



L'AVIS de Muttersholtz – Janvier 2021 – Dossier : L'agriculture à Muttersholtz Entretien avec les membres de l'EARL du Cygne

4 personnes travaillent sur l'exploitation :

Claude Jehl (39 ans) est gérant, Aurélien Oechsel (30 ans) est associé, ainsi que deux retraités, fondateurs du GAEC (devenu EARL), Roland Sigwalt (64 ans) et Freddy Jehl (66 ans) qui apportent toujours une aide précieuse à l'entreprise.

- Pouvez-vous vous présenter ?

Claude Jehl : « Après un bac pro en agriculture, j'ai dans un premier temps travaillé dans les transports et j'ai rejoint le GAEC en 2014, qui était géré par mon père Freddy et Roland Sigwalt . Il est vrai que quand on est fils d'agriculteur, « on est né dedans », et la tentation de reprendre flambeau était forte. »

Aurélien Oechsel : « Après un CAP agricole, j'ai commencé ma carrière dans les transports et les travaux publics. Mais fils d'agriculteur moi aussi, l'envie de retourner dans le domaine agricole s'est fait sentir et j'ai pu m'associer à Claude qui avait besoin d'être épaulé afin de prévoir la succession. »

Roland Sigwalt : « De formation Brevet de Technicien Agricole, je me suis installé en 1979 dans l'exploitation de mon père. Je suis à la retraite depuis 2 ans, mais toujours salarié à 30 % »

Freddy Jehl : « De formation agricole, je me suis associé à Roland Sigwalt en 1994. Je suis à la retraite depuis 4 ans, mais continue à donner un coup de main à mon fils à qui j'ai transmis mes parts de l'entreprise. »

- Quelles sont les grandes caractéristiques de votre exploitation ?

Claude Jehl : « L'EARL exploite 130 hectares dont 60 ha de prairies. Une grande partie de la production sert à nourrir un cheptel de 60 vaches laitières, de race Holstein, qui produisent annuellement 650 000 litres de lait, récoltés par Sodial. Pour ce faire, nous disposons d'un robot de traite ainsi que d'un robot pousseur d'alimentation du bétail, ce qui nous facilite grandement la tâche dans cette activité de nourrissage et de traite qui est contraignante et chronophage.



Nous produisons nous-même la nourriture pour nos animaux, outre la production de foin sur les prairies, nous cultivons du méteil, qui est un mélange de céréales composé d'avoine, de vesce de pois et d'épeautre. Les autres produits cultivés sont les pommes de terre, des betteraves et du maïs. »

- Quel est votre type/mode d'exploitation ? Qu'est-ce qui vous a poussé à faire ce choix ?

Roland Sigwalt : « Nous sommes en agriculture de conservation et raisonnée, c'est-à-dire que nous ne labourons plus en profondeur, que nous pratiquons la couverture hivernale des sols avec des plantes qui servent de nourriture animale, en particulier le méteil, et d'autres d'engrais naturels. Nous avons considérablement réduit les apports d'engrais azoté et de pesticides. En gros : on laisse faire la nature.

Il y a environ 20 ans, je me suis dit que notre mode de culture ne fonctionnait plus. Trop d'engrais, trop de fumier, trop de produits chimiques. J'ai alors assisté à une conférence de Claude Bourguignon, ingénieur agronome et spécialiste français des sols et qui prônait une nouvelle méthode. On a alors commencé à ne plus épandre de potasse et de phosphore. Mais comme il n'y avait alors pas de filière de développement, on d'abord un peu tâtonné. Et suite à des recherches sur internet, j'ai découvert aussi les travaux de Frédérique Thomann et me suis alors rendu en Suisse et dans la Marne afin de parfaire mes connaissances dans le domaine de l'agriculture de conservation. Et surtout, nous voulions devenir autonomes et produire nous-mêmes l'alimentation du bétail, de la façon la plus saine possible, et de manière à ce que les sols soient en bonne santé. Nous avons alors commencé à développer ce mode de culture avec Freddy. Nous n'avons pas fait le choix de la simplicité, l'agriculture de conservation est plus contraignante que la conventionnelle.

En résumé : les grands principes de L'Agriculture de Conservation des Sols (ACS) placent le sol au cœur de l'activité agricole et s'appuient sur trois grands axes appliqués simultanément :

Arrêt ou réduction du travail mécanique du sol

Couverture permanente avec maintien des couverts végétaux

Diversité des espèces cultivées et rotation des cultures.

Les sols sont beaucoup plus actifs et riches en organismes vivants et en biodiversité que ceux de l'agriculture dite « conventionnelle »

D'autre part, j'ai également suivi les conseils de Frédéric Neubourg, de la SOBAC, qui propose des façons naturelles de fertiliser les sols et m'a également orienté sur les mélanges de graines à fourrage de type méteil. »

Claude Jehl : « Nous n'avons plus de charrue, le sol est travaillé à seulement 8 cm de profondeur avec du matériel adapté. Ceci fait que nous avons un peu moins de rendement, mais nous améliorons nos marges en utilisant moins d'intrants et avons arrêté l'achat de soja qui vient souvent de très loin. Nous avons constaté également que la qualité et la texture de nos sols s'améliorent. Le travail des vers de terres fait bien son effet, les terres sont moins collantes et redeviennent plus faciles à travailler. L'avantage de la culture du méteil, en dehors de ses qualités nutritives pour les animaux, réside dans le mélange des variétés. Et ceci permet aux différentes plantes de s'auto réguler et d'éviter la pousse des herbes indésirables. Le mélange ne nécessite pas de traitement pesticide. Nous reprenons également une partie de nos semences, en particulier pour l'avoine et le seigle.

Il faut noter également que quand nous passons le pulvérisateur, ce qui inquiète nombre de personnes, c'est pour apporter des oligoéléments et pas obligatoirement des pesticides.

Nous sommes aussi organisés en CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole), qui est un système de mutualisation de matériel, avec la ferme des Acacias pour la machine à récolter les pommes de terres et le système d'irrigation électrifié. »

- Quelles perspectives d'évolution envisagez-vous pour votre exploitation ?

Claude Jehl et Aurélien Oechsel : « Une des difficultés réside dans le fait qu'il nous est quasiment impossible de faire pâturer les vaches en prairie puisque nous sommes en zone inondable. Le PPRI est aussi une contrainte par rapport à un éventuel agrandissement de nos bâtiments. Il nous faudra également réfléchir à l'avenir, puisque nous allons à un moment donné nous retrouver à deux pour faire tourner l'exploitation, ce qui sera insuffisant par rapport à la contrainte de l'élevage. Le prix d'achat du lait est actuellement à 330€ les 1 000 litres.

Avec notre technique de couverture des sols en hiver, sans labours où nous passons uniquement un outil à dents et un semoir adapté (nous plantons du colza en hiver que



nous récoltons fin juin, ainsi que le méteil que nous récoltons en avril et mai) nous essayons de nous orienter progressivement vers le bio. Le matériel utilisé est quasiment identique.

Nous avons également démarré un élevage de veaux avec deux races à viande et proposons des colis de 5kg en vente directe, la viande est emballée sous vide et étiquetée avec différents morceaux (steak, rôtis, blanquette). Le tarif est de 75 €uros le colis de 5kg. La réservation se fait chez Claude Jehl au 06 65 22 16 16 ou Aurélien Oechsel au 06 07 89 44 10. Nous proposons également des pommes de terre en vente directe.

Nous allons également rajouter de la surface aux panneaux photovoltaïques sur les bâtiments. Nous sommes très contents de notre première année d'exploitation. Ceci permettra également de rajouter un revenu supplémentaire à l'exploitation, d'en assurer la pérennité et c'est aussi une contribution à la production d'énergie renouvelable. On peut rappeler que nous étions à l'initiative de la mutualisation du transformateur avec la Commune puisque nous sommes situés juste à côté de la centrale hydroélectrique d'Ehnwihr. »

- Comment voyez-vous l'avenir de la profession agricole ?

« Il y a encore des risques de disparitions d'exploitation. La tendance est à l'extension des grandes fermes super productives. Mais il y a également une prise de conscience dans le fait de produire de façon plus saine et plus vertueuse. Nous pensons que notre démarche s'inscrit dans ce cadre et qu'il y aura de la place pour des productions locales et de qualité. »