



• Agrobio 35 •
Les Agriculteurs BIO d'Ille et Vilaine



Les Fermobioscopies du réseau GAB FRAB

GAEC PLANTAGO
Corps-Nuds

Production maraîchère
Plantes médicinales et aromatiques
2019



L'HISTORIQUE

2011

Installation de Manu : reprise des terres et du matériel d'une exploitation en maraîchage. Production de plantes médicinales et production de légumes sous abri en partenariat avec un maraîcher local.

2013-14

Embauche de Charlène (future associée en cours de reconversion professionnelle) en tant que saisonnière (4-6 mois, 2 jours/semaine).

2015

Parrainage de Charlène : toute l'année en temps plein.

2016

Création du GAEC : installation de Charlène, investissement et installation des 9 tunnels maraîchers.

2017

Constructions : tunnel de stockage, serre de multiplication et local de séchage / bureau. Réorganisation des débouchés légumes.

LE CHOIX DE LA BIO

« Notre objectif est de produire des légumes et des tisanes de qualité vendus localement. Nous cherchons l'équilibre entre la vie personnelle et le travail : garder du temps pour la famille dès le départ. »

Manu : « La biologie végétale m'a toujours attiré. Le choix de la bio va de soi avec mes convictions écologiques. »

Charlène : « J'ai choisi la bio par respect du vivant, de la terre et des hommes. »

MAIN D'OEUVRE ET TEMPS DE TRAVAIL

- 2 UTH (Manu et Charlène)
- 0,2 UTH (salarié saisonnier depuis 2017, avril – septembre).

L'ORGANISATION DU TRAVAIL

- 5 semaines de vacances chacune (2 semaines en été et 3 semaines en Automne Hiver)
- 45 h de travail (lissé sur l'année).
- Manu travaille les samedis, Charlène non (sauf juillet/août , petit marché à la ferme).
- Manu est responsable des plantes aromatiques, Charlène des légumes. Les gros chantiers de plantation, récolte, entretien sont partagés ainsi que l'ensemble des tâches administratives, la vente.



• Agrobio 35 •
Les Agriculteurs BIO d'Ille et Vilaine

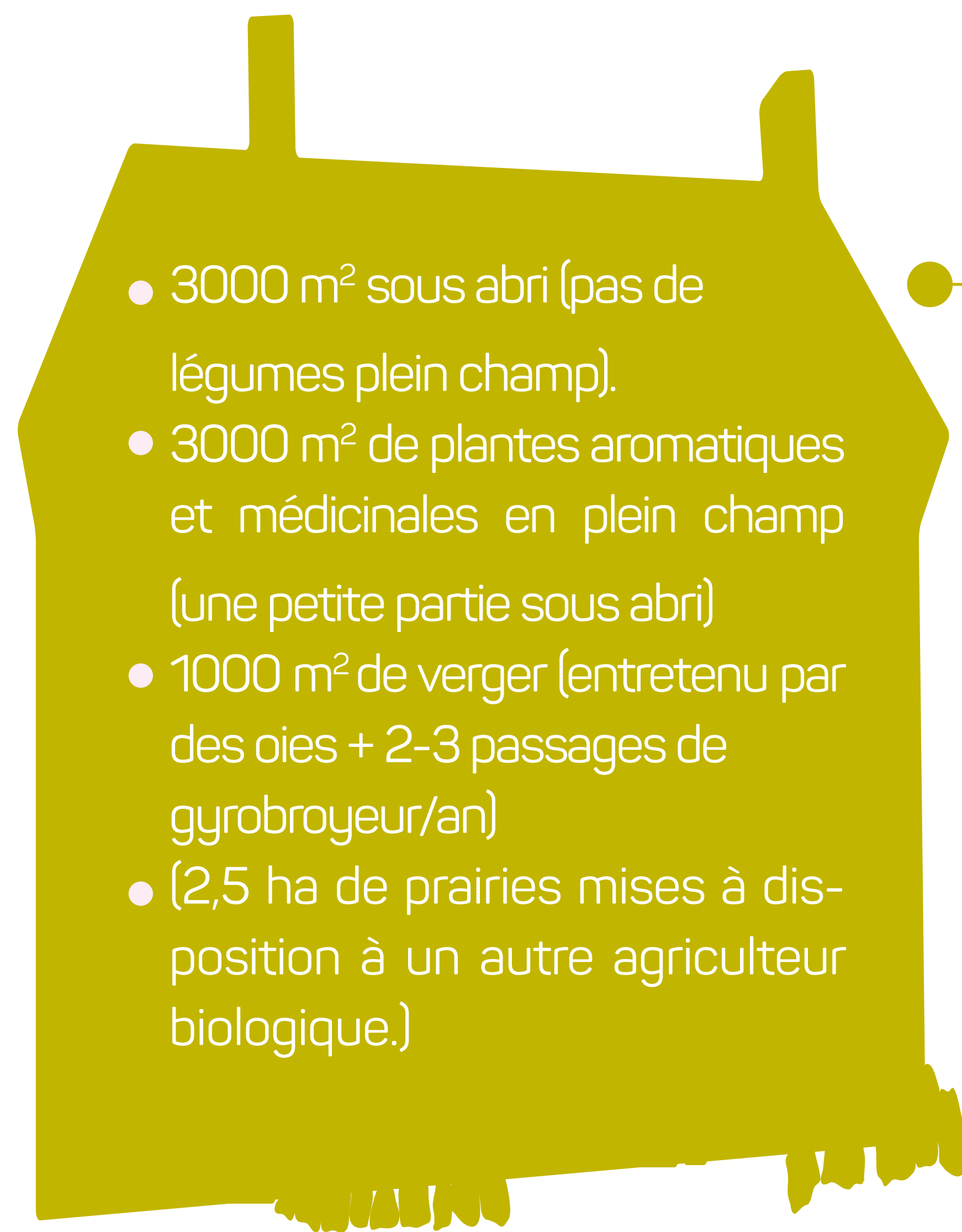




LE SYSTÈME

Achats

- Tous les plants de légumes
- **Terreau et amendements** (avant compost ALGOFORSTIER en vrac, depuis 2018 des bouchons VEGETHUMUS, ORGA-NAT pour les tomates)
- **Bâches de paillage**
- + **voiles de forçage**
 - Auxiliaires
 - Semences
 - Emballages
 - PAKREL, SANTALG (engrais foliaire/stimulateur de défense)

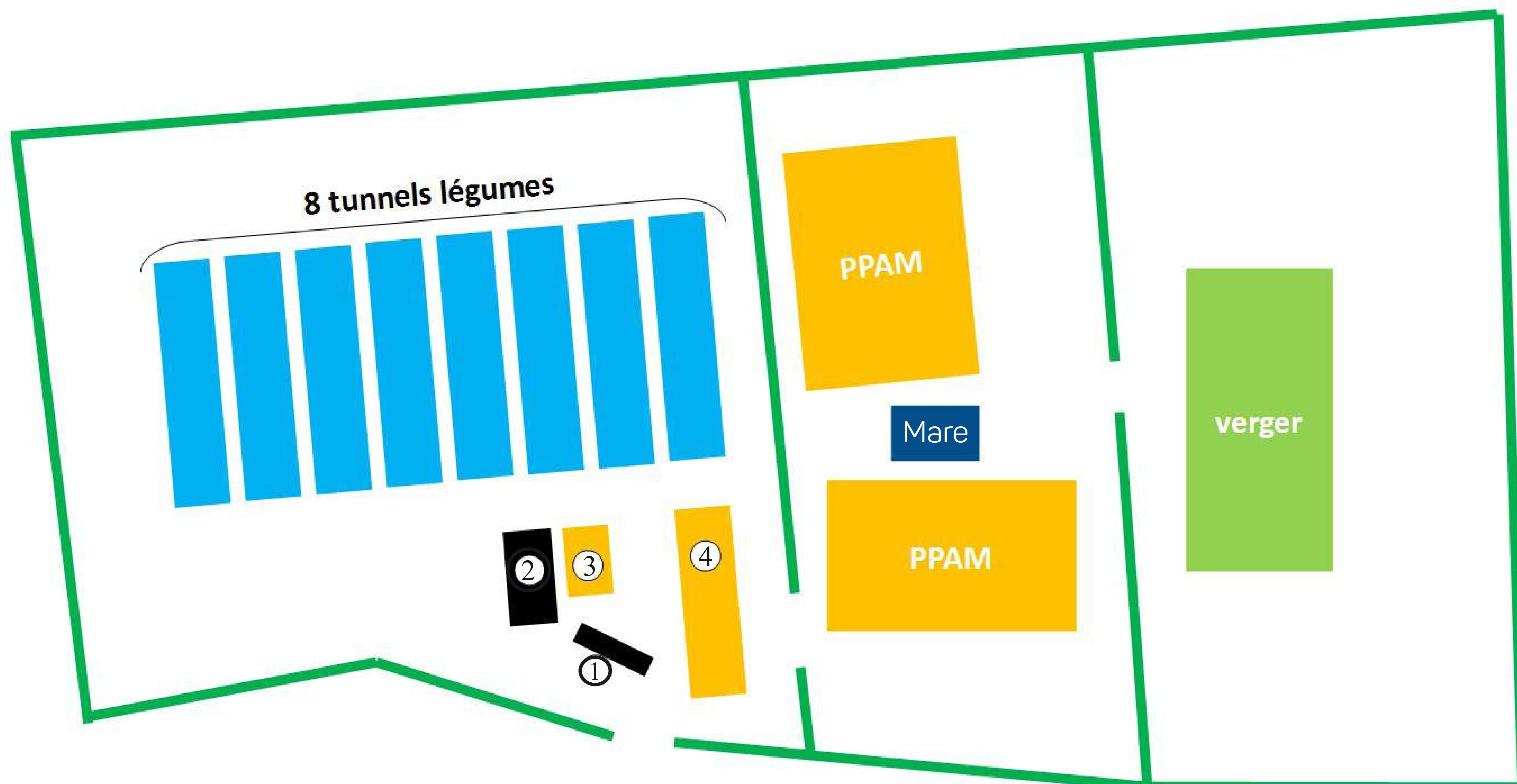


Ventes

- **Plantes aromatiques** (140 à 160 kg de plantes sèches/an) : marché des Lices à Rennes les samedis.
- **Paniers de légumes** (60 paniers / semaine) : Amap'apille et dépôts à Corps-Nuds
- **Magasins spécialisés** (Biocoop + Panier des champs + Panier des Prés)

LE PARCELLAIRE

Les terres exploitées par le GAEC Plantago sont d'un seul tenant. D'autres terres (prairies agroforestières) sont mises à disposition.



- ① Local séchage et bureau
- ② Tunnel stockage
- ③ Serre de multiplication
- ④ Tunnel PPAM

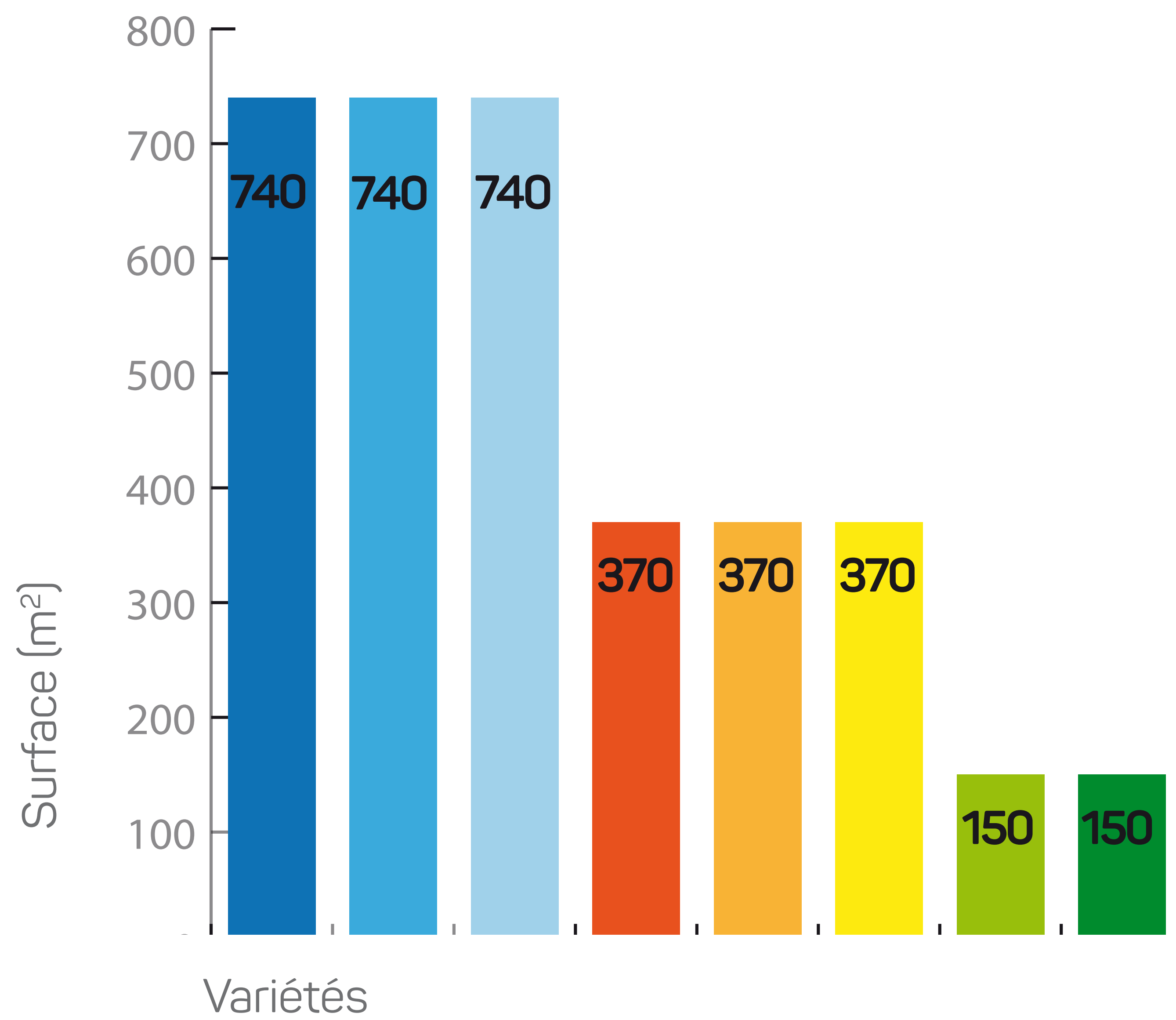
- Maraîchage
- Arboriculture
- PPAM (Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales)
- Haies bocagères





ASSOLEMENT (sous abri)

- Mâche
- Tomate
- Courgette
- Poivron
- Épinard
- Radis
- Aubergine
- Concombre



Toutes les espèces de légumes sont cultivées sous abri.
La majorité des herbes aromatiques est cultivée en plein champ.

SOUS ABRI :

2 serres à tomate, poivron, courgettes, aubergines, concombres, basilic, mâche, épinard, radis, carottes, melon, pastèque, oignon, fenouils, petits pois, blettes, aillet, salades, chou rave, haricots, herbes aromatiques (persil, coriandre, verveine, eucalyptus globuleux), mesclun, engrais verts (moha, phacélie)

EN PLEIN CHAMP :

Une cinquantaine d'espèces en tout récoltées, dont thym, sauge, romarin, hysope, souci, bleuet, mauve, sarriette, melisse. Un peu de cueillette sauvage (ex. ortie, aubépine, frêne, tilleul, sureau, reine des près ...).

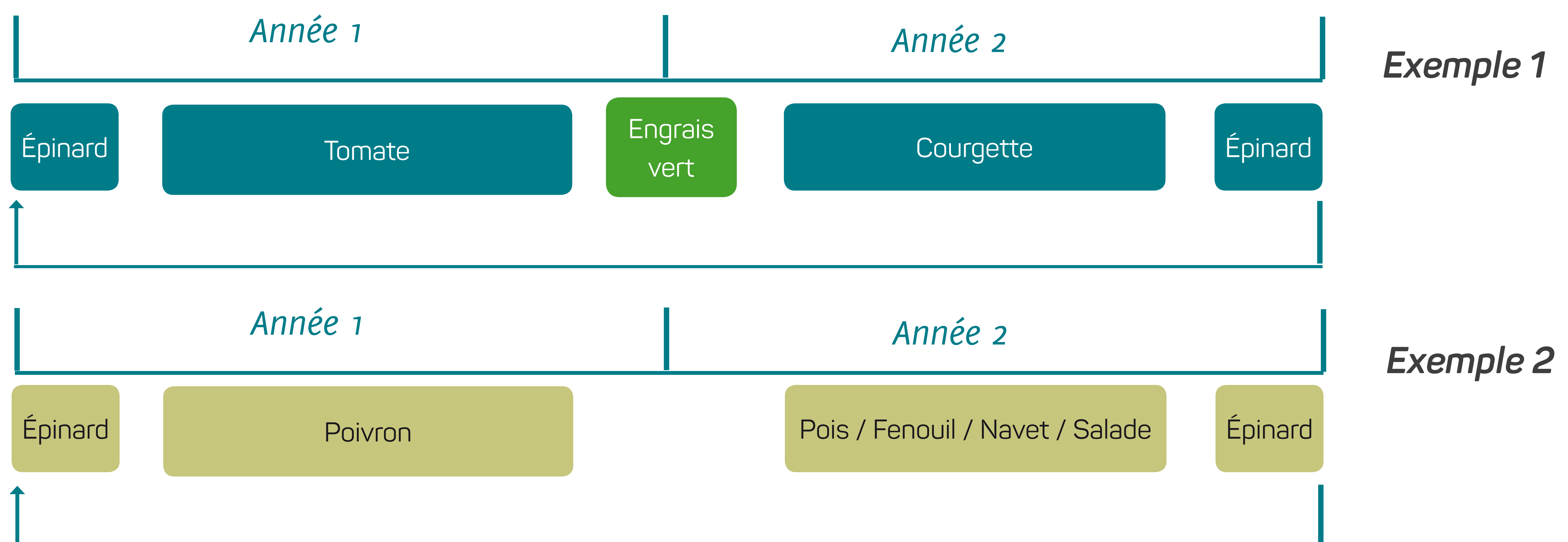
ROTATIONS (Exemples)

Rotations sous tunnel, en plein champ vivaces surtout.

La rotation sous abri est riche en solanacées.

En été, 6 tunnels en production, 2 tunnels en engrais vers (moha, semé fin juin).

Sept tunnels sont utilisés pour des cultures d'hiver et les légumes primeurs (mise en culture après moha).





LE RÉSEAU HYDRAULIQUE

Pour l'irrigation, il y avait déjà un forage existant et une petite réserve d'eau (une mare de +/- 180 m³). L'eau du forage est pompée dans la réserve et dessert ensuite tous les tunnels équipés tous de goutte à goutte + aspersion.

LA GESTION DES RAVAGEURS ET DES MALADIES

Recours aux auxiliaires indigènes, et achats pour la lutte biologique sous serre : Aphidus, Aphido-lète, Macrolophus, Bourdons, Encarsia. Problèmes majeurs : régulièrement pucerons sur aubergines, acariens sur concombre, aubergine et verveine. Présence de rongeurs. Le mildiou de la tomate sous serre est géré par une bonne aération et le cuivre en dernier recours.

BÂTIMENTS ET MATÉRIELS

Pas de bâtiment en dur à cause de location, du matériel de reprise : rotobèche, cultirateur, tracteur, benne, gyrobroyeur.

Le matériel acheté : rotavator, caisse frigorifique de 15 m³, déshumidificateur pour sécher les plantes aromatiques, bineuse, tondeuse/débroussailleuse, véhicule de livraison.

IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Pas de pesticides de synthèse, pas d'engrais chimiques, pas d'OGM,
Diversité végétale, plantes mellifères, haies.
Accueil d'un rucher.





DONNÉES ÉCONOMIQUES

