



## Présentation des fermes et producteurs ayant accueilli des essais pour le projet INTERVABio

### Sites du Sud-Est

#### Patrick Vidal - « AJC Aux Jardin de la Crau »

Il travaille seul sur une surface de 1500m<sup>2</sup> aménagé en planches permanentes.

Il fait du maraîchage diversifié sur planche permanente et sans travail mécanique de la terre en utilisant des couverts végétaux permanents pour activer la vie du sol et assurer la fertilisation

Il vend principalement aux restaurateurs et des particuliers

Il a accueilli un essai d'aubergine, sa motivation dans le projet était entre autre la recherche d'un goût de qualité notamment en vue de satisfaire les restaurateurs avec qui il travaille.

Ancien « gestionnaire » d'espaces naturel, il s'est installé depuis deux ans en maraîchage diversifié selon cette méthode de culture alternative. Ses premiers résultats l'incitent à poursuivre. Pour disposer de variétés adaptées à son terrain et son mode de culture, il reproduit également ses semences.



Nathalie Wassermann

**Nathalie Wassermann** a créé avec son mari « Les terres longues » il y a 25 ans. Dès la création de la ferme, ce couple a choisi de s'installer en Bio !

Il travaillent tout deux avec l'aide d'une apprentie, et d'un travailleur saisonnier de 8 mois.

Ils font du maraîchage très diversifié pour répondre aux besoins d'une AMAP qui représente environ 74 % de leurs ventes. Ils font aussi un peu de vente à la ferme et distribuent également en Biocoop. Ils ont également plantés des variétés locales de fruitiers il y a deux ans dans le cadre d'un projet de relance porté par les Parc Régionaux de la région. Ils travaillent sur une surface de 4 ha dont 2500m<sup>2</sup> d'abris froids (y compris celui de 300m<sup>2</sup> environ qui leur sert de pépinière). Nathalie est devenue passionnée de la diversité, et quand on lui demande ce qu'elle pense de l'autoproduction de semences, elle répond : « passionnant de réaliser qu'on peut faire ses semences soit-même. Ça

peut sembler étrange mais j'étais tellement absorbée par la découverte et le suivi des techniques de culture que je n'avais pas pris le temps de me pencher sur la question. Car c'est un fait, ça demande du temps et de l'attention mais ça vaut le coup ! En plus, comme nous faisons nous-même nos plants, la graine prend une signification particulière... Et toutes ces variétés qui ne seraient jamais sorties de leur frigo sans nous... Et tout ce qu'il reste à faire, on n'a pas fini d'en découvrir de nouvelles ! A suivre et aussi l'envie de partager... »

**Marie Beysson** est pépiniériste. Elle produit des plants de toute sorte allant du plant maraîcher en passant par les aromatiques, ornementales ou médicinales. C'est une grande collectionneuse passionnée de diversité. Elle travaille selon le cahier des charges Nature et Progrès sur une petite surface de 500m<sup>2</sup>. Elle est connue sur les marchés près d'Apt pour sa bonne humeur, son enthousiasme, et ses bons conseils. Ses clients ne manquent jamais de lui ramener les originalités qu'ils retrouvent pour les lui donner à cultiver.

Elle compte agrandir son activité pour faire de la vente directe à la ferme.

**Renaud Papone** travaille avec un salarié, un saisonnier et est très soutenu par sa femme Agnès.

Il crée la Ferme Lavancia en 2010 directement en Bio. La ferme s'étend sur 1,2 hectare et est très diversifiée : maraîchage diversifié, poules pondeuses, cochons bio, quelques fruitiers.. Ils distribuent uniquement leurs produits en vente directe : AMAPs, adhérents associatifs, La Ruche qui dit Oui, point de vente collectif de leur village.



Marie Beysson

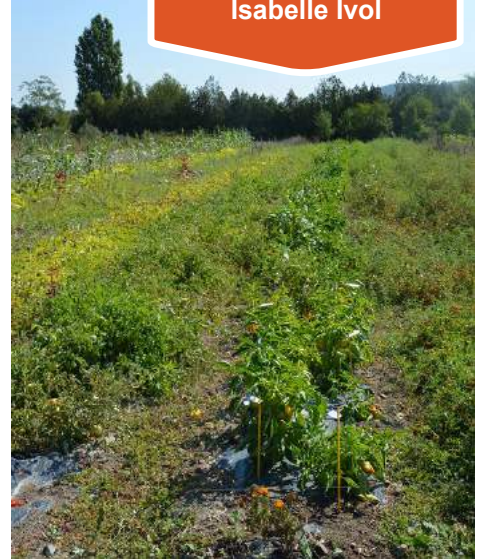
Cyrille Pacteau



**Cyrille Pacteau** cultive en traction animale sur une surface de 5000m<sup>2</sup> en plein champs. Une entreprise ambitieuse quand on connaît le rude climat de montagne des Hautes Alpes. Il pense à investir dans une serre et à agrandir la surface de production puisqu'il dispose d'un potentiel de 3ha. Il est aidé d'un woofers ami très motivé nommé Stéphane. Il fait du maraîchage diversifié, de l'élevage de poule, des fruits rouge, et vend sur les marchés, à la ferme, en magasin bio, et va jusqu'à arpenter les rues de Guillestre en calèche pour proposer ses produits. Il travaille également sous le cahier des charges Nature et Progrès.

C'est un grand philosophe qui a souhaité nous rappeler cette phrase "Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants".

Isabelle Ivot



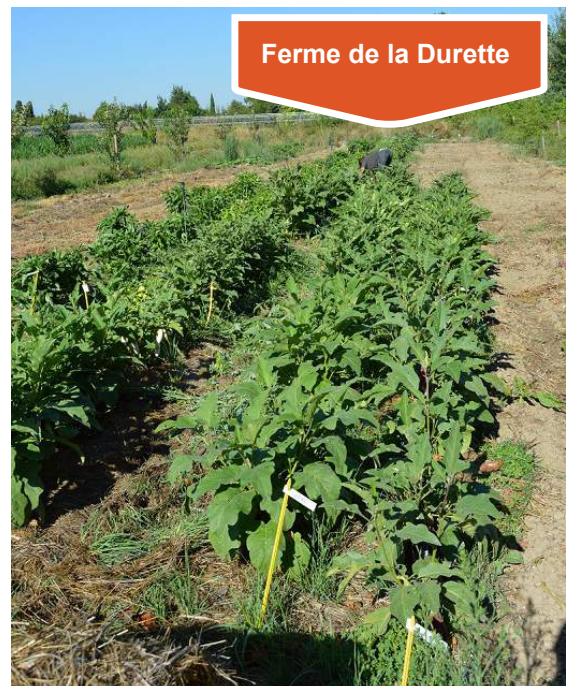
**Isabelle Ivot** s'est installée en 2009 et crée « Le champ des possibles ». Elle travaille seule avec l'aide de son amoureux sur une surface de 5000m<sup>2</sup> essentiellement de plein champs. Elle travaille en biodynamie et vend sa production maraîchère dans les Biocoop, à la ferme, sur les marchés, et transforme quelques uns de ses produits en délicieuses confitures. Ancienne bibliothécaire, et loin de quitter ses livres, elle a décidé de travailler la terre. Elle est curieuse et expérimente tout ce qu'elle peut sur sa ferme. Elle est passionnée de biodiversité et aime reproduire ses semences.

Laurence Olivier et Stéphane Zekri



**Laurence Olivier et Stéphane Zekri** ont créé l'Escargot Bleu en 2010. Ce sont de grands aventuriers qui n'ont pas hésité à concrétiser leur rêve en réalité. Au delà de l'agencement de leur ferme qui a été pensée avec un goût particulièrement aigu, ils aiment à être autonomes. Aussi ils font du maraîchage entre des fruitiers, des céréales de variétés anciennes entre des arbres d'essences diversifiées sur une dizaine d'hectares. Ils transforment en pâtes à partir des céréales produites, ils transforment des confitures originales et excellentes, et se lanceront dans une production de bière en 2016. Ils travaillent en traction animale et sont de grands amateurs de machines en tout genre. Ils proposent leurs produits en Biocoop, boutique paysanne, AMAP, et sur les marchés. Ils sont certifiés Nature et Progrès.

Ferme de la Durette



**La ferme de la Durette** est un projet de recherche expérimentale en agriculture biologique porté par le GRAB depuis 2011. Après plusieurs années de co-conception qui ont réuni des agriculteurs et de nombreux partenaires, des systèmes innovants de verger maraîcher ont été implantés sur cette ferme pilote en ceinture verte d'Avignon dans le sud-est de la France. Son objectif est d'expérimenter à l'échelle d'une ferme et en conditions économiques réelles, l'association de productions de légumes, d'arbres fruitiers et de petits élevages en optimisant la biodiversité tant cultivée que fonctionnelle. Après avoir été le chef de ce projet, Julien Ronzon s'installe cette année sur la ferme, bien décidé à vivre de cette activité.

## Sites de Dordogne

Atelier maraîchage  
Duteil-Becker



La ferme **DUTEIL-BECKER** est située à la Bertinie, sur la commune de Bourdeilles, au seuil de Lisle et Bussac. Cette exploitation de 48 hectares est en polyculture/élevage. 20 hectares en culture et 28 en prairie, principalement prairie naturelles. Pour les cultures, c'est à peu près 10ha de céréales, 10 de maïs (population) à l'heure actuelle, en agriculture biologique. Un atelier maraîchage, serres et plein-champ, est également présent, repris suite à l'arrêt de l'activité parentale.

Françoise David



**Françoise DAVID** est située sur la commune de Saint-Astier. Anciennement en agriculture conventionnelle, Françoise David est passée à l'agriculture biologique. La commercialisation se fait par vente directe (marchés locaux, AMAP et boutique de producteurs).

Emmanuel Porcaro



**Emmanuel PORCARO** est située sur la commune de Cendrieux. Seul sur l'exploitation, Emmanuel produit des légumes biologiques en serre et plein-champ vendu principalement en circuits-courts : AMAP, la Ruche qui dit Oui... Principalement entouré de fraiculteurs, Emmanuel tente ed nombreuses experiences variétales et préparations à base de plantes pour se prémunir de la pression de drosophyle *suzukii* apportée par les fraisiers voisins.

**David DUPUY** exploite quelques parcelles appartenant à son père sur la commune de Saint Léon. Il y cultive principalement des carottes de plein-champ, mais aussi du maïs de population, du panais, des fèves, des haricots, des poivrons et aubergines. En parrallèle, David est paysan-boulangier, il cultive ces céréales (épeautre, blés paysans...), les transforme en farine et panifie. Son pain est principalement vendu en circuit-court.

David Dupuy



### Earl Champ des Hérissons

3 associés : Gérard, Violaine et Christelle

2 salariés à temps plein plus des saisonniers 2 ETP

10ha de légumes et 1ha d'abri multichapelle froid en maraichage diversifié. La vente se fait via une AMAP, des magasins de producteurs, associatifs ou magasins spécialisés bio locaux, paniers collectifs de producteurs (Paniers Bio Solidaires, Paniers du Val de Loire), vente en RHD, un peu de circuit long ponctuellement( 20% du CA en 2015).

En agriculture biologique depuis 15 années, Christelle s'occupe de la sélection et de la production des graines de tomates (une dizaine de variétés) chaque année ainsi que de l'élevage des plants.

Les 3 associés ont accueilli des essais d'aubergine et de poivron. Objectif : découvrir de nouvelles couleurs, formes et saveurs tout en portant une attention à la qualité des plantes, des fruits et à l'intérêt économique.



### Les Vergers de l'Épinay

1 associé : Patrick

1,5 salarié

Exploitation en arboriculture (5ha) et maraichage diversifié (3ha), la vente des légumes s'effectue sur les marchés et en panier.

En agriculture biologique depuis 10 années, Patrick est particulièrement attentif au goût de ses produits et ses clients le savent ! Cela se traduit par des choix variétaux rigoureux. Patrick sélectionne une variété de panais depuis de nombreuses années. Il fait également de la semence fermière sur plusieurs espèces. Il travaille avec très peu d'engrais et de fumier mais en apportant et en favorisant bactéries et champignons dans ses sols. Il arrose très peu ses cultures (12000m<sup>3</sup> d'eau pour 8ha pour un an). Patrick a mis en place deux ans de suite un essai variétal de tomate en plein champ. Sa volonté : la curiosité !



### Earl des Sables

2 associés : Didier et Thierry  
3 salariés

En maraîchage avec 2ha de multi chapelle froides et 4ha de plein champ. La commercialisation se fait en vente directe (magasins à la ferme et amap), paniers collectif de producteurs (Paniers Bio Solidaires) et grossistes.

Par curiosité et parce que leurs consommateurs sont demandeurs de typicité, Didier et Thierry mettent en place régulièrement des essais sur tomate et plus récemment sur aubergine et poivron.



### Earl Oran Nicolas

1 associé : Nicolas  
4 salariés

En maraîchage (0,3ha de tunnels froids) et légumes de plein champ (15ha).

La commercialisation est faite à tous les échelons, de l'ama au circuit long en passant par les marchés, les magasins spécialisés et un système de paniers collectif (Paniers Bio Solidaires).

Nicolas est curieux. Ses parents faisaient déjà leurs propres semences de divers légumes. Faire ses semences c'est pour lui : garder un peu d'autonomie, avoir le choix et se démarquer. Mais attention aussi à la viabilité économique des expériences !!! sélectionne et produit une variété de carotte depuis plusieurs années et a repris les variétés de tomates et de haricot demi-sec de ses parents.

Nicolas a testé quelques variétés de poivron et d'aubergine pour diversifier sa gamme sur les marchés et proposer à ses amapiens de nouvelles saveurs.



## Informations

Si innovation variétale peut vouloir dire création de nouvelles variétés, elle peut également correspondre à une nouvelle manière de tirer parti des ressources variétales déjà existantes. C'est ce concept que le projet **INTERVABio** a souhaité approfondir à travers l'observation et la valorisation de variétés de poivron conservées au CRB légumes de l'INRA.

Pour évaluer le potentiel de ces variétés, et notamment leur rusticité et leur adaptabilité, nous les avons observées avec la participation d'agriculteurs et de jardiniers, dans différentes conditions pédoclimatiques, et selon différents itinéraires de production dans des contextes plus ou moins limitants. Pour accéder aux semences ou avoir des informations complémentaires, n'hésitez pas à contacter le Groupe de Recherche en Agriculture Biologique (Avignon), Bio Loire Océan ou Agrobio Périgord (Dordogne).

Fiche réalisée dans le cadre du projet Intervabio, rassemblant

Avec le soutien financier de

