

« Il faut valoriser nos produits »

Cyril Duffaut est producteur en grandes cultures à Gimont. Depuis quelques mois, son exploitation est certifiée HVE. Désormais, il aspire à une meilleure valorisation de sa production.

C'est en 2001 que Cyril Duffaut a repris le flambeau familial sur la propriété céréalière de Gimont. « J'ai d'abord suivi une formation de mécanicien agricole au lycée de Ondes (31) parce qu'à l'époque nous n'imaginions pas avec mon père que nous pourrions travailler à deux sur notre exploitation familiale. » Mais très vite la situation a évolué et la question de l'installation de Cyril s'est posée. « Alors j'ai suivi une formation à Mons pour valider mes compétences. »

C'est donc sur 24 hectares que le jeune Duffaut s'est installé initialement, jusqu'à ce que son père accède à la retraite. En 2010, Cyril prenait les rênes de la propriété qu'il allait rapidement faire fructifier pour atteindre aujourd'hui 140 hectares. « Très vite, éclaire le quadragénaire, j'ai souhaité explorer d'autres pistes. Je n'avais pas envie d'un travail linéaire uniquement autour du blé et du tournesol. »

Alors le jeune exploitant s'intéresse à toutes les nouveautés et particulièrement à la mise en place du réseau DEPHY « qui s'engageait dans la réduction

des produits phytosanitaires. J'ai accepté de participer à cette expérimentation. Je me suis engagé en 2012 dans le réseau grandes cultures et ai expérimenté les couverts végétaux, la réduction du désherbage. Chaque année, nous faisons de nouveaux essais. Je trouvais la démarche intéressante même s'il n'y avait pas de valorisation de produits à la clé. »

Ainsi Cyril Duffaut a réalisé « jusqu'à huit ou neuf cultures différentes. Une façon de « tenter des coups » sans mettre en danger l'exploitation. « Si un essai ne marchait pas, il était compensé par une autre production. Une chose est certaine, cela nous a permis de réduire les engrais. » Jusqu'à ce qu'arrive le concept HVE pour Haute Valeur Environnementale. « En réalité, le HVE rassemblait des efforts que j'avais déjà réalisés », analyse Cyril. En lançant dans le HVE je n'avais qu'à transformer l'essai. »

Une démarche HVE « qui s'appuie sur quatre points essentiels, éclaire le producteur : la biodiversité, la réduction des produits phytosanitaires, la fertilisation et

l'irrigation. Ces quatre items font l'objet de points de contrôle. » Cette démarche HVE s'est traduite pour Cyril par une année « de réflexion, de formations dispensées par la Chambre d'agriculture et de recherche de certification. » C'est en août dernier que le jeune agriculteur gimontois a obtenu la certification HVE 3. « Le plus haut niveau de certification à ce jour », glisse-t-il.

« Nous avons des produits HVE, c'est bien, mais il faut les vendre mieux »

Un pas important réalisé lorsque l'on considère par exemple que seulement quatre exploitations du Gimontois possèdent cette certification.

« Mais ce n'est pas une fin en soi, insiste Cyril Duffaut. Nous avons des produits HVE, c'est bien, mais il faut les vendre mieux. Les coopératives cherchent des clients mais pas sûr que cela suffise. » Certes, l'exploitant reconnaît que d'ores et déjà il fait « des économies en vendant mes produits au même prix que les autres mais avec des



coûts moindres, » mais il travaille à une deuxième phase : celle d'une meilleure valorisation de ces blés, tournesols, orge, avoine, soja, maïs semence ou autre pois chiche.

« Des semis aussi différents nous permettent d'étaler notre travail, de ne jamais être dans l'urgence, explique Cyril Duffaut, mais pour autant je n'ai pas le temps ni la compétence pour aller les vendre. Je pense que nous devons faire appel à des organismes, des courtiers, qui ont la compétence pour commercialiser ces produits et nous apporter une meilleure valorisation. Nous sommes sans doute

sur des marchés de niche qui ne peuvent correspondre aux démarches des coopératives habituées à travailler sur de gros volumes. »

Alors Cyril Duffaut est en plein questionnement autour de cette valorisation. « Doit-elle passer par de la vente directe ? Faut-il vendre l'orge localement à des brasseurs ? Faut-il convaincre des meuniers de la région de travailler avec nos blés ? » Autant de questions « pour sortir du lot » et récolter les justes fruits d'un travail très important engagé depuis longtemps et souligné par cette certification Haute Valeur Environnementale.