



Portrait D'Avenir

Cueillette et magasin à la ferme, méthaniseur, agriculture de conservation... Raphaël Dujardin développe son exploitation pour répondre aux attentes sociétales.

C'est un trait de caractère. Raphaël Dujardin, 48 ans, a toujours un projet en tête. « *J'aime développer, c'est mon moteur* ». Le dernier en date se voit de loin : un méthaniseur qui transforme chaque jour 30 tonnes de résidus de cultures⁽¹⁾ et d'ensilages⁽²⁾ en biométhane. Ce gaz vert est ensuite injecté dans le réseau de distribution et couvre les besoins en énergie de plus de 2 500 foyers. « *Avec ce projet, on ne déshabille pas la ferme* », explique Raphaël qui s'est associé pour l'occasion avec Etienne Profit, un voisin avec qui il partageait déjà le parc matériel. Avec les cultures intermédiaires à vocation énergétique (CIVE), ils exploitent 180 hectares de plus par an sans augmenter la surface totale de leurs exploitations ! Il a simplement fallu adapter l'assolement, notamment en diminuant le colza, une culture au cycle très long, pour introduire des légumes.

Penser les projets de A à Z

L'entrepreneur Seine-et-Marnais est fier de produire une énergie vertueuse et locale, tout en apportant à ses cultures un engrais organique plutôt que chimique. Depuis trois ans, réduire les intrants est sa préoccupation principale. Alors, il s'est lancé un nouveau défi : convertir une partie des 580 ha de grandes cultures en agriculture de conservation. Une technique qui repose sur trois axes majeurs : la couverture permanente du sol, une rotation longue et l'abandon du travail du sol. « *La rentabilité des exploitations céréalières est compliquée. Les charges de mécanisation sont le dernier poste sur lequel on peut agir sans dégrader les rendements* ».

Si Raphaël Dujardin peut être fier de ses réalisations, c'est la phase de réflexion en amont qui conditionne sa réussite et surtout, le passionne. Avec son chef de culture, ils ont déjà à leur actif une dizaine de jours de formation à l'agriculture de conservation. « *C'est un champ de réflexion incroyable* », s'enthousiasme-t-il. Pour le méthaniseur, les deux associés sont partis d'une page blanche. Mais pas seuls. « *Avec une dizaine d'autres porteurs de projets, nous avons pris un bureau d'études et travaillé en association. Un brainstorming de deux ans qui m'a beaucoup plu. C'était un peu la cerise sur le gâteau de ce projet !* »

L'emploi, un frein au développement

Raphaël Dujardin a fait ses premières armes d'entrepreneur en Afrique. Parti d'abord en coopération, au Tchad puis au Cameroun, il a très vite créé une entreprise de production de légumes de contre-saisons vendus en France. L'affaire n'a pas fonctionné et après cinq ans d'expatriation, il est rentré sur la ferme familiale à 29 ans. Une réponse à l'appel de son père qui était à deux ans de la retraite. « *Je n'ai pas voulu m'installer en sortant de l'école de commerce. La voie était toute tracée, c'était trop facile* ». Mais c'est un paysan dans l'âme. « *J'ai été piqué tout petit ! J'étais heureux quand je passais une journée derrière le semoir à betteraves* ». Quand Raphaël Dujardin a repris l'exploitation de Villenoy, elle comptait déjà deux activités principales, piliers des diversifications à venir : les grandes cultures et une cueillette de fruits et légumes. Un libre-service mis en place par son père en 1978 ! Au fil des ans, la gamme s'est développée : asperges, fraises, tomates, aubergines, pommes, oignons, pommes de terre... La Ferme de Rutel produit aujourd'hui une trentaine de cultures sur 25 ha.

Une dizaine d'années après la reprise de l'exploitation familiale, son épouse, Amélie, qui travaillait à l'extérieur, l'a rejoint comme co-gérante de l'entreprise. Ensemble, ils ont créé un magasin qui offre aujourd'hui une large gamme de produits : légumes, fruits, viande, fromages, yaourts, glaces mais aussi épicerie. Certains viennent de la ferme, d'autres d'agriculteurs locaux ou de Rungis, tous sélectionnés pour leur qualité. Le commerce se développe grâce à une situation idéale, aux portes de Meaux. Mais aussi grâce au GIE « Chapeau de paille », dont Raphaël Dujardin est le président. Les 34 enseignes, réparties partout en France, se regroupent pour certains achats.

Derrière toutes ces activités, autant de structures juridiques pour colonne vertébrale et le cabinet d'expertise-comptable Bizouard & Associés. « *Nous échangeons régulièrement sur les grandes orientations de la ferme. Il me conseille dans mes choix patrimoniaux et fiscaux de développements* ». Une SCEA pour la production, une SARL pour la cueillette et le magasin, une SAS pour le méthaniseur, une autre société pour le matériel ou encore un groupement d'employeurs. Au total, l'entreprise de Raphaël emploie 16 salariés permanents et 10 à 12 occasionnels en saison. Un homme (ou une femme) de confiance gère chaque activité. « *Malheureusement, nous venons de perdre les responsables méthanisation et cueillette* ». Ce manque temporaire de personnel crée une vraie frustration chez Raphaël Dujardin. « *Cela devient compliqué de déléguer. J'ai l'impression de ne plus faire mon travail de chef d'entreprise* ».

1. Pulpe de betteraves, écartés de tri de céréales, déchets d'amidonnerie et de malterie...

2. Cultures intermédiaires : maïs et orge d'hiver.