

BENOIT SIMON, MARAICHER

La voie du bio

Terre saine, bonne santé : tel est le nouveau sacerdoce de ceux qui ne jurent plus que par les extraits d'algues, les oligo-éléments, les composts de poisson et les coccinelles tueuses de pucerons. Sur l'île d'Oléron, deux maraîchers associés, en cours de conversion, montrent l'exemple. Dès la mi-juillet, sur les étals du Bois de la Lande, sera affiché le label « AB » : Agriculture Biologique !

TEXTE : CHARLES VINCENT - PHOTOS : ALEXANDRA DUCA

Né d'un grand-père minotier à Saint-Pierre-d'Oléron et d'un père médecin à Saint-Trojan-les-Bains, Benoît Simon n'était pas forcément destiné à mettre la main à la terre. Pourtant il est très tôt travailleur saisonnier chez le maraîcher Jean-Marie Mouhé. Dès lors, sa voie est tracée : BEP agricole, brevet de technicien légumier, création avec Jean-Marie du GAEC⁽¹⁾ du Bois de la Lande. Là, pendant vingt ans, tous deux appliquent les techniques de l'agriculture dite « conventionnelle », avec pesticides et tout le tintouin. Mais comme ils vivent de la vente directe sur les marchés, les questions des clients se font de plus en plus pressantes. La prise de conscience opère. Peu à peu, ils reprennent goût aux pratiques ancestrales respectueuses de la terre et du vivant, jusqu'à opter pour une conversion radicale au « bio ».

Exit donc la course au rendement, place à la rotation des cultures de saison. Vade retro les « méchants phytosanitaires », bonjour les extraits d'algues, infusions de plantes, insecticides à base de BT⁽²⁾, mélanges d'oligo-éléments et de cuivre, composts de matières végétales et poissonnières, bref, tous les produits autorisés par le cahier des charges bio. Adieu les labours profonds qui épuisent la terre, bienvenue aux herbes folles et à leurs hôtes « auxiliaires » du jardinier que sont les araignées et les coccinelles tueuses de pucerons. Mais ça ne suffit pas. Pour pouvoir afficher « produits issus de l'agriculture biologique » sur les étals, il faut passer par un organisme agréé (Certipaq) et décrocher un label provisoire valant certificat de conversion. Depuis l'été 2009, de contrôles en analyses, nos convertis affichent leur « Certipaq » en attendant de se voir décerner, le 13 juillet 2011 (il faut trois ans pour assainir une terre), l'émblématique label AB. Seulement ce qui aura été semé et planté à partir de cette date pourra être annoncé comme 100% bio. Les premiers produits « AB » du Bois de la Lande seront des salades, récoltées dès le mois d'août. ●●●



••• Benoît et Jean-Marie participent, en partenariat avec la communauté de communes de l'île d'Oléron, à la renaissance d'une gloire locale : l'oignon de Saint-Trojan ou « saint-turjan », une variété douce également appelée « rosé des sables ». Les tomates, nos deux bio-men les cultivent sous « tunnel froid » : « *Il ne faut pas dire sous serre*, explique Benoît, *car dans l'esprit des gens c'est assimilé à du hors-sol.* » Le melon, lui, est difficile à faire pousser en bio car délicat, sensible aux maladies ; au Bois de la Lande, on le greffe à une variété de courge afin de développer la résistance de ses racines. En bio, comme c'est la nature qui décide, les melons ne sont pas calibrés et donc vendus au poids, ce qui déroute un peu les consommateurs ; et si les tomates sont parfois difformes, elles sont si goûteuses, comme la noire

de Crimée, la rose de Russie, l'andine cornue, la zébra, la cœur-de-bœuf...

« *Ce n'est pas faire du bio qui est difficile*, dit Benoît Simon à l'attention des jeunes, *c'est le métier de maraîcher qui est dur !* » Élu en 2007 président de MOPS⁽¹⁾, ce pionnier local du bio n'est pas seul : il y a aussi Pascal, Catherine, Samuel... En Oléron, le bio fait tache d'île.

(1) Groupement agricole d'exploitation en commun.

(2) *Bacillus thuringiensis*, une bactérie tueuse ennemie des chenilles, piérides, noctuelles, pyrales et autres parasites des plantes.

(3) Marennes-Oléron Produits Saveurs, association qui regroupe depuis 2003 les principales productions primaires du bassin : maraîchers, éleveurs, pêcheurs, viticulteurs, ostréiculteurs, mytiliculteurs, sauniers, héliculteurs...



CHARENTE
MARITIME

MAGAZINE

TERROIR ❖ CUISINE ❖ DECO