

COMPTE RENDU

[Rencontre à la ferme] Bassines, agriculture biologique et gestion de l'eau - Mardi 22 avril 2025 - Ferme de la Garenne à Baugy (18)



Suite à plusieurs interpellations de clients et de sociétaires opposés à l'usage des bassines et demandant le retrait des produits d'un producteur bio local doté d'une bassine, le CA de la SCIC Au Bourgeon Bio a choisi d'ouvrir le dialogue et de prendre le temps de s'informer. Nous avons ainsi proposé une rencontre à la ferme de la Garenne, afin de découvrir l'exploitation en question, comprendre ses pratiques agricoles, voir l'implantation de la bassine et entendre les arguments du producteur.

Cette rencontre a eu lieu le 22 avril 2025 en présence de 40 participants : sociétaires, client.es, militant.es associatifs ou politiques, membres de collectifs, et de deux intervenants extérieurs, eux-mêmes agriculteurs, engagés dans le débat national sur la question de l'irrigation. Ces derniers ont apporté un regard complémentaire et critique, permettant un débat ouvert, informé et respectueux.

Ce temps fort visait à nourrir la réflexion collective, en particulier celle de la mission politique d'approvisionnement, composée de sociétaires volontaires, actuellement chargée de formuler des préconisations à destination du magasin.

→ La rencontre s'est déroulée en 3 temps :

1. **Une présentation de la ferme** par ses exploitants [historique, choix des cultures, conversion au bio, débouchés économiques, irrigation & problèmes rencontrés, choix des bassines]
2. **Une visite du site** sur lequel la bassine actuelle est implantée qui a permis d'ouvrir le dialogue avec les intervenants
3. **Un tour d'horizon des avis, sentiments et opinions des participants**

→ Les intervenants extérieurs :



Agnès Rousteau Fortin > après une expérience de 11 ans en magasin Biocoop à Cognac, elle devient paysanne en s'associant à l'exploitation familiale en 2013, où sont cultivés 18 ha de vignes bio pour la production d'eau-de-vie de cognac et 50 ha de céréales et légumineuses pour le groupement « La Ferme de Chassagne ». Cette dernière se déclare non-irrigante et est engagée dans la lutte contre les mégabassines.

Claude Gaulandeau > Paysan en polyculture élevage, membre du groupement Bio Centre Loire, membre de la section PPA (Producteur.ice.s Paysan.ne.s Associé.e.s) Biocoop et élu à la commission communication. Il ne possède pas non plus de retenue d'eau sur sa ferme.

// IMPORTANT À NOTER //

Les données présentées dans ce compte rendu sont tirées des notes prises par plusieurs participants à la rencontre. Il s'agit donc d'une retranscription synthétique fidèle aux prises de paroles. Les exploitants ont eu la possibilité de relire le document et demander des corrections concernant les informations propres à leur exploitation, potentiellement erronées.

1 / Présentation de la Ferme de la Garenne

Située à Baugy dans le Cher, la **Ferme de la Garenne** est une exploitation agricole grandes cultures (céréales et légumineuses), installée en agriculture biologique depuis 2015, engagée dans une dynamique de diversification culturelle dans une logique agroécologique. Elle s'étend aujourd'hui sur **600 hectares**, cultivés par une équipe composée de **trois associé.es, une salariée et un apprenti**.



→ Genèse de la Ferme

L'histoire commence en 2003, lorsque **Wigbold Hofstede** reprend la ferme de la Garenne, alors en conventionnel, dans laquelle sont cultivés blé, orge, colza et maïs. Elle se poursuit en 2010, quand **Sylvie Hofstede**, ingénieure agronome de formation, se lance, elle aussi, dans l'aventure agricole. Désormais associés, ils décident en 2015 de passer l'ensemble de l'exploitation en **agriculture biologique**. Ils sont rejoints début 2020 par leur ancien apprenti, également agriculteur céréalier.

Les objectifs communs :

- **Cultiver sainement**, sans pesticides ni OGM, tout en préservant la biodiversité, en favorisant des sols vivants (bactéries, champignons, micro-algues) et en participant à préserver la qualité de l'eau.
- **Contribuer activement à la diversification alimentaire à leur échelle (locale)**, notamment par la promotion des légumineuses.



→ Cultures et débouchés

Depuis leur conversion en bio, la ferme cultive 15 espèces de céréales et légumineuses différentes (lentilles, pois chiches, haricots rouges et blancs, maïs popcorn, avoine, orge brassicole, petits pois, haricots verts...), avec une alternance de cultures d'hiver et d'été, pour "répartir les risques climatiques".



Les légumineuses, introduites en 2017 sur l'exploitation, tirent leur épingle du jeu : elles sont riches en protéines et donc intéressantes d'un point de vue nutritif, elles sont peu émettrices de CO₂, et fixent naturellement l'azote de l'air, enrichissant ainsi les sols. Cultiver des légumineuses, c'est aussi répondre concrètement aux ambitions de la loi Egalim pour la restauration collective.

Les produits de la ferme sont commercialisés en circuit court : environ 2000 kg/mois de légumineuses sont écoulés dans des épiceries locales, magasins bio, restaurants et restauration collective, dans des villes comme Issoudun, Blois, Orléans, Bourges ou Sancoins.

Le maïs cultivé sur l'exploitation est principalement destiné à la consommation humaine. Il est majoritairement transformé en farine (80%), répondant ainsi à une demande croissante en produits céréaliers bio. Plusieurs partenariats ont été mis en place avec des acteurs locaux : une partie du maïs est notamment utilisée par **Cocoripop** pour la fabrication de ses pop-corn, commercialisés sous sa propre marque.

Par ailleurs, d'autres cultures de l'exploitation trouvent également des débouchés spécifiques : l'orge brassicole est destinée à la brasserie **Ouche Nanon**, tandis que des haricots sont fournis à **Germline**, entreprise implantée à Sancoins, pour la production de graines à germer.

L'exploitation s'engage aussi dans une démarche solidaire en collaborant avec la **Banque Alimentaire**, participant ainsi à la lutte contre la précarité alimentaire.

La ferme produit également des semences tels que l'orge brassicole ou l'avoine sous contrat avec AXEREAL. Elle conduit par ailleurs des essais de semences (blé, orge, avoine et maïs) sur des micro parcelles pour trouver des variétés adaptées à ses sols et au climat.

En parallèle, la ferme développe des activités de sensibilisation en milieu scolaire (autour de l'alimentation) et des projets de diversification comme un élevage d'ânes Grand Noir du Berry.



→ L'enjeu de l'eau et le recours aux bassines

Historiquement, la ferme ne disposait d'aucun droit d'irrigation. Les premières années sans arrosage, particulièrement lors des épisodes de sécheresse, ont conduit à des pertes sèches sur les cultures estivales.

Après réflexion et observation, l'équipe a fait le choix de recourir à l'installation d'une retenue d'eau. Ce choix n'est pas considéré comme idéal (Sylvie évoque le fait qu'elle préférerait nettement la création d'un étang pouvant accueillir la biodiversité, mais que cette solution n'est pas actuellement homologuée par les autorités compétentes). Selon eux, la bassine, étant donné l'état des lieux réalisé, est la "moins mauvaise solution", dans un contexte de réchauffement climatique, pour garantir des cultures nourricières en bio.

→ Caractéristiques de la bassine actuelle



- **Capacité** : 50 000 m³ - bassine de type bassin olympique (7 mètres de profondeur)
- **Coût / endettement induit** : 300 000€ sur 20 ans
- **Irrigation** : permet d'arroser en moyenne l'équivalent de 30 à 40 ha de haricots
- **Impact** : ces 30 ha représentent l'équivalent de 1 million de repas
- **Objectif** : sécuriser jusqu'à 150 ha de cultures, grâce à une meilleure gestion des rotations et à la création d'une seconde retenue d'eau
- **Prélèvement** : dans la nappe superficielle, en hiver, pour limiter la pression estivale (assèchement des cours d'eau...). En 2023, la ferme a prélevé 50 000 m³ d'eau pour 40 ha de cultures, mais n'a utilisé que 35 000 m³, permettant de moins puiser l'année suivante. > À noter que le volume de prélèvement autorisé dont bénéficie la ferme est de 50 000 m³ en hiver et 28 000 m³ en été (soit 78 000 m³ au total).
- **Avantages agronomiques de la bassine selon la ferme** : contrairement au puisage direct dans la nappe, l'eau stockée en bassine qui sert à l'irrigation en été ressort moins froide, réduisant les chocs thermiques la plupart du temps déléteurs pour les plantes. La bassine permet également de ne pas pomper de l'eau dans la nappe en période chaude, donc de réduire la pression sur les nappes et par conséquent sur les rivières.

→ Une seconde retenue d'eau en projet

Une deuxième bassine de 35 000 m³ est actuellement à l'étude sur un autre site de l'exploitation.

→ Des attaques répétées et un moral en berne

La ferme subit aujourd'hui des pressions croissantes, allant jusqu'à des attaques répétées et des intimidations en lien avec son second projet de bassine. Ces dérives affectent profondément la santé mentale des agriculteurs qui disent leur épuisement face à l'impossibilité de débattre sereinement et au déréfècement brutal de ses produits dans certains magasins spécialisés qui induit de facto des pertes de revenu.

2/ Échanges entre les exploitant-es de la ferme, les intervenants et les participant-es



Les échanges ont soulevé plusieurs interrogations liées à la gestion de l'eau, à la pertinence des retenues d'eau et à leur impact environnemental. Des remarques des participants ont porté sur les risques bactériens liés à l'eau stagnante, l'évaporation et la légitimité des bassines. Wigbold et Sylvie Hofstede ont souligné leur volonté de préserver une agriculture biologique locale viable, malgré un climat incertain et des sols fragiles. Ils défendent une irrigation pondérée pour maintenir la production de cultures destinées à la consommation humaine, tout en évitant les prélèvements estivaux. Le débat s'est aussi élargi à des enjeux plus globaux : partage équitable de la ressource en eau, impact réel des productions animales et végétales, sécurité et résilience alimentaire locale.

→ Voici un échantillon des échanges :

Remarque de l'auditoire :

Une réserve où l'eau stagne et se réchauffe n'est-elle pas un terrain favorable au développement de bactéries ?

Réponse de Wigbold :

Il y a très peu de recherches aujourd'hui sur ce sujet. C'est un point à creuser, mais nous n'avons pas constaté de problème à ce jour.

Remarque de l'auditoire :

Et qu'en est-il de l'évaporation ?

Réponse de Wigbold :

Jusqu'à présent, la pluviométrie compense les pertes. De plus, notre réserve est assez profonde (environ 7 mètres), ce qui limite considérablement l'évaporation.

Remarque d'Agnès Rousteau Fortin : Concernant l'évaporation des bassines, elle indique qu'elle est partiellement compensée par les pluies, et représente entre 3 % et 10 % des volumes (pas au bénéfice des sols locaux).

Remarque de l'auditoire :

Alors finalement, la réserve d'eau : bonne ou mauvaise idée ?

Réponse de Wigbold Hofstede :

C'est une vraie question que nous nous sommes posées. Ce qui nous a guidés, ce sont deux interrogations fondamentales :

→ Que voulons-nous manger ?

→ Quelle planète souhaitons-nous laisser à nos enfants ?

Nous voulons que le bio continue de se développer, avec le moins d'empreinte carbone possible, moins d'intrants et sur une terre vivante. Notre démarche se veut cohérente avec ces principes.

Remarque de l'auditoire :

Ce qui fait débat, c'est surtout la gestion et le partage de l'eau.

Réponse de Sylvie Hofstede :

C'est un vrai débat, et nous ne le nions pas. Il faut interroger collectivement l'usage de l'eau et sa répartition. L'enjeu est aussi écologique à l'échelle mondiale, pas uniquement locale. Nous faisons au mieux, dans le cadre du bio et du local, mais les défis sont nombreux.

Contexte apporté par Wigbold : Riches en protéines, les légumineuses offrent une alternative saine et écologique à la viande, dont la production est excessivement gourmande en eau. "Il faut 5000 litres d'eau pour produire 1 kg de viande."

Réaction d'Agnès Rousteau Fortin : Attention, les chiffres communiqués par les syndicats agricoles pro bassines, repris dans les médias mainstream, qui servent à opposer frontalement la viande et les légumineuses, sont souvent surestimés ou biaisés. Si la production de viande industrielle consomme en effet énormément d'eau, il faut bien faire attention de dresser des parallèles ou d'opposer des équivalents justes, dans ce cas-ci, on peut parler de l'impact de la production de viande bio, locale, qui est aussi consommée dans les cantines, qui n'est pas aussi consommatrice en eau que la viande issue des élevages industriels mondialisés. Donc attention à la désinformation et aux intox."

Contexte apporté par Wigbold Hofstede :

Aujourd'hui, nous observons beaucoup de déconversions en bio, faute de solutions viables. Notre ferme, 100 % bio, s'étend sur 600 hectares avec des emplois. Nous cultivons une grande diversité de cultures et vendons en circuit court.

Sylvie Hofstede rappelle que toutes les plantes ont besoin d'eau pour pousser. La vraie question reste : « Que voulons-nous manger ? ». Préfère-t-on consommer du bio local, ou importer des produits d'Espagne ?

L'irrigation actuelle concerne 70 à 80 hectares, on a besoin d'aller plus loin. Avec 2 bassines (50 000 m³ et 35 000 m³). Chaque retenue permet d'irriguer environ 30 à 40 ha pour un total autorisé de 78 000 m³. Le choix des bassines nous permet d'éviter les prélèvements estivaux. Sans irrigation, il faut la bonne pluie au bon moment, ce qui devient aléatoire avec un sol superficiel, comparable à une éponge, dans un climat de plus en plus instable.

Intervention extérieure (Agnès Rousteau Fortin) :

On peut entendre le besoin de sécurisation, mais pourquoi construire des bassines alors que l'agriculture et le maraîchage sont déjà prioritaires dans les droits d'usage de l'eau ?

Contexte supplémentaire apporté par Wigbold :

Nous n'avons aucun système d'irrigation, donc prioritaire peut-être, mais impossible à mettre en œuvre pour nous. Nous avons connu deux années successives de récolte nulle en haricots. Ce constat nous a poussés à sécuriser une partie de l'activité.

L'irrigation, si elle est pensée intelligemment, peut avoir moins d'impact que certains forages ou prélèvements réalisés en période de forte chaleur.

Remarque de l'auditoire :

N'y a-t-il pas des cultures moins gourmandes en eau à privilégier ?

Réponse de Wigbold Hofstede :

Nous avons tenté le sorgho. Malheureusement, il a été contaminé par des pesticides volatils provenant d'exploitations voisines conventionnelles. Les résidus dépassaient les normes et la récolte a fini en méthaniseur. Ce sont aussi des réalités auxquelles nous faisons face et nous ne sommes pas les seuls.

Le pois chiche est aussi une culture peu gourmande en eau, cependant nous avons aussi connu des années sans récolte à cause du froid, de l'humidité, des maladies et insectes... On ne peut pas faire que des pois chiches non plus.

Agnès Rousteau Fortin interroge sur l'intérêt de construire une **seconde retenue d'eau**, alors qu'il n'y a pas de restriction sur l'irrigation des légumes secs.

Wigbold Hofstede explique que la **seconde retenue est prévue pour sécuriser le système** en cas de sécheresse prolongée. Les essais de forage réalisés n'ont pas permis de garantir un débit suffisant.

3 - Prises de parole diverses



Les risques environnementaux liés aux bassines (déséquilibre des milieux, surexploitation de l'eau bleue) ont été soulevés, tout comme le manque de transparence dans la gestion de l'eau de la part des organismes compétents. Des alternatives comme l'agroforesterie ont été évoquées. La question de la souveraineté alimentaire locale et de la capacité à nourrir le territoire a émergé, ainsi que celle de la traçabilité des produits irrigués. La SCIC a indiqué qu'un groupe de travail sur la politique d'approvisionnement du magasin est en place et que les discussions se poursuivront.

→ Voici un échantillon des prises de paroles prononcées en fin de visite :

Claude Gaulandeau souligne que le véritable enjeu est de changer de modèle agricole, plutôt que de chercher à étendre l'irrigation à tout prix.

Agnès Rousteau Fortin souligne que l'irrigation permet de sécuriser le modèle économique de la ferme, mais alerte sur les risques liés à une démultiplication des bassines, qui peut déséquilibrer les écosystèmes et assécher les milieux naturels. Elle évoque aussi la distinction entre eau verte (eau de pluie absorbée par les sols et la biomasse) et eau bleue (prélevée dans les nappes, rivières, lacs), expliquant que le prélèvement excessif de l'eau bleue a des conséquences sur le cycle naturel de l'eau. Elle rappelle que d'autres solutions existent, comme l'agroforesterie ou la plantation de haies, pour mieux retenir l'eau dans les sols.

Michel Cordailat, la Ferme du Montet à Méreau (18), réagit en précisant que récupérer l'eau verte n'est pas une solution suffisante ni accessible pour tous les agriculteurs.

Un sociétaire informe qu'un projet de huit méga-bassines est actuellement envisagé dans le Cher pour 2026.

Un autre sociétaire mentionne que l'organisme **AREA BERRY**, qui gère les quotas d'eau pour les agriculteurs, ne partage pas sa charte de gestion de l'eau, ce qui limite la transparence.

Claude Gaulandeau évoque l'étude HMUC (Hydrologie Milieu Usage Climat) comme un préalable nécessaire pour toute demande de subvention liée aux bassines, et appelle à plus d'exigence méthodologique.

Un sociétaire estime qu'il faudrait déplacer le débat sur la qualité de l'eau, au-delà de la seule question de la quantité disponible.

Jean-François Vincent (BioBerry) appuie ce point en rappelant que s'attaquer à des producteurs engagés dans le bio, les circuits courts, la diversification alimentaire et la loi Egalim, serait une erreur stratégique. Il appelle à garder une vision globale, soulignant qu'il est essentiel de ne pas opposer des acteurs qui partagent les mêmes objectifs de transition écologique et sociale. Il insiste sur la nécessité de ne pas se tromper de cible, rappelant que certains producteurs engagés doivent être soutenus et non fragilisés.

Julien Jansen - Domaine du Coudray à Civray (18) rappelle que l'on parle de 600 hectares pour trois associés, soit 200 hectares par personne, ce qui reste une taille courante dans le Cher, contrairement à ce que certains laissent entendre.



Un sociétaire soulève la question de la résilience alimentaire. Est-on en capacité de nourrir la population du Cher (bio et non bio) sur ce type de produits alimentaires actuellement et dans l'avenir ? Ceci dans la perspective d'une modification des comportements alimentaires qu'il serait souhaitable d'observer pour réduire notre empreinte carbone (moins de viande, mais de meilleure qualité, plus de légumineuses en circuit court et si possible bio et de

qualité !). Pour que la population s'engage dans cette transition, il faut lui proposer une alternative et il n'en voit pas pléthore : il faut conforter les productions actuelles sous peine de les voir disparaître...

Un sociétaire pose enfin la question de savoir si la coopérative continuera à commercialiser des produits issus de cultures irriguées par bassines.



Camille Bodelet, Directrice Générale de la SCIC, explique que la SCIC a mis en place une mission politique d'approvisionnement, composée de sociétaires issus des 3 collèges, chargée de réfléchir collectivement à ces enjeux. Aucune décision n'a été prise à ce stade. Elle ajoute avoir été interpellée pour identifier les produits référencés en magasin qui seraient irrigués avec des bassines. À ce jour, Biocoop ne peut pas garantir que les produits provenant de groupements comme PPA n'ont pas recours à des bassines, faute de traçabilité claire. Elle a entamé des recherches et reviendra vers le groupe de mission approvisionnement avec des réponses dès que possible.

Elle explique que **le débat local rejoint un débat national**, dont les contours restent à construire collectivement.

Pour conclure

Les participants ont vivement remercié Sylvie et Wigbold Hofstede pour leur accueil et leur courage. Que leur avis ait évolué ou non, les participant.es sont nombreux.ses à avoir souligné la qualité et la sérénité des échanges ainsi que la très grande complexité du sujet.

Sylvie et Wigbold Hofstede ont pu présenter avec passion leur parcours, soulignant les défis liés à la transition vers l'agriculture biologique et la mise en place d'un système d'irrigation raisonné et sécurisant. Leur engagement pour une production locale, saine et respectueuse de la biodiversité a suscité un réel intérêt.

Les interventions d'Agnès Rousteau Fortin et Claude Gaulandeau ont apporté des perspectives complémentaires, notamment sur les enjeux environnementaux liés à l'eau et à l'irrigation. Les débats ont été ouverts et constructifs, abordant des questions sensibles comme l'impact des méga-bassines sur les écosystèmes, la gestion durable de la ressource en eau, les choix alimentaires ainsi que les défis économiques, écologiques et sociaux auxquels la ferme est confrontée.