



ACTIONS & ENGAGEMENTS DEMAIN LA TERRE

2020

FERME DE LA MOTTE

Le fruit de 2 passions : l'agriculture et l'esprit d'entreprendre

La Ferme de la Motte est créée en 1967 par Louis Lemaire et ses deux fils, Étienne et Philippe. Ils se consacrent alors à la culture de céréales. Dix ans plus tard, l'activité se diversifie par la culture d'oignons. La production augmente progressivement de 2 hectares en 1977 à 30 hectares 3 ans plus tard. 1980, sera également le début de la production d'échalotes et d'échalions (une variété d'oignon).

Pour valoriser les productions et élargir l'offre produits, un atelier de grappage pour l'oignon, l'ail et l'échalote est mis en place en 1990. Cette même année, cinq des neuf enfants s'associent et se répartissent différentes fonctions : techniques, commerciales, financières et de direction générale.

La Ferme de la Motte se lance dans l'aventure Bio en 2003, en convertissant une de leurs exploitations. Puis en 2005, les pommes de terre et les courges viennent étoffer l'offre de cette entreprise familiale.

Le chemin des produits de la Ferme de la Motte

La qualité du sol est essentielle pour une production réussie. Une rotation des cultures se fait tous les 6 ans pour une production pérenne et pour préserver la qualité des sols. L'entreprise s'appuie ainsi sur ses 66 producteurs locaux, qui intègrent une

culture légumière d'allium ou de pommes de terre dans leurs rotations céréalières.

Tri et conditionnement

Aujourd'hui, le site de la Ferme de la Motte couvre 40 000 m². Une grande partie de la surface est consacrée au stockage de la production et le reste aux usines de triage et conditionnement. Des stockages et des usines sont entièrement dédiés aux produits biologiques afin d'éviter tout risque de mélange.

Ce sont 450 tonnes de produits biologiques et 700 tonnes de produits autres qui sont conditionnées chaque semaine.

Distribution des produits

Avec plus de 35 ans d'expérience, la Ferme de la Motte est un acteur économique majeur dans la production d'oignons.

Elle commercialise ses produits majoritairement en grande distribution française (80% des volumes), et offre une gamme d'allium complète toute l'année pour satisfaire les besoins clients.

L'agriculture biologique a permis de faire évoluer son approche du mode de production traditionnel, en y insérant des techniques issues du « bio ».

Cultivons ensemble le goût pour un environnement plus sain et plus sûr.

Créée en 2004, Demain la Terre est une association de producteurs et de transformateurs de fruits et légumes engagés dans une démarche de développement durable via le Label Demain la Terre®.

Aujourd'hui, ce sont plus de 400 producteurs au sein de 23 entreprises adhérentes qui fournissent près de 200 000 tonnes de produits répondant au Référentiel.

Découvrez ces engagements sur le site www.demainlaterre.org



CHIFFRES CLÉS 2020



60

Millions d'euros
de chiffre d'affaires



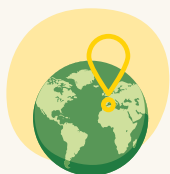
230

salariés



60000

tonnes
de produits



900 ha

d'exploitation

Pourquoi avoir adhéré à Demain la Terre ?



Julien Lemaire :

« L'adhésion à Demain la Terre s'est faite naturellement. Très engagés dans le bio à la fois dans la production et sa commercialisation, l'ouverture vers cette troisième voie nous a semblé naturelle et en adéquation avec nos valeurs et notre projet d'entreprise.

Nous avons renoncé à la conversion de nos productions à 100% en l'agriculture biologique pour la pérennité de notre activité. Nous ne souhaitons prendre aucun risque pour nos 230 salariés.

Le Référentiel Demain la Terre nous permet de poursuivre notre projet d'entreprise, en conservant les valeurs de l'agriculture biologique et une certaine maîtrise de nos productions.

Nous voulons garantir à nos clients une nourriture saine, et nous assurer que les 24 petits-enfants de nos pères fondateurs poursuivent l'aventure dans un environnement écologique, protégé et préservé. »



**« Garantir
une nourriture
saine. »**

Actions



Les Intrants Phytoprotecteurs

Pour réduire l'utilisation de produits nous utilisons un logiciel de suivi sur l'évolution des maladies des plantes permettant d'intervenir qu'au moment opportun. Ainsi, 2 à 3 applications antifongiques sont évitées chaque année.

De même, grâce à la technologie GPS sur les tracteurs et l'optimisation de la largeur des outils utilisés nous évitons les croisements ou le chevauchements sur les cultures.

Le binage dans les rangs de semis est facilité, l'utilisation d'herbicide est réduite et le sol est mieux aéré et désherbé.

Ainsi, nous sommes en mesure d'obtenir une production sans résidu de pesticides sur des surfaces engagées dans cette démarche.



L'Eau

Un bilan hydrique est mis en place permettant un ajustement optimal de l'eau. Les besoins des plantes à chaque parcelle sont étudiés en fonction de leur stade de développement et des conditions climatiques. Nous avons investi dans des rampes d'irrigation pour optimiser les apports d'eau à la parcelle.



La Terre

Nous avons mis en place des surfaces d'intérêt écologique :

- nous utilisons une couverture végétale (trèfle) sur la culture pérennes de cassis,
- nous faisons actuellement des essais de semis sous couvert,
- nous nous sommes engagés sur des surfaces de jachères (Mesure Agro Environnementale),
- nous avons planté sur l'ensemble de l'exploitation 5 km de haies.



L'Énergie

Nous avons installé 3000m² de panneaux photovoltaïques et nous souhaitons augmenter cette surface afin de gagner en autonomie.



Les Déchets

99,2% des produits bruts non commercialisables sont valorisés sous une forme autre qu'agronomique, en 2020 : 20% auprès de clients industriels, 78% en méthanisation et 1,2% pour des dons auprès d'associations.



L'Économie et le Social

La Ferme de la Motte est un acteur important dans la vie économique locale. Nous comptons actuellement 230 salariés en CDI sur les sites de Talcy et Marchenoir, principalement issus d'un bassin d'emploi local avec peu de profils qualifiés.

Nous participons au développement de l'agriculture durable (DLT), de l'agriculture biologique, et de la HVE chez nos voisins producteurs et partenaires, ce qui leur permet de valoriser leur production.

Produits certifiés



Oignon rouge



Oignon jaune



Échalote



Échalion



Ail

Projets futurs

- 1 Le projet d'autoconsommation énergétique avec l'installation des panneaux photovoltaïques.
- 2 En 2019, nous avons obtenu la certification HVE niveau 3 sur l'ensemble des exploitations de la ferme, désormais nous accompagnons nos producteurs partenaires vers le niveau 3 également.
- 3 Poursuivre la production sans résidu de pesticides sur les surfaces engagées dans cette démarche.



29 boulevard Carnot - F-32600 L'Isle Jourdain
Téléphone : +33 (0)5 62 60 19 03 - contact@demainlaterre.org

www.demainlaterre.org

