



Françoise et Jacky DEBIN
à Dissay (86) :
« *Travailler en agriculture durable en respectant
au maximum l'environnement* »

Des initiatives pour valoriser l'agriculture !

Jacky DEBIN a suivi les pas de son grand-père en devenant agriculteur. Et c'est en 1975, que Jacky s'installe hors Dotation aux Jeunes Agriculteurs avec 4 ha de terres louées et les bâtiments existants.

Très rapidement, le choix pour Jacky est simple : « *Travailler en agriculture durable en respectant au maximum l'environnement par la faible utilisation d'intrants, le non labour.* »

Président du CIVAM du Haut Poitou, il s'investit énormément dans toutes les voies possibles d'amélioration de l'agriculture, avec comme ligne de conduite : « *Rompre avec l'économie minière* ».

Ainsi, chauffe-eau solaire, récupérateur de chaleur, huile pour le tracteur avec valorisation des tourteaux et agroforesterie (plus de 6 ha d'arbres pour une destination en Bois Raméal Fragmenté) sont des maîtres mots à l'EARL de la Ferrandière.

« *Je suis plus pro-biodiversité
que anti-OGM* »

Depuis plusieurs années, Jacky considère qu'il est « *devenu céréalier* ». Impliqué dans la problématique des semences fermières, il s'est fixé comme objectif d'obtenir des semences adaptées à sa façon de travailler (rotations longues, amendements organiques, réduction du travail du sol, techniques de conservation) et des semences adaptées au terroir et aux conditions pédoclimatiques (résistance à la sécheresse, à la concurrence des adventices, aux bas niveaux d'intrants).

Jacky cultive différentes variétés de maïs à Dissay, telles que le "Ruffec" (variété locale ancienne), ou encore du "portugais"... En effet, il a parfois fallu chercher ailleurs du « *sang neuf* » et de la variabilité, ce qui explique cette dernière appellation.

Pendant plusieurs années, Jacky a opéré un savant mélange pour que s'exprime toute la richesse génétique de ces graines. L'agriculteur est un passionné par la génétique, ainsi "sélection massale", "phases d'autofécondation" pour fixer les caractères intéressants, et parfois "remélange" pour capter d'autres caractères sont des exercices auxquels Jacky est coutumier.

Une exploitation caprine autonome

Aujourd'hui, son exploitation est composée de 80 ha au total (incluant l'agroforesterie), dont 50 ha de SAU (35 ha d'herbe, le reste en céréales) et de bâtiments auto-construits essentiellement (la chèvrerie date de 1987).

Le troupeau, les divers travaux à la ferme et la gestion sont les apanages de Jacky, alors que Françoise (sa femme) se consacre à la transformation laitière et à la commercialisation, aidée par une salariée pour la transformation : soit 2,8 UMO au total.

Actuellement, Jacky élève 160 chèvres de races Alpine et Saanen produisant 80 000 à 100 000 litres de lait, dont 60 000 litres sont transformés (le reste du lait est livré à la Laiterie Eurial-Poitouraine).



Privilégiant une « autonomie en alimentation » naturelle, la ration des chèvres est constituée de foin *ad Lib*, de tourteaux et de céréales auto-produits (maïs/orge/avoine/blé) à raison de 400 à 600 g par chèvre : « je ne fais pas de ration de l'INRA depuis 10 ans ».

Jacky considère que « le travail des bactéries est essentiel », autant pour les terres que pour ses chèvres afin de maintenir un « digesteur en route ».

Concernant la reproduction, Jacky a commencé avec l'insémination artificielle, mais a très vite arrêté, considérant que cette technique était peu efficace. Depuis cet essai manqué, il ne travaille qu'en saillie naturelle, avec désaisonnement lumineux et effet bouc depuis 25 ans (même s'il admet poser des éponges de temps en temps). Les résultats sont là : en trois semaines, les chèvres sont saillies, même s'il note quelques difficultés depuis 3-4ans (retard des saillies fécondantes).

De même, « je n'adhère pas du tout au contrôle laitier », car Jacky remet en cause le fait qu'il y ait « de la sélection à faire. On propose des performances dans un cadre défini, qui ne correspond pas du tout à la réalité du terrain. Je préfère adapter mes chèvres à mon système et mes exigences ».

Des fromages fermiers traditionnels

« Faire des fromages devrait être obligatoire pour ceux qui ont des chèvres », telle est la justification de Jacky sur son activité de transformation laitière.

La transformation fromagère est simplifiée : pas de report de lait, l'utilisation de sérum comme ferment lactique, un caillage en 24 et 36 heures, des fromages lactiques de forme traditionnelle (bûche, pyramide, cabri, entre autres) ou encore un moulage à la louche sont les caractéristiques de la fabrication des fromages fermiers.

Jacky accorde que « le travail des femmes est plus répétitif en fromagerie, mais chacun travaille à son rythme ».

On retrouve la même problématique liée à la production laitière : avoir du lait en période hivernale, car même si l'activité est diminuée, les éleveurs ne veulent pas manquer durant les périodes de fêtes notamment.

Un réseau de commercialisation à moins de 20 Kms !



Dans la logique d'une agriculture de territoire, Jacky et Françoise ont privilégié une vente de fromages de façon locale : « on fait du fromage pour Parisiens. On vend en GMS (les $\frac{3}{4}$ de la production), pour faire le moins de kilomètres possibles ».

Ainsi, leurs clients sont :

- Les Grandes et Moyennes Surfaces (Leclerc, Intermarché et Super U de Poitiers),
- Leurs fidèles clients des marchés hebdomadaires de Dissay (vendredi) et Vouneuil sur Vienne (jeudi).

Leurs prix restent abordables pour tous, car « idéologiquement, on ne vend pas cher ».

Fromages	Poids (en g)	Prix (en €)
Rond cendré	125	1.43
Bûchette	200	2.27
Frais salé	220	2.00
Frais en barquette	300	1.53
Cabri	140	1.55
Pyramide	200	2.30

En conclusion : « la qualité plutôt que la quantité »

L'EARL de la Ferrandière est en lien avec les préoccupations des "consomm'acteurs" actuels : produire des aliments sains sans être

"élitistes", issus d'une agriculture en accord avec la nature, et permettant de dégager un revenu suffisant aux producteurs.

Les phases clefs de l'évolution de l'exploitation de Jacky et Françoise DEBIN

