

Nogaro – Un atelier du Clan sur l'agriculture bio

Avec Patrick Collomb (Le Jardin de Léo)



Nogaro – Un atelier du Clan sur l'agriculture bio

Ce vendredi 2 mars, l'atelier La terre, la vigne et leurs produits (1) quitte la vigne pour s'intéresser à l'agriculture bio et, plus précisément au maraîchage bio. C'est Patrick Collomb, installé avec son épouse Isabelle à Sainte-Christie-d'Armagnac sur 1,5 ha de terres louées, qui est venu décrire son activité et répondre aux questions. Leur domaine, Le Jardin de Léo, est déjà bien connu, même si les jolis panneaux qui l'indiquaient ont été retirés à la demande des autorités, car ils attiraient les cambrioleurs (2).

Des cahiers des charges européens

Isabelle et Patrick cultivent les légumes sous serre ouverte (« abri froid ») et en plein champ. Ils ne font pas de fruits. Ils font des salades, des pommes de terre et tous les légumes de base (tomates, petits pois, haricots verts, poivrons, carottes, radis etc.). Chaque production a son cahier des charges. Ils produisent leurs propres semences, là aussi, selon un cahier des charges, et ils font leurs propres semis sous abri, ce qui permet de mieux concentrer les plants au départ.

Ils n'utilisent pas d'hybrides : « Les hybrides sont ramassés une semaine avant d'être mûrs, restent une semaine chez le transporteur et le marchand plus une semaine chez le client ; nos légumes sont cueillis la veille de leur vente au marché ».

La batavia est leur salade de prédilection : elle est robuste, monte en graines plus lentement que les autres et se vend bien. À noter aussi que Le jardin de Léo propose un mélange de jeunes feuilles de salade.

Le travail bio

Le jardin de Léo est en culture 100 % bio, certifiée par Agrocerc (3). Patrick est fils et petit-fils d'agriculteur et il a, au départ, un sérieux bagage paysan.

Aucun produit de synthèse n'entre dans la culture. Le désherbage se fait à la main (2 heures au maximum par sillon de 60 m). Pour les carottes, il doit être terminé à 100 % avant la pousse de la première feuille, sinon les carottes ne seront pas belles. Alors que les radis poussent tellement vite, qu'il n'y a pratiquement pas besoin de désherber. Au Jardin de Léo,, on utilise beaucoup le « paillage » en plastique pour éviter d'avoir à désherber. Le paillage permet de conserver l'eau quand il fait chaud.

L'arrosage ? Patrick Collomb varie l'aspersion selon la température : il n'arrose pas en dessous de 20°. Les salades ont droit au goutte-à-goutte.

L'engrais et la protection des légumes ? Du fumier d'animaux bio (poules et bovins), ainsi que divers purins (d'ortie, de prêles etc.). Contre les doryphores, un bacille. Contre la mouche du poireau, il utilise de grandes moustiquaires. Patrick Collomb utilise aussi du cuivre.

Jean-Paul Sempé note que de gros progrès ont été faits récemment, notamment par des chercheurs suisses, dans la lutte contre les ravageurs (robots désherbants 24 heures/24, par exemple). Patrick Collomb répond qu'il faut des surfaces plus grandes pour appliquer plusieurs de ces nouvelles techniques.

La commercialisation

Pour Patrick, cultiver en bio des légumes maraîchers, c'est le moyen d'exister avec peu de terrain et de matériel, mais avec du travail. Il achète essentiellement des graines et du terreau. Il adapte le volume de production à ce qu'il peut faire, mais il « ne met pas tous ses œufs dans le même panier » : une perte dans une production est compensée par les autres.

Les clients du Jardin de Léo viennent acheter ses produits au marché à Éauze, à Roquefort etc., chaque semaine. C'est 70 % du chiffre d'affaires. D'autres commandent par Internet et conviennent d'un rendez-vous pour retirer leur panier. Que ce soit au marché ou au Jardin, les clients viennent parce qu'ils connaissent Isabelle et Patrick et... parce que c'est bon !

Quelqu'un demande pourquoi les produits bio sont plus chers que ceux qui sont cultivés de manière conventionnelle. Patrick répond qu'il faut ajouter au prix de ces derniers le coût de la pollution.

(1) Atelier du Centre social et culturel le Clan, animé par Jean-Paul Sempé et Guy Dutirou. (2) En partant de Nogaro vers Sainte-Christie, prendre le premier chemin goudronné à droite, une fois passé le pont du chemin-de-fer. Contact : 06 89 64 73 03 – patrick.collomb0460@orange.fr. (3) Organisme certificateur basé à Marmande (Lot-et-Garonne).



L'atelier au Clan ; au fond, Patrick Collomb et Guy Dutirou



L'atelier (les autres participants)



Patrick Collomb soigne ses petits pois



Isabelle Collomb fait des semis