



Fiche technique

Rédigée par le CIVAM Bio 09 en partenariat avec la Chambre d'agriculture de l'Ariège



Groupe d'échanges « maraîchage bio en zone de montagne »

Visite chez Jean-Claude Christmann

A dix minutes de Seix sur la route du col de Core en direction de Castillon en Couserans, nous laissons les voitures sur la D.817 et continuons le chemin à pied par la piste, sur cette zone intermédiaire à 600 m d'altitude occupée par la forêt. Après un bon quart d'heure de marche sur cette piste tortueuse, praticable uniquement en 4x4, nous sommes accueillis par le gros chien berger, gardien de ce lieu assez impressionnant qui prend la forme d'un cirque.

Au centre de celui-ci une excavation de plusieurs mètres de dénivelé, et autour, de jolies terrasses en pierre, à droite la maison et à gauche la grange entièrement rénovée. Le paysage est dominé, quel que soit l'endroit où l'on regarde, par de grands massifs forestiers dont celui du Bois d'Arros et du Col de Core à l'Ouest.



Le contexte géographique

Jean-Claude possède plusieurs métiers dont celui de bûcheron les mois d'hiver et de maraîcher pendant la belle saison, et il est aussi et surtout un naturaliste bien imprégné par son biotope.

Sur ce lieu, il n'y avait autrefois pas un arbre et les terrasses étaient cultivées. Aujourd'hui, le paysage n'est plus assez entretenu et la forêt progresse, car l'on favorise davantage le pastoralisme, la chasse et l'agro-tourisme que l'agriculture proprement dite. Peut-on parler d'équilibre dans le domaine environnemental et de complémentarité, en agriculture, où chacun devrait pouvoir exercer son propre métier en toute sérénité et reconnaissance ?

On imagine en effet l'état d'abandon dans lequel Jean-Claude a pu trouver son domaine de 6 hectares déserté de toute vie humaine depuis 50 ans, envahi d'arbres de plus de 30 m de haut (frênes), genêts, ronces et fougères : travail harassant de débroussaillage, de nettoyage des terrasses (enlever les souches sans détruire les

murets de soutènement), réfection de la piste longue de deux kilomètres, pose d'un kilomètre de clôture pour se protéger des troupeaux en divagation dans cette zone d'AFP (Association Foncière Pastorale). Si le chenillard de 3T qui trône au centre de la cour pouvait parler...

Les terrasses

La Fédération pastorale a initié en 2000 avec le soutien du Conseil Général et de fonds européens, un programme « Mille et une terrasses » afin de valoriser 23 000 ha de terrasses existantes en Ariège.

Outre leurs aspects patrimoniaux, elles étaient traditionnellement occupées par le maraîchage, les petits fruits ou le verger. En pierres sèches naturelles avec leur effet drainant et thermique, elles contribuent à la biodiversité en créant des niches écologiques spécifiques.

Chez Jean-Claude, on passe par la piste qui monte jusqu'à la réserve d'eau située au point le plus haut à travers différentes terrasses d'orientation dif-

férente (rappelons que nous sommes sur une exploitation en cirque) toutes implantées en légumes : blettes toute la saison sans montée en graines, oignons, ail, haricots verts violets (2 séries), courges butternut et butternut, potimarrons pour les terrasses les plus grandes : soit au total un hectare.

Une serre pépinière orientation sud est adossée sur un mur de soutènement assez haut : il y aura ainsi la restitution de la chaleur pendant la nuit et les saisons où les jours sont les plus courts.

D'autres terrasses extirpées des châtaigniers, noisetiers et autre végétation attendent d'être travaillées. Mais attention, ce travail de défrichage doit être minutieux afin que la végétation sur ces terrasses ne reparte pas de plus belle : 60 cm par an pour un frêne par exemple. D'autre part, il faut suivre les affleurements des rochers pour semer ou planter. On a donc la vision chez Jean-Claude de formes artistiques dans les semis d'haricots bleus sur certaines terrasses.

Le potentiel est donc énorme, 3 ha au moins de mises en culture sur terrasses seraient possibles : développement du jardin, petits fruits (framboises, groseilles), vergers (kiwis, pêchers) pour les terrasses exposées au sud, poulailler, ...

La dynamique de ce mouvement en Ariège avec le projet « Mille et une terrasses » redonne vie et sens au patrimoine délaissé. Il permet ainsi de soutenir des porteurs de projet sur différents projets de réhabilitation.

>>



La ressource en eau

Le domaine étant dépourvu de l'accès à l'électricité, il n'était pas question de s'installer en maraîchage sans eau.

Une réserve d'eau de 30 m³ a donc été creusée sur le point le plus haut du domaine et permet d'irriguer les terrasses en contrebas ; la pente de 15% permet par gravité d'alimenter le goutte à goutte sur la plupart des légumes et même, de faire tourner un tourniquet avec 4 bars de pression. L'alimentation de cette réserve dépend de l'état d'enneigement des sommets.

La maison dispose d'une source d'eau potable : à 7°, constante, issue d'un puits artésien qui coule à disposition avec une certaine pression due à la différence de niveau entre l'eau en amont et l'emplacement du forage.

L'agriculture biodynamique

Issu d'une famille d'agriculteurs alsaciens en biodynamie depuis 1933, Jean-Claude suit le calendrier Maria Thun. Il utilise :

- ▶ la préparation 501 à base de silice qui s'adresse à la partie aérienne des plantes durant leur période végétative,

- ▶ la préparation 500 à base de bouse de corne pour la structure du sol au printemps ou à l'automne,

- ▶ les préparats pour le compost. Celui-ci, malgré les conditions d'acheminement très difficiles, est issu de fumiers de chèvres et de bovins mélangés et compostés en tas pendant 18 mois recouvert de paille.

Il est à noter que dans ces régions d'élevage sans culture, le fumier est pléthore dans les petites exploitations de montagne.

Le sol est travaillé à la grelinette ou au motoculteur ; les légumes sont semés ou repiqués en poquet avec fumier ou compost.

Les spécificités techniques

- ▶ Petite serre de tomates : rose de Berne, tomates des Andes, variétés polonaises, russes tardives résistantes aux nuits fraîches à chair dense, juteuse et sucrée jusqu'à 1,400 kg.

- ▶ Pas de teignes sur poireaux, quelques piérides sur les choux et les doryphores, mais surtout, les attaques de campagnol dont les prédateurs naturels sont le renard, le blaireau et le grand duc ou une bonne troupe de chats non alimentés artificiellement. Autres prédateurs : le chevreuil.

- ▶ En zone de montagne et dans cette configuration des lieux, Jean-Claude surveille surtout les attaques de mildiou (pomme de terre et tomates) en pratiquant la prophylaxie, en effeuillant les pieds de tomates, les jours fruits et en brûlant les feuilles atteintes. Dans cette configuration circulaire des lieux, il se méfie de l'hybridation des variétés, populations de tomates entre rose de Berne et Noire de Crimée.

- ▶ Choix de semences traditionnelles bio provenant de Germinance, Biaugerme et biodyn en Suisse et en Allemagne : Carotte (Colmar), salades (sucrine, reine de mai), pomme de terre (Charlotte, Désiré, Urgenta à chair rouge et très gros tubercules), variétés de courgette dont la blanche de Virginie...

- ▶ Vente sur le marché de plein vent le dimanche matin sur la place de Seix de mai à novembre ; clientèle fidèle à son maraîcher, peu d'effet du tourisme d'été présent sur ce village.

Les Réflexions à se poser

- ▶ La production maraîchère de montagne est possible pendant la saison favorable avec un accès vente directe proche mais le projet doit être couplé avec une activité complémentaire à exercer le reste de l'année comme l'agro-foresterie et le bucheronnage.

Les autres activités complémentaires comme le verger, la transformation, l'accueil à la ferme se surajoutent à l'activité légumes et posent la question de la main d'œuvre sur l'exploitation.

- ▶ La question du lieu de vie en zone de montagne n'est pas anodine dans un projet partagé d'installation agricole : isolement, réseaux : eau, électricité, certain éloignement bien que Seix soit proche.

- ▶ La question des compétences multiples dans un milieu hostile se pose pour un porteur de projet, lorsque l'on sait tous les travaux « d'Hercule » effectués en amont pendant les premières années pour permettre cette activité agricole.

- ▶ La question des aides pour un maraîcher de montagne : il ne perçoit aucune aide spécifique pour cette activité à partir du moment où il ne possède pas de troupeau alors que les charges d'entretien des pistes et des clôtures sont les mêmes pour chaque exploitant.

- ▶ Ne faudrait-il pas se pencher sur un statut intermédiaire entre celui d'agriculteur et de cotisant solidaire pour ne pas décourager toutes les initiatives d'installation dans ces territoires de moyenne montagne ?

Philippe Dausque



Les BIOS d'Ariège CIVAM BIO 09

Le groupement des agriculteurs biologiques de l'Ariège pour développer une agriculture bio, locale et équitable.

Le fonctionnement du Civam Bio 09

- 12 administrateurs-agriculteurs aux productions diversifiées
- 3 technicien(ne)s spécialisé(e)s (cultures et fourrages, viande bovine, légumes), 1 coordinatrice

Les activités du CIVAM Bio 09

Accompagner les producteurs et futurs producteurs

- **Accompagnement des conversions** : diagnostic des changements à envisager, démarches, aides...
- **Soutien technique** : échanges d'expériences et de références, mise en réseau, aide à la gestion des approvisionnements...
- **Organisation de formations.**
- **Pole ressource** : réponse aux questions administratives et réglementaires, bulletin d'information...

Représenter l'Agriculture Biologique en Ariège

- **Représentation dans les instances locales et travail** en partenariat avec les acteurs agricoles du département.
- **Sensibilisation des élus et du grand public** à l'importance de l'agriculture biologique pour le développement de notre territoire.
- **Représentation de l'Ariège** dans le réseau régional (FRAB) et national (FNAB) des producteurs bios.

Communiquer et informer sur l'Agriculture Biologique

- **Organisation d'ARIEGE en BIO**, la foire à l'agriculture biologique et aux alternatives écologiques.
- **Création d'outils de communication** : guide Manger Bio en Ariège, site internet, fiches techniques...

Structurer la commercialisation en reterritorisant l'économie agricole

- **Information** sur les débouchés et filières.
- **Accompagnement** des projets collectifs de vente : ex : cantines, paniers, circuits traditionnels, demi gros, ...
- **Appui** à l'organisation pour l'approvisionnement de la restauration collective