3ème VISITE A CULLERA : FEVRIER 2019

Par six amapiens de l'AMAP de la Vallée de Chevreuse : Isabelle, Béatrice, Annick, Pascal, Paulo et Jef.

Au milieu de l'exploitation la maison familiale où Ernesto,Marta et Henrique nous ont reçus.

Marta, Ernesto et Henrique nous ont accueillis comme à leur habitude avec beaucoup de convivialité et de professionnalisme. Ils nous avaient prévu un planning bien rempli de visites de différents producteurs. A la fin de notre séjour nous avons eu la chance de visiter l'entreprise BIOVERGEL qui conditionne et expédie nos fruits.
Voici le compte-rendu de nos différentes visites :

Bernardo, producteur d'oranges navelines (précoces) et goyaves

Bernardo est policier municipal.
Il a acheté cette orangeraie il y a 4 ans : 2 ha de culture et 3 ha de forêt.

Les producteurs d'oranges de la région de Valence essaient en effet maintenant de se diversifier pour faire face à une concurrence internationale de plus en plus importante. Maroc, Tunisie, Turquie, Egypte et les pays du cône sud de l'Afrique (Afrique du Sud, Namibie, Botswana, etc ...)

Bernardo a planté des paolones (paulownia : arbres à bois pour les meubles) au milieu des orangers pour se procurer des revenus supplémentaires et il s'est aperçu qu'ils cohabitent très bien, les arbres procurent une ombre bienfaisante aux orangers.

Bernardo suivi de notre groupe pour la visite des orangers à l'ombre des Paulownias

En parallèle, il a également commencé à cultiver des goyaves, en profitant d'un micro climat sur sa parcelle (encaissée entre les montagnes).

C'est une nouveauté en Espagne et personne ne peut le guider, pas même l'ingénieur agronome qui conseille les arboriculteurs habituellement. Il n'a pas pu trouver non plus de conseil en Amérique du Sud, où toutes les cultures sont conventionnelles et utilisent même des produits interdits depuis plusieurs décennies en Europe! Il expérimente donc tout seul.

Jusqu'à présent il perdait 90% de ses récoltes. Cette année, il a couvert ses arbres (à l'exception des plus jeunes) sous des serres de filets et sur les 14 tonnes espérées il en a récolté 7 : le reste est encore sur les arbres, en cours de maturation, ce qui est aussi une surprise. Les filets les protègent du vent (ce sont des fruits très fragiles) mais augmentent également la température, ce qui explique suppose-t-il la maturation retardée de certains fruits. Il observe et expérimente beaucoup.
Les goyaves sont des fruits très fragiles : lorsqu'elles sont mûres leur peau est très fine. La récolte est très délicate, elle se fait avec des gants et les goyaves sont manipulées deux fois seulement, puis rangées dans des boîtes sur une seule épaisseur.
Elles peuvent continuer leur maturation après la cueillette à condition d'être récoltées avec beaucoup de précautions (sa méthode est secrète !)
L'irrigation est faite grâce à un puit de 100m. Il prévoit d'installer des panneaux solaires pour l'alimenter en électricité (budget de 15000 euros, sans subvention, il attend donc d'avoir une bonne récolte).
2 à 7 personnes travaillent sur l'exploitation.
Une proposition à envisager pour l'année prochaine à l'Amap…?

Josep: producteur de kakis
Josep est facteur et il est papa de trois jeunes enfants. A la naissance de leur premier fils il y a 6 ans, son épouse et lui ont décidé de changer de mode de vie. Ils ont acheté une ferme qui avait brûlé avec un demi-hectare de kakis. Il a rénové la vieille maison de façon écologique, elle est utilisée le weekend par la famille et il cultive les kakis en bio. Il a 200 arbres.

Marta, Ernesto, Josep notre producteur de kakis et Henrique

Les principales difficultés viennent d'un champignon qui s'attaque aux feuilles et aux fruits en accélérant la maturation et en faisant tomber les fruits, qu'il traite avec un produit du type bouillie bordelaise (un seul passage) et avec des extraits de thym (3 ou 4 passages).

L'autre souci est la mouche méditerranéenne, la même que sur les olives et sur les agrumes, qu'il traite de la même façon avec des pièges : ce sont des bouteilles percées contenant un produit qu'il achète (protéines hydrolysées) qui attire les mouches et dans lesquelles elles se noient.

Les pastèques grimpent dans l'arbre à kakis.
Josep a posé des pièges à mouches.

les amapiens à l'écoute de Josep

Il prévoit de faire plus d'engrais vert (actuellement il y a du trèfle) et de faire du BRF (broyat) avec la taille des arbres.

Cette année, toute sa production a été vendue aux 25 Amap de région parisienne qui travaillent avec Marta et Ernesto.

<u>Jose Maria Cervera Diago : producteur de grenades</u>

Explications détaillées de José-Maria Cervera Diago pour un public attentionné.

Les terrains sont au milieu d'une roselière.
Ils ont d'abord été utilisés pour cultiver des oranges, puis José y a fait du maraîchage en conventionnel pendant 2 ans.
Il y a 4 ans, il a tout remplacé par 3600 grenadiers deux variétés différentes qu'il cultive en bio :
- *Mollar* plus sucrée et moins rouge, ce sont celles que nous recevons.
-*Wonderfull* plus acide et plus rouge, avec plus d'épines, vendue surtout dans le nord de l'Europe et en Allemagne.
La récolte se fait de fin septembre à mi-novembre, les fruits se gardent bien au frigo 2 à 3 mois. *Nous pouvons nous aussi les garder au réfrigérateur lorsque nous les recevons*.
La taille se fait deux fois par an, une grosse taille juste après la récolte (il lui faut 3 mois pour tailler les 3600 arbres !) et une seconde taille plus légère au printemps. Il fait aussi au moins deux autres passages pour couper les rejets qui poussent au pied des arbres. Il travaille seul sauf au moment de la récolte.

Il y a deux parasites: un puceron qui se traite avec de l'huile de paraffine et un mélange de plantes contenant du romarin (l'huile ramollit la peau très fine du puceron, celle-ci tombe et le puceron meurt) et une chenille qui creuse l'intérieur des branches (on s'en aperçoit parce que de la sciure tombe au sol) pour laquelle le seul traitement en agriculture biologique consiste à passer un fil de fer dans la branche pour tuer la chenille et ensuite couper la branche.
Lorsque le grenadier perd une branche, une autre repousse heureusement !
L'exploitation est dans une zone marécageuse à 800m de la mer et au même niveau que celle-ci. Les arbres sont cultivés sur des buttes pour éviter le pourrissement des racines lors des pluies d'automne : au moment de la récolte, il a les pieds dans l'eau ! L'irrigation est faite grâce à un puit de 4m60 et un goutte à goutte au pied des arbres.
Les arbres produisent pendant 20 ans.

<u>Le conditionnement : Hector</u>
La coopérative Aigua Clara, avec laquelle Ernesto travaillait lors de notre précédente visite, a rompu son partenariat fin 2017 (et a ensuite essayé de contacter pour elle-même les Amap).

Le conditionnement se fait depuis 2018 à 70 km de Cullera, par l'entreprise BIOVERGEL (à Aielo de Malferit).

BIOVERGEL est une petite entreprise de conditionnement qui existe depuis 1995 et ne fait que du bio. Elle travaille depuis longtemps avec les mêmes petits producteurs locaux (dans un rayon de 100km), avec lesquels elle a développé un vrai partenariat. Elle expédie essentiellement à des petits commerces bio, quelques grandes surfaces … et aux Amap franciliennes de Marta et Ernesto.

Pour pouvoir répondre à la demande de ces commerces, le patron, Hector, a aussi développé une petite activité de maraîchage.
Il y a 9 salariés.
Nous avons assisté à l'arrivée d'une cargaison de mandarines Nadorcott récoltées chez Ernesto le jour même. Les caisses sont déchargées à la main, les fruits passent sur un tapis roulant où ils sont simplement brossés s'ils ne sont pas trop sales (cela les rend brillants) ou bien lavés à l'eau, séchés puis brossés.
Ensuite les fruits passent dans une machine à calibrer électronique (le calibre est estimé à partir du poids de chaque fruit)
A la sortie de la calibreuse, des employés les mettent à la main dans les cartons, qui sont ensuite pesés.

Les fruits abîmés sont enlevés au moment du gerbage des caisses puis lors du calibrage.
L'expédition est faite par Biovergel qui remet les palettes aux transporteurs (pour Rungis en ce qui nous concerne, suivant les instructions de Marta, afin que chaque Amap reçoive correctement sa commande).

Nos commandes étant de plus en plus variées et de producteurs différents, les fruits que nous recevons arrivent à l'entrepôt dans la semaine qui précède la livraison et certains sont donc gardés quelques jours en chambre froide (entre 4 et 7 degrés).

Nous avons découvert en discutant avec Hector que les conditionnements habituels sont de 6 kilos (dans les cartons où pour nous ils en mettent 5) ou 10 kilos. Hector nous fait remarquer que nous n'optimisons pas le prix du transport : le transport se paye au nombre de palettes, une palette pour les Amap représente 750 kilos au lieu de 900 pour les autres clients. De plus, pour certaines Amap qui demandent des palettes ne dépassant pas une certaine hauteur, la quantité transportée par palette est encore moindre.

BIOVERGEL conditionne aussi les figues sèches et les amandes.
Il est tout à fait possible de recevoir les amandes en vrac dans des sacs en raphia de 10 ou 15 kilos au lieu des sacs en gros plastique d'un kilo.

Nous avons compris que certaines de nos demandes étaient irréalistes, notamment de travailler toujours avec les mêmes producteurs car il faut être conscient que lorsque les fruits sont mûrs, ils doivent être cueillis et expédiés et ils ne peuvent pas attendre la date de notre livraison. Par contre, nous sommes généralement livrés par des producteurs qui travaillent avec Hector et Marta de façon régulière. Josep fait également partie de ce groupe de producteurs.

Le calcul du coût du transport est compliqué, le coût varie à chaque livraison selon les quantités récoltées, la distance de l'exploitation, la taille des cartons, le nombre et la taille des palettes (le prix est calculé en fonction du nombre de palettes, et non du poids des fruits). Marta fait une moyenne et assume les variations, le producteur, lui, est toujours payé en fonction de ce qu'il a livré. De même, lorsqu'il y a un souci de livraison (livraison retardée et donc refusée, fruits abîmés, vol…) c'est Marta qui en assume les conséquences financières.

Complément d'informations aux précedentes visites sur l'exploitation d'Ernesto :

La surface de l'exploitation d'Ernesto n'a pas changé, elle est toujours de 11 ha, il en exploite 5 ha.
Il a 2000 arbres essentiellement des mandarines Nadorcott.
Il produit environ 100 tonnes de fruits dont 10 tonnes sont vendues à 25 Amap .Toutes sont situées en région parisienne.

L'exploitation est toujours aussi belle et bien entretenue, il y a 5 mètres entre chaque arbre et 6 mètres entre chaque rang.
Nous avons appris que les mandarines Nadorcott sont des espèces sous licence donc pour chaque arbre planté, il faut reverser des royalties à Royal Maroc !

Pour répondre à la demande d'autres fruits bio, Ernesto a procédé à la plantation de citrons, pamplemousses, lima et nèfles tous bio.

Quelques photos de l'exploitation d'Ernesto et Marta

La maison au milieu des agrumes avec la mer au loin.