



L'Enquête bio, c'est la présentation des pratiques 'bio' en agriculture sur l'Isle Crémieu. C'est le moyen de faire connaître des producteurs qui ont fait le choix de se passer des produits dits 'phytosanitaires', proposés par l'industrie chimique et hautement dommageables pour l'environnement (sans même parler des effets sur la santé). Ce mois, nous nous tournons vers Vincent Gay, maraîcher installé de longue date à St Chef.

Maraîcher : jardinier cultivant des légumes ; souvent installé dans les marais.

Vincent Gay est maraîcher à St Chef depuis 1989, adhérent actif à ADABIO dès 1990 et certifié en agriculture biologique depuis 2000.

Ce qui frappe dans la démarche de Vincent Gay, c'est que sa pratique culturelle, le refus des traitements chimiques – pudiquement appelés phytosanitaires -, semble aller de soi.

Il n'est pas passé par une prise de conscience progressive, ni même par une subite illumination, pour tirer un trait sur ces pratiques, qui lui furent pourtant enseignées dans sa formation en agriculture générale. Adhérent d'ADABIO, dont il fut aussi un responsable, il s'attacha à en défendre la spécificité contre la volonté hégémonique de la Chambre d'Agriculture.

Mais soyons d'abord foncièrement concret. Pour cultiver, il faut des terres. Celles-ci proviennent du patrimoine familial et se trouvent dans la partie basse de St Chef, zone dite du marais (sic). Elles s'étendent sur 25 hectares. La génération précédente élevait des bovins et produisait du tabac. Or, il se trouve que le tabac est une plante sensible qui demande des traitements très mesurés. Les désherbants étaient donc déjà exclus de l'exploitation paternelle, au profit du binage.

Lorsqu'il débuta dans le maraîchage, le tabac n'étant plus d'actualité agricole, il poursuivit 'naturellement' dans cette manière de voir, et de cultiver.

1. Une certaine manière de faire.

Avec un quart de la surface de l'exploitation consacrée aux cultures maraîchères, il peut effectuer une rotation sur 6 années. Pour une parcelle, nous aurons trois années consacrées aux légumes. Une pour des légumes racines, une pour les légumes feuilles et la troisième pour des légumes fruits. Ensuite une année de céréales et deux années de luzerne.

Il travaille ainsi, avec son équipe de 4 à 5 personnes, 25 îlots de maraîchage. Certains légumes sont plus exigeants ; il faut à la fois apporter un remède et un traitement. La bouillie bordelaise est particulièrement utilisée ; tout en restant à des dosages limités (5 kg à l'hectare alors que la tolérance en bio va jusqu'à 20 kg). De même l'application de soufre sur les courgettes va s'accompagner d'huile essentielle de pin pour limiter les doses.

L'utilisation du cuivre est discutée ; mais il faut noter que c'est l'accumulation qui pose problème lorsque un traitement est appliqué aux mêmes endroits comme c'est le cas pour la vigne.

Concernant les sols, Vincent Gay a mené une étude de leurs structures avec Yvan Gautronnaud. Contre les prédateurs voraces, il faut être malin : le problème des limaces est grandement limité par le grattage des sols et par l'absence de paillage. Pour éviter les rongeurs il n'utilise pas de plastique pour couvrir les sols. Contre les pucerons il recourt aux auxiliaires naturels.

Bien souvent c'est un état de carence qui ouvre la porte à une attaque ; ou encore un état végétatif faible. Les conditions climatiques sont donc à surveiller ; l'état des plantes aussi.

La réussite des cultures passe par l'observation et la patience ; c'est ainsi qu'il lui a fallu 7 ans pour réussir le céleri-rave. Globalement ce sont 35 légumes qui sortent de ses plate-bandes. 6 à 7 variétés de choux, carottes, poireaux, salades, bettes, fenouil, épinards, courgettes, tomates, poireaux, persil, céleris, panais, haricots, petits pois, etc...

Pour lui, aucun système cultural n'est parfait ; la permaculture le garde sceptique.

Les apports de matière organique proviennent de cultivateurs bio des environs : fumures de bovins et de poules. De même, les graines sont sans traitement. On est réellement dans un cycle aux circuits courts.

Il considère que de manière générale l'apport en eau est trop important. Pour Vincent Gay il suffit d'arroser ce qui doit démarrer. Cette parcimonie a étonné, et lui a valu un contrôle de sa consommation d'eau ! 45 000 m³ pourtant. Son crédo : nourrir le sol plutôt que la plante. Ce que permettent ces trois principes : rotation, assolement, repos.

Avec tous ces soins, la production atteint 30 tonnes de légumes par hectare.

Les légumes sont ensuite stockés en cave ; dans le marais ils pourraient être victimes des remontées d'eau en hiver.

VENTE DIRECTE

Vous avez dit réchauffement !

Mais l'évolution climatique réclame une adaptation permanente. Ainsi des essais de cultures alternées (à la mexicaine), associant tournesol et courge. La culture sous arbres est aussi une voie à explorer. Vincent Gay note une avancée des dates de mûrissement. Ainsi il peut obtenir des tomates dès le début juin. Et comme le soleil qui mûrit est aussi un soleil qui cuit, il faut ombrer les serres, par des toiles vertes ou noires. Certains légumes redoutent cet astre trop ardent ; c'est ainsi que la culture du chou rouge devient difficile. D'autres s'en trouvent bien, tels la patate douce, le melon, la mâche. De manière générale, les conditions climatiques deviennent semblables à celles du midi de la France. Le haricot vert, par exemple, déserte l'été et se retrouve hors-saison.



L'avenir.

Pour Vincent Gay, il serait logique et souhaitable d'avoir un producteur de légumes par canton. Peu gourmand en terre – un hectare peut suffire -, ne nécessitant pas de lourds investissements, ancré dans la proximité, cela répond au souci d'une alimentation de qualité et de pratiques durables.

Pour autant, il ne faut pas se cacher les exigences du métier. 'La terre est basse', c'est bien connu, surtout quand on s'y penche avec attention ! C'est un travail qui peut être littéralement éreintant. Le désherbage, en particulier est exigeant, même lorsqu'on on s'y prend tôt, dès l'apparition de l'herbe malencontreuse. Des lits de désherbage, sont à l'étude qui permettraient d'être dans une posture beaucoup plus confortable !

Réconcilier la proximité avec la terre nourricière et le bien-être du travailleur, n'est-ce pas l'avenir ?



Vendre !

Le travail ne s'arrête pas avec la venue des légumes et la récolte. Il faut vendre aussi.

De ce côté le système semble aussi bien rôdé. Globalement la recherche de légumes cultivés de la manière la plus naturelle possible – ce qu'on appelle 'bio' au fond – se développe depuis les années 2000. Une partie des consommateurs ne s'y trompent pas qui peuvent trouver ces bons légumes dans trois points de vente. Sur place à St Chef, au marché de la Tour du Pin le samedi et dans un magasin de producteurs locaux à Belley 'Bugey Côté fermes'. Il faut noter que rien n'est acquis pourtant. La grande distribution voit d'un mauvais œil ce magasin et veut remettre en cause le statut de 'producteur – vendeur', en s'attaquant à la charte qui régit ce type de point de vente.

Réchauffement d'un côté, refroidissement de l'autre !

À l'heure où l'on découvre les vertus des circuits courts et des productions locales, il serait assez paradoxal de mettre de nouveaux obstacles à ceux qui défendent et promeuvent ce système. Le magasin de St chef est ouvert aux voisins (de panier) ; produits laitiers, pains y ont leur place aussi.



Exemple d'un lit de désherbage. (non utilisé par V. Gay)

En remerciant Vincent Gay pour son accueil chaleureux. Enquête réalisée par Murielle et Marc.