



Lettre du 2 octobre 2020



## Première interview : Nicolas Magueur, maraîcher bio

Nicolas nous reçoit dans sa ferme située à la pointe Saint Mathieu à Plougonvelin.

**Propos recueillis par Claudie Micouveau**

### **Les débuts**

- *Quand avez-vous commencé la conversion à l'agriculture biologique ?*

*Nicolas MAGUEUR* - J'ai commencé à convertir une partie des terres de l'exploitation de mes parents en novembre 2011. Et chaque année, on convertit encore de nouvelles terres en bio. Actuellement, on est à 50 pour cent en bio.

### **Le bio**

- *Employez-vous certains produits ?*

*NM* Oui j'utilise la bouillie bordelaise, et un produit qui s'appelle Success 4, à base d'une plante toxique, contre les larves de doryphores.

- *Avez-vous des contrôles inhérents à l'agriculture biologique ?*

*NM* - Oui, on a un contrôle annuel sur rendez-vous : c'est un contrôle de factures, accompagné d'un tour visuel dans le hangar et dans les champs. Et il y a un contrôle surprise sur les champs, pour voir s'il n'y a pas d'engrais ou de pesticides. Mais, sur un plan plus anecdotique, je suis vigilant aussi de laisser une bordure non cultivée au bord de mes champs, pour éviter qu'on puisse me dire que je mets des produits sur mes récoltes, alors qu'elles proviennent du champ du voisin. Et j'ai demandé au voisin de ne traiter que lorsque le vent part dans l'autre sens. De plus, au-dessus de 19 km/h de vent, c'est interdit de traiter.

### **L'AMAP**

- *Quelle est la part de la production qui est réservée à l'AMAP ?*

*NM* – Aujourd'hui, elle est de 10 pour cent du volume produit en bio. Et dans les paniers, il n'y a que des produits de la ferme. J'accorde une grande attention à la diversité dans les paniers, et je ne remets pas le même produit dans le panier plus de deux semaines consécutives, notamment dans les périodes où on manque de diversité, fin mars. Par exemple, pour les choux, je varie entre tous les choux produits sur la ferme : choux frisés, chou rouge, chou lisse, choux fleurs, chou kale, brocolis, chou rave, choux de Bruxelles. Et j'essaie d'en proposer seulement une semaine sur deux. Le reste de la production est destiné aux marchés et aux biocoops.

- *Quels sont les projets en cours avec l'AMAP ?*

NM – Au départ, je voulais que les AMAPiens viennent donner un coup de main à la ferme, mais ce n'est pas facile à mettre en place, car je réalise mes plannings d'un jour sur l'autre, dans la semaine. On peut encore s'améliorer dans ce domaine.

- *Cette année, avec la crise sanitaire, avez-vous observé des particularités ?*

NM Avec le COVID, on a réalisé un pic de contrats. Je n'ai pas pu répondre à la demande des marchés, et j'ai arrêté les marchés. J'ai privilégié l'AMAP. Certains collègues m'ont dit avoir eu une augmentation de la demande pendant le confinement, mais cela ne s'est pas pérennisé par des contrats ensuite.

### **Le travail à la ferme**

- *Qui travaille sur la ferme aujourd'hui ?*

NM Mes parents ont encore une place importante sur la ferme. Gaëtan, et Jérôme sont en plein champ. Cyril est présent depuis l'automne dernier. Agathe est venue en saison cet été. Ce sont des emplois saisonniers. Et Lena et Tristan sont à la vente, uniquement, Juliette en stage actuellement, et une personne en plus sur les marchés pour l'été. Il y a aussi les livraisons à assurer aux biocoops une fois par semaine. Et de mon côté, je manage les activités de la ferme (métier d'agrimanager). Je réponds à la demande des citoyens consommateurs, et je crée de l'emploi. C'est un engagement.

- *Recevez-vous des stagiaires également ?*

NM. Oui. Ils viennent de la MFR, de l'école rurale, l'IREO, ou d'école de commerce, ou encore de pôle emploi (en stage de découverte des métiers). Ils sont en BTS, bac pro, ou brevet professionnel. J'essaie d'en accueillir un par an. Je suis référent de secteur pour le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Finistère (le GAB 29). Je me rends donc à des réunions sur l'AB. Et je suis motivé pour ouvrir ma ferme aux stagiaires. Le bio se développe énormément dans le Finistère. On peut se référer au site internet de GAB 29.

*Merci à Nicolas pour son accueil chaleureux*

### **AMAP Penn ar bed**

***Des produits locaux et bio près de  
chez vous !***

Contrats :

Légumes – Laitages

Boucherie – Pains – Tisanes

Bières – Miel – Légumes lactofermentés

Distribution tous les vendredis de 17h30 à 19h à

Plougonvelin, Potager de Saint-Mathieu (ferme de Kerveur)

Infos par mail : [amap.pennarbed@gmail.com](mailto:amap.pennarbed@gmail.com)

et le site (contrats en ligne) <http://amappennarbed.neowp.fr/>

