



Au jardin de la Testa

**EARL de Cirione
Ste Lucie de Porto-Vecchio**

Compte-rendu de visite du 11 avril 2015

Etaient présentes : Jacqueline Martel – trésorière et Gisèle Baradel – présidente.



Jean-Jacques Laurent

Jean-Jacques Laurent, notre producteur d'agrumes bio, habite sur l'exploitation avec sa femme, Michèle, ses 2 enfants et sa mère. Il a repris l'exploitation de son père qui était agriculteur.

Celle-ci se situe au nord de Porto-Vecchio à Sainte-Lucie de Porto-Vecchio. Surplombée par le Montecalchino et longée par la rivière, le Cave, la propriété occupe 21ha. Son père travaillait en agriculture raisonnée pour peu de rendement. Jean-Jacques a donc décidé d'essayer le bio, son but étant essentiellement de faire vivre l'exploitation ; mais c'est surtout pour protéger ses enfants (pas de poison, pas de danger).



Vue du ciel

La plus grande partie de l'exploitation est réservée aux vergers :

11 ha en nectarines, 7 en agrumes, 1 en arboriculture diversifiée ; l'autre au maraîchage (2,5 ha).

Le jardin de la Testa offre une grande diversité de produits :

des agrumes : Pamplemousses, citrons, clémentines (caffin, commune), oranges (maltaise, Valenciate, navel), oranges amères (pour les confitures).

D'autres fruits : nectarines, coings, poires, pommes, noisettes, amandes, pêches (blanche, jaune), prunes, figues, abricots, raisins (sans pépin), melons, pastèques, fraises.

Certains sont plus exotiques : kakipommes, feijoas.

Des légumes (uniquement à la belle saison) :

Tomates, oignons (sous serres), asperges, aubergines, fèves, ail du Liban, pommes de terre (Rubis, Charlotte), échalottes, courgettes, salades, haricots, etc...

Moyens humains et techniques



Jean-Jacques a essentiellement un rôle d'organisateur mais il donne un coup de main si besoin.

Il emploie un salarié permanent et 4 saisonniers toute l'année qu'il oblige, au bout de 3 mois, à partir 15 jours, pour casser le rythme de leur travail parfois très intense. Ils se logent soit par leurs propres moyens (tente...), soit au village, soit dans le studio mis à leur disposition à la propriété. Nous avons



été frappées par leur implication dans le travail et par les liens de confiance tissés avec leur employeur.

La ferme dispose de nombreux outils : griffon, covercoop, broyeuse à sarments, pulvérisateurs, épandeurs d'engrais (dont un fait pour l'exploitation, c'est-à-dire spécialement rabaissé pour passer entre les pamplemoussiers), quad, enfouisseur de pierres, récolteuses de pomme de terre, etc...

Dans la plus grande partie de la propriété, un système d'irrigation sous frondaison a été installé. On l'utilise surtout en été. Seule, une parcelle de citronniers plantée depuis 35 ans par son père, possède un système d'aspersion sur frondaison.

Les parcelles de vergers sont séparées par des haies brise-vent composées de très hauts résineux. Tous les 18 ans, les vergers de pêcheurs-nectariniers sont renouvelés mais, petit à petit, Jean-Jacques diminue leur nombre au profit des agrumes. Quand leurs fruits commencent à se former, il faut les éclaircir, ce qui peut être un travail à la fois long et pénible.



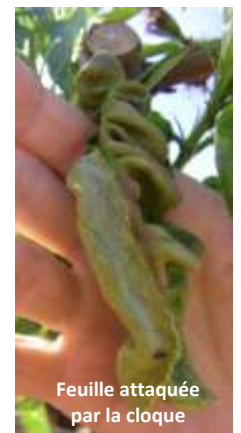
Les fumures et composts utilisés sont exclusivement bio. Jean-Jacques expérimente cette année un nouveau produit bio sur les agrumiers. Pour plus d'efficacité, on casse les racines entre les rangées à l'aide d'une double griffe, ce qui entraîne la pousse de racelles plus nombreuses qui absorbent le produit. Le covercoop permet de bien mélanger terre et produit.



Lorsque, à la suite d'une intempérie, de nombreux agrumes sont tombés, ils sont ramassés en endains c'est-à-dire rassemblés en tas entre les rangées puis passés au broyeur sur place. Cela évite les moisissures et enrichit le sol en matières organiques.

Pour lutter contre les mouches du pamplemousse, Jean-Jacques utilise des pièges.

Les pêcheurs-nectariniers sont traités au cuivre mais quand ils sont en fleurs, c'est impossible car elles tombent victimes de ce produit. Il faut alors utiliser un produit chimique contre la cloque.



En définitive, les fruits à maturité ne sont pas pollués par les traitements.



Coup de soleil sur un pamplemousse

Ce type d'exploitation est très délicat pour plusieurs raisons : A la différence des citronniers, les orangers sont fragiles et les pamplemoussiers plus encore (ils craignent les coups de soleil).

Les sangliers qui ont la générosité de labourer le terrain mettent un peu trop d'ardeur à leur tâche, dénudent les racines et en plus mangent les vers de terre.

On peut très difficilement travailler le sol car il est truffé de cailloux de taille parfois impressionnante. Mais son caractère sablonneux et riche en oligo-éléments donne la saveur particulière de ses produits.

Comme pour tous les paysans, le travail est tributaire de la météo. En 1993, une grosse inondation sur 8 ha n'en a préservé qu'un ; sur 400 clémentiniers plantés par son père, seuls 50 ont été sauvés. Ils n'ont produit de fruits que l'année dernière, peu de temps après le décès de son père.



Pierre retirée du sol (sans trucage)



Arbre déraciné par la tempête

En début d'année 2015, les arbres ont essuyé une terrible tempête (140km/h). Certains arbres des haies ont été arrachés, une grande partie des fruits sont tombés et surtout, beaucoup de branches d'agrumiers ont été dénudées. Mais heureusement nous avons eu la joie de voir des bourgeons apparaître sur les branches défoliées.

L'apport des AMAP

Jean-Jacques travaille avec une AMAP de Porto-Vecchio qu'il fournit en agrumes puis en légumes à la belle saison. Sur le marché de Porto-Vecchio, majoritairement bio, nous avons découvert plusieurs produits transformés dont la matière première venait du Jardin de la Testa.

Jean-Jacques apprécie particulièrement les AMAP du continent :

Avant, il ne taillait ses agrumiers qu'une fois tous les 2 ans car la main d'œuvre, nécessitant un ouvrier spécialisé, est très onéreuse. Mais cela gênait la croissance de l'arbre car il était moins équilibré. Depuis qu'il travaille avec les AMAP, la situation a évolué. Aujourd'hui, par exemple, lorsqu'il ramasse des clémentines pour St Etienne, il met 3 jours pour obtenir 4 tonnes de fruits. Elles n'ont pas le temps de s'abîmer et cela évite les quantités de fruits non-écoulés. S'il lui en reste trop, il les envoie en Espagne pour transformation en jus (c'est la seule unité de production bio – entreprise familiale). Grâce aux AMAP, cette dernière étape tend à diminuer, limitant les pertes et les frais ; Jean-Jacques peut donc se permettre de tailler annuellement, ce qui régularise le rendement.

Le domaine est très bien entretenu. Il y règne un calme souverain. Seuls les oiseaux, les chiens, les chats, la rivière et le vent bercent le promeneur. Les plantes ne sont pas asphyxiées par l'oxyde de carbone.

Quant à Jean-Jacques, il fait partie de ces êtres rares dont on a conscience que c'est une chance de les avoir rencontrés car ils nous permettent de ne pas désespérer de l'humanité.