

# PORTRAIT DE PRODUCTEUR

GAEC St Julien

Isabelle et Daniel De Borniol

Maraîchage biologique

2,5 hectares dans Les Corbières



## Pouvez-vous nous présenter votre activité ?

Notre exploitation se situe sur la commune de Ribaute dans les Corbières, village bordé par une rivière, l'Orbieu, dans laquelle nous puisons l'eau pour l'arrosage de nos végétaux. L'exploitation est constituée de 2.5 hectares de maraîchage en plein champ (1000 m<sup>2</sup> sous grands abris froids, 5000 m<sup>2</sup> d'arboriculture, 4000 m<sup>2</sup> de vigne de cuve (que nous n'exploitons plus), quelques raisins de table ainsi que des chemins et des landes.

L'une de nos serres tunnels (250 m<sup>2</sup>) est réservée à la culture des plants et est dotée d'une couche chauffante. Nous confectionnons en effet la totalité de nos plants. Dans les autres serres, en fonction des saisons, nous cultivons des salades, des fenouils, des courgettes, des tomates poivrons, des aubergines greffées (greffage réalisé par nos soins), des blettes, des radis roses etc. En plein champ, sont cultivés nos légumes de saison. Deux permanents sont présents sur l'exploitation ainsi qu'un des conjoints à mi-temps. Ce dernier travaillant dans le secteur de la formation agricole, l'entreprise reçoit donc souvent la visite de groupes d'étudiants.



Culture d'aubergines sous serre

## Quel est l'historique de votre exploitation ?

L'exploitation a été créée par nos soins en 1990, immédiatement en AB. Par chance, à cette époque, une dynamique autour de l'agriculture biologique existait dans le village. Nous avons repris d'anciennes vignes. Le sol n'est donc pas spécifiquement adapté au maraîchage ce qui rend parfois difficile notre travail, notamment les semis.

## Pourquoi avoir fait le choix du bio ?

Avant de nous installer, nous avons déjà l'expérience de jardins familiaux pour notre consommation personnelle. Il ne nous serait jamais venu à l'idée de consommer des légumes pleins de pesticides. Passant à l'échelle professionnelle, nous ne voulions donc pas non plus proposer des aliments contenant des pesticides à nos clients. Qui est touché en premier par ces substances toxiques si ce n'est l'agriculteur ?

Le respect de la nature, du sol, de la diversité des plantes autour de nous même si quelquefois, ces « mauvaise » herbes nous fâchent car bien envahissantes), des insectes... Nous sommes très fiers de pouvoir proposer des végétaux sains et propres à notre clientèle. Ce qui paraît aujourd'hui évident mais qui ne l'était pas en 1990, surtout dans les Chambres d'Agriculture...

## Produisez-vous vos propres semences ?

Nous ne produisons pas nos semences, excepté pour notre production de fèves. Les semences bio sont très onéreuses. Les grands groupes semenciers doivent s'en mettre plein les poches et pour eux faire du bio et du non bio ne leur pose aucun problème d'éthique. Et nous les laissons faire ! Les semences paysannes ne proposent souvent pas assez de choix et de quantités.

# PORTRAIT DE PRODUCTEUR

## Quelles sont les particularités du maraîchage en mode biologique selon vous ?

Il nécessite un suivi sanitaire plus régulier et réfléchi. Respecter son sol et le nourrir sainement, plutôt que doper sans cesse son végétal pour qu'il soit plus gros et pour faire plus de rendement. Donner sa préférence à des variétés plus aromatiques qui souvent produisent moins mais quelle saveur ! Il faut essayer de gérer au mieux les adventices et cela n'est pas une mince affaire. Ne pas oublier le repos du sol, les rotations de culture, les positionnements de plantes répulsives pour certains insectes (tagettes contre les noctuelles par exemple).



Production de plants

## Comment commercialisez-vous vos produits ?

Nous vendons tous nos produits en vente directe à raison de deux marchés par semaine et quelques livraisons en paniers. Nous aimons le contact avec la clientèle. De plus notre exploitation est petite et très diversifiée, ce qui ne la rend pas matériellement adaptée à de la vente en gros. Ce mode de commercialisation ne correspond de toute façon pas à notre état d'esprit.



## Quelle évolution avez-vous observé dans la consommation des fruits et légumes biologiques ces dernières années ?

Les consommateurs ont bien changé en 19 ans, nous ne leur faisons plus peur ! Il y a une demande de plus en plus importante de la part d'un peu toutes les classes sociales. Les consommateurs sont de plus en plus demandeurs d'une alimentation saine et d'une production de proximité. Tous nos clients ne recherchent pas uniquement du bio mais également un produit frais, sans réfrigération préalable et cultivé dans leur secteur géographique. Le consommateur est également à la recherche du contact avec le producteur.

## Avez-vous le sentiment que la crise actuelle est un frein à la consommation de légumes bio ?

La crise n'a pas, à priori, d'incidence sur notre secteur d'activité. Peut être que les consommateurs prennent conscience d'un certain confort quotidien et souhaitent continuer à se faire plaisir tous les jours en mangeant bon et sain. Peut être également réalisent-ils que la société de consommation grandissante est arrivée à son terme. Oh, comme nous l'espérons !

*Nous remercions très chaleureusement Isabelle de Borniol et sa famille pour leur accueil, leur témoignage et leur sympathie !*

CC



Isabelle De Borniol

Producteurs, productrices,

Pour le prochain bulletin d'information, nous souhaitons proposer à nos lecteurs le témoignage d'un éleveur en agriculture biologique. Si vous êtes concerné et si vous désirez nous présenter votre activité, tenez nous au courant. Contactez Carole au 04.68.11.79.17