

PREMIÈRES OBSERVATIONS CHEZ LES MARAÎCHERS BIO D'ARIÈGE

Au fil de mes visites chez les maraîchers bio courant juin en Ariège, j'ai été amené à faire quelques observations qui serviront à confirmer certaines pratiques qui font leurs preuves chez les professionnels et d'autres moins classiques constatées ici ou là. Je vous invite à ce sujet à vous brancher sur notre forum professionnel pour toutes remarques que vous jugerez utiles suite à cet article et à apporter votre contribution à la vie de ces échanges sur le maraîchage bio.

Commençons par le plein champ :

Pommes de terre

Beaucoup de producteurs étaient coincés par le temps pluvieux et l'impossibilité d'utiliser le Novodor FC sous risque de pluie pour lutter contre le doryphore. Je rappelle en effet qu'il s'agit d'un produit d'ingestion par les larves et qu'il faudrait disposer de 2 à 3 jours de sec pour éviter le lessivage du produit sur la plante. Il s'utilise sur larves jeunes pas plus grosses qu'un grain de blé (entre l'éclosion et 0,5 cm) et il faudrait mieux répéter l'opération 5 à 7 jours après, afin de contrôler les nouvelles larves d'éclosions tardives.

Importance du buttage en culture de conservation **jusqu'à trois passages** pour prévenir les risques de **mildiou** et éliminer en même temps les adventices avec des disques (commencement des traitements préventifs sur mildiou du feuillage à 6kg/ha à 20 % de cuivre métal à partir de **juillet**).

Courgettes

La production plein champ a eu bien du mal à prendre le relais de la culture de serre à cause du froid ; celle-ci ayant eu également des soucis de fécondation et de nouaison des fruits ; à surveiller les pucerons qui déclenchent les maladies à virus. On peut effeuiller le plant qui repart toujours du pied.

Poireaux /choux

On voit sur le terrain plusieurs séries de poireaux semés en alvéoles et repiqués sur plastique noir 5*5 /ml pour atteindre la taille d'un crayon, stade auquel ils sont repiqués ensuite en plein champ. Plantation également sur paillage plastique pour

les choux cabu ou choux rouges, choux de Milan, avec voile P17 pendant 15 j pour une prévention parasites et surtout arrosage car l'excès de chaleur ne sera pas bénéfique pour la reprise du plant de chou.

Lutte contre l'enherbement avec la herse étrille en vérifiant préalablement leur attache au sol (facile pour le poireau, délicat pour le chou). Nous reparlerons pendant les formations d'hiver que nous allons mettre en place des maladies du poireau et surtout des ravages de la teigne et de la mouche mineuse sur poireau et liliacées en général (oignon, ciboulette) au début de l'automne (filet insectproof).

Oignons de conservation

Pratique observée chez plusieurs maraîchers, semis en alvéoles ou mottes de variétés résistantes au mildiou et repiquage sur paillage plastique, le désherbage de cette culture étant très laborieux car la culture ne couvre pas le sol. Issu de semis, l'oignon est plus petit que celui issu de bulbille et le problème est la place prise dans la pépinière... **Traitement préventif impératif contre le mildiou** sur oignon car le feuillage est encore bien vert et le bulbe est encore loin d'avoir fait son calibre.

D'une façon générale, il est indispensable de travailler vos parcelles avant d'implanter les nouvelles cultures en s'y prenant plusieurs semaines à l'avance : faux semis destinés à faire germer le stock de graines du sol et destruction au stade plantules ou solarisation pour les cas plus difficiles (en serre notamment pendant l'été après les cultures primeures.

Ne pas hésiter à me demander la fiche technique sur la solarisation.





Cultures de serre :

D'une façon générale, il faudrait mieux implanter les tomates à part pour des raisons d'irrigation et de lutte contre le parasitisme ; les autres cultures de serre, aubergines, poivrons, concombres, haricots verts primeur pourront recevoir des brumisations régulières pendant les heures les plus chaudes pour diminuer la pression des acariens et thrips à qui ne gêne pas le travail des auxiliaires. D'autre part, il faudra **obligatoirement** ombrer les tunnels car il ne faut pas dépasser 28°C et maintenir une bonne **aération** (produit du commerce ou chaux éteinte : 10 kg /hl + 1l de lait/hl).

Tomates

Celle-ci, toute variété confondue, sera irriguée en goutte à goutte avec des planches de basilic sur les côtés de la serre par exemple, mais pas une culture vorace comme la blette.

Utilisation de plants greffés avec conduite sur deux bras pour ceux qui ont des sols à forte occupation de solanacées (maladies de rotation) : précocité, rendement supérieur.

Il faut maintenir une atmosphère humide mais pas au delà de 80 % et beaucoup de maraîchers installent deux tuyaux de goutte à goutte par ligne pour avoir un sol bien exploré par les racines ; (jusqu'à 2,5 L/jour ou plus de **façon régulière** selon la nature du sol et en période chaude) ; certains irriguent le passe-pied en alternance (3^e goutte à goutte). Effeuilage au fur et à mesure de la récolte mais pas trop sévère et taille des gourmands au fur et mesure de la croissance.

J'ai encore vu pas mal de plantations de tomates de diversification tuteurées sur bambou ou sur grillage en pleine terre ; un suivi des variétés serait intéressant à mettre en place avec ces producteurs pour avoir des références pour l'Ariège.

Concombres

Variétés longues et courtes non épineux, résistantes à l'oïdium, très sensibles aux températures excessives ; installer une toile d'ombrage au-dessus est une bonne mesure, la culture est conduite sur un bras avec un plant franc. Le programme de deux cultures courtes : printemps et automne (semis en juillet) permet d'obtenir une production de meilleure qualité qu'une culture longue. Le 1^{er} fruit sera sélectionné au 8^e nœud pour ne laisser qu'un fruit/nœud. Supprimer les auxiliaires jusqu'au fil de fer avant de redescendre côté passage.

Aération dès que les températures nocturnes ne descendent plus en dessous de 14°C. Fractionner les arrosages à 50% au premier fruit puis 90% à 100 % de l'ETP (évapotranspiration) c'est-à-dire 4 à 6 mm/jour en plein été.

Aubergines & Poivrons

Problème de reprise du aux conditions de températures trop basses du sol qui provoquent un jaunissement unilatéral du feuillage ; fractionnement de l'irrigation et aussi lutte contre le doryphore pour ne pas aggraver la reprise.

Taille identique sur trois bras en gobelet comme un petit arbuste pour que la lumière pénètre au centre, et ébourgeonnage classique des gourmands ; les systèmes de treillis à deux niveaux au moins installés sur la culture jeune évitent de casser les branches en cours de récolte. Sur poivron, pas plus de 5 à 6 fruits/plant.

Pour les problèmes de pucerons sur concombres, aubergines, et poivrons, le Biophytoz est interdit depuis 2008 et je vous tiendrai au courant sur les alternatives avec les auxiliaires (Sté Mikrokosmos de Caussade) et les produits à base de pyrèthre ou de savon noir (Bioshower).

MISE EN PLACE D'UN RÉSEAU D'ÉCHANGES TECHNIQUES « LÉGUMES BIOS EN ARIÈGE »

Je remercie d'ores et déjà tous ceux et toutes celles qui m'ont bien accueilli sur leur exploitation. De l'avis de beaucoup, les maraîchers bios devraient travailler davantage ensemble et échanger régulièrement.

Pour aller dans ce sens, j'ai commencé à mettre en place plusieurs outils ou pistes de travail :

► Je diffuse des informations techniques à partir d'une boîte mail pour ceux que j'ai rencontrés et qui m'ont laissé leurs adresses mails. Avec davantage de participants le système pourra évoluer vers un **forum internet** en septembre. Les sujets abordés seront fonction des besoins des producteurs, par exemple : gestion des excédents de récolte ou des manques, questions techniques, demandes de stage ...

► Un système de **commandes groupées** en direct avec les fournisseurs est acté pour la prochaine saison de cultures : terreau à mottes, semences de pomme de terre, échalote, ail, goutte à goutte, produits de traitement bio

► Pour répondre au besoin de se voir sur le terrain, une première **visite d'exploitation** pourrait être organisée sur le légume de plein champ (dont variétés de tomates, concombres, melons...) début septembre et une autre en automne pour la culture de serre.

► Une **formation** sur deux jours en hiver est également prévue pour ceux qui en ont besoin, avec l'aide de deux maraîchers professionnels d'Ariège : planning de cultures sur l'année : itinéraire technique, quantités de semences et de plants, dates de semis, repiquage, récolte, stockage, variétés utilisées en Ariège

► Enfin, il y a de **nombreuses pistes de distribution** qui s'ouvrent en filière courte, et aussi en filière longue (cantines bio, plate-forme Cabso pour l'approvisionnement des Biocoops, GMS de proximité) et il serait dommage de ne pas pouvoir répondre à ces appels d'offres. À cette fin, nous prenons contact avec la cuisine centrale de Pamiers pour apprécier les produits et les quantités qui seront prévues pour 2010/2011. Une réunion sera organisée en septembre pour réunir les producteurs potentiels pour ajuster l'offre et la demande assez rapidement.

► Pour ceux qui s'intéressent au **maraîchage bio** ou qui veulent installer un **atelier de diversification sur quelques légumes spécifiques** et que je n'ai pas encore rencontrés, je vous propose de laisser vos coordonnées dans ce bulletin, réponse à retourner au CIVAM Bio 09.

Bulletin à renvoyer au Civam Bio 09 – Cottes – 09240 LA BASTIDE DE SÉROU

Nom :

Prénom :

Adresse :

Adresse-mail :

Production actuelle (types de légumes et surfaces) :

– Serres :

– Plein champ :

Disponibilités : ☐ En matériel :

☐ En foncier :

Besoin de formation :

Autres besoins de suivi :