JD

Bastien Marchand et Renaud Urban ont repris, en 2018, l'exploitation familiale de Christian Marchand, à Salon-de-Provence. Respectivement fils et gendre de ce dernier, les deux trentenaires ont délaissé leurs métiers dans l'industrie pour apprendre celui de maraîcher.

SALON-DE-PROVENCE

Une reprise en douceur au '**Jardin de mon père**'

"*Mon père ne m'a pas franchement poussé à devenir agriculteur. Comme beaucoup d'agriculteurs de sa génération, il préférait que je suive des études supérieures pour devenir ingénieur, plutôt que paysan*", s'amuse, avec le recul, Bastien Marchand. Et c'est en effet la voie qu'il a suivie, en travaillant pour une entreprise spécialisée dans le domaine du génie électrique. "*Je vivais à Marseille, j'étais régulièrement en mission à l'étranger dans le cadre de mon travail.*" Un mode de vie aux antipodes de celui qu'il mène désormais…

"*Mon père avait évoqué son projet de rechercher un repreneur, en vue de son départ en retraite, après celui de son frère avec lequel il était associé. C'était un crève-cœur d'imaginer que la ferme où j'ai grandi soit vendue. Et puis, j'ai eu des enfants : c'est tout de même mieux pour eux de grandir dans ce cadre, qu'à Marseille. J'en ai discuté avec Renaud, mon beau-frère, qui travaillait sur le site d'Airbus, à Marignane. Il avait le projet de créer son entreprise : pourquoi dès lors ne pas reprendre l'exploitation ensemble ?*" D'autant que les deux hommes partagent une belle complicité et se sont découvert une réelle complémentarité.

La première année est consacrée à l'apprentissage : "*Nous avons travaillé comme ouvriers agricoles dans les serres, pour apprendre les bases du métier*", sous la houlette de Christian Marchand, qui forme le duo. "*Nous avons gagné en autonomie, au fil des saisons, jusqu'à être prêts à reprendre le flambeau et apporter nos propres innovations*", résument les deux trentenaires. Une démarche qui s'inscrit dans celle de leurs prédécesseurs : l'exploitation – créée en 1956 par l'arrière-grand-père de Bastien – s'est agrandie, au fur et à mesure des années. Mais elle a aussi dû muter, par la force des choses : au départ spécialisé dans la production de tomates de bouche, pour le groupement de producteurs Rougeline, Christian Marchand a fait face, comme de nombreux autres producteurs, à l'effondrement des prix d'achat pendant plusieurs campagnes successives. "*Avec mon frère, Alain, nous avons décidé d'opérer un virage à 180 degrés, en sortant de la monoculture de tomates hors-sol d'une part, et en nous réorientant vers le bio d'autre part*", raconte Christian Marchand, désormais à la retraite.

Optimiser la lutte intégrée existante

"*Nous avions convaincu notre père de cesser son activité et lui avions aménagé un bout de terrain dans une serre, qu'il cultivait sans engrais de synthèse, simplement avec des apports de fumier. Ça fonctionnait plutôt bien : cela nous a convaincus d'entamer la conversion de l'ensemble de l'exploitation vers le bio, et nous a inspirés pour trouver un nom commercial : 'Le jardin de mon père'. Ensuite, il a fallu trouver de nouveaux débouchés commerciaux, en partant de zéro, réapprendre par rapport à nos anciennes méthodes de travail en conventionnel…*", se souvient Christian. Mais le marché était porteur, avec une demande très forte de la part des metteurs en marché et des consommateurs pour des fruits et légumes en AB. "*C'est ce qui nous a permis de négocier ce virage.*"

Quand ils reprennent les rênes de l'exploitation en 2008, Bastien Marchand et Renaud Urban impriment leur marque en douceur : "*Notre premier chantier, c'était celui de la modernisation ! Les commandes étaient, par exemple, encore passées par fax*", sourit le duo. L'effort porte aussi sur l'outil de travail, autrement dit les serres : "*L'outillage était relativement moderne, mais nous avons en revanche remplacé les tunnels par des multi-chapelles ainsi que les anciennes serres verre*", note Renaud Urban. L'enjeu est de mieux maîtriser les conditions de température et d'hygrométrie, pour diminuer la pression des maladies et des ravageurs. Les méthodes de lutte contre ces derniers, notamment, ont aussi été revues par le duo. "*La lutte intégrée était déjà en place, mais nous avons souhaité aller plus loin, pour plus de performance, en optimisant ce qui existait déjà, avec la culture, par exemple, de plantes répulsives (soucis) ou de sorgho, un engrais vert biofumigant, en interculture.*" Concernant la lutte contre les adventices, Bastien Marchand et Renaud Urban utilisent du paillage dans leurs serres, avec l'objectif de maîtriser l'enherbement : "*Nous ne désherbons pas, afin de favoriser la biodiversité et les plantes hôtes*".

JD

Bastien Marchand et Renaud Urban exploitent cinq hectares de cultures sous abris.

Une production destinée à la GMS

La profondeur de gamme – comprenant une quarantaine d'espèces cultivées – a également été affinée : "*Nous proposons une dizaine de variétés de tomates populations*" précise Bastien Marchand. "*L'objectif est de proposer des produits goûteux, même si c'est au détriment des rendements. C'est le seul moyen de se démarquer face à la concurrence française et étrangère*". Autre stratégie mise en œuvre : celle de privilégier la culture sous abris (non chauffés) plutôt qu'en plein champ – "*Nous ne serions pas compétitifs sur du poireau, par exemple*" –, avec des légumes ratatouille en été et des légumes verts en hiver (herbes aromatiques, salades, épinards…) ainsi que des productions primeurs, à forte valeur ajoutée.

L'essentiel de la production est commercialisé par Biocoop (Solebio) et un grossiste de Rungis, d'une part. Et, d'autre part, via des enseignes de la GMS (Grandes et moyennes surfaces). 'Le Jardin de mon père' s'est pour cela équipé d'une station de conditionnement (calibreuse et ligne d'emballage) et a obtenu les différentes certifications nécessaires pour contractualiser avec les centrales d'achat de la grande distribution.

Aujourd'hui, face à la stagnation du marché de la bio, "*une situation qui se traduit par un blocage des prix de vente, alors que dans le même temps les coûts d'exploitation explosent*", Bastien Marchand et Renaud Urban prévoient d'augmenter leur surface de production. La construction de un hectare de serres multi-chapelles supplémentaire est à l'étude. "*Nous disposons du foncier nécessaire*", se réjouissent les deux associés, qui souhaitent néanmoins prendre leur temps : "*Nous avons choisi, dès le départ, d'évoluer progressivement. On ne veut surtout pas brûler les étapes*", conclut le duo. ■

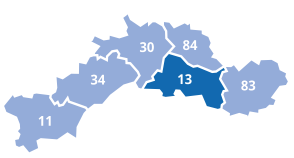
Julien Dukmedjian

JD

Bastien et Chistian Marchand, aux côtés de Renaud Urban, s'apprêtent à commercialiser une gamme de produits transformés (coulis, gaspacho et velouté) issue des légumes produits sur l'exploitation.

Les CHIFFRES *clés*

- **5** ha de cultures sous abri
- **40** espèces de légumes cultivés/an
- **7** salariés (**30** en saison)



RÉUSSIR
L'AGRICULTEUR Provençal

www.agriculteurprovencal.fr

L'hebdo des agricultures méditerranéennes

Vendredi 6 octobre 2023 - 3 € n° 2054

PRESSAGRIMED SA - MAS DE SAPORTA - CS 50032 - 34875 LATTES cedex - Tél. 04 67 07 03 66 - E-mail : agriculteurprovencal@gmail.com - ISSN 0758-380 X

E. Delarue

SOIRÉE DES ÉLEVEURS

Se retrouver en famille

L'élevage est, dans sa diversité, une richesse à part entière des territoires du département. La soirée annuelle des éleveurs est un temps fort pour célébrer les filières et les personnalités qui comptent dans le métier. Lire page 3

AU SOMMAIRE *cette semaine*

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
Ce qu'il faut retenir du budget 2024
Lire page 2

BRIN DE CULTURE
La diversité agriculturelle à l'honneur
Lire page 4

ARTERRIS
La coopérative affirme sa volonté de s'adapter
Lire page 8

FILIÈRE VIN
Les NFT, nouvel outil pour les producteurs
Lire page 9

BLÉ DUR
Attention aux mosaïques
Lire page 10

ANIMAUX EN VERGER
Des interactions à bien connaître
Lire page 11

COMMISSAIRES DE JUSTICE
Des services agricoles mal connus
Lire page 13

E. Delarue

SOLAAL SUD

Rester mobilisés sur l'aide alimentaire

Lire page 5

E. Delarue

MARCHÉ BIO

Le défi est immense

Lire page 7

J. Dukmedijian

SALON-DE-PROVENCE

Reprise en douceur au 'Jardin de mon père'

Lire page 20