de parrainage porté par le Conseil Régional, au cours duquel elle a mis ses pas dans ceux de l'agriculteur, elle a pris, en août dernier, la tête de cette exploitation céréalière de plus de 300 ha. Avec un bel enthousiasme : « L'exercice a évidemment ses difficultés, mais, bien entourée, j'ai de la volonté et l'envie de réussir. » Surtout, elle dit avoir aujourd'hui « le sentiment de se lever chaque matin pour faire quelque chose qu'[elle] aime. C'est formidable de contribuer à ce cycle de développement qui voit de petits grains grandir pour devenir en quelques mois un vaste et bel ensemble de plusieurs tonnes de blé », explique-t-elle.

« Fière de son métier », elle attend désormais avec impatience sa première récolte. Avec, déjà, un projet en tête pour les années qui viennent : se tourner vers une agriculture de conservation. Une évolution des pratiques (couvert permanent, semis direct...) grâce à laquelle elle souhaite « encore plus préserver ses sols et favoriser leur activité biologique ».

**Aurélie Léger, 34 ans, agricultrice, Saint-Georges-lès-Baillargeaux (Vienne)**

## Antoine Lievin fait voyager les céréales

## COMMERCIALISATION



Grain merchant ? C'est un « commerçant en grains », traduit simplement Antoine Lievin. Au sein du groupe Soufflet, c'est la mission qu'il mène pour « valoriser la récolte française dans une démarche de filière ». Une mission, à ses yeux, pleine de sens. « Lorsqu'on voit le bateau qui charge, on sait ce que l'on achète et ce que l'on vend et à quoi sert notre travail, explique-t-il. La distribution des ressources sur notre planète est telle qu'il faut que les céréales voyagent. Les habitants de certaines zones géographiques en sont dépourvus et en ont besoin, par exemple pour faire du pain. Et les grain merchant sont là pour animer cette circulation

des grains. »

Le jeune homme de 27 ans est donc chargé, jour après jour, de construire cette relation entre vendeurs et acheteurs. C'est par exemple par son travail qu'un bateau de 4000 t de blé meunier français a pu rejoindre l'Espagne en début d'année. Un travail qui demande, outre une indispensable fibre commerciale lors des phases de négociation, un goût pour l'analyse des marchés dans toute leur complexité. Le climat, la géopolitique ou encore le fret... De nombreuses données sont à prendre en compte pour comprendre les flux commerciaux, leurs évolutions, et agir en conséquence. « C'est très complexe et riche en changements, confirme Antoine Liévin. C'est pour cela que l'humilité fait partie des qualités que doit assurément avoir un bon grain merchant car il aura toujours à apprendre ».

**Antoine Lievin, 27 ans, grain merchant (Soufflet Négoce), Nogent-sur-Seine (Aube)**



Ne pas mettre tous les œufs dans le même panier ? Une évidence pour Stéphanie Guicheux. La jeune femme est salariée et décisionnaire sur l'exploitation de son conjoint, en Normandie. Et tous les deux mènent de concert une diversification réfléchie de leur exploitation céréalière. Les champs d'orge ou de blé sont toujours là, mais progressivement, des ateliers d'élevages ovins et de lapins ont été lancés, au même titre qu'une activité de vente directe. Objectif : multiplier les débouchés de l'exploitation et, ainsi, sécuriser leur revenu.

Le système a d'ailleurs rapidement fait ses preuves. En 2016, un an seulement après la reprise de la ferme, la France des céréales a dû faire face à un printemps catastrophique sur le plan climatique. Les récoltes ont été durement touchées. « Heureusement que la vente directe était là, assure aujourd'hui Stéphanie Guicheux. Cela nous a permis de limiter nos pertes ». Dans l'organisation vertueuse qu'ils développent, la production céréalière peut aussi être un précieux atout pour l'atelier ovin. « Il y a une belle complémentarité : notre orge ou notre épeautre nous permettent de nourrir les animaux et de gagner ainsi en autonomie, poursuit-elle. La paille des blés est par ailleurs utilisée pour les litières ».

La diversification et la vente directe ont également un autre intérêt pour la jeune femme : « Grâce à cela, nous nous rapprochons des consommateurs, nous pouvons leur expliquer plein de choses, par exemple d'où vient l'alimentation de nos animaux. » Ils leur montrent aussi que « les fermes changent », qu'elles intègrent des « pratiques plus durables comme l'allongement des rotations. Nous incarnons une nouvelle génération qui arrive dans les exploitations et qui veut bien faire. Et le lien que nous créons avec le grand public nous donne la possibilité de le faire savoir ».

**Stéphanie Guicheux, 29 ans, salariée agricole, Sylvains-les-moulins (Eure)**

## Vincent Bailly relève le « challenge » du bio avec passion

## PRODUCTION



Vincent Bailly le reconnaît aisément : lancée en 2017, la conversion en bio de l'une de ses deux exploitations est un challenge technique des plus élevés. Située à Guyancourt (Yvelines), sa ferme spécialisée dans les grandes cultures est donc, pour lui, le cadre d'un passionnant champ de recherche pour conduire au mieux ses productions (\*). « Avec le bio, on revient aux bases de l'agronomie, explique-t-il. Toute intervention doit être réfléchie. » L'enjeu central étant de parvenir à assurer un rendement satisfaisant dans un cadre différent de celui de l'agriculture conventionnelle. « On ne recourt ni aux engrais minéraux, ni aux produits

phytosanitaires », poursuit le jeune agriculteur de 27 ans.

De nouvelles techniques font donc leur apparition sur l'exploitation. « La fertilisation est notamment assurée par une rotation des cultures adaptée, par exemple en plaçant des légumineuses avant la culture du blé, indique Vincent Bailly. Quant au désherbage, il est mécanique et nécessite d'utiliser un outillage spécifique. »

Au fil de ses avancées, le céréalier discute régulièrement avec d'autres exploitants installés à proximité de sa ferme et qui, comme lui, ont choisi la production bio. « La communication est bonne entre nous. C'est un facteur de motivation supplémentaire

pour moi ! » Retours d'expériences, conseils... Leurs échanges lui permettent de faire progresser sa ferme.

Une ferme dont les récoltes seront officiellement bio en 2020. C'est alors que Vincent Bailly pourra profiter des prix intéressants de la filière. De quoi lui permettre de « pérenniser son exploitation » en la rendant moins exposée à des marchés conventionnels parfois très volatils.

(\*) Son histoire est retracée dans un ouvrage qui vient de paraître : « Le tour de France des jeunes talents de l'agriculture » (Editions France Agricole), par Christophe et Sylvie Dequidt.

**Vincent Bailly, 27 ans, agriculteur, Guyancourt (Yvelines)**

## Lucie Bontron : dans les secrets des pâtes

## TRANSFORMATION



C'est une histoire qui s'écrit, à Chambéry, depuis plus de 170 ans. Celle de l'entreprise Alpina Savoie, plus ancien semoulier pastier français, fabricant réputé de pâtes et crozets. Et au cœur de cette histoire, Lucie Bontron joue aujourd'hui un rôle central. La jeune femme de 27 ans est en effet devenue en 2017 maître pastier au sein de la société. A charge pour elle de porter les secrets de fabrication des produits d'Alpina Savoie. Des secrets qui lui ont été transmis par l'ancien maître pastier de l'entreprise, avant qu'il ne parte en retraite après plus de 40 ans de carrière.

Lucie Bontron est donc désormais garante des savoir-faire qui ont contribué au succès d'Alpina Savoie. « Nous pouvons fabriquer des pâtes très techniques qui nécessitent une grande maîtrise des différentes machines utilisées, explique-t-elle. Il faut par exemple s'assurer que certaines de ces pâtes disposent d'une texture spécifique pour résister à des processus impactants comme la stérilisation. » Au fil des mois passés aux côtés de l'ancien maître pastier, elle a donc appris à maîtriser tous les processus, notamment les plus complexes comme le séchage lent à basse température qui permet de préserver la qualité nutritionnelle et gustative des pâtes.

Concentrée sur la préservation de ces savoir-faire, elle travaille dans le même temps à la création d'innovations alimentaires. L'une des dernières en date : des pâtes directement réhydratables à froid qui permettent un gain de temps considérable et une utilisation d'eau divisée par 7. « Mon métier me permet de faire beaucoup de choses différentes, c'est ce qui le rend attractif, se réjouit-elle. Et c'est toujours une grande fierté de pouvoir voir nos produits en rayon et d'avoir des retours positifs des clients ! »

**Lucie Bontron, 27 ans, maître pastier chez Alpina Savoie, Chambéry (Savoie).**



## Laure Figueureu-Bidaud : l'équilibre d'une ferme, entre framboises et céréales



Des céréales, du lait, des fruits rouges. Pour atteindre un équilibre économique et assurer une plus grande stabilité à ses revenus, Laure Figueureu-Bidaud a décidé de jouer sur la complémentarité des modèles de production (\*). Sur les terres familiales où trois exploitations « tournent » de concert, les grandes cultures (et notamment une production de blé certifiée label rouge) constituent un socle sur lequel prendre appui pour se lancer dans de nouveaux challenges. C'est ainsi que l'agricultrice de 32 ans a décidé de se diversifier en créant un atelier framboise de 3 ha. « Cela demande des investissements conséquents, explique-t-elle.

C'est donc parce que nous avons nos activités autour des grandes cultures que nous avons pu le lancer, indique-t-elle. Ce ne serait pas possible aujourd'hui d'être uniquement producteurs de petits fruits sur l'ensemble de la surface de l'exploitation ». Installée depuis trois ans, la jeune femme travaillait précédemment comme ingénieure chez Limagrain. Elle a ensuite décroché la bourse Nuffield qui permet de voyager à l'international pour mieux cerner les leviers de développement des structures agricoles. Australie, Nouvelle-Zélande, Etats-Unis... A travers ses déplacements, Laure Figueureu-Bidaud dit avoir beaucoup appris. Notamment l'importance d'avoir à l'esprit, dans sa conduite d'exploitation, les enjeux sociétaux et les attentes de la population. Ses prochaines explorations : probablement l'Asie, et en particulier le Japon.

C'est ce qui guide notamment ses choix pour sa production de framboises. Une production de qualité qu'elle propose en circuit court, par le biais de la vente directe et en commerçant avec les restaurateurs, traiteurs, pâtisseries des régions rouennaise et parisienne. Prochaine étape pour elle : l'obtention d'une certification bio qui permettra, là aussi, de répondre aux souhaits d'un nombre croissant de consommateurs.

(\*) Son histoire est retracée dans un ouvrage qui vient de paraître : « Le tour de France des jeunes **talents** de l'agriculture » (Editions France Agricole), par Christophe et Sylvie Dequidt.

**Laure Figueureu-Bidaud, 32 ans, agricultrice, Heuqueville (Eure, Normandie).**



### Contacts presse

Antoine Part – 06 75 27 83 15  
Responsable Presse Passion Céréales  
a.part@passioncereales.fr

### MEDIAS NATIONAUX

Muriel NICOLAS – 06 07 08 36 61  
Muriel.nicolas@mcomn.fr

Nicolas MALLET – 06 63 32 16 01  
Nicolas.mallet@mcomn.fr

### MEDIAS REGIONAUX

Lise MORIN-FORESTIER – 07 78 05 07 55  
lise.f@tmarkoagency.com

Kevin BERENGUER – 06 46 73 50 05  
kevin.b@tmarkoagency.com

### A propos de Passion Céréales

Passion Céréales est une interface d'information qui ouvre des espaces de dialogue et d'échange entre les acteurs de la filière céréalière, du monde végétal agricole, du monde scientifique et de la société civile, pour relever les enjeux d'une société durable. Elle a pour mission d'informer sur les céréales et les produits qui en sont issus, ainsi que sur le métier de producteurs de céréales. Retrouvez-nous sur [www.passioncereales.fr](http://www.passioncereales.fr)