

Société académique de l'Aube



Résumés des conférences publiques de l'année 2023

Consacrées à l'agriculture

L'EAU DANS L'AUBE, par M. Nicolas Juillet, Président du Syndicat des Eaux de l'Aube -1^{er} mars 2023

Salle comble le mercredi 1^{er} mars pour la conférence intitulée *L'eau dans l'Aube* par M. Nicolas Juillet, président du Syndicat des Eaux de l'Aube (SDDEA), du Comité de Bassin et de la Commission permanente des programmes et de la prospective de l'Agence Seine-Normandie.

M. Juillet définit d'abord les compétences du syndicat, distribution d'eau potable, assainissement, démoustication, sur un territoire qui dépasse les limites du département, puis développe la « Stratégie 2100 » qui consiste à anticiper le changement climatique et à s'y adapter. Il s'agit de repenser intégralement l'alimentation en eau potable pour fournir sur le long terme une eau de qualité en quantité suffisante, étant entendu que la problématique varie selon les territoires, pas moins de onze sur le ressort du Syndicat. Pour ce faire le syndicat s'appuie sur les experts en géologie et hydrologie mais veille à associer tous les acteurs concernés notamment les élus et les usagers aussi bien particuliers que professionnels comme les agriculteurs. A l'issue de la conférence M. Juillet a volontiers répondu aux nombreuses questions de l'assistance, sans éluder celles ayant trait à la qualité de l'eau et pointant en particulier les nitrates et les pesticides comme l'atrazine. Qu'il en soit chaleureusement remercié.

Un grand merci également à notre section *Agriculture et Économie rurale* et particulièrement à son président Gérard Mahot pour l'organisation de ce cycle de conférences qui semble avoir déjà trouvé son public.



VALORISATION DU CHANVRE EN MATÉRIAUX : ÉTAT DES LIEUX, par M. Pierre Bono, directeur général de la société Fibres, Recherche, Développement (FRD) - 5 avril 2023

En introduction, notre collègue Gérard Mahot, organisateur de ce cycle de conférences, rappelle que si aujourd'hui l'Aube avec 8000 ha cultivés est le 1^{er} département producteur de chanvre, hissant la France au 3^{ème} rang mondial derrière la Chine et le Canada, elle le doit à la volonté d'une poignée d'agriculteurs qui créent en 1973 *La Chanvrière de l'Aube* pour relancer la production après la fermeture de leur unique débouché, la papeterie *Bolloré* de Troyes. Le principal enjeu sera alors de trouver de nouvelles filières de valorisation du chanvre. En 2007, *La Chanvrière* crée *FRD*, centre de recherche basé à la Technopole de l'Aube, véritable interface entre les agriculteurs et les industriels de matériaux. Pierre Bono, en poste depuis 10 ans à la chambre d'agriculture, en prend la direction.



Plante écologique par excellence ne nécessitant ni engrais, ni pesticide, ni irrigation, facile à cultiver, le chanvre se révèle plus complexe à récolter. *FRD* contribue à développer des technologies visant à adapter les méthodes de ramassage aux futures utilisations. Dans le chanvre on valorise tout : graine ou inflorescence, fibres, chènevotte et même la poussière issue du défibrage pour la production d'énergie. Grâce à son laboratoire de recherche et développement, *FRD* est présent à toutes les étapes de la transformation. Les débouchés sont très variés, alimentation humaine et animale, cosmétique, papiers spéciaux, litière pour animaux, plasturgie (automobile, aéronautique, ferroviaire), bâtiment (béton et isolation), construction de routes (sous-couche de roulement, mur antibruit) mais le plus porteur reste le textile, notamment comme substitut au coton, désastreux pour l'environnement. *FRD* a mis au point les technologies, déposé de nombreux brevets, mais le plus difficile est de convaincre les industriels. Par exemple, une collaboration avec *Lacoste* a échoué pour des raisons commerciales. Néanmoins, elle a permis de développer la « fibre courte cotonisée » qui, mélangée au coton à hauteur de 40 %, entre déjà dans la composition de jeans, chaussettes, sous-vêtements de grandes marques. Avec l'augmentation de la population mondiale et les nouvelles contraintes environnementales, le marché est très prometteur.

A l'issue de la conférence, M. Bono a volontiers répondu aux nombreuses questions de l'assistance. Merci à lui.

LES GAZ VERTS ONT-ILS UN AVENIR ? par M. Grégory Lannou, directeur de Biogaz Vallée - 3 mai 2023

Les gaz verts ont-ils un avenir ? Voilà la question à laquelle a tenté de répondre, ce mercredi 3 mai, M. Grégory Lannou, ingénieur formé à l'UTT, fonctionnaire territorial détaché par le Département à la tête de *Biogaz Vallée*. Cette association basée à la Technopole de l'Aube se veut la référence nationale en matière de méthanisation. Créée en 2012 par le Département et des partenaires privés, *Biogaz Vallée* fédère tous les acteurs de la méthanisation aussi bien publics que privés et se donne pour mission de développer une filière industrielle rentable se passant de la subvention publique.



Pour ce faire, elle cherche des financements, organise des conventions d'affaires, encourage l'innovation technologique et forme les agriculteurs qui veulent se lancer dans la méthanisation, laquelle consiste à produire du méthane par « digestion » de matières organiques, essentiellement des déchets et des intrants issus des « CIVE », autrement dit cultures intermédiaires à vocation énergétique. Le gaz ainsi produit peut être utilisé sur place ou injecté dans le réseau. Si actuellement le « méthane vert » ne représente que 2% du gaz circulant dans nos gazoducs, l'objectif est d'arriver à 100% à l'horizon 2050.

Pour l'instant, la capacité installée représente modestement l'équivalent d'un seul réacteur nucléaire mais dépasse les objectifs gouvernementaux. Cependant, après un développement fulgurant ces dernières années, elle marque le pas, plombée par la baisse du tarif de rachat du gaz par l'État, les contraintes dues au maillage du réseau et les incertitudes liées à la conjoncture internationale. L'Aube et le Grand-Est n'en sont pas moins en pointe dans la filière bio-gaz.

En fin de conférence, les nombreuses questions d'une assistance passionnée ont permis de prolonger le débat notamment sur la problématique des nuisances de voisinage et de l'avenir de l'hydrogène vert.

Encore merci à Monsieur Lannou et à notre section Agriculture organisatrice de ce cycle de conférences.

L'IRRIGATION DANS L'AUBE, PAR M. DOMINIQUE CLYTI, Président des irrigants de l'Aube - 7 juin 2023

En raison d'un contexte climatique qui change, la question de l'irrigation se pose, y compris dans l'Aube. Les besoins en eau des cultures ont augmenté de 20 % en 50 ans et vont continuer à augmenter.

Cette question se pose de deux manières : d'abord dans les rapports qu'entretiennent les irrigants avec les autres usagers de l'eau dont la variété échappe au premier abord.

Elle se pose aussi quand on considère le volume des prélèvements et le nombre des points de prélèvement. C'est ici qu'intervient un autre acteur, l'État qui surveille, réglemente et limite la pratique.

Créée en 1992, l'association des irrigants de l'Aube (ADPIA) regroupe les exploitations irrigantes de l'Aube (208 membres) et se donne pour missions de servir d'interface entre l'Administration et les irrigants, de communiquer vers le grand public et la presse, d'informer et assister les irrigants notamment sur le plan technique.

M. Clyti aborde d'abord la question de la ressource en eau et des besoins des différents acteurs. Dans l'Aube, les prélèvements pour l'eau potable et l'irrigation sont équivalents et représentent ensemble les tiers des besoins de l'industrie, de loin principale consommatrice.

Dans notre département, seules les cultures légumières peuvent être irriguées, la plus gourmande étant la pomme de terre, et il faut savoir que les prélèvements sont limités par des quotas attribués par l'État qui peuvent être révisés voire annulés en cas de restrictions. Chaque pompe est munie d'un compteur plombé.

M. Clyti présente ensuite les différentes techniques d'irrigation puis s'efforce de réfuter « les idées reçues », telles que « il faut irriguer la nuit ».

Il présente enfin les « solutions fondées sur la nature » pour préserver la ressource en prenant des exemples dans les pays scandinaves, avant de répondre aux nombreuses questions de l'assistance.



LES CIRCUITS COURTS ET L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ, par M^{mes} Aurélie Prestat, chargée de mission à la chambre d'agriculture, et Marie-Laure Savouré, agricultrice.

- 6 septembre 2023

Madame Savouré, productrice de quinoa et autres graines alimentaires vendues en circuit court, définit le concept : un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

A priori, le producteur y trouve avantage par une meilleure rémunération et le consommateur par une meilleure connaissance du produit acheté. En outre, explique, Madame Prestat, cette pratique revitalise les territoires ruraux en relocalisant la plus-value dans les bassins de production. Cependant, dans l'Aube, elle reste marginale n'impliquant que 8% des exploitations (350 hors viticulture).

Les produits concernés sont très divers, légumes frais ou de conservation, fruits, viande, produits laitiers, œufs, miel ainsi que des produits transformés tels que la farine, les pâtes ou l'huile.

La vente s'effectue majoritairement à la ferme, mais aussi sur les marchés, en distributeurs automatiques, en ligne, ou par des collectifs de producteurs qui mettent en place des magasins, drive fermiers ou casiers. Les réseaux associatifs tels que *La Ruche qui dit oui* ou *Locavor* peuvent servir d'intermédiaires. Enfin, le Département encourage les cantines des collèges à se tourner vers ce mode d'approvisionnement. Une cinquantaine de producteurs sont concernés. Le Département intervient aussi par un projet plus global de soutien à la filière, le PAT (projet alimentaire territorial).

En conclusion le potentiel est important, les initiatives sont nombreuses, soutenues par la Chambre d'agriculture et les pouvoirs publics qui essaient de fédérer les producteurs mais il est difficile de mobiliser les acteurs économiques principalement les agriculteurs peu formés à la stratégie commerciale et qui hésitent à prendre des risques dans une conjoncture non sécurisante (Covid, guerre en Ukraine, contraintes sanitaires de plus en plus strictes). Sans compter que la vente directe prend beaucoup de temps et ne peut se concevoir que si c'est l'exploitant et sa famille qui s'y emploient.

Quant au consommateur qui s'est rapproché des producteurs locaux lors de la crise sanitaire, il semble aujourd'hui privilégier le prix et retourner vers la grande distribution.



Mme Aurélie Prestat, Mme Marie-Laure Savouré et M. Gérard Mahot, président de la section Agriculture et Economie rurale de la Société académique de l'Aube

LES PROPRIÉTAIRES DE LA FORÊT PRIVÉE AUBOISE ACCOMPAGNÉS PAR LE GROUPEMENT FORESTIER CHAMPENOIS, par MM. Didier Marteau, président du Groupement Forestier Champenois, et Grégory Moreau, directeur de cette association de propriétaires de forêts

- 4 octobre 2023 :

Après l'eau, le chanvre, le biogaz... la section « Agriculture & économie rurale » de la Société Académique poursuit son cycle de conférences publiques du premier mercredi de chaque mois.

Ce 4 octobre, c'est Didier Marteau, agriculteur retraité, ancien président de la Chambre d'Agriculture, membre associé de notre compagnie et actuel président du Groupement Forestier Champenois, qui évoquait la forêt privée auboise. Il était accompagné par Grégory Moraux, directeur de cette association de propriétaires de forêts.

La forêt auboise s'étend sur quelque 135.000 hectares, soit 26% de notre territoire. Sa partie privée représente 91.000 hectares, répartis entre 39.000 propriétaires. Et nos deux intervenants de constater un fort morcellement parcellaire de cette forêt privée, qui produit néanmoins, chaque année, 261.000 m³ de bois.

Cette forêt est à dominante de chênes. On constate une montée en puissance des peupliers. Mais ces derniers ont été détruits à 80% par la tempête de 1999.

Composé de plus de 650 adhérents, le Groupement Champenois gère près de 20.000 hectares de forêt. Il conseille, aide les propriétaires adhérents dans la gestion et la vente de leurs bois. Il rédige notamment tous les documents qui permettent d'obtenir des exonérations fiscales et des aides de l'État. Il travaille également avec les maires et les élus du conseil général à réduire le morcellement des parcelles.

Le bois reste un bon placement. On assiste d'ailleurs à un développement de son tissu industriel local.

Le mois prochain, un technicien du CIVC (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne) viendra nous parler de la vigne et du champagne...



CHAMPAGNE ET CHANGEMENT CLIMATIQUE, par M. Basile Pauthier, responsable du projet Agrométéo au pôle technique du Comité champagne
8 novembre 2023 :

Belle affluence, même *France 3* a fait le déplacement, pour la conférence de Basile Pauthier sur le thème *Champagne et changement climatique*. Docteur en climatologie, M. Pauthier maîtrise son sujet à la perfection.

Dans une brève introduction, il rappelle l'importance économique du champagne qui, dans l'Aube, avec ses 7 800 ha de vigne, rapporte autant que les 320 000 ha consacrés aux autres productions agricoles. Puis avant de parler climat, il tient à préciser la différence entre météo, état de l'atmosphère à un moment donné, et climat, synthèse des conditions météo sur le long terme. Les deux périodes de référence choisies pour son étude sont 1961-1990 et 1991-2020.

Le vignoble de Champagne est un vignoble septentrional sous double influence océanique et continentale qui lui confèrent un climat globalement frais avec des périodes de gel mais qui évolue lentement vers un climat méditerranéen du fait des concentrations des gaz à effet de serre, notamment du CO². Entre les deux périodes de référence la température moyenne a augmenté de 1,3°C et si les scénarios du GIEC se vérifient, elles pourraient « gagner » 4 à 5°C d'ici 2100.

Des nombreux relevés à Épernay présentés par M. Pauthier, il ressort que la « rupture climatique » se situe en 1987. En effet à partir de cette date, le changement est spectaculaire. Il apparaît sur tous les graphiques, courbe des températures, nombre de jours à plus de 30 puis 35°C, dates des vendanges de plus en plus précoces, hausse du degré alcoolique, baisse de l'acidité des vins, cette dernière étant pourtant la « marque » du champagne.

Si la hausse des températures peut apparaître comme globalement positive pour la vigne, plante méditerranéenne comme l'a rappelé M. le président dans sa présentation, elle n'est pas sans inconvénients, notamment au moment des vendanges par plus de 30°C qui mettent à mal la santé du personnel et la qualité du raisin. Et paradoxalement, elle augmente le risque de gelée printanière sur des vignes qui « débourent » trop tôt.

Ce constat étant fait deux stratégies sont mises en place, l'atténuation et l'adaptation.

La première consiste à diminuer les émissions de CO², par exemple en allégeant les bouteilles (gain à la production et lors du transport) ou en stockant le carbone dans le sol en broyant sur place les déchets de taille. La seconde passe notamment par la recherche par croisements de nouvelles variétés de vignes, processus très long et délicat, de nouvelles façons culturales, l'adaptation des horaires de travail des vendangeurs et même l'emploi de caisses blanches qui limitent l'échauffement du raisin coupé.

Parmi les nombreuses questions de l'assistance auxquelles M. Pauthier répond avec assurance et une pointe d'humour, le climato scepticisme, les vignes en Angleterre ou la « délocalisation de la Champagne », enfin l'irrigation, si bien que le mot de la fin revient à un auditeur qui estime qu'à ce train l'eau, du fait de sa rareté, va devenir plus chère que le champagne !



M. Basile Pauthier, interrogé par les journalistes de FR3 avant son intervention



M. Basile Pauthier et M. Gérard Mahot, président de la section Agriculture de la Société académique



Une assistance nombreuse et attentive

LA FERME DE FONTENAY , par M. Antoine Vajou, producteur de condiments à Fontenay-de-Bossery (Aube)

- 6 décembre 2023

Monsieur Vajou représente la quatrième génération d'une famille installée sur les terres argilo-calcaires du Nogentais depuis 1924. Lui-même s'est spécialisé dans la production de condiments mais les terres de l'exploitation familiale produisent aussi des pommes de terre et des céréales. Cette situation, complétée par des échanges avec ses voisins, lui permet de pratiquer un long assolement sur 6 ans nécessaire à la bonne croissance des oignons.

La Ferme de Fontenay et ses 25 entreprises partenaires, situées pour 70 % en Champagne et 30 % en Île-de-France, maîtrisent la filière condiments du « champ à l'assiette », c'est-à-dire la culture sur 500 ha dont 25 en bio, la récolte, le stockage (d'une capacité de 15 000 t), le conditionnement et même l'animation sur les points de vente, principalement la grande distribution. Toutes ces opérations, bien que largement mécanisées, emploient une centaine de personnes.



La diversité des terroirs permet d'étaler la production sur toute l'année : 30 000 t d'oignons jaunes mais aussi 6000 t d'autres oignons, échalotes, ail, échalion. À noter une nouvelle variété « qui ne fait pas pleurer » mise au point en 2022 en collaboration avec un semencier et quatre autres producteurs.

M. Vajou revendique son engagement dans le développement durable par des pratiques « agro écologiques » comme la limitation des pesticides et de l'utilisation de l'eau, mais, dit-il, « le patron, c'est le climat », autrement dit un printemps sec par exemple permettra de se passer de pesticides mais augmentera l'irrigation. L'entreprise est autonome en énergie à 80 % grâce à des panneaux photovoltaïques et valorise ses déchets par la méthanisation.

M. Vajou revendique son engagement dans le développement durable par des pratiques « agro écologiques » comme la limitation des pesticides et de l'utilisation de l'eau, mais, dit-il, « le patron, c'est le climat », autrement dit un printemps sec par exemple permettra de se passer de pesticides mais augmentera l'irrigation. L'entreprise est autonome en énergie à 80 % grâce à des panneaux photovoltaïques et valorise ses déchets par la méthanisation.

Ces diverses pratiques lui ont permis d'obtenir de nombreuses certifications dont en 2019 le label *PME+* (Pour un monde plus engagé) et en 2023 le trophée des entrepreneurs.

À l'issue de son exposé, M. Vajou a volontiers répondu aux nombreuses questions de l'assistance puis M. le vice-président a dressé un bilan positif des conférences de l'année organisées par notre section *Agriculture et économie rurale* présidée par M. Gérard Mahot.

Pour conclure M. le président a donné rendez-vous l'an prochain pour un nouveau cycle sous la houlette de la section *Sciences et archéologie*. Le programme n'est pas complètement bouclé mais semble d'ores et déjà très alléchant.

