



Les Jardins du Commené
Quédillac

Production maraîchère
Vente directe

2015



L'HISTORIQUE

2009

Suivi d'un BPREA maraîchage bio.

2010

Démission du poste d'éducateur de jeunes enfants (Février), 3 mois de travail chez un maraîcher bio et 4 mois chez un maraîcher non bio.

1er janvier 2011

Installation et début de la conversion des terres en bio.

Mars 2011

Emménagement. Les terres sont en location, la maison en propriété.

Printemps 2011

Installation de 4 serres, du forage et de la réserve d'eau.

Juin 2011

Création de l'AMAP.

Printemps 2012

Installation d'une serre supplémentaire.

2013

Implantation de 600 m de haies et d'un talus (Janvier), création de l'association « Le p'tit marché » (marché à St Méen).

LA MAIN D'OEUVRE

1,5 UTH



Christophe
6 mois de saisonnier

LE CHOIX DE LA BIO

« J'ai choisi de travailler en bio par conviction, pour des raisons éthiques. Quand j'étais petit je regardais Cousteau et je croyais qu'il exagérait... Aujourd'hui je fais le petit colibri : je fais ma part de travail pour préserver notre planète.

Et, le bio, c'est aussi devenu une stratégie commerciale pour moi».

Christophe

LE TEMPS DE TRAVAIL

Christophe travaille 7 jours sur 7, sauf en hiver où il prend son dimanche.

Les lundis, mardis matins et jeudis matins sont consacrés à la production.

Les mardis après-midi, jeudis après-midi et vendredis sont réservés à la récolte des légumes pour les ventes de paniers du mardi, les marchés du vendredi soir et du samedi matin.

En hiver, une semaine se répartit sur 40 heures de travail, en été c'est 70 heures.

Depuis l'installation il y a 4 ans, Christophe a pris 2 week-ends par an de congés, l'objectif étant d'atteindre 1 semaine minimum par an.





LE SYSTEME

Achats

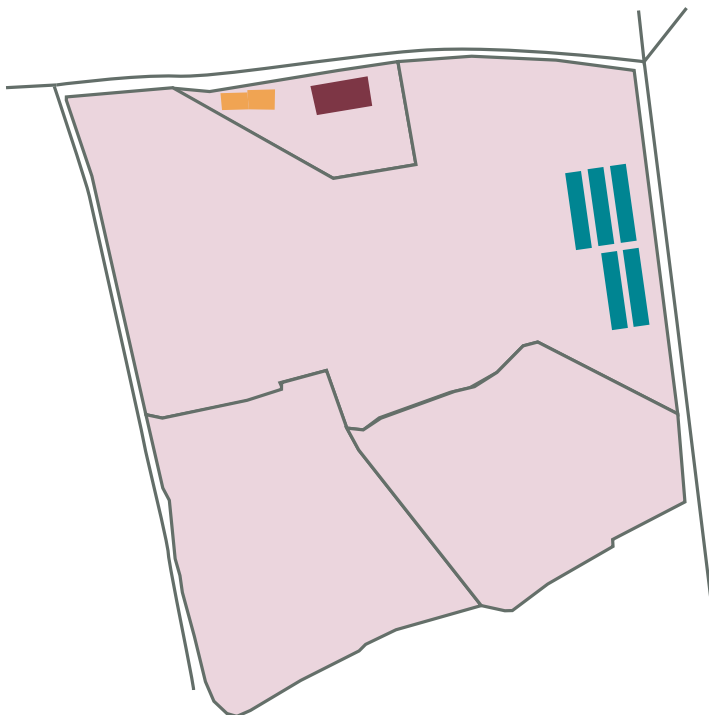
- Fumier
- Semences et plants
- Bâche plastique
- Amendement calcaire (maërl)



Ventes

- Plants pour jardiniers (tomates, aubergines, courges)
- 40 paniers à l'AMAP de Brocéliande
- Légumes vendus à la ferme le vendredi de 17h30 à 20h00
- Légumes vendus le vendredi de 16h30 à 19h00 au marché de St Méen
- Vente au marché de Montfort le samedi matin
- Vente au lycée du Mené
- Vente à la Biocoop de St Méen
- Vente au Panier de Lili à Montauban de Bretagne

LE PARCELLAIRE



La terre est assez homogène et composée d'un limon assez grossier. Le bas de la parcelle est plus humide.

- Serres
- Maison
- Hangar

L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

- Serres non chauffées
- Saisonnalité des légumes respectée
- Plantation de 600 m de haies
- Création d'un talus
- Zéro OGM
- Zéro pesticide





L'ASSOLEMENT



- Poireaux, céleris
- Salades, radis, topinambours, petits pois, haricots blancs...
- Choux
- Couvert annuel (tournesol, pois, phacélie)
- Carottes, panais, betteraves, pommes de terre
- Pomme de terre

Le plein champ est divisé en 6 parties de 3000 à 4000 m². Une partie regroupe les légumes qui demandent de petites surfaces, une autre est en « repos » (couvert).

LES ROTATIONS

Pour les rotations, l'objectif est de mettre en tête les cultures ayant de gros besoins de fertilisation. Pour les cultures nécessitant beaucoup de temps de désherbage (carotte, panais), une attention particulière est portée à la culture précédente en choisissant une culture non salissante.

Pour les serres, l'une d'elle est consacrée aux tomates. La succession des cultures se fait en fonction de la place qui se libère, quitte à supprimer précocement une culture sur laquelle une dernière récolte aurait pu être faite.

LE MATÉRIEL



La plupart du matériel est d'occasion : tracteur 60 cv – chargeur - 4 roues motrices – vitesse rampante (330 mètres/heure), dérouleuse plastique, bineuse, charrue 2 socs, cultivateur, vibroculteur 2,20 mètres, herse axe vertical avec semoir intégré, épandeur à fumier et compost), pulvérisateur, arracheuse à pommes de terre, camion à hayon.
Seule la herse étrille 2 mètres est neuve.





LE RÉSEAU HYDRAULIQUE

Un forage de 5m³/heure a été creusé à 140m de profondeur. Il est exploité à 2,5m³/heure pour éviter de tarir la source. Une réserve d'eau de 70m³ mise en décantation et à température a été créée. Elle permettrait 2 à 3 jours d'autonomie l'été si le forage tombait en panne.

Les serres sont irriguées par aspersion, avec un système mobile.

Pour le plein champ, carottes, panais, céleris et choux sont irrigués à l'implantation.

LA GESTION DES RAVAGEURS ET DES MALADIES

La lutte intégrée (introduction de prédateurs naturels des ravageurs) est utilisée dans les serres. Savon noir et vinaigre sont utilisés contre les pucerons, Bacillus thuringiensis contre le doryphore. Du soufre contre l'oïdium sur la courgette et de la bouillie bordelaise peuvent aussi être appliqués. Les courgettes sont mises en culture régulièrement et en grosse quantité pour accepter d'en perdre une partie et limiter l'impact économique.

Les maladies sont gérées essentiellement grâce aux rotations des cultures et à l'écartement des cultures plus important l'été que l'hiver (sur une même surface, 4 planches au lieu de 6 l'hiver).

LA FERTILISATION

Le compost est vieilli au minimum 6 mois et retourné 2 fois. Le fumier est acheté sous forme de bouchon pour faciliter son épandage dans les serres.

L'EFFICACITÉ ÉCONOMIQUE

l'EBE sert à payer les prélèvements privés, les amortissements et à avoir une marge de sécurité

