



Alain Planchon, l'esprit « Culturelles »

mercredi 12 juin 2019, par [lpe](#)

Les Culturelles, le rendez-vous national de la filière grandes cultures, s'est tenu pour la première fois dans l'Ouest, les 5 et 6 juin à Jaunay-Marigny, sur les terres de l'exploitation d'Alain Planchon. Ce forum géant apporte des éléments de réponse à l'agriculture de demain. Une réflexion qui anime la dynamique qu'Alain et ses associés impulsent à leur exploitation.

L'exploitation qu'Alain dirige avec son frère et leurs fils respectifs s'étend sur 500 hectares et emploie 4 salariés à temps plein. Elle réunit aujourd'hui 5 pôles d'activités et se distingue par des remises en question continues pour évoluer « *dans un monde qui bouge vite* » explique Alain.

Diversification évolutive

La ligne de conduite que s'est fixé le clan Planchon est d'aller de l'avant tout en étant prudent. « *Avoir plusieurs cordes à son arc permet un équilibre d'ensemble. Notre résultat est assez lissé dans le temps car nous avons plusieurs productions. Chaque année il y a toujours quelque chose qui ne fonctionne pas.* » Dernière production en date, le bio. En 2018, les 4 associés passent 250 hectares de grandes cultures en conversion bio en complément des activités existantes : tabac, maraîchage de légumes d'été et d'hiver, semences de maïs et potagères et grandes cultures en conventionnel. « *On arrivait au bout d'un système.*

»

Cette décision, inimaginable il y a encore 5 ans, se fonde pour partie sur une « *vraie demande sociétale de changer de méthodes de production* » explique Alain. Implantés aux portes du Futuroscope et proposant de la vente directe de légumes, « *on s'aperçoit que les gens veulent savoir ce qu'ils mangent* ».

Autre argument en faveur du changement de pratiques, la réaction à une politique locale peu favorable à l'irrigation. « *On est sur des sols très sèchants. Toutes les cultures à valeur ajoutée de l'exploitation sont systématiquement irriguées. On s'est dit qu'on aurait une meilleure efficacité de l'eau avec le bio qu'en conventionnel.* » La preuve, pour le maïs consommation irrigué, deux passages d'eau sont prévus pour des rendements en bio estimés à 70 quintaux par hectare alors que 8 à 9 étaient requis pour les 120 quintaux en conventionnel nécessaires pour en vivre. Car les Planchon entendent bien gagner leur vie avec le bio. « *On vise du rendement en allant chercher de la technique et en travaillant : herse étrille, binage, faux semis...* »

Echanges et stimulation intellectuelle

La famille Planchon envisage la conversion bio comme « *une gymnastique cérébrale, qui s'inscrit dans notre ADN. On retrouve nos métiers de base, l'agronomie, on est plus attentifs à ce qu'il se passe dans le sol.* »

Si le choix de la conversion n'est intervenu que l'an passé, c'est parce que la technique et les savoirs actuels le permettent : « *les GPS, les caméras combinées, la technique et les matériels à notre disposition ont énormément évolué pour nous permettre de vraiment nous adapter à notre terroir* » apprécie Alain.

Cette recherche des bonnes pratiques doit s'opérer selon lui dans l'échange. « *Il faut partager les expériences de chacun. On retrouve la dynamique qu'on a connu il y a une vingtaine d'années dans le tabac. Le partage entre agriculteurs des expériences et savoir-faire est très constructif et motivant. En bio nous partageons déjà nos expériences sur tout le département. Il faut s'ouvrir !* »

Pas étonnant dans ces conditions qu'il apprécie pleinement le rendez-vous professionnel des Culturelles. « *370 exposants, beaucoup de stands techniques et agronomiques. Il y a énormément à apprendre !* »

Et déjà de nouveaux projets germent dans la tête d'Alain et des siens. « *On prévoit de devenir producteur de semences bio grâce à notre expérience de semences dans le conventionnel.* » Possible aussi « *qu'on cherche à augmenter notre marge hectare avec le maraîchage en développant nos ventes directes avec toutes sortes de légumes toute l'année* ». Et de conclure, tout sourire « *être entrepreneur c'est relever des challenges !* »

« *On pense que si on n'avait pas franchi le pas du bio, on aurait raté quelque chose.* »



Mise au point sur le bio

Très pragmatique et transparent, Alain Planchon souhaite éclairer le consommateur sur ce qu'est réellement le bio, tant en maraîchage qu'en grandes cultures.

« *Le bio n'est pas synonyme de naturel, c'est un cahier des charges à respecter* », et il s'interroge sur ses limites. « *Chez nous, nous voulons garder la notion de terroir et faire pousser nos tomates dans la terre. Nos légumes en conventionnel hyper raisonnés sont peut-être aussi sains que le bio hors sol ?* »

Le bio n'est pas garant de sécurité sanitaire

Le risque de voir apparaître dans le blé bio de l'ergot est assez omniprésent. « *Il y a quelques années on a retrouvé ce champignon sur le secteur de Saint-Jean-de-Sauves alors qu'il ne posait plus de problèmes depuis très longtemps. Au Moyen-âge, il tuait de nombreuses personnes* ». Des solutions existent pour limiter le risque : rotations longues, labour profond en cas d'apparition, observation attentive constante.

Les consommateurs doivent apprendre le renoncement

Si les consommateurs ont progressé en se réappropriant les saisons, sont-ils prêts à se passer parfois de certaines espèces ? « *En bio, il y aura des années où il n'y aura pas de fraises car il y aura eu de la maladie ou du gel. On a du travail à faire en communication* ».

Sophie Guitonneau