

# Le défi du bio d'une nouvelle génération d'agriculteur

Jérôme Laloux s'est lancé dans la conversion en bio de l'exploitation transmise par son père à Boiry-Sainte-Rictrude. Il veut produire une alimentation de meilleure qualité en maintenant une activité viable et durable.



PHOTOS MATTHIEU BOTTE

PAR LAURENT BOUCHER  
arras@lavoixdunord.fr

**BOIRY-SAINTE-RICTRUDE.** L'outil de travail, la ferme familiale, Jérôme Laloux l'avait. Pas question donc de partir élever des chèvres dans le Larzac pour assouvir son désir profond de « réinventer le métier d'agriculteur, lui redonner du sens, faire une alimentation de qualité ». Son père, Louis, partait à la retraite, début 2020. Mais convertir l'exploitation au bio constituait un défi osé. « Une décision mûrement réfléchie. »

L'exploitation de 55 hectares fonctionnait sur un mode intensif, comme presque partout dans la région : polyculture et élevage, avec un troupeau de cinquante taurillons à l'engraissement.

## L'ÉLEVAGE, À CONTRE-COURANT

Jérôme Laloux a constitué un cheptel de douze vaches allaitantes de race limousine, reconnue pour sa valeur bouchère, et un taureau. Les cinquante bêtes (avec les veaux et les génisses) sont nourries « en pâture toute l'année ». Pour cela, il a fallu recréer des prairies dans certains champs. Et donc replanter des haies et réinstaller des clôtures. Une démarche à contre-courant

de l'agrandissement des fermes et de la disparition de l'élevage allaitant, mal rémunéré.

“ Les subventions européennes permettent de rendre un système plus durable en maintenant l'élevage. ”

Le jeune agriculteur s'est appuyé sur un financement de l'Europe via le FEADER (fonds européen agricole de développement rural) : il a obtenu 60 % d'aides sur l'achat du matériel (barrières, clôtures, râteliers, tonne à eau). « Les subventions permettent de rendre un système plus durable en maintenant l'élevage », loue celui qui a pu constituer sept parcs de pâture sur dix hectares de surfaces où cultures et prairies temporaires alternent d'une année sur l'autre. « Un tiers de l'assolement a été remis en herbe, calcule le jeune agriculteur. Comme ça, on laisse respirer la terre ». Elle est ainsi fertilisée sans engrais chimique par le fu-

mier des bêtes, ce qui permet une culture bio des céréales, pommes de terre, betteraves rouges et haricots verts.

Les revenus perdus avec la moindre production de cultures doivent être compensés à terme par la valorisation de la viande. « Pour l'instant, le troupeau est en conversion bio, explique Jérôme Laloux. Les animaux doivent avoir fait les trois quarts de leur vie en bio pour que j'obtienne la certification. Ce sera le cas dans deux ans. »

## CONTACT AVEC LE CLIENT

L'éleveur n'a toutefois pas attendu pour mettre en place la vente directe à la ferme (lire ci-dessous). « On maîtrise mieux son prix (qu'en passant par la grande distribution) et on valorise mieux la viande », justifie Jérôme Laloux, heureux de pouvoir expliquer sa démarche à ses clients : « Je mets en avant que je fais du 100 % à l'herbe. » Avec un certain succès : « Les gens sont en attente de rencontrer le producteur. Ils veulent savoir ce qu'ils mangent, et cherchent une meilleure qualité. » ■

## Viande, pain, farine en vente directe

Âgé de 36 ans, Jérôme Laloux a d'abord été ingénieur en génie électrique à Lille avant de décider de « redonner du sens » à son travail. Revenu au village, il a d'abord travaillé au côté de son père à la ferme avant de la reprendre en février 2020. La conversion en bio a été engagée « progressivement depuis 2016. Mon père m'a accompagné. Il est fier de ma démarche qu'il n'a pas pu économiquement mener lui-même ».

## CHANTIER PARTICIPATIF

Jérôme Laloux a d'abord endossé la tenue de paysan boulanger après avoir créé son fournil dans une dépendance de la ferme. Un chantier participatif lui a permis de dresser des murs en torchis et d'installer un four à bois. Aujourd'hui, il a recruté un boulanger pour mouliner la farine bio (blé, seigle sarrasin, épeautre) et fabriquer le pain, qui sont vendus à la ferme (le vendredi de 16 h 30 à 19 h), ainsi que dans des points de vente de proximité.

Il a aussi lancé cet été la vente directe à la ferme de caissettes de pièces de bœuf en gros (5 ou 10 kg), une fois par mois sur réservation (\*). Il espère à terme « dégager du revenu et créer de l'emploi ». Il a déjà embauché un boulanger et un ouvrier agricole polyvalent et emploie des saisonniers pour le désherbage et le tri des pommes de terre. Ce qui fait « trois ETP et demi (équivalent temps plein) » sur la ferme « contre un et demi en conventionnel » auparavant. ■

(\* Réserver sur [www.lafermedestrognes.fr](http://www.lafermedestrognes.fr) ; [contact@lafermedestrognes.fr](mailto:contact@lafermedestrognes.fr)

 **SUR NOTRE SITE**  
Retrouvez notre reportage vidéo en scannant ce QR code avec l'appareil photo de votre smartphone

