



RENCONTRE AVEC MARIE LAFLOTTE CHEFFE D'EXPLOITATION DE LA MARCHANDE À CHÂTEAU-SALINS (57)

L'année 2017 a été une année de grands changements pour la ferme de la Marchande, l'exploitation du lycée. En effet, la ferme a débuté sa conversion bio, en conversion non simultanée et une nouvelle directrice est arrivée pour, entre autres, conduire cette conversion. Pourquoi la bio, comment cette décision modifie et va modifier le fonctionnement de la ferme ... Posons nos questions à Marie.

Marie, peux-tu te présenter et nous présenter la ferme de la Marchande ainsi que ses spécificités ?

« Après un BTS techniques végétales, j'ai fait partie de la première promotion de la licence ABCD (Agriculture Biologique Conseil et Développement). Mon premier emploi développe ma passion pour l'arboriculture et la transmission/ l'accompagnement. Je reprends ensuite le chemin de l'école pour suivre un diplôme universitaire « Conseiller Analyste en Système de Polyculture Elevage ». Je travaille suite à ce diplôme quelques temps pour la FREDON Lorraine. En juin 2017, la place de directrice de l'exploitation de la Marchande se libère, je tente ma chance. Je suis embauchée en tant que directrice à partir de septembre 2017.

La ferme de la Marchande est particulière du fait que ce soit une ferme de lycée agricole. La ferme de la Marchande se doit de répondre à l'évolution des référentiels de l'enseignement agricole tout en gardant un objectif de production cohérent et transposable pour les apprenants. Elle sert de support pour certains projets, comme la participation au concours agricole à Agrimax. Les projets sont présentés à un conseil d'exploitation et validés par le conseil d'administration de l'établissement. Ces deux conseils comportent de nombreux représentants : équipe de direction,

agent comptable, salariés de l'exploitation, représentant du personnel, représentant des élèves et anciens élèves, représentant des parents d'élèves, représentant de l'ENSAIA, la DDT... Il a été instauré une réunion technique tous les mois afin de pouvoir échanger sur différents thèmes : nouvelle rotation, intégration d'une nouvelle race, mise en place de pâturage tournant dynamique...

Selon les programmes, les enseignants utilisent la ferme pour les TP en élevage, machinismes... La ferme est également support d'une formation adulte de tractoriste en agriculture. Le but étant que tous les élèves du lycée puissent utiliser un maximum ce support. Même les filières services à la personne n'hésite pas à amener des écoles ou des résidents de maison de retraite pour des sorties de découverte de la ferme..

Pourquoi le passage en bio ?

Les référentiels scolaires s'orientent sur l'agro-écologie. Or, jusqu'à présent, il n'y avait pas ferme de lycée agricole 100% bio sur la région. La ferme de la Marchande était historiquement une ferme herbagère et son contexte avec parcellaire groupée se prête idéalement au développement du pâturage autour du bâtiment vaches laitière. La valorisation en bio est cohérente avec les besoins pédagogiques et les



Présentation de la ferme

Lieu : Château-Salins (57)

- Ferme pédagogique de lycée agricole.
- 180 ha de SAU : 100 ha d'herbe dont 80 de prairies permanentes et 80 ha labourables.
- 60 vaches laitières en Prim'Holstein avec intégration de Brune et de Normande.
- Volume de 443 000 litres vendus à Eurial
- 2.5 ETP salariés + une directrice d'exploitation.
- Conversion non simultanée débutée en mai 2017

besoins industriels du secteur car en parallèle, la laiterie EURIAL, qui collecte le lait produit, était en recherche de nouveaux producteurs de lait bio. Ces deux éléments conjugués ont appuyé dans le sens de la conversion de la ferme.

Selon les élèves, la ferme de la Marchande, support pédagogique du lycée, permet « d'apprendre d'autres manières de travailler », transposables pas seulement sur un autre système en agriculture biologique mais également en agriculture conventionnelle.

Quels aménagements/changements ont découlé du passage en bio de la ferme ?

Il nous a fallu repenser le système d'alimentation. Nous sommes partis en conversion non simultanée (conversion en premier lieu des terres puis des animaux au bout d'un an). Cette période de transition nous permet de vider le stock de maïs et d'engager une réflexion sur nos besoins fourrager et les cultures s'y rapportant afin de pérenniser nos stocks. Pour cela, nous avons implanté 15 ha de méteils (10 ha en triticale pois et 5 ha en avoine/vesce), plusieurs parcelles vont également être semées en herbe après la moisson. Une réflexion sera menée rapidement sur l'intérêt des cultures de printemps sur la ferme. La pression corvidés freux est très importante à Château Salins, les moyens de lutte s'avèrent très peu efficace au vu de la pression. Les cultures d'herbe et de luzerne semblent les plus adaptées à ce contexte. L'autonomie alimentaire et la création d'une zone de pâturage pour les vaches laitières constituent les éléments prioritaires sur lesquels nous travaillons. Nous avons dû et allons devoir également faire des investissements pour la fauche et le pâturage (points d'eau, clôture, chemins d'accès...). Dans l'objectif d'une part plus importante de la

« Selon les élèves, la ferme [...] permet « d'apprendre d'autres manières de travailler » »

pâturage, nous cherchons à avoir des animaux plus rustiques, plus résistants, notamment au niveau des pattes. Dans ce cadre, nous allons introduire deux nouvelles races qui présentent l'avantage de valoriser la pâture et d'avoir de bonnes capacités laitières : la Brune des Alpes et la Normande. Nous avons arrêté le colza et baissé la part de maïs à 15 ha. En parallèle, nous avons réimplanté 10 ha de luzerne, qui seront ensilés ou faites en foin.

Les salariés ont commencé à se former sur la gestion du pâturage, l'homéopathie, la phytothérapie et l'aromathérapie. Une partie des mammites est d'ailleurs déjà traité en homéopathie depuis 2 ans.

Quels sont les projets à venir ?

Un travail de formation vis-à-vis des salariés a été initié et doit être poursuivi que ce soit sur l'alimentation ou sur le sanitaire. Il y a toute une façon de travailler à repenser ou à réinventer.

Nous continuons la réflexion autour

de l'évolution de la rotation. L'objectif est de réintroduire de la féverolles en 2019, de travaillé sur la qualité des prairies existante et de privilégié les cultures d'hiver. J'ai également rencontré un technicien de Patursens pour réfléchir à comment mettre en place un pâturage tournant dynamique sur nos parcelles.

L'exploitation approvisionne la cantine du lycée en lait. Lorsque l'exploitation sera convertie en AB, une réflexion sera menée dans l'objectif d'implanter des cultures à destination humaine (exemple : lentilles) pour renforcer le lien de la fourche à la fourchette.

Un projet d'agroforesterie est à l'étude afin de prévoir des zones d'ombrage sur la futur zone de pature actuellement en culture et afin de réfléchir à une complémentarité sur les bénéfiques animal (ombrage, mellifère, production de fruits) et végétal (complémentarités graminées - légumineuses).

En parallèle de l'aspect technique, l'objectif poursuivi est de remettre l'exploitation au cœur de la pédagogie. L'exploitation développe et/ou renforce ses partenariats sur le territoire : BSV, CGA, intégration dans un groupe de réflexion de producteurs laitiers bio...

De nombreux et enthousiasmants projets en perspectives !

Propos recueillis par E. SCHEEPERS / CGA de Lorraine

