

## > Commercialisation

M. et Mme Menoury ont intégré la SARL Tutti Verdi, société d'expédition basée à Perpignan, et y commercialisent la totalité de leur « production de gros ». Cependant, au cours de la période estivale, l'écoulement des produits est plus complexe, les marchés sont atones et la valorisation est moins intéressante.

De plus, les exigences qualitatives sont croissantes et ce en toute saison, avec notamment une tendance à la « standardisation » et des prix à la baisse. Ainsi, depuis environ 5 ans, les légumes produits sont de plus en plus diversifiés et occupent une part plus importante des surfaces et du temps de travail.

Depuis 2003, une commercialisation « à la ferme » est mise en place 3 jours/semaine, rapidement une clientèle se constitue et se fidélise. Depuis environ 2 ans, les débouchés se diversifient vers les marchés de plein-vent (à Mauguio) et dans deux magasins bio. Après quelques années de recul, les producteurs estiment que la commercialisation en direct semble permettre une meilleure valorisation et s'avère moins stressante que l'expédition.

Finalement, ces deux systèmes de commercialisation présentent des complémentarités intéressantes notamment « *lorsque nous avons besoin d'un complément de gamme pour vendre sur les marchés, nous nous tournons vers Tutti Verdi, à l'inverse les excédents des cultures diversifiées peuvent être expédiés ponctuellement* ».

## > Repères économiques

### Rendements

- aubergines et tomates : 10 kg/m<sup>2</sup>
- poivrons : 5 kg/m<sup>2</sup>
- haricots verts : 1,2 kg/m<sup>2</sup>
- melons : 20 à 25 T/ha
- salades : 0 à 85 % de récoltées.

**Chiffre d'affaire : 260 000 € en moyenne par an**



# Producteur bio pour préserver la qualité de la ressource en eau



**Claude & Denis MENOURY**

MAUGUIO - HÉRAULT

**Marâtchage sous abri et plein champ  
Expédition et vente directe**



## > Projets

« Avec la diversification, nécessaire d'un point de vue technique et commercial, l'organisation du travail a été complètement modifiée et la période estivale qui permettait de « souffler » s'est réduite comme peau de chagrin. Nous souhaitons conserver une période de repos, pour notre qualité de vie... et notre santé » « Aujourd'hui, nous avons pu améliorer la maîtrise technique des nouvelles cultures ainsi que l'organisation du travail » [...] « nous ne cherchons pas à augmenter les volumes produits car nous ne voulons pas embaucher de personnes supplémentaires, nous avons atteint un bon équilibre » « Notre objectif pour les années à venir est de nous affirmer dans la diversification des cultures maraîchères et de développer encore la vente locale en direct ou à des intermédiaires locaux » Aucune « reprise d'exploitation » n'est envisagée à l'heure actuelle...



## > Convention BIEAU : un partenariat pour protéger la ressource en eau

La qualité de l' eau fait aujourd'hui l'objet de suivis organisés. Les données ainsi acquises montrent qu'un grand nombre de ressources en eau sont impactées par les pollutions dues aux pesticides, notamment par les herbicides.

La présence de pesticides est le premier facteur de risques de non atteinte du bon état écologique fixé par la Directive Cadre sur l' Eau à l'horizon 2015 pour les eaux superficielles et souterraines, dans le SDAGE Rhône Méditerranée/ Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux).

Le Grenelle de l'environnement a fixé des objectifs précis : réduire de moitié l'usage des pesticides, si possible d'ici 10 ans ; récupérer la qualité de l'eau sur 500 captages d'alimentation en eau potable jugés prioritaires.

La Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique, la Chambre Régionale d'Agriculture, et la Fédération Régionale de la Coopération Agricole ont donc décidé d'associer leurs compétences pour développer l'agriculture biologique dans les territoires à enjeux pour la ressource en eau.

La convention BI EAU qui scelle cet engagement, est financée par l'Agence de l' Eau, l'Etat, la Région Languedoc-Roussillon ainsi que l'Europe.



## > Témoignage

### Pourquoi le choix de l'Agriculture Biologique ?

**CLAUDE :** « Pour deux raisons essentielles : la première raison était de bénéficier d'une reconnaissance de notre façon de travailler, avec des efforts sur les pratiques culturales. L'Agriculture Biologique, avec ses cahiers des charges rigoureux, répondait bien à nos attentes. La seconde découle de la première : sur un marché conventionnel, nous n'étions pas assez valorisés, et les charges de structures étaient devenues trop importantes. »

**DENIS :** « On ne trouvait pas notre place dans le système productiviste. Le seul moyen pour nous de subsister économiquement et techniquement aurait été d'augmenter considérablement les surfaces ce qui était difficile du fait de l'indisponibilité du foncier... »

### Quand avez vous démarré l'agriculture biologique ?

**CLAUDE :** « Depuis 1995, l'exploitation s'essouffait. On a donc fait le pas en 1998 sans toutefois changer de système de commercialisation. En 99, nous avons accusé 70% de perte de melons liée à une forte pression de fusariose et une forte perte de salades due au sclérotinia... ce qui nous condamnait à réussir aujourd'hui ! »

### Quel bilan pouvez-vous faire après plus de 10 ans de production en bio ?

**DENIS :** « Notre structure était petite en conventionnel, mais on est considéré comme des gros bio... Pourtant, on voulait revenir à une exploitation à échelle humaine notamment en réduisant le nombre de saisonniers. D'un point de vue technique, on continue à produire et expédier une partie en gros mais on diversifie de plus en plus la production pour se positionner sur d'autres débouchés en vente directe. La diversification est difficile techniquement, mais motivante, surtout quand on y arrive, malgré tout ! »

**CLAUDE :** « D'un point de vue économique, on tombe parfois dans le même travers qu'en conventionnel : les produits se vendent ou non, avec, cependant, des niveaux de vente supérieurs. Au niveau du travail, la période s'étale davantage dans le temps (notamment la période de récolte). »

## > Quelques repères

- **SAU**

Surface totale de 10,5 ha environ avec 2,5 ha de tunnels, 5 ha de maraîchage de plein-champ en propriété et 3,5 ha pris en location pour du maraîchage de plein-champ et du blé.

- **Main d'œuvre**

Aujourd'hui, Claude et Denis travaillent à temps plein sur l'exploitation et emploient 3 salariés permanents, soit un total de 5 UTH. Au cours du printemps et de l'été, 3 ou 4 saisonniers sont embauchés.

- **Les productions**

Il convient de différencier deux types de productions sur l'exploitation :

> **Les productions destinées à l'expédition** représentent des gros volumes pour une dizaine de cultures. Il s'agit : des salades, choux raves, poireaux, navets, fraises, haricots verts, tomates rondes, poivrons, aubergines, fenouils cultivés sous abris, et des courges et melons en plein champ (ces cultures concernent environ 80% de la surface de l'exploitation).



> **Les productions destinées à la vente directe ou à la commercialisation locale**, sont plus variées et utilisent une part de plus en plus importante des moyens de production.

Il s'agit des radis, plantes aromatiques, choux lisses et chinois, cébettes, épinards, pommes de terre primeur, concombres, courgettes, physalis, mâche, betteraves rouges, variétés anciennes de tomates, pastèques, fèves, petits pois, mesclun, asperges... cultivées sous abris ou en plein champ.

## > L'exploitation aujourd'hui

- **Parcelaire** : les parcelles sont réparties sur deux sites très proches. La maison d'habitation se trouve en revanche à quelques kilomètres du siège de l'exploitation.
- **Sols** : argilo-calcaires profonds. Hétérogénéité au niveau des cailloux.
- **Climat** : méditerranéen. "Pour le maraîchage, l'emplacement et le climat nous sont très favorables : le mistral et la sécheresse limitent le développement des maladies."
- **L'eau** : les tunnels sont irrigués par l'eau d'un forage tandis que les cultures plein-champ sont irriguées avec le Bas-Rhône.
- **Voisinage des parcelles** : elles sont entourées par des vignes et du maraîchage en conventionnel. Des haies brise-vent ont été mises en place.



## > Des pratiques qui préservent l'environnement

- **Entretien du sol et maîtrise de l'enherbement**

Après les cultures d'été, un décompactage du sol se fait à la sous-soleuse, suivi d'un passage de roto-bèche. Pour les cultures de printemps, un travail superficiel est réalisé au chisel puis le cultivateur permet de réaliser des planches de cultures ou des buttes.

En maraîchage, l'utilisation de paillage plastique permet de gérer l'enherbement. Aujourd'hui, 80% des plastiques utilisés sont biodégradables, sauf sur les fraisiers qui restent en place plusieurs années et les melons qui ont tendance à pourrir sur ce type de paillage. Le paillage biodégradable coûte cher (environ 4 fois plus que le plastique) mais il fait gagner du temps puisqu'il n'a pas à être retiré de la parcelle et ni collecté pour le recyclage dont le coût n'est pas négligeable. La solarisation utilisée pour limiter les pathogènes telluriques permet de diminuer la pression des adventices.

Pour les abords des serres et parfois sur asperges, M. Menouery utilise un petit désherbeur thermique. Pour des cultures semées comme le radis, un faux-semis est réalisé 3 à 4 jours avec une herse-étrille avant le semis réel. L'entretien manuel est donc réduit à son strict minimum, afin de limiter les coûts de main d'œuvre.

- **Fertilisation**

Avant d'implanter une culture, Denis vérifie la quantité d'azote disponible dans le sol avec un test nitrates qui lui permet d'ajuster la fertilisation.

Par exemple, après solarisation, les valeurs sont souvent de 100 ppm à 150 ppm de NO<sub>3</sub>, dans ce cas aucun engrais n'est apporté pour la culture de laitue suivante. La fertilisation est assurée par des engrais complets utilisables en agriculture biologique et les composts de déchets verts sont utilisés comme amendement.



- **Protection des cultures**

Au niveau de la prévention, le choix variétal est un élément important : le choix de variétés résistantes ou tolérantes à certaines maladies ou ravageurs limite les pertes (tomates tolérantes aux nématodes, laitues résistantes au Bremia...). De la même façon, l'utilisation de variétés greffées est un moyen efficace : aubergine greffée sur KNVF (Corky root, Nématode, Verticilliose, Fusariose).

La lutte intégrée par l'introduction d'auxiliaires est la lutte choisie en priorité du fait de son efficacité sur les différents ravageurs (puccions, acariens, aleurodes, trips...) et de son coût très abordable. Quand l'infestation se révèle trop importante, des produits à base de pyréthre peuvent être exceptionnellement utilisés sur les foyers repérés.

Sur l'exploitation, les nématodes exercent une forte pression sur les cultures. La désinfection à la vapeur permet de limiter ce ravageur. En raison du coût de ce traitement (main d'œuvre et carburant), il n'est appliqué qu'aux parcelles les plus contaminées. Les autres parcelles libres de cultures l'été, reçoivent une solarisation qui limite la pression des pathogènes telluriques.

La fusariose des cucurbitacées représente également une forte pression sur les cultures de melons et de courges de plein champ. Pour limiter cette pression sanitaire ainsi que la pression des adventices, une culture de blé est introduite dans la rotation tous les 3 ans.

- **L'eau est protégée**

La fertilisation, ajustée au plus près avec l'utilisation de tests nitrates et la réalisation d'analyses de sol fréquentes, et l'apport de composts d'origine végétale faiblement dosés en azote permettent de limiter les risques de lessivage des nitrates.

L'irrigation par aspersion des cultures d'hiver (type laitue) est ajustée grâce à des contrôles réguliers de l'humidité du sol à la tarière. En cultures de printemps, irriguées par goutte à goutte, des points de contrôle avec des tensiomètres positionnés à deux profondeurs (15 cm et 30 cm) sont installés sur les différentes cultures (tomate, aubergine, haricots verts...) et permettent d'adapter les durées et fréquence d'irrigation.