



• Les BIOS du Gers •
Le Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques



Compte rendu Bouts de champ maraîchage 2017

Les Jardins de Léo – Sainte Christie d'Armagnac (32370)

Lundi 7 août 2017 14h-17h

Vendre en direct et en restauration collective



Présentation de la ferme

1) Moyens de production

-contexte d'installation : installation en 2009 sans aides.

Les terres ont été mises à disposition par un voisin céréalier. La parcelle est idéale pour du maraîchage, plate avec de l'eau à proximité (ruisseau).

Isabelle est installée à titre principal en individuel. Patrick son mari est conjoint collaborateur. Ils ont une salariée à temps plein 8/12 mois.

-contexte pédoclimatique : boulbènes, bord de ruisseau

-surface cultivée : 1 ha plein champ, 0,6 ha sous abri (*tunnels plastiques achetés d'occasion : filclair 8 m et tunnel 6 m ficelle latérale*). La part importante de surfaces couvertes permet d'assurer un revenu pour les deux maraîchers grâce à l'intensification des cultures.

-légumes cultivés : tomates (sous abri et plein champ), salades, pommes de terre, carottes, betteraves, salades, aubergines, poivron, haricots à rames (blanc demi-sec), haricots verts, courgette, oignon (très beau calibre plein champ), courges

-graines/plants : font tous leurs plants, pas de variétés hybrides. Les semences sont achetées à Biaugerme, Essem bio, Agrosemens

-amendement/fertilisation : fumier de poulailler titré à 6 N/t. Entre 10 et 20 tonnes hectares en fonction des besoins des cultures et du précédent (*exemple 20 pour pomme de terre*)

-irrigation : eau pompée à la rivière avec une pompe de piscine. Les cultures sont irriguées au goutte à goutte ou par aspersion

Tomates sous serre : goutte à goutte tous les jours

Tomate plein champ : un gros arrosage au départ et ensuite les tomates sont poussées à s'adapter, elles deviennent plus résistantes au stress hydrique et au manque d'eau

-matériel : 2 tracteurs (1 petit Deutz sans cabine, 1 Ford cabine), cultivateur (récupéré 60 €), dérouleuse à paillage (récupérée), bineuse guidée (récupérée), motoculteur

-stockage : pas de chambre froide, légumes récoltés au dernier moment avant la vente (*fraîcheur des produits*)

-commercialisation : marché (Eauze, Roquefort) + panier hebdomadaire à la ferme (*choix composition par mail*)

2) Social

-motivations à être maraîcher : l'amour du jardinage au départ qui s'est transformé en l'envie de proposer des produits alimentaires de qualité localement

-temps de travail : En saison les journées font rarement moins de 10 heures.

3) Organisation

-outils de gestion : Isabelle et Patrick notent sur un cahier tout ce qu'ils font dans l'année, pour eux c'est essentiel de garder une trace des années passées afin de progresser

-conduite des cultures : A l'extérieur, les tomates ne sont pas taillées pour laisser les fruits à l'abri de la lumière et éviter les brûlures. Sous abri, les tomates sont conduites en 2 têtes sur pied non greffés.

-organisation des chantiers : Ecartement entre rang de culture de la largeur d'un motoculteur pour faciliter le désherbage des passe-pieds

-jours de repos : /

-organisation de la commercialisation : tout en direct (*marchés + paniers hebdomadaires*), un peu en RHD à l'école primaire de Nogaro

4) Résultats économiques

-chiffre d'affaire : /

-autres aspects économiques : pas d'emprunts, pas de dépendances aux aides, installation sans DJA

Vendre en direct en restauration collective

Divers articles et vidéos sur les Jardins de Léo (*cliquez sur le lien pour y accéder*)

Article sur le journal du Gers

<http://lejournaldugers.fr/article/20122-nogaro-defi-bio-a-la-cantine-des-ecoles-mis-a-jour-le-7-juin>

Article sur le petit journal

<https://www.lepetitjournal.net/32-gers/2017/04/25/les-enfants-aiment-la-cuisine-dhugo-2/>

Vidéo sur Parlem TV

<http://parlemtv.fr/?La-cantine-scolaire-de-Nogaro>

Votre contact aux Bios du Gers

Guillaume DUHA – Les Bios du Gers - GABB32

technique@gabb32.org

Bureau : 09 72 55 41 26 – Portable : 07 68 79 74 16