

## Découvrir le maraîchage bio en Pays de la Loire Un temps « autrement productif »

Les 9 et 10 novembre derniers, un groupe de 16 maraîchers de Rhône-Alpes s'est rendu en Pays de Loire dans le cadre d'un voyage d'étude organisé par l'ARDAB et le BTM (Bureau technique des maraîchers du Rhône) afin de compléter leurs formations et cultiver leur ouverture d'esprit. Ce déplacement a permis, au-delà des échanges entre professionnels compétents du maraîchage en Pays de la Loire et maraîchers bio rhônalpins, la découverte de nombreuses spécificités.

### Spécificités du maraîchage bio en Pays de la Loire

Les Pays de la Loire sont un important bassin de production en maraîchage bio. On retrouve différents types d'exploitation : des fermes spécialisées sur des légumes de plein champ (très mécanisées) et des fermes diversifiées en vente directe. La puissance du collectif caractérise le territoire avec un réseau d'entraide et de conseil entre maraîchers, des producteurs bio organisés, solidaires, même avec de gros écarts de superficie et de chiffre d'affaires. Il y a une grande diversité de systèmes de commercialisation.

Sur le plan technique, les pratiques sont caractérisées par une part importante du semis direct, l'utilisation du sablage sur les planches de culture et le désherbage vapeur. La maîtrise de la mâche en semis direct et de l'herbe dans les carottes ont été au cœur des visites.



### Retours sur quelques structures visitées...

#### Le GAB de Loire Atlantique

Le GAB de Loire Atlantique a été créé il y a 25 ans, Alice Rey technicienne maraîchage biologique nous a accompagnés durant nos visites. Le 44 est le premier département en surface bio, un agriculteur sur 8 est en Agriculture Biologique. La plupart des terrains sont sableux avec influence de la Loire. Le climat est océanique (doux et pluvieux). La majorité des exploitations vend soit à 100% en circuit court, soit en circuit court et semi-long (mixte). Les cultures principales sont : mâche, poireau, mesclun, muguet, radis, carotte.

#### La ferme de Frédéric Gendronneau, maraîcher bio à Sainte-Pazanne (44)

Frédéric Gendronneau s'est installé en 2010, hors cadre familial, sur une parcelle de 2 ha. Il cultive 1,4 ha de légumes de plein champ et 1000 m<sup>2</sup> de serres. Il a organisé son parcellaire de manière

optimale, sous forme de rectangles identiques de 1500 m<sup>2</sup> avec des planches de 33 m de longueur. La vente se fait en direct en magasin de producteur et à la ferme.

Les spécificités de sa ferme sont une gamme diversifiée mais Frédéric ne fait ni carottes, ni petit pois et peu de légumes racines qu'il trouve facilement près de chez lui et propose en achat/revente. Afin d'optimiser les temps de travaux, une dizaine de fermes de tailles équivalentes et récemment installées ont mis en place une banque de travail. Le principe est de travailler en commun chez les uns et les autres, les heures sont comptabilisées dans un tableur sous forme de « crédits temps ». La banque concerne également des aspects logistiques tels que des commandes groupées de plants ou de matériaux, l'achat de matériel en commun ou enfin du dépannage pour compléter la gamme de produits et faire de la communication.

#### Le CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes) de Carquefou (44)

Plusieurs projets sont en cours au CTIFL de Carquefou. Sébastien Picault, en charge de biodiversité fonctionnelle et d'agro-écologie, nous a parlé notamment de la stratégie « push-pull » qui consiste à associer un répulsif de ravageur (plantes, molécules, filets, kaolin,...) à des plantes pièges attractives. On a, par exemple, pu constater l'effet d'une association carottes/navets sur l'infestation de la culture de navet par les mouches du genre *Delia* et leurs principaux ennemis naturels. Le principe consiste à semer 1 rang sur 2 en alternant carotte et navet (7 rangs sur une planche de 1,4 m), les carottes étant semées 1 mois à l'avance et devant servir de barrière naturelle à la mouche. Cette planche est comparée à une planche témoin où il n'y a que des navets.

A partir de fin juin, on note une augmentation de population des ennemis naturels de la mouche, essentiellement des staphylyns, qui sont plus importants dans la monoculture de navets que dans l'association carottes/navets. Les résultats restent peu satisfaisants car même si on constate moins de mouches et de galeries en navets/carottes, les calibres des navets sont beaucoup plus petits du fait de la concurrence de la carotte. D'autres essais sont prévus notamment en alternant une planche de navets avec une planche de carottes ou alors en semant seulement un rang de carotte en bordure de planche.

## « Le Manoir de la brosse » à Machecoul (44)

Le Manoir de la brosse est une ferme spécialisée en légumes bio avec 80 ha de surface dont 10 ha pour les rotations et 2 ha de multi-chapelle. L'exploitation en bio depuis 1990 emploie 16 salariés à plein temps et 10 saisonniers de mai à

septembre. Les volumes de production sont 700 tonnes de poireaux, 100 tonnes de mâche, 700 tonnes de carottes, 400 tonnes de pommes de terre. Les légumes sont vendus via l'organisation de producteur Bio Loire Océan et des grossistes.

Les spécificités de la ferme sont l'implantation, tous les ans, de 5 ha d'engrais vert fin septembre (mélange de trèfle, avoine, radis chinois, vesce...). La désinfection vapeur est effectuée pour les cultures de carottes, mâches et poireaux. La ferme est hautement mécanisée : 18 tracteurs équipés de borne satellite RTK, une chaîne de tri (lavage-calibrage-conditionnement) pour chaque légume !

## « Les jardins de l'avenir » à Sainte-Gemmes-sur-Loire (49)

« Les jardins de l'avenir » est une ferme légumière convertie à l'AB en 1974 avec la mise en place de légumes diversifiés et un système de cueillette en libre-service, une

révolution pour l'époque ! Aujourd'hui, la cueillette est associée à un magasin bio qui vend les produits de l'exploitation et de l'épicerie. À ce jour, ils cultivent 60 espèces sur 9,5 ha de légumes plein champ et 9000 m<sup>2</sup> sous abris. La gestion de cette entreprise se fait via 2 SARL avec les mêmes associés. La production est vendue à 85 % sur place (magasin 40 % et cueillette 60 %). Les 15 % restants sont vendus en magasin Biocoop et au marché.

Les spécificités de la ferme sont essentiellement liées à l'organisation de la cueillette. Après avoir traversé le magasin, on retrouve un parcours fléché, un plan de culture et le lieu de cueillette annoncés. Brouettes et couteaux sont à disposition et l'on cueille uniquement les légumes indiqués par un panneau précisant le prix et parfois le mode de cueillette. Ensuite, retour par le magasin, où l'on peut laver et emballer ses légumes, puis le passage en caisse. Le prix des légumes est en moyenne 20 % inférieur lorsque le consommateur cueille. Les volumes de cueillette les plus importants sont les tomates et les fraises.



Mesclun en semis direct

**Ce que les maraîchers essaieront en Rhône-Alpes :** des semis de carotte sablés, diverses petites techniques ou petits outils, faire de la mâche et du mesclun en semis direct, utiliser le chariot de plantation, faire des tests d'association de cultures, améliorer et gérer la biodiversité, l'entente collective entre maraîchers (banque de travail, répartition des légumes...)...  
De belles idées à suivre !

*Article rédigé par Pauline Bonhomme de l'ARDAB,  
en lien avec les participants et relu par Dominique Berry de la  
Chambre d'agriculture du Rhône.*



Semis de carottes sablés