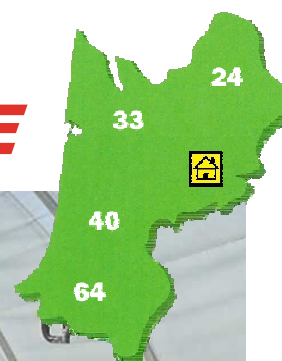




UNE FERME BIO EN AQUITAINE



Maraîchage et Vente en coopérative

Ferme de Christine et Gilles Fanals à St-Sylvestre-sur-Lot (Lot-et-Garonne)

Depuis 1990, Christine et Gilles Fanals ont converti leur ferme en Agriculture Biologique. Leurs 18,5 ha sont sur des terres hétérogènes (sables, boubènes, terres plus argileuses, galets), située à 8 km de Villeneuve-sur-Lot.

Dès leur installation en bio, Christine et Gilles ont installé des tunnels froids pour protéger leurs cultures bios afin d'avoir un plus grand confort de travail ainsi que pour avoir une certaine précocité de leurs produits au printemps.

Les productions sont réparties de la façon suivante : 1,20 ha de grands abris froids, 5 à 6 ha de plein champ, ½ ha de petits tunnels nantais, 2 ha de porte-graines potagères et le reste de la SAU en céréales (vente en négoce) et engrais verts et jachères (qualité de la terre).

18.5 hectares

Maraîchage : Spécialité Légumes bottes (et autres légumes)

Techniques culturales : désherbage vapeur et semis de précision

Commercialisation : 80% à la coopérative CABS

CONTACT : Civam Agrobio de Lot-et-Garonne 05 53 41 75 03

LA PRODUCTION MARAICHERE

Les cultures au fil de l'année

Christine et Gilles ont comme spécialité les Légumes Bottes qui demandent des terres sableuses ainsi que de la technicité (semis de précision étalés dans le temps, matériel spécifique).

Néanmoins, Christine et Gilles ont un panel de production plus large :

- Printemps : Radis ; Navets ; Poireaux ; Betterave rouge ; Carottes ; Laitue ; Mesclun (mélange de jeunes pousses).
- Été : Poivrons et Aubergines en tunnels froids ; 1 ha de Tomates en plein champ destiné à la vente en frais ; ½ ha de Pommes-de-terre ; Courgettes ; Melons & Pastèques.
- Automne / Hiver : Carottes bottes et vrac ; Mâche ; Potimarron ; Radis.



Poivrons bio

La semence

Christine et Gilles fonctionnent avec 12 à 15 produits différents. Ils achètent leurs graines de plus en plus dans des variétés biologiques quand ces dernières conviennent en terme de résistance aux maladies et en rendement. Sinon, ils utilisent des graines non traitées pour lesquelles ils ont des dérogations de leur organisme certificateur. Quelques essais sont faits avec des variétés anciennes régulièrement.

Organisation du travail

Les grandes périodes de production sont de mars à juin, puis de septembre à octobre. Christine et Gilles travaillent 4-5 légumes à la fois ce qui demande de l'organisation et d'être nombreux au travail. Ce mode de fonctionnement est lié à l'Agriculture Biologique qui impose des rotations et au mode de commercialisation (car la CABSO fonctionne avec des magasins de proximité qui demandent des produits variés).

La technique de semis

Christine et Gilles ont décidé d'adopter, entre autre, la technique « désherbage vapeur + semis de précision » contre celle du « plants + paillage plastique » afin d'utiliser beaucoup moins de plastique et d'acheter moins de plants coûteux.

Cette technique est contraignante mais adaptée à certaines cultures (carottes, mâche ...) qui ne supportent pas l'herbe.

Pour les cultures moins sensibles, Christine et Gilles n'utilisent pas la vapeur mais des techniques comme le faux semis, le désherbage thermique et le binage.

En ne choisissant pas le paillage plastique, Christine et Gilles ont accepté de passer du temps à désherber mais ceci n'est possible qu'avec une bonne organisation, un personnel formé et du matériel spécifique.



Matériel pour le désherbage vapeur

La Fumure

Christine et Gilles récupèrent du fumier de bovins (chez un voisin éleveur en extensif) et équins (chez un amateur de chevaux) et les compostent sur la ferme. Ils utilisent environ 120 à 150 tonnes de compost par an.

LE CONDITIONNEMENT

Toute la production de la ferme part conditionnée (en cageot). Pour cela, Christine et Gilles possèdent le matériel nécessaire : laveuses, calibreuses, nettoyeurs à poireaux, botteleuse et balances.

Jusqu'à présent, Christine et Gilles livraient leur marchandise à Port-Sainte-Marie tous les jours. Or depuis peu, l'OP Sud-Ouest Bio met à disposition son nouveau local à l'entreprise CABS0 ce qui fait que Christine et Gilles livrent leurs produits à 2 kilomètres et leurs productions sont récupérées directement par la coopérative au retour d'une tournée. Ce service a un coût mais qui est raisonnable comparé au temps gagné et à la moindre utilisation du véhicule.



Salle de conditionnement des légumes



Conditionnement des tomates en cageots

De plus, cela va leur permettre de développer les productions plus volumineuses comme la salade (puisque avant ils étaient limité par l'espace dans le camion).

LA COMMERCIALISATION

Christine et Gilles répartissent de la façon suivante la vente de leurs produits :

- 80% de la production part à la coopérative CABS0 avec qui Christine et Gilles font un planning de production tous les 6 mois. La CABS0 n'a aucune obligation d'achat mais elle essaie dans la mesure du possible d'absorber leur production. Elle achète en fonction des besoins de sa plateforme mais elle est en lien avec les 3 autres plateformes du réseau Bio-coop pour essayer d'écouler au maximum les productions du Sud-Ouest.
- Une petite partie de la production est vendue à d'autres grossistes, en direct
- Et une autre petite partie est vendue à une clientèle locale qui fonctionne pour le moment uniquement par le bouche-à-oreille.

La Main-d'Œuvre de la ferme

L'EARL les Fanalous fonctionne actuellement avec 2 chefs d'exploitation, Christine et Gilles Fanals. Pour les aider, ils ont 3 salariés à temps plein.

L'un d'entre eux est leur fils, Romain, qui va s'installer sur la ferme au cours de l'année. Et les deux autres sont des salariés initialement saisonniers, pendant 7 ans, qui sont devenus permanents depuis environ 2 ans.

Puis, sur l'année, environ 1 mi-temps est réparti entre salariés occasionnels et stagiaires.



Christine Fanals dans sa ferme

« Nous travaillons à échelle humaine pour gérer nos cultures. Par conséquent, nous spéculons très peu »
C. Fanals

Les projets à venir

Christine, Gilles et Romain ont des projets à long terme sur leur ferme, qui sont :

- l'installation d'un point de vente directe sur la ferme d'ici 2-3 ans
- l'installation d'une vraie zone de compostage sur sol dur afin de limiter la pollution des sols
- et à plus long terme, une idée de mise en place d'un élevage pour avoir une autoconsommation de fumiers et parce que c'est une envie du père et du fils.

« On ne peut faire que ce que l'on est capable de maîtriser »
C. Fanals



Champ de carottes devant le corps de ferme

Réseau aquitain de fermes de démonstration en agriculture biologique.
Avec le soutien de :

