

Un jour de Mars à la campagne

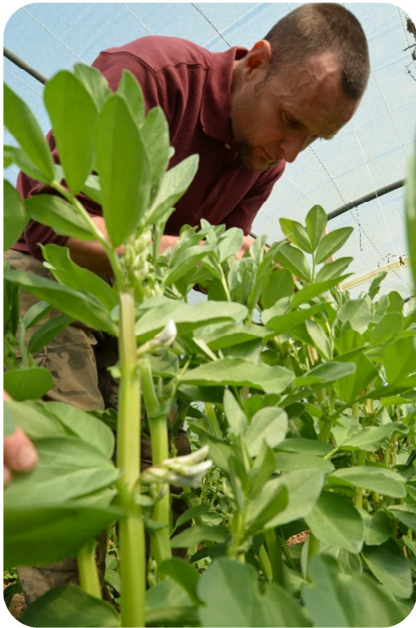
J'ai eu envie, pour ce nouveau point saison, d'un peu d'originalité, de concret, de décrire une journée au hasard de Mars, une journée banale....

Un café maison, des pains aux chocolats achetés la veille car mon boulanger n'ouvre qu'à 6h00 le matin. L'ordi s'allume, un œil, les bons de livraisons à classer, des écritures sur le cahier de culture, quelques-unes des conditions imposées par le fait d'être contrôlé par mon organisme certificateur (écocert).

Virginie, elle, s'occupe des chiffres, le fonctionnement d'une exploitation passe aussi par là.

Je passe mes commandes de semences à venir, une anticipation de 6 mois est souvent nécessaire, semer dans les temps pour récolter au bon moment. Des sites spécialisés types « semencebiologique.org » sont parmi nos outils obligatoires.

Ça c'est fait !!!



La combinaison du paysan, des chaussures de sécurité et une casquette, on fait chauffer un 4 cylindres (2014, le tracteur électrique n'est pas encore au point), il est déjà 6h, travail du sol, dans une heure Mohammed arrive pour planter des fenouils, les terres doivent être prêtes.

Petit retour en arrière : J'écris les plannings de tout le monde (y compris le mien) la veille, par habitude. Mais aussi pour donner un CAP à chacun, un objectif autre que l'esprit bucolique du chant d'un oiseau pourrait inspirer.

Virginie s'occupe des récoltes, ce soir, le panier de Chanot à France 3 : Choux, carottes, courges, épinard,...aujourd'hui 2 personnes s'occupent des plantations, 2 autres récoltes, chacun sait ce qu'il doit faire !





Passage obligé à la pépinière, véritable nurserie, tout commence ici, les plants sont sur une nappe chauffante (20°C) pour une germination optimale, aération, humidification de certaines mottes, surveillance d'une vingtaine de fruits et légumes dans 500 m2 stratégique.

8h installation d'une rampe d'arrosage en plein champ pour des



oignons qui ont soif, un œil sur les fèves en fleurs s'avenir des paniers qui marqueront avec l'ail nouveau le début du printemps. L'hiver est donc terminé ? Y a-t-il eu un hiver ?

Ça c'est fait.

Les fraisiers sont en fleurs, les pucerons aussi, les coccinelles pas loin. Jusqu'ici tout va bien.

On ne laisse pas refroidir un tracteur, après 1 mois et demi des pluies trop régulières, nous avons tous du retard sur la préparation des terres en plein champs.

Serre de cebettes



Conduire un tracteur, sous le chapeau «deux roues» n'est pas une expérience à reproduire quand on n'est pas habitué ! Epannage du compost : un tracteur pour charger



un autre pour épandre.

L'agriculture biologique nécessite, si le sol le demande, d'amener à certains moments de la matière organique, ici 80% de fumier composté d'un an (ovin) , 0%(bovin) , 10% (cheval).

Conditionnement, lavage, manut, désherbage, la règle veut que si l'équipe de plantation a fini plus tôt, elle doit aider l'équipe qui récolte (et inversement).

Midi, pas de break, aujourd'hui je mange 4 délicieuses pommes de Rémi, car il faut presser des mottes de terreau pour le repiquage du lendemain : tomates, aubergines, poivrons, concombres, courgettes, melons.....

Puis on charge le camion, nous livrons nos groupes du Mardi au Vendredi, chaque semaine de l'année, depuis 2009. Nos groupes sont à Château Gombert (Marseille), La Fare les Oliviers, Chanot (Marseille) et St Cannat. Plus de 200 Familles solidaires nous poussent à l'être aussi, dans l'esprit de ne travailler que dans un mode de distribution « panier » en association.

Investi aux « panier Marseillais » depuis 2009, je ne regrette pas d'avoir intégré ce groupe qui met côte à côte consommateurs et producteurs. Je sais qu'une carrière professionnelle est faite de remises en questions, de moments plus ou moins faciles, mais nous nous sentons forts au sein de nos 4 groupes, ce qui nous donne l'envie de défendre nos adhérents, de continuer à faire toujours mieux.

Les distributions

Un bonsoir, parfois une bise ou une poignée de main virile autour des sacs qui se remplissent, de caisses qui se vident, quelques mots échangés font l'esprit de vos groupes, et dans ma tête déjà le planning à noter pour le lendemain (et une omelette avec les œufs de Magali, et un steak aussi et une salade.....)

Retour à la maison vers 21h, car ce soir point de réunion, d'AG ou de CA, je peux dire « bonne nuit » à mon fils, souffler et me dire que pour faire le plus beau métier du monde, il faut parfois se faire mal.

L'avenir de mon métier passe par le développement des distributions sans intermédiaires, les circuits courts sont cohérents

pour la traçabilité des productions. Les coûts du transport seront de plus en plus chers dans l'avenir tant au niveau financier qu'environnemental. La modernité passe par un retour d'unités de productions (de fermes) diversifiées et à taille humaine, avec des paysans passionnés, et c'est le cas de tous les producteurs de pains, fruits, œufs, viandes, fromages, fleurs....

Eux aussi, même si vous ne les voyez pas si souvent que

Nous, maraîchers, sont mus par le même esprit, la même envie de bien faire.

