



Journée d'échanges techniques Légumes biologiques 4 novembre 2014

Visite de l'exploitation maraîchère de David Girard à Bellegarde (Gard)

HISTORIQUE DE L'EXPLOITATION

Cette exploitation a été créée en 1984 par Pierre et Jacqueline Girard, les parents de David, qui a d'abord travaillé avec ses parents avant de reprendre l'exploitation en 2001.

D'abord conduite en conventionnel, l'exploitation a été convertie en AB en 1997 puis en biodynamie en 2011.

L'EXPLOITATION

La SAU actuelle est de 12 ha qui sont exclusivement consacrés à la production de légumes sous serres (5 ha) et en plein champ (1 ha), en rotation avec des engrais verts.

David Girard est le seul travailleur permanent de l'exploitation ; il emploie 4 à 6 saisonniers durant 10 mois par an (aucune culture donc aucun saisonnier du 15/07 au 15/09).

L'exploitation bénéficie des certifications AB et Demeter (biodynamie), ainsi que du label bio suisse ; elle est par ailleurs certifiée Globagap.

Les 5 ha d'abris (tunnels 8 m et 5 m) sont surtout consacrés en hiver à la production **d'épinard** (variété Ragoon/Rijk Zwaan, 20% des surfaces) et surtout de **salades** (50% des surfaces -1 ou 2 rotations) avec les différents types variétaux : laitue, batavia, feuilles de chêne blonde et rouge, multi-feuilles). Récemment, la culture de **fraise** a débutée sur l'exploitation (variété Cirafine-remontante).



Au printemps, les cultures sous abris sont la **courgette** (plantation 15/02, récolte de fin mars à fin juin, variété Tosca/Clause) et le **potimarron** (plantation début mars, récolte mi-juin, variété Orange Summer/Vitalis). Les **engrais verts** (sorgho fourrager et moutarde essentiellement) occupent une place importante sous abris avec des semis dès le printemps ou en été après la courgette et le potimarron. La solarisation est également mise en place 1 année sur 4.

En plein champ, les 2 cultures principales sont la **salade** et le **melon** (variété Arapaho/Syngenta), qui occupent environ 1 ha chaque année, en rotation avec des engrais verts.

LA FERTILISATION :

La pratique des fertilisations est en conformité avec le cahier des charges Demeter (biodynamie) ; elle s'appuie essentiellement sur la pratique des engrais verts, complétés par des apports de fertilisants dépourvus de déchets animaux (marque Angibaoud).

LA PROTECTION PHYTOSANITAIRE :

Les pucerons sont les ravageurs principaux sur salades, épinard et courgette. Les moyens de protection restent actuellement limités. Les nématodes sont moins préoccupants qu'il y a quelques années grâce à une pratique régulière des solarisations et des engrais verts.

LA COMMERCIALISATION :

La commercialisation des légumes de l'exploitation de David Girard est totalement assurée en circuit long auprès de la SARL REUSE (marque Biogarden), ce qui se traduit par une forte spécialisation de l'exploitation.

La SARL REUSE a été créée en 1986 à Bellegarde par Nicolas et Adrienne REUSE, d'origine suisse. Ils ont démarré leur production de fruits, légumes et raisin de table avant de fonder leur société qui assure l'expédition vers la France et à l'export (vers la Suisse et l'Allemagne notamment).

La SARL Reuse achète des fruits et légumes Bio locaux et tropicaux à plus de **100 producteurs certifiés AB** en pays sud méditerranéen. Une plate forme d'expédition & de conditionnement de 1200 m² permet le conditionnement et la vente des produits sous la marque Biogarden : **50 références de légumes, 20 références de fruits, 50 références de produits tropicaux et 10 références en fruits secs.**

La société est contrôlée par Ecocert et bénéficie des certifications AB et Demeter (biodynamie), ainsi que du label bio suisse (le « bourgeon ») ; elle est par ailleurs certifiée Globagap.

La société a contribué au développement de l'agriculture biologique dans la région ; par ailleurs, Nicolas Reuse (photo ci dessous) s'est fortement impliqué dans le développement de l'AB, notamment à travers le GRAB qu'il a présidé de 1987 à 1998.

