



© Adobe stock

C'est grâce au maïs !

Et si on sortait un peu de Paris pour voir d'où viennent nos produits d'exception ou du quotidien. Direction Les Landes ! C'est là qu'on a rencontré Benoît, maïsiculteur. Tout sourire, avec un accent chantant, il nous dévoile les petits secrets d'un métier de passionnés, entre amour du terroir et conscience environnementale.

Benoît, le métier d'agriculteur, pour toi, ça a toujours été une évidence ?

J'ai toujours été dans le milieu. Je suis agriculteur depuis 1993, mais avant cela, j'aidais mes parents au quotidien sur la ferme familiale. Ça a commencé comme ça, comme beaucoup de jeunes agriculteurs de l'époque d'ailleurs.

Il y a beaucoup de maïs en France ?

Tout confondu, le maïs en France occupe environ 3 millions d'hectares, il y en a pour tous les usages : le maïs grains et le maïs fourrage servent à nourrir nos volailles et nos bovins, tandis que le maïs doux est celui que l'on retrouve dans nos salades estivales. Chaque région a son propre maïs, en fonction des spécificités de son climat.

Au-delà de son utilité dans l'alimentation animale, on retrouve aussi le maïs dans d'autres secteurs ?

Absolument, le maïs est aussi utilisé pour fabriquer des produits à base d'amidon. Il est indispensable pour fabriquer des médicaments ou des perfusions et permet de se substituer au plastique d'origine fossile (on parle alors de bioplastique), ce qui fait de lui une bonne alternative moins polluante. On retrouve même de l'amidon dans la feuille de papier sur laquelle on prend ses notes ou dans les confiseries. Pour moi, le maïs est une chance pour nous de fabriquer largement des produits biodégradables, plus respectueux de l'environnement, mais sans compromis sur la qualité et la praticité.

Et c'est quoi le quotidien d'un producteur de maïs ?

Le quotidien d'un producteur de maïs évolue au fil des saisons. On a d'abord une période de semis au printemps, au moment où la plante se développe et sur laquelle il faut que l'agriculteur agisse. Début d'été, on enlève les mauvaises herbes, on amène des éléments fertilisants ; en été, si c'est nécessaire, on apporte de l'eau... Puis en automne, c'est le moment de récolter et de mesurer le travail et les effets climatiques de l'année.

Comment on fait pour obtenir un bon maïs ?

Pour obtenir un bon grain qui contient beaucoup d'amidon, il faut que la plante, durant tout son cycle, soit bien nourrie en éléments nutritifs, en fertilisants et en eau. Toujours sans excès, en raisonnant les apports. L'eau, typiquement, le maïs n'en consomme pas plus que d'autres grandes cultures : on lui amène juste ce qu'il faut pendant les fortes chaleurs, pour lui permettre de tenir le coup.

Dans le sud-ouest, il y a une forte production de volailles, qui décrochent de jolies certifications, par exemple le Jambon Label Rouge, ou le Poulet jaune des Landes. C'est quoi le secret de la qualité ?

Vous savez, je viens du sud-est des Landes. C'est un pays de coteaux, avec de la terre qui accroche aux bottes quand il pleut : un terroir magique, avec de la passion des belles et bonnes choses. Dans cette région, l'élevage se tourne notamment vers les volailles festives. Ce sont des animaux que nous élevons entre autres grâce à la culture du maïs et qui ravissent les papilles des plus fins gourmets durant la période des fêtes de fin d'année. Pour obtenir une bonne volaille ou un bon foie gras, il faut déjà être un passionné. L'animal vous donnera uniquement ce que vous êtes capable de lui apporter. Il faut qu'il se sente bien, que son bien-être soit respecté et que sa nourriture soit de qualité. Je préfère utiliser des méthodes qui sont plus « artisanales », qui prennent plus de temps, pour faire passer la qualité avant la quantité.

Le maïs, étonnamment, c'est donc aussi un produit... de fête ?

D'une certaine façon, oui ! On parlait tout à l'heure de bioplastique : c'est à partir de ce matériau à base de maïs que sont confectionnés les « sacs à sapins » qui sont si pratiques. En somme, on profite de l'arbre de Noël, on emballe ses cadeaux, on déguste de la dinde, du chapon ou du foie gras... tout ça c'est aussi grâce au maïs et donc à notre travail d'agriculteur.