LE MARAÎCHER, LA GRAINE ET LE SOL



Germination. Étienne est actuellement maraîcher à St Romain de Jalionas. Nous avons décidé de lui consacrer un article car il représente une approche de l'agriculture, ou plutôt du maraîchage, différente des autres pratiques culturales biologiques. Pour commencer il suivit des études de biologie ; biologie humaine en master1 puis biologie végétale en master 2 ; l'accès en thèse qu'il aurait aimé mener sur les cultures d'algues étant bouché, il s'ensuivit une période de travail dans l'enseignement. Après quelques années, il a souhaité se reconvertir, revenir à ses fondamentaux en s'orientant vers l'agriculture. Ses intérêts étaient divers : diététique, viticulture, arboriculture, mais c'est finalement le maraîchage, demandant moins d'investissements pour débuter, qui le retint. Pour cela, il a préparé et obtenu le brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole (BPREA).
Comme une graine vagabonde, c'est le hasard qui l'amena à se fixer à Saint Romain de Jalionas où un agriculteur cherchait un jeune travaillant en agriculture biologique pour lui transmettre son exploitation.
Son exploitation s'appuie sur 1.5 hectares achetés et 2 hectares en location. De plus il lui fallut construire un vaste hangar de travail et de stockage.
De la terre à la production de légumes, il y a place pour une grande variété d'approches et de méthodes. Par conviction, son choix s'est porté sur **le maraîchage sur sol vivant** (MSV).

https://www.agri-lyonnaise.top/et-si-on-parlait-du-maraichage-sur-sol-vivant
L'idée du maraîchage sur sol vivant est de reconstituer dans les parcelles agricoles le cycle naturel de la fertilité des sols par des itinéraires techniques spécifiques : **arrêt du travail du sol** et **apports de matière organique au sol (MO).**

Terre à terre.
Avec les pratiques classiques (ou habituelles), on nourrit la plante mais pas le sol et on perd les matières organiques présentes dans le sol. L'objectif de l'approche MSV est d'apporter de la matière organique. L'intérêt c'est que la cassure de la chaîne carbonée produit de l'énergie.
Cette pratique permet d'avoir des aliments riches en polyphénols et en anti-oxydants.
La pratique culturale est le premier volet de son approche, le second tient au choix des semences.
La graine. Là encore et aussi, il y a semence et semence, il y a carotte et carotte, pomme et pomme, etc... ! On a tous plus ou moins entendu parler des 'hybrides F1' (voir encadré)
Parce que nous vivons dans un monde de l'image, nous pensons qu'une carotte lisse et colorée est une bonne carotte ! Grave méprise !
Avons-nous réellement connaissance de la réalité des transformations qu'ont subi les semences ? Et donc de la transformation des légumes que propose la grande distribution (et là, le problème n'est même pas que ce soit local, ou français !). Le constat est sans appel, si les semences F1 permettent des récoltes productives et homogènes, donnant des légumes de belle apparence, la déperdition des qualités gustatives et surtout nutritives est massive.
Étienne, s'appuyant sur des études précises, considère que la teneur en nutriments peut être multipliée d'un facteur 10 en fonction du type de graines et d'un facteur 2 en fonction de la méthode de culture. **Il ne s'agit donc pas d'un indice marginal, le choix de semences paysannes et des variétés anciennes, combiné à la méthode culturale, permet d'améliorer d'un facteur 20 la richesse en nutriments.**

Une semence hybride F1 est la première génération issue d'un croisement entre 2 variétés distinctes et complémentaires de la même espèce (« les parents » de l'hybride). La complémentarité est choisie sur des caractères spécifiques (par exemple : un parent a une couleur intéressante et l'autre une résistance spécifique à une maladie.). Mais, en cas de re-semis l'année suivante (année 2), la majorité des plantes obtenues sont chétives et hétérogènes. Une semence hybride F1 n'est donc pas en pratique reproductible.

Il en résulte un double bénéfice pour le consommateur : élimination des résidus de pesticides et amélioration de la valeur nutritionnelle, et pour l'environnement, la qualité du sol est améliorée ainsi que la biodiversité.
Ce type de culture, s'il économise le travail du sol proprement dit, demande beaucoup de temps (environ la moitié du temps total) pour couvrir le sol. La faiblesse des prix de vente des légumes a récemment conduit Étienne à se séparer de son salarié, et en conséquence à diviser par deux sa production (de 20 T à 10 tonnes). Les effets de sa pratique culturale sont pourtant probants, même si elle demande de la patience, puisqu'en 8 années l'amélioration des sols est manifeste, jusqu'à obtenir une salade de 3 kg. Ce n'est pas un but en soi, mais c'est un bon indicateur. D'autre part, il fallut environ 5 années pour obtenir une meilleure résistance des plantes aux maladies fongiques...





Un exemple technique : la culture des pommes de terre. Le sol sur lequel les pommes de terre sont posées n'est pas retourné ; on ajoute une couche de paille souillée (mélangée à du fumier), puis une épaisse couche de paille. Le ramassage de la récolte s'en trouve aussi grandement facilité.

Vendre. Cette conception du métier passe par la vente directe, mangeuse de temps. Face à ce souci, Étienne a renoncé à son étal sur le marché de Crémieu (sauf en cas d'excédents de production) pour se concentrer sur la vente à la ferme, le vendredi, et aux paniers.

Comment ne pas être conquis par une telle démarche, dont les avantages sautent aux yeux ? Comment ne pas être étonné qu'il ne se trouve pas plus d'essais et de tentatives pour développer ces pratiques ? Économe en énergie fossile, respectueuse des sols et donc de la biodiversité, ignorante des intrants chimiques, bénéfique aux consommateurs. Le recul permis par plusieurs années de pratique permet d'en constater la pérennité.
On ne peut qu'encourager Étienne dans sa démarche, - *peut-être en lui achetant des légumes* – qui par ailleurs, cherche aussi à cultiver les esprits et apaiser les moeurs en proposant régulièrement des concerts et des animations.





Informations recueillies par Murielle Gentaz, Viviane Adnet et Marc Bourrely et rédigées par le dernier nommé.

