



Portrait d'un producteur

Julien, un jardinier épicurien et passionné

Le 24 mars 2019, Pascale, Dan et Véronique du CC de l'Amap se sont rendus au jardin de Julien situé à Palau del Vidre, au bout d'un chemin de terre pour une visite et pour réaliser une interview et un reportage photo. Julien, sa femme Cathy tous deux âgés de 38 ans et leurs 3 enfants, ainsi qu'Arnaud⁽³⁾ nous ont accueillis avec un goûter délicieux, réalisé par leurs soins avec des produits de l'Amap. Ils nous ont présenté leur exploitation et répondu à nos questions.



Julien a la main verte, c'est lui qui le dit et ça ne fait aucun doute quand on embrasse du regard les parcelles potagères luxuriantes qui se succèdent sur son exploitation. Des fruitiers rythment aussi les rangs soigneusement tracés : abricotiers aux troncs maquillés de blanc et plus loin, des arbres à kiwis, des plaqueminières (kakis), et des figuiers.

Tout petit déjà, il aimait la vie en plein air et le travail de la terre au jardin familial. Sa passion : faire pousser les plantes, toutes les plantes. Ce n'est donc pas par le maraichage qu'il a débuté sa vie professionnelle après plusieurs formations en paysagisme, environnement et un B.T.S en horticulture. Originaire du Cotentin, il a travaillé dans la fleur coupée à Anger, et dans l'entretien des espaces verts en tant que salarié, occupé des emplois saisonniers et voyagé. Il s'est tourné vers les légumes par gourmandise et pour faire du bio, mode de culture rare en horticulture. Sa rencontre avec Cathy, originaire du sud, a été déterminante

dans ce choix et c'est avec elle qu'est né ce projet d'installation en maraichage bio. Après s'être installés ensemble à Banyuls, ils ont recherché activement une terre cultivable dans le sud en explorant différents départements (Tarn, Lot, Ariège) et Pays basque.

Ils ont finalement choisi ce terrain de 2,5 ha à Palau del Vidre pour réaliser leur projet, il y a maintenant 8 ans. Pourquoi dans cette région ? « C'est Cathy qui a décidé ! » s'exclame Julien. Et Cathy d'ajouter : « Nous ne pensions pas nous installer ici, nous craignons la sécheresse et à juste titre ! C'est un peu le hasard et l'opportunité qui nous ont menés ici ».



Grâce à leurs économies, ils ont entièrement autofinancé leur installation (terres, outils, machines et matériel agricole) qui s'est faite progressivement et n'est pas encore achevée. Ils ont dû entièrement restructurer les parcelles, planter des brise-vents et des arbres (600 mètres de long). Point positif : il y a une bonne disponibilité en eau sur le terrain grâce au canal d'irrigation alimenté par le Tech et au forage. Mais Julien n'exerce son activité de maraicher professionnel que depuis bientôt 2 ans. Cathy, elle, a sa propre activité professionnelle salariée à mi-temps mais donne un coup de main régulier au jardin.

Pour cultiver en bio, Julien s'est auto-formé en se documentant et sa production est labellisée Bio par ECOCERT : ses graines, ses engrais, ses produits de traitement sont certifiés BIO.

Pour soigner ses plants en cas de maladies, surtout en été, il utilise essentiellement le soufre, le cuivre et une bactérie⁽¹⁾. En dehors de ces traitements, il existe quelques méthodes bio comme la

désinfection du sol en cas d'infection par des champignons ou des bactéries. Mais cela stérilise les sols et tue les mauvais comme les bons organismes et ce n'est pas ce que recherche Julien. Au contraire, il fait alliance avec la « mauvaise herbe » qui retient l'eau et fait pousser plus haut les poireaux avec un fût plus blanc. Au printemps, cette herbe entre les plants favorise la ponte des coccinelles mangeuses de pucerons, mais aussi celle d'autres insectes et donc la biodiversité. Il pratique la permaculture ⁽²⁾.

Il s'efforce de produire une grande variété de légumes, bien qu'il en ait réduit la quantité à cause des réticences d'une partie des consomm'acteurs à certains légumes (oseille, chou kale, sucres, ...). Mais d'après Pascale, il semblerait que si ces réactions tiennent parfois à des intolérances alimentaires, il existe aussi un manque d'information concernant ces légumes qu'on ne sait toujours comment cuisiner. Echanger des recettes et des informations sur leurs propriétés nutritives par le biais de ce journal par exemple, pourrait faire changer les habitudes et favoriser la découverte de nouveaux goûts. De toutes façons, Julien ne peut pas faire de paniers personnalisés !

Et puis certaines variétés réussissent mieux que d'autres : les patates se plaisent mieux dans ce sol sableux que les tomates. Il y a des différences entre les productions saisonnières. En hiver, ce sont les légumes verts (salades, épinards, blettes, ...) et en été, les tomates, courgettes, aubergines poivrons, ...

La principale difficulté c'est la tramontane !



Destructrice pour les jeunes plants, asséchante, malgré les 600m de brise-vents

épaissis d'arbres, et dure à supporter aussi pour le jardinier ! C'est pourquoi l'exploitation s'est dotée de 2000 m² de tunnel cultivé en été comme en hiver. Mais ce n'est pas tout, en été, la chaleur infernale impose une surveillance des jeunes plants et un arrosage de tous les instants, l'herbe pousse vite, les insectes et les maladies attaquent.

Les journées sont longues, pénibles. Il y a aussi la surproduction ponctuelle de légumes mûris trop vite (tomates, courgettes), difficile alors à écouler, suivie d'une sous-production drastique par épuisement des plants quand la fraîcheur revient. Arnaud ⁽³⁾, renchérit en insistant sur l'exigence physique, la durée du temps de travail (12h/jour, 7jours/7 en été), la motivation sans faille en cas d'échecs. « Nous avons réfléchi à tout mais c'est bien plus compliqué que ce que nous ne l'imaginions ! » nous confie Julien et Cathy.

« Ecouler ma production, n'est pas un gros problème car tout le monde veut des légumes bio ! » nous dit Julien. Mais il n'a pas assez de temps à consacrer à cette tâche qui demande une grande organisation. C'est pourquoi l'Amap

est une structure parfaite pour lui. Elle écoule les ¾ de sa production et assure un



revenu régulier à sa famille puisqu'il y a un engagement sur la durée de la part des adhérents. Pour leur fournir des paniers équitables, Julien jongle avec les incertitudes de son activité : il produit des surplus de légumes qui viennent compenser les manques dus aux maladies des plants. Quand il a des excédents, il les écoule par d'autres filières. Sa priorité est clairement de fournir l'Amap quels qu'en soient les coûts (économiques, physiques, en temps). Il reconnaît qu'il ne se sent pas encore aussi performant qu'il le souhaiterait. A terme, il espère bien avoir un retour sur investissement.

Par exemple en augmentant le nombre de paniers et en ajoutant des fruits pour faire de grands paniers « fruits et légumes ». Mais pour cela, il doit terminer la phase d'investissement et d'installation. La qualité de vie familiale n'est pas encore tout à fait satisfaisante, pour eux et pour les enfants. Cathy et Julien ne peuvent pas prendre de vacances, leur maison est à 2 km de l'exploitation et n'est pas encore rénovée. Et puis en se projetant dans l'avenir, ils savent bien qu'ils ne tiendront pas physiquement dans 20 ans et plus. Il faudra dégager des bénéfices

suffisants pour embaucher des jardiniers plus tard.

Qu'est-ce qui les fait tenir et s'accrocher à leur projet ? « C'est la dimension écologique de notre projet. Pour nos enfants et pour toutes les générations futures » nous dit Cathy.

« C'est l'amour du bien-manger. J'aime produire et manger des aliments bons aussi bien sur le plan nutritif que gustatif et bons pour la santé ! » nous dit Julien. On a envie d'ajouter que tous les deux le font aussi par goût du partage de leurs valeurs.

(1) *Bacillus thuringiensis*

(2) *Pratiques qui recouvrent l'ensemble des façons de cultiver la terre en préservant sa fertilité naturelle*

(3) *Stagiaire de Julien*



A vos fourneaux ...

Recette des tartines maraîchères de Julien

Ingrédients :

- du bon pain frais
- du fromage à tartiner ou fromage de chèvre frais
- de la coriandre fraîche hachée (du panier)
- du fenouil cru (du panier)

Préparation :

Prenez un bon pain avec ou sans graines, comme celui de Fabien par exemple. Détaillez des tranches et tartinez-les de fromage mélangé à la coriandre fraîche hachée. Détaillez des feuilles prélevées sur les bulbes de fenouil dans le sens de la largeur en côtes de quelques millimètres et disposez-les en arceaux sur toute la longueur des tartines de fromage. Dégustez à l'apéritif, en entrée ou pour caler une petite faim. Vous serez ravis(es) par l'alliance des textures croquant/ moelleux, et celle désaltérante des goûts anisés fenouil/coriandre.

Recette du chou-rave mariné d'Arnaud

Ingrédients :

- chou(x)-rave(s) frais (du panier)
- sel fin
- vinaigre balsamique

Préparation :

Epluchez le chou-rave, coupez les feuilles et détaillez-le en tranches fines de 2/3 mm d'épaisseur. Recoupez chaque tranche pour obtenir des morceaux de 5/6 cm de largeur.

Tapissez le fond d'un bocal assez grand et fermant bien avec du sel sur 5 mm de hauteur. Vous pouvez aussi ajouter des baies rouges ou des graines de coriandre. Disposez les tranches de chou-rave à l'intérieur du bocal. Versez pardessus le vinaigre balsamique de façon à recouvrir entièrement les tranches. Visser bien et secouer longuement pour mélanger les ingrédients. Renouvelez ce brassage à plusieurs reprises dans les jours qui viennent. Attendre un mois. Dégustez à l'apéritif ou comme condiment avec une bonne charcuterie ou une viande froide (de Gilles ou de Pierre par exemple). Le croquant et le piquant doux du vinaigre se marient très bien et relèvent en l'atténuant le goût du chou-rave.

N.B. : Ne cherchez pas les proportions, ces recettes sont issues de la plus pure tradition orale empirique. Testez par vous-même !



La main à la pâte ...

Bâchage de serre chez Patrick

Afin de mieux nous accueillir surtout par mauvais temps, Patrick nous propose de monter une petite serre Chemin de la Pave à St Jean Pla De Corts.

Pour cela il a besoin d'un bon coup de main, c'est pourquoi :

Dimanche 28 avril : montage et bâchage de la serre de 10h - 17h

Prévoir son pique-nique



A vos agendas ...



Invitation au verger du samedi 20 avril

Christine et Claude Cribaillet, nos producteurs de fruits, vous invitent à une

journée portes ouvertes sur leur exploitation l'Earl l'Hirondelle à Saint Genis les Fontaines.

- 14h30 Accueil des participants
- 15h Présentation de l'exploitation
- Visite des productions suivi d'un goûter avec dégustation des produits de l'exploitation (jus, nectars, ...).
- Rendez-vous : sur le parking de la boulangerie « pain du jour » à St-jean-Pla-de-Corts à 13h45 - pour que nous partions ensemble en covoiturage jusqu'à St Genis (25 minutes de trajet environ).
- Inscription et informations covoiturage par sms auprès de Violaine 06 68 33 16 48
- Pour plus d'informations : violainebaouab@yahoo.fr



Dernière sortie prévue au jardin de Julien : Dimanche prochain 21 avril - 14h30 à 17h30 (environ)

- Lieu de RDV : 14h30 sur le parking de la poste à Palau-del-Vidre.



Livraison de colis de viande de veau mercredi 15 mai de 17h - 19h30 chez Nathalie (Brasserie de Tôa 16 rue du Néoulous à la ZI Oulrich à Céret).

- Vous trouverez en pièce jointe du mail de Bettina le contrat viande de veau pour cette livraison.
- Bettina sera là mercredi pour prendre les commandes.
- La prochaine livraison est prévue pour fin juin / début juillet.



Le dimanche 19 mai, Gilles vous propose sa visite et son repas annuel au Mas DAGAS (Route de la forêt, à Céret).

- Gilles nous réglera de son excellent poulet à la plancha, et chacun amènera un plat salé ou sucré pour accompagner le repas.
- Ce sera l'occasion de découvrir ou redécouvrir où et comment sont élevés ses

bons poulets, la possibilité d'une agréable balade digestive par la montagne jusqu'au troupeau de chèvres, et si Dame Nature l'a décidé, une cueillette de cerises tous ensemble au milieu de ce magnifique paysage.

- Nous vous proposons un RDV vers 10h00 au parking de l'hôtel « Les Cerisiers » afin de monter tous ensemble au Mas.
- Merci de confirmer votre présence directement à Gilles par sms ou email
- 06 13 09 00 52
gilloux.thomas66@gmail.com



Amapiens(iennes), producteurs(trices) et consom'acteurs(trices), cet espace vous appartient ...

Envoyez-nous vos remarques, vos suggestions, vos propositions toujours constructives et /ou...

Vos recettes, textes, poèmes, photos ...

