



Visite du Biotope  
5 octobre 2014



Bonjour à tous !

Nous revenons de la visite chez notre producteur de légumes à la Ville aux Dames, à laquelle malheureusement nous n'étions que 7. C'est vraiment dommage car Frédéric COUQUE, qui nous a consacré une bonne partie de l'après-midi, a été passionnant.

Frédéric nous a donc expliqué qu'il a rejoint Philippe et Christelle dans cette exploitation en 2010/2011 qui eux-mêmes ce sont installés depuis

1986. Nous avons été surpris de voir ces 3 hectares en pleine ville !

Cette exploitation est très diversifiée, beaucoup de travaux se font manuellement : c'est un choix « politique » de leur part et cela reste possible car ce n'est pas trop grand. Ce sont de bonnes terres (inondables mais non inondées pour l'instant !).

La terre est composée de sable et de limon avec peu d'argile et sans cailloux, c'est donc une bonne texture où l'air circule bien et du coup il y a de la chaleur et cela minéralise la terre.

## AMAP Amboise

Nos maraîchers possèdent des tunnels (en plastique) et des serres (en verre) mais non chauffées, ce n'est pas autorisé en bio. Leur challenge est de faire pousser de beaux légumes le plus tôt possible et qui dure le plus tard possible avec les moyens qu'ils ont.

A part les radis et les carottes, les légumes sont semés dans des mottes, prédécoupées mécaniquement par une vieille machine. Cette sorte de bétonnière mélange l'eau et le terreau acheté et moule les mottes. Ensuite les graines sont mises à la main dans chaque motte. Ce système permet de lutter contre les mauvaises herbes car entre les mottes il y a du plastique et les plans ont déjà pris de l'avance en poussant dans cette motte dans une serre, sorte de « nurserie ». Pour les radis et carottes les mauvaises herbes sont tuées au brûleur.

Il y a encore des tomates car au fur et à mesure de la saison, les feuilles sont progressivement éliminées sauf celles du haut qui « tirent » la sève. Cette opération lutte contre le mildiou qui sévit dans l'humidité et le froid (différence de températures jour/nuit). Donc pour éviter la condensation sur les fruits, chaque matin et chaque soir, les petites fenêtres de la serre sont ouvertes ou fermées : beaucoup de temps !

Ils possèdent un arrosage goutte à goutte et un arrosage aérien qui est très utile aussi pour que le pied de tomates cherche loin dans la terre. L'eau vient d'un

puits qui puise dans la nappe du Cher.

Les tunnels sont de petites unités qui chauffent plus vite. La contrepartie est que ça refroidit plus vite donc tous les soirs on referme pour garder la chaleur.

On a pu observer aussi les scaroles et frisées avec des cloches blanches qui les recouvrent. La cloche empêche le soleil donc la chlorophyllisation de se faire, et ces salades ont du coup un gros cœur blanc, donc plus tendre.

Nous avons terminé la visite par un super goûter délicieux et la discussion a continué jusqu'à 18H.

En conclusion, quand on se rend compte du travail fourni, du temps investi... nos légumes de très belle qualité ne sont pas chers !

