

### PORTRAIT de Yves CLEMENT, un agriculteur de demain

**Installé depuis 1985 à ANNELLES, Yves CLEMENT n'a eu de cesse d'innover pour rendre la ferme familiale toujours plus performante. Impliqué dans l'agriculture « propre », il s'est lancé dans le chanvre bio, il y a deux ans et demi.**

« On peut fabriquer plein de choses avec du chanvre : du papier à cigarettes, des vêtements, des alliages pour l'habitacle des voitures, des isolants dans les matériaux de construction, de la litière pour les animaux, avec sa paille. On fabrique de l'huile de chanvre avec ses graines ». Si Yves CLEMENT est incollable sur les produits issus de la culture du chanvre, c'est qu'il en produit lui-même en bio depuis deux ans et demi. Un projet qu'il partage avec une quinzaine d'autres agriculteurs du Rethélois. « Nous avons créé une CUMA (Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole) pour pouvoir supporter les investissements liés à la culture du chanvre bio qui sont assez conséquents », précise l'agriculteur d'ANNELLES.

Il faut en effet compter 70 000 euros d'investissement en matériel pour 30 hectares de chanvre. Difficile donc de supporter le coût seul.

Ce qu'Yves CLEMENT n'aurait de toute façon pas fait puisque l'agriculteur a opté pour l'assolement commun avec deux autres exploitants, il y a neuf ans déjà. Il raconte : « Quand je me suis installé en 1985, mon père était encore en activité. En 2009, il avait largement dépassé l'âge de la retraite et les parents de mes deux collègues du CHATELET-SUR-RETOURNE et de SAINT REMY LE PETIT, également. Nous regrouper, permettait à nos parents d'arrêter sans que nous ne souffrions d'un manque de main d'œuvre et nous permettait de pouvoir mettre tous nos investissements en commun ».

C'est aussi en 2009, qu'épaulé par ses deux collègues, Yves s'est lancé dans le bio. « Ça m'intéressait mais je ne savais pas comment m'y prendre. La luzerne nous a facilité la porte d'entrée ».



Yves CLEMENT s'est installé avec son père en 1985, il a toujours su qu'il travaillerait dans l'agriculture et a donc passé un Brevet de Technicien Supérieur Agricole au lycée de Rethel ainsi qu'un BTS TAGE (Technique Agricole et Gestion de l'Entreprise).



Les big bag dans lesquels sont stockés les graines de chanvre. Ils sont récupérés 3 à 4 fois par an selon les besoins par la Chanvrière de l'Aube

Aujourd'hui, 120 hectares d'assolement commun (voir encadré chiffres) sont consacrés au bio : du blé bien sûr (d'hiver et de printemps), mais aussi de la luzerne, le chanvre depuis deux ans et demi et le colza depuis un an.

« Nous avons été démarchés par La Chanvrière de l'Aube par l'intermédiaire de la Chambre d'agriculture. A cette époque, on a trouvé l'idée intéressante. Elle nous permet d'avoir une rotation cohérente sur nos cultures bio, sur huit ans et donc de faciliter la maîtrise de l'enherbement ».

#### Les graines de chanvre bio sont très recherchées

Ils ont ensuite monté un dossier de subvention avec l'aide de la Chambre d'Agriculture des Ardennes et ont pu se lancer quasi immédiatement. Une chance comme le confie l'agriculteur. « D'autres exploitants étaient aussi intéressés mais ne se sont pas encore lancés parce que la première usine de la Chanvrière est saturée. Elle doit reconstruire une nouvelle usine de transformation. Et celle-ci n'a pas encore vu le jour ». Les trois exploitants sont donc tombés au bon moment. Yves s'en félicite. « Travailler le chanvre est très intéressant, surtout pour la partie graine du chanvre bio qui est très bien valorisée ». C'est elle qui sert à fabriquer l'huile de chanvre, vendue dans le commerce 12 € la bouteille de 25 cl et dont Yves vend les vertus. « Elle a un équilibre parfait entre les oméga 6 et 3, et personnellement je lui trouve un très bon goût, c'est un produit que je n'aurais peut-être pas découvert, si je ne m'étais pas lancé dans le chanvre », souligne-t-il. Il reconnaît toutefois que la culture du chanvre bio entraîne un certain nombre de contraintes : « Il doit impérativement être séché dans les quatre heures qui suivent la récolte. Nous avons deux séchoirs dans notre CUMA. Le chanvre est ensuite remis en big bag qui sont récupérés trois ou quatre fois par an par la Chanvrière ».



La faucheuse, un des investissements réalisés spécifiquement pour la culture du chanvre.

Ça c'est pour les têtes. La paille, elle, doit être parfaitement sèche en octobre pour sa mise en balles rondes et stockées chez l'agriculteur. Des contraintes qui ne ternissent en rien ce nouveau projet. L'exploitant est toujours aussi ravi de s'être lancé.

#### L'exploitation en chiffres

- \* 70 hectares, c'est la parcelle de chanvre que la quinzaine d'agriculteurs regroupés en CUMA cultive.
- \* Yves CLEMENT et ses collègues se sont engagés sur 8 hectares de cette parcelle.
- \* 120 hectares, c'est la surface consacrée à l'agriculture biologique sur l'assolement en commun soit environ 1/4 de la surface totale travaillée.
- \* 1985, date à laquelle Yves CLEMENT s'est installé.
- \* 2009, date à laquelle il s'est lancé dans l'assolement commun avec ses collègues du CHATELET-SUR-RETOURNE et de SAINT REMY LE PETIT. Il s'est aussi lancé dans le bio cette année-là.

#### Concernant la production de chanvre

- \* Près de 50 % de la production européenne (42 500 ha) est réalisée en France (16 500 ha).
- \* Près de 50% de la production Française est traitée à la chanvrière de l'Aube dont 450 ha en bio par 35 agriculteurs.

Virginie MENVIELLE

CLEMENT Yves  
5 Grande Rue  
08310 ANNELLES