

## SCEA KOORIN : maraîchers AB en circuits mixtes de commercialisation

Par Aude Coulombel (ITAB) et Cécile Chapat (Chambre d'Agriculture d'Île de France), avec la collaboration de Catherine Mazollier (GRAB)

Paolo Oyama et son fils Ronaldo sont maraîchers sur quatre hectares à 50 kilomètres au Sud de Paris. Ces producteurs ont choisi de diversifier leurs produits et circuits de commercialisation. D'abord entièrement consacrée à la vente en gros sur le marché de Rungis, la distribution s'oriente de plus en plus vers la vente directe via les AMAP et un point de vente à la ferme. Mais, cette mixité des circuits sera conservée pour la complémentarité qu'elle apporte : la vente à Rungis amortit les coûts d'exploitation, les AMAP assurent stabilité économique et financière et la boutique répond à une demande très locale.



Paolo Oyama.

**P**aolo et Ronaldo Oyama ont un profil atypique dans la région. D'origine japonaise, Paolo vient du Brésil. C'est là-bas que dans les années 1980, il a commencé à travailler en maraîchage biologique pour le compte d'une fondation japonaise. Désireux de fonder sa propre entreprise, il crée en Essonne une SCEA en 1996 et achète d'anciennes pépinières à défricher. La proximité de Paris est un atout majeur pour la commercialisation de la production. L'accès à l'autoroute A6 est à une dizaine de kilomètres. Le MIN de Rungis n'est qu'à 35 kilomètres. La certification de la SCEA Koorin débute en 1998. Les premières productions de salades et mâches sont écoulées à Rungis.

### Au cœur du parc du Gâtinais

Les terres de monsieur Oyama sont situées sur une plaine bordée de plateaux boisés peu élevés au cœur du parc régional du Gâtinais au niveau de la nappe aquifère de la Beauce. Le sol est limono argilo sableux, le pH de 7,7 et le taux d'humus d'environ 3,5 %.

Lors de l'achat des terres, le taux de matière organique était très faible, de l'ordre de 1 %. Un apport massif de compost pendant deux ans puis dégressif jusqu'en 2007 y a remédié. Depuis, aucun amendement n'est apporté conformément aux résultats de l'analyse de sol réalisée chaque année. La pression des maladies est par conséquent diminuée. Le taux de MO atteint 3 % aujourd'hui. Les résidus de culture sont restitués au sol. Par contre, aucun engrais verts n'est installé par manque de place. Eventuellement, de l'orge est semée en octobre si une parcelle est dégagée. Le sol est travaillé à la rotobèche (1 000 tours/minute).

Sous serre, quelques maladies sévissent comme l'oïdium (sur mâche notamment) et du mildiou l'été sur tomate. Des attaques de pucerons posent quelques soucis sur concombre et melon. Aucun traitement n'est réalisé.

L'irrigation est assurée en plein champ par des tuyaux PVC mobiles avec sprinklers et sous abri, par des micro-asperseurs et goutte à goutte. Elle n'est pas automatisée pour être ajustée en permanence selon les besoins du sol et des cultures. Messieurs Oyama produisent tous

leurs plants eux-mêmes et en vendent depuis 2007. Ils n'ont pas de soucis pour se fournir en semences.

### Paniers en constante augmentation

2004 et 2005 ont été des années de changements : une boutique a ouvert à la ferme, Ronaldo est arrivé dans la société, la distribution par paniers s'est développée et par conséquent la diversification des produits. A l'origine, la production, destinée uniquement à la vente en gros à Rungis, était essentiellement de la salade. Elle a progressivement été remplacée par des espèces à forte valeur ajoutée comme les jeunes pousses, la roquette... Au fil des années, la diversification s'est poursuivie pour atteindre aujourd'hui plus de cinquante variétés. La vente des paniers préparés a débuté en 2005 avec une AMAP de trente paniers. La proximité de la capitale a permis une croissance exponentielle du nombre d'adhérents à satisfaire : 120 paniers par semaine pour 5 AMAP en 2006, 210 paniers pour 8 AMAP en 2008, 520 paniers en 2009 pour 11 AMAP et environ 600 paniers prévus pour 13 AMAP en 2010 ! Les AMAP sont fournies 38 semaines par an du 1er avril à Noël. Les adhérents paient 4 semaines à l'avance et se servent sur le lieu de distribution. Le petit panier (6 variétés) est vendu 12,50 €, le grand (9 variétés) 15 €. La marge sur les paniers est de 30 % supérieure à celle de la vente en gros. Messieurs Oyama ont constaté un fort turn over au sein des adhérents

### Repères

#### Installation en 1997 à 50 km de Paris

#### Conversion AB en 2000

- 4 ha de SAU dont 1,100 sous abris
- 8 bi-tunnels de 1 000 m<sup>2</sup>
- 10 tunnels de 250 m<sup>2</sup>, dont 2 réservés aux plants
- 48 variétés cultivées
- 8 ETP en moyenne

#### Climat :

Précipitations annuelles comprises entre 650 et 700 mm, 120 jours de pluviosité, 60 jours de gel, ensoleillement moyen de 1750 h/an, températures moyennes mensuelles entre 2,5°C en janvier et 20,5°C en juillet.

#### Matériel :

- 1 tracteur de 90 CV avec chargeur • 1 tracteur de 70 CV
- 1 micro tracteur de 18 CV • 1 bineuse • 1 cultivateur
- 1 épandeur à fumier • 1 dosatron • 1 herse étrille
- 1 motoculteur • 1 motteuse • 1 planteuse 9 rangs
- 2 pompes de forages (27 m<sup>3</sup> / heure) • 1 rotavator
- 1 rotobèche • 1 semoir mécanique • 1 souleveuse • etc



C. Mazoulier

Ronaldo Oyama présente un outil de désherbage mécanique.

des AMAP qui atteint parfois 50 %. Les paniers ne proposent généralement que 4 ou 5 légumes par saison, ce qui ne satisfait pas certains consommateurs. Mais la liste d'attente reste longue et pousse les Oyama à développer leur activité. Ils cherchent à s'étendre mais ne trouvent pas de terre disponible.

Parallèlement au développement de la commercialisation par paniers, la vente à Rungis diminue mais reste non négligeable. À l'heure actuelle, tomates, concombres, salades, jeunes pousses et mâche (hiver), radis en début de saison, et diverses plantes aromatiques (thym, ciboulette, persil, coriandre) sont toujours écoulés au MIN. La vente à la ferme est restreinte (4 % du chiffre d'affaire) et a du mal à se développer mais ce n'est pas la priorité actuellement.

### Le travail a évolué avec le mode de commercialisation

L'organisation de la culture de plus de cinquante variétés de légumes a demandé une adaptation des plannings mais aussi une connaissance des caractéristiques techniques et de culture des nouveaux produits. Les nouvelles variétés sont généralement testées avant d'être intégrées au plan de culture.

Le planning des cultures est conçu à la fin de l'automne. La production

culmine entre mai et octobre. La répartition du travail pour la semaine suivante est prévue le dimanche. L'hiver, les permanents travaillent de 8 h à 18 h et l'été de 8 h à 21 h. Entre les permanents, les saisonniers et les stagiaires, huit personnes travaillent en moyenne à la SCEA Koorin. Les AMAP permettent d'équilibrer la répartition du travail sur l'année. Paolo Oyama prend en charge la gestion administrative et comptable, l'entretien des cultures et du matériel... Son fils Ronaldo s'occupe des commandes, de la commercialisation, de l'entretien des cultures, de la gestion du personnel et des livraisons AMAP et à Rungis.

### Poursuivre le développement

La demande en paniers ne cesse de croître. Outre la recherche de terre pour s'étendre, les prochains investissements visent l'achat d'un camion pour parcourir les 1 000 kilomètres hebdomadaires des livraisons (soit un équivalent d'environ 2 km/panier), un nouveau bâtiment pour le stockage et une nouvelle serre. La conservation est

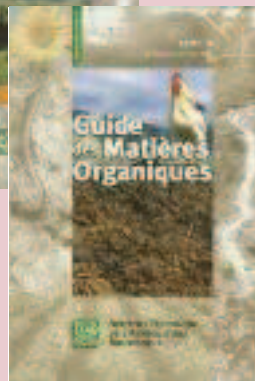
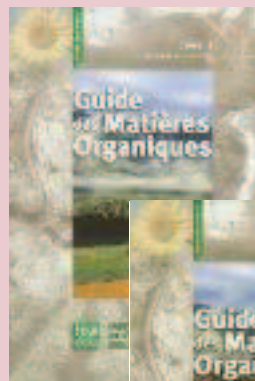
permise sur seulement 25 m<sup>2</sup>. L'objectif est de construire une cave sous le bâtiment équipée de différents thermostats adaptée au stockage de légumes variés.



C. Mazoulier

Cardons.

## Guides des matières organiques



### ■ TOME 1

Les dix chapitres traitent des matières organiques dans les sols agricoles, de leur analyse, de leur composition, de leur compostage, de leur gestion par système de culture, de leur relation avec la qualité des récoltes et de l'environnement, de la réglementation.

### ■ TOME 2

Il est constitué de 40 fiches présentant les principaux constituants des engrais et amendements organiques : définition, produits voisins, matières premières constitutives, procédés d'obtention, composition, utilisation agronomique, précautions d'utilisation, restrictions réglementaires, restriction en agriculture biologique.

Auteur : Blaise Leclerc - 2002 - A5 - Tome 1 : 240 pages - 36 € - Tome 2 : 96 pages - 19 €

**Offre promotionnelle : les 2 tomes pour 45 € TTC Port compris**  
Commande avec bulletin p.5 ou en ligne sur [www.itab.asso](http://www.itab.asso), Publications, Bon de commande