

OIGNON

L'avenir en Beauce

Reportage sur les routes de la Beauce, à la rencontre des producteurs et opérateurs qui font vivre ce grand bassin français des condiments. Du champ à la station de conditionnement, tous réinventent leurs pratiques pour produire des oignons de qualité dans un contexte toujours plus contraint. **PERRINE FORTIN-DORIE**

Ici, le regard porte à des kilomètres. « *Gamins, nous nous amusons à repérer les châteaux d'eau au loin* », sourit Alain Sagot, producteur et vice-président de la coopérative BCO (Beauce Champagne Oignon), basée à Sermaises (45). Des champs de blé aux parcelles d'oignons, d'échalotes ou d'ail, les condiments ponctuent l'immensité de la Beauce, de Terminiers à Sermaises, en passant par la Petite Beauce autour de Talcy. Dans ces paysages ouverts, les condiments se sont progressivement imposés comme des cultures à forte valeur ajoutée pour les grandes exploitations céréalières du bassin. Cette spécialisation, portée par des producteurs, des organisations de producteurs et des stations de conditionnement, fait aujourd'hui de la Beauce l'un des territoires clés de la filière française des condiments.

L'histoire d'une diversification

Sur les centaines de milliers d'hectares cultivés en Beauce, les céréales représentent la très grande majorité de la SAU, devant les betteraves sucrières, les légumes de conserve, les pommes de terre et les condiments. Un paysage agricole qui témoigne de l'évolution progressive des exploitations beauceronnes. Car, contrairement à une idée reçue, la culture de l'oignon n'est pas une tradition ancienne dans la région. « *L'introduction de l'oignon sur mon exploitation intervient dans les années qui suivent la réforme de la PAC de 1992. À cette époque, les revenus céréaliers deviennent plus volatils et nous recherchions de nouvelles sources de valeur ajoutée. L'oignon est apparu comme une culture capable de diversifier les revenus* », explique Alain Sagot.

La montée en puissance de l'oignon beauceron est donc d'abord une réponse économique aux mutations des exploitations céréalières. Comme les pommes de terre, les betteraves ou encore les légumes de plein champ, les condiments trouvent ainsi progressivement leur place dans les rotations des exploitations. Aujourd'hui encore, la plupart des producteurs d'oignon, d'ail ou d'échalote restent avant tout des céréaliers ayant diversifié leur système de production. Le bassin semble cependant moins favorable à la culture de l'ail, dont les rendements restent inférieurs à ceux observés dans d'autres régions de

production. C'est pourquoi certains opérateurs, comme la Ferme de la Motte, basée à Talcy (41), ont créé des partenariats avec des producteurs d'ails de la Drôme, pour profiter de terroirs plus adaptés et compléter leur gamme.

Les certitudes s'effacent

Au fil des campagnes de production, un constat est indéniable pour les professionnels de la région : les itinéraires techniques culturels, qui faisaient référence avant, ne suffisent plus. Changement climatique, disparition progressive des solutions phytosanitaires, nouvelles maladies ou encore contraintes sur



Dorian Sagot cultive 18 hectares d'oignons.



l'irrigation obligent la filière à revoir en profondeur ses pratiques. « *On ne peut plus raisonner comme il y a vingt ans. Chaque campagne est différente* », résume Dominique Viel, directeur commercial de la Ferme des Arches, basée à Terminiers (28). Pour autant, le changement climatique ne se résume pas à une hausse des températures. « *Le sujet n'est pas seulement plus chaud, plus sec, mais surtout plus violent et moins prévisible* », observe Alain Sagot.

Les producteurs de la Beauce doivent désormais composer avec une succession d'événements extrêmes, comme des gels tardifs, des canicules, des excès d'eau ou des sécheresses, qui bouleversent les calendriers de semis, de récolte et même les stratégies de stockage. « *Il n'y a plus d'années qui se ressemblent. Ça, c'est fini. On découvre encore beaucoup de choses, or les variétés n'ont pas été sélectionnées sur de tels critères d'irrégularité* », confirme Cécile Perret, directrice du pôle amont du groupe Terres d'Alliances, Ferme de la Motte. L'eau est aussi devenue un facteur déterminant. « *Aujourd'hui, le vrai sujet est l'eau. L'irrigation constitue la condition indispensable pour produire des condiments de qualité dans le bassin beauceron. Nous avons la chance de disposer de la nappe de Beauce, qui est un des réservoirs les plus importants de France. Nos prélèvements sont raisonnés selon des quotas de volume prélevable, attribués, annuellement en fonction du niveau de la nappe* », souligne Dominique Viel. Une rupture d'alimentation hydrique au mauvais moment peut

compromettre le développement du bulbe, l'homogénéité des calibres et la bonne conservation des oignons. Cette accumulation de contraintes change profondément les objectifs de production. Produire des tonnes ne suffit plus. Les fortes chaleurs fragilisent les bulbes, favorisent les défauts invisibles à la récolte et compliquent leur conservation. « *Les volumes sont là, mais la qualité devient beaucoup plus compliquée à tenir. L'enjeu n'est donc plus seulement de produire, mais d'obtenir une qua-*

robotique ou réduction des intrants... les problématiques sont discutées ensemble, à la façon du modèle néerlandais, où les producteurs savent coopérer sur les enjeux techniques tout en restant concurrents sur les marchés. Dans le cadre d'Agro Éco Sens, projet collectif dédié à la mise en place de l'agriculture de régénération des sols dans le Nord Loiret, cette dynamique se prolonge lors des tours de plaine et des visites de parcelles. « *Chaque campagne apporte des réussites, des*

« L'enjeu n'est plus seulement de produire, mais de produire une qualité capable de se conserver. »

lité capable de se conserver. Le rendement commercialisable devient le vrai indicateur », conclut Dominique Viel. Pour illustration, la Ferme des Arches précise des rendements nets commercialisés d'oignon à 40 t/ha à l'heure actuelle, contre 55 t/ha en 2016.

L'innovation commence dans les champs...

Face aux impasses techniques, les acteurs du bassin beauceron ont fait le choix de coopérer. Depuis dix ans, le Club Oignon réunit notamment BCO, la Ferme des Arches et la Ferme de la Motte autour d'un objectif commun : mutualiser les essais, partager les résultats et investir collectivement dans de nouvelles solutions. Désherbage,

échecs, des ajustements à effectuer. Le savoir agronomique se construit progressivement », témoigne Alain Sagot. Une évolution qui traduit un changement profond du métier. « *On passe d'une agriculture de recettes à une agriculture d'observations. Les décisions ne sont plus figées plusieurs mois à l'avance mais s'adaptent en permanence à la météo, à l'état des cultures et aux enseignements de la campagne.* »

Cette transition se traduit aussi très concrètement dans les parcelles. Réduction du travail du sol, couverts végétaux, localisation des apports d'engrais ou développement de la technique du strip-till viennent progressivement remplacer les pratiques historiques. « *On est passé du 100 % labour à 0 %. On ne s'interdit*

1. La technique du strip-till, peu répandue en France, sert ici, en Beauce, à travailler le sol en ne se concentrant que sur les futures lignes de semis d'oignons.

2. Les nouvelles lignes de tri optique de la station de conditionnement de BCO-France Allium ont une vitesse de 12 t/h et permettent 95 % de réussite en tri interne.

3. La station a été labellisée « usine du futur » dès sa mise en service.

4 et 5. 40 % des volumes conditionnés chez Ferme de la Motte sont commercialisés sous le label AB.



pas de labourer s'il y a un problème, mais il faut aussi être intelligent. Grâce à cela, la vie du sol reprend ses droits.» Ces pratiques repensées permettent d'améliorer la fertilité des sols, de renforcer la résilience face aux aléas climatiques, mais aussi de réduire les besoins en intrants sans perdre en compétitivité.

L'innovation passe également par les nouvelles technologies. Par exemple, dans le cadre du Club Oignon, plusieurs essais sont menés avec le robot Ara d'Ecorobotix, capable grâce à une caméra de détecter les adventices et d'appliquer un traitement uniquement sur les mauvaises herbes. D'autres expérimentations portent sur l'irrigation de précision, avec des apports modulés selon les réserves en eau de chaque zone de la parcelle. *«La résilience est dans la diversité : des cultures, des variétés, des bassins»*, rappelle enfin Cécile Perret. Une philosophie qui résume l'état d'esprit du bassin beauceron :

il n'existe plus de solution unique, mais une multitude de leviers à combiner pour continuer à produire des condiments de qualité.

... et se poursuit en station

L'innovation ne s'arrête pas au bord des parcelles. À Sermaises (45), la visite de la station de conditionnement de BCO-France Allium en apporte une illustration spectaculaire, avec près de 35 000 tonnes de condiments commercialisés annuellement. *«On va faire comme si on était un oignon»*, lance Alain Sagot avant de suivre le parcours des bulbes dans cette *«usine du futur»* de 8 500 m², mise en service en 2018. Pour la concevoir, les équipes ont visité plusieurs sites européens afin de réunir les technologies les plus performantes. *«Notre objectif n'était pas d'augmenter les volumes, mais de créer davantage de valeur en améliorant la régularité de la qualité de nos condiments.»* Après séchage,

aspiration des fanes et des poussières, les oignons passent devant des trieurs optiques équipés de caméras et de capteurs infrarouges, capables de repérer des défauts externes et internes, comme la pourriture ou le développement du germe. Les lots sont ensuite calibrés, pesés et dirigés automatiquement vers les lignes de conditionnement. Cet investissement de 11,4 millions d'euros a permis de gagner en précision, en réactivité et de réduire fortement les litiges qualité auprès de la grande distribution. *«À cause des problèmes de qualité, nous avions 700 k€ de retours/avoirs par an. Aujourd'hui, c'est divisé par deux.»* Une problématique partagée par les autres opérateurs du bassin, encore dépourvus de tels équipements. Derrière un simple filet d'oignons beauceron se cache aujourd'hui une somme considérable d'innovations, d'observations et d'investissements. ■