

## Thème

Rencontre avec Vincent MARTINANT agriculteur bio à la ferme « Les terres de l'Ailloux » à Brenat.

# ECHO'NUTRITION

## Contexte

Circuit court, production locale, agriculture bio, consommation saine et durable... Les comportements des consommateurs évoluent, les circuits d'approvisionnement direct se multiplient, les recommandations de santé publique nous invitent également à consommer « des aliments de saison, produits localement et les aliments bio ». Pour mieux comprendre ce qu'est l'agriculture locale et bio, nous avons rencontré un producteur local qui nous a ouvert les portes de son exploitation. Il nous raconte sa ferme, son métier, ses produits...



*Un champ d'asperges*



*Le logo*



*Vente de produits à la ferme*

## Un peu d'histoire

Vincent Martinant est l'héritier d'une ferme familiale qui date du début du XXème siècle. A l'époque la France est encore un pays largement rural. La région comptait alors de nombreux paysans exploitant des fermes de petite taille. Puis les guerres, l'essor de l'industrie et l'exode rural, la mécanisation, le remembrement en 1956 ont profondément modifié l'économie rurale et aujourd'hui le maillage est faible sur la commune de Brenat qui ne compte plus que trois exploitations.

La ferme des Terres de l'Ailloux était donc une petite ferme, reprise et agrandie après-guerre par le père. Après un bac agricole, Vincent s'est

quand même laissé le temps de la réflexion, a testé le travail dans l'industrie et a finalement fait le choix de reprendre l'exploitation en 2004, a diversifié l'activité, augmenté la surface qui est maintenant de 140 hectares, et est passé en BIO en 2016. Vincent est investi et convaincu, en plus de sa ferme, il fait également parti des administrateurs de Bio 63, il est président du collectif Les Fermes d'APPI (Artisans et Producteurs du Pays d'Issoire) et fait partie des membres du Projet Alimentaire Territorial d'Issoire.

## La ferme en agriculture Bio

La ferme les Terres de l'Ailloux produit des farines, des huiles, des pommes de terre, des lentilles, des œufs, des asperges. La production est labellisée Agriculture Biologique. Un projet est en train de germer : obtenir le label « Nature et Progrès » qui est un label encore plus exigeant, notamment en ce qui concerne les animaux.

A la ferme de L'Ailloux, pas de produits phytosanitaires, pas d'engrais de synthèse mais du fumier issu des vaches en pension. Les cultures alternent saison après saison, les variétés sont associées afin d'interagir favorablement, le désherbage est mécanique. Les semences sont certifiées, achetées auprès de fournisseurs locaux (dans les Combrailles pour le maïs, tournesol et chanvre) ou issues de l'exploitation (blé, épeautre, orge, féveroles, lentilles, lin, luzerne).

Le label AB implique des contrôles fixes et inopinés chaque année, par un organisme certificateur qui délivre des attestations après des vérifications détaillées de tout le process (de la production au stockage).

L'exigence de rendement est moins élevée en agriculture biologique, ce qui permet de limiter les arrosages au strict nécessaire et uniquement sur des cultures plus gourmandes en eau comme la menthe poivrée cultivée pour produire de l'huile essentielle. Le changement climatique demande un peu plus de résilience mais ne pose pas de difficulté majeure sur l'exploitation pour l'instant.

## Les produits

La production est variée et propose des produits traditionnels tels que le blé, les lentilles, les pommes de terre, mais aussi des produits plus spécifiques et moins connus des consommateurs qui achètent en hypermarchés. Des produits encore un peu confidentiels mais qui sont de véritables trésors pour la santé !

En effet, l'huilerie se développe depuis 2017 et produit de l'huile de lin, de l'huile de cameline ou de chanvre. Ces huiles sont des « revenantes » traditionnellement utilisées depuis des siècles et redécouvertes pour leurs exceptionnelles vertus nutritionnelles, notamment leur richesse en acide gras essentiels de type oméga 3 (par exemple l'huile de lin contient 7 fois plus d'oméga 3 que l'huile de colza, qui est pourtant une source déjà intéressante).

Ces variétés sont bien identifiées en agriculture biologique et peuvent offrir des débouchés alimentaires mais aussi cosmétiques pour leurs qualités d'hydratation et de régénération de la peau.



*Huile de lin*



*Huile de cameline*



*Huile de chanvre*

Pour les céréales, le petit épeautre (appelé aussi « engrain », il est différent de l'épeautre) est la première céréale domestiquée par l'homme vers - 8000 av JC au Proche Orient.

C'est une culture plus résistante que le blé, rustique et peu exigeante, avec un rendement moindre.

D'un point de vue nutritionnel, le petit épeautre a une faible teneur en gluten (7%) par rapport au blé dur (12 à 14%) tout en restant panifiable. De plus, il fait partie des espèces végétales contenant des « protéines complètes » assurant l'apport des huit acides aminés essentiels, à la différence des sélections récentes dites "modernes" de blé, ainsi que l'épeautre. Pour ces diverses raisons, il revient au goût du jour pour les personnes qui privilégient des aliments pauvres en gluten et riches en protéines d'origine végétale.



*Culture petit épeautre*

## Contactez-nous

Les Terres de l'Ailloux

63500, BRENAT

06 85 57 55 85

vincent.martinant@orange.fr

FB : Les Terres de l'Ailloux -  
Brenat 63

La ferme produit aussi des asperges, c'est le printemps, c'est la saison !  
Elles sont disponibles dès maintenant.



*Les asperges*

Un autre projet : curieux de tout, Vincent a le projet de tester la culture de l'onagre ! Une plante dont la production française est encore confidentielle et dont les graines produisent une l'huile aux formidables bienfaits aussi bien en complément alimentaire qu'en cosmétique. A suivre...

## Où trouver les produits de la ferme de l'Ailloux

- A la ferme, sur RDV
- Au marché d'Issoire le samedi matin
- Les boutiques : Biologiquement votre et Biotopie à Issoire, BioVic à Vic Le Comte
- Drive de la ferme d'APPI
- La boutique L'Alternateur à Sauxillanges
- La Ruche qui dit oui sur Internet
- L'AMAP d'Issoire
- Et bientôt une boutique de producteur La paysanne rit à Issoire !

Et retrouvez ses actualités sur la page Facebook Les Terres de l'Ailloux - Brenat 63

## Les labels (NDLR)

Il existe actuellement de nombreux labels (AB, Demeter, Ecocert, Nature et progrès...) mais aussi un phénomène de « mode » et d'engouement pour le bio qui perd le consommateur dans les méandres nébuleux de l'industrie agroalimentaire.

L'industrialisation et l'internationalisation de la filière bio lui fait perdre de son authenticité initiale et ne tient pas compte de certains critères comme la saisonnalité, le bilan carbone...

Les labels fleurissent, aussi bien des labels auto proclamés sans réel valeur que des labels encore plus exigeants, adaptés à d'autres attentes des consommateurs ! Voici quelques explications non exhaustives pour les quelques labels, afin de mieux choisir en fonction de nos convictions.



**Label officiel français (depuis 1985) et label européen (depuis 2009)**

**Interdit les pesticides, les engrais chimiques de synthèse, les traitements chimiques après récolte**

**Tolère la mixité des productions bio et non bio, sur des produits distincts**

**Les aliments transformés peuvent contenir 5% d'aliments non bio et tolèrent une contamination par les OGM à hauteur de 0,9%**

**Recours limité aux traitements vétérinaires et aux médicaments type antibiotique (par exemple, maximum trois traitements antibiotiques par an pour les poules pondeuses, un seul pour les poulets de chair)**

**Pas de prise en compte des saisons, du bilan carbone... des tomates d'hiver, produites hors sol, dans des serres chauffées toute l'année, peuvent obtenir le label bio, tout comme des poires d'Argentine sur emballées dans du plastique.**

**Privilégier donc les produits locaux et de saison !**

Fédération de consommateurs et de professionnels engagés depuis 1964 dans l'AGRO-ÉCOLOGIE", qui gère une "marque associative privée".



Cette mention est attribuée aux producteurs respectant une charte et les cahiers des charges (un par type de production). Les exigences techniques des cahiers des charges sont couplées avec des objectifs environnementaux et socio-économiques.

**Conversion totale de l'exploitation en bio**

**Alimentation 100% bio. Interdiction totale des OGM, de l'huile de palme.**

Prise en compte de l'environnement extérieur : pas de ferme Nature et Progrès à moins de 500 m d'un grand axe routier ou en aval d'exploitations polluantes, préservation des ressources collectives (nappes phréatiques)...

<https://www.natureetprogres.org/>



Création de la marque en 1932 en Allemagne Label qui combine le respect du cahier des charges bio avec celui de la BIODYNAMIE. Agriculture holistique, régénérative et positive !

Impose aussi des critères plus stricts que le label européen. Contrôlé par un organisme indépendant comme Ecocert

Agriculteurs, producteurs, transformateurs, distributeurs, exportateurs et tout acteur des filières agroalimentaires déjà engagés en Agriculture Biologique.

<https://www.demeter.fr/>

Biopartenaire est né en 2015 de la fusion de Biosolidaire et de Bioéquitable. Il labellise des filières, en France et dans le monde entier (petit épeautre de Haute-

Provence, girofle de Madagascar, sucre de fleur de coco d'Indonésie...), mais aussi des produits (épicerie salée et sucrée, boissons...).



D'abord, les produits doivent être certifiés selon les CRITERES EUROPEENS de l'agriculture biologique. Ensuite, les produits doivent aussi être équitables, grâce à divers engagements: assurer un revenu juste et un partenariat durable aux producteurs, dynamiser l'économie locale, commercialiser dans des magasins en cohérence avec les valeurs du label etc.