

# **VISITE DE FERME CHEZ BRUNO DEBON**

*(quartier Plan // 83300 Chateaudouble // 04 94 50 84 42, 06 08 04 51 25 // bruno.debron@neuf.fr)*

le mercredi 3 octobre 2012 après-midi

Étaient présents :

Sylvain Riou (président) et Michel Berthelot de l'amap en Dracénie

Jean-Pierre Moronval (président) de l'amap des Arcs

Roger Dutruc-Rosset (président) de l'amap Lune Étoile de Draguignan

Étaient excusés :

Nicolas Cabrol (président) de l'amap des Maures

Anouk Pinon de l'amap en Dracénie

**Merci à Bruno, aux participants et organisateurs et au temps superbe qui ont permis cette rencontre**

Bruno est un peu inquiet, son fils qui est en seconde et qui l'aide beaucoup, s'est blessé à la main et est parti pour le centre de la main à Toulon avec sa maman.

Bruno a fait l'école de photo à d'Arles. Pour combler ses besoins d'argent, il a fait du bûcheronnage....et s'oriente vers l'agriculture. Il apprécie la solitude dans le travail et choisit des petites surface pour rester seul ! À 35 ans, il fait un BPREA à Hyères et une DJA (dotation jeune agriculteur) en 2001. Il prend en fermage des vignes en AOC et dépend de la cave coopérative de La Motte; à ce jour Bruno en cultive 8,5 ha.

Le terrain que nous visitons est acheté en 1998 et son projet était d'y cultiver des fraises et framboises. Il souhaitait passer ses vignes en BIO, mais la cave ne valorise pas cette démarche. Il décide alors de planter des pommiers et va vers la certification BIO. Il choisit une monoculture en prolongement de son expérience vignes. Il a appris et sait conduire ses vignes, il pense qu'il pourra faire de même pour les pommes ! Il est très exigeant sur la qualité et soigneux dans l'exécution de son projet. Avant de planter en 2010, il passe le rippert sur ses parcelles, 4, côte à côte. Le terrain est orienté plus ou moins est/ouest et sur deux niveaux en légère pente. Le sol est calcaire, limoneux et argileux avec des parcelles caillouteuses. Il est entouré de 'forêts' et bosquets. L'eau d'irrigation vient des fossers lorsqu'il pleut et d'un puit et est accumulée dans un bassin bâché de 2 000 m3. Le besoin en eau est de 16 m3 par jour de juin à fin août. Elle est envoyée dans les arbres par un système goutte à goutte enterré. Tout est programmable, l'arrosage se fait par secteurs. L'eau est filtré par un filtre à sable et une installation simple permet d'ajouter à l'eau d'arrosage des solutions (apports nutritif = chélate de fer et nettoyage des tuyaux=acide nitrique).

Les inondations 2010 ont certes occasionné des dégâts sur sa toute jeune plantation, mais il a été possible de tout remettre en état. En 2011, encore des coulées de limons qui ensablent les arbres ! Du boulot, mais c'est bon ! Il redresse la situation.

Les 4 parcelles couvrent 1,7 ha et son plantées en 6 variétés (Chanteclerc, Dalinette, Dalirène, Crimson Crips, Topaz, Goldrush) sur PI80 et M9. Les arbres sont dirigés en axes et palissés. Du fumier composté et de l'engrais bio nourrissent le sol. Un filet enveloppe la végétation et est fermé

dès la fin de plantation pour faire une barrière aux carpocapses (vers de la pomme). Une culture établit avec grand soin et dans les règles de l'art. Les arbres en sont à leur troisième feuille et donc à leur première récolte. Cette saison 0 traitements carpo qui sont surveillés par des pièges à phéromone. Quelques pucerons pris à temps avec bien sûr un produit 'bio', pas de maladies, les variétés plantées sont résistantes tavelure, une bouillie sulfocalcique sur fleur pour éclaircir.

Le coût de ce projet est de 150 000€, 100 000€ ont été empruntés. Un grand hangar a été construit qui comprend la chambre froide de 360m<sup>3</sup> qui peut contenir 50t de pommes. Tout est palettisé. La récolte se fait directement dans des palloxx que le tracteur amène devant la chambre froide. Une transpalette électrique se charge de les ranger dans la chambre froide qui est à 5°C. Moins les pommes sont précoces, plus elles doivent être conservées pour attendre la maturité gustative. Une pomme récoltée aujourd'hui sera meilleure dans quelques semaines. Pour mener à bien ce chemin vers une maturité gustative deux critères : un fruit intact et une température et aération régulières. Un fruit piqué ou tapé ou échaudé ne se conserve pas. Bruno est très pointilleux sur la qualité de ses pommes. Ne seront distribuées que le top. Le reste passe en jus non clair. Mais là c'est pas facile du tout de trouver à faire presser en bio et en quantité adaptée à sa production. Bruno a besoin de qualité ! « quand tu aimes un produit, tu veux qu'il soit magnifique et je veux que les gens recommande la fois suivante. » Il a commencé les récoltes et se rend compte qu'il y a plus de déchets que prévu et la quantité pas tout à fait à la hauteur.

Les contrats débutent mi octobre fin novembre et finissent en février. Il connaît les amap depuis longtemps. Il a été amapien à Figanière. C'est John Waren qui m'a parlé de ces pommiers, il y a déjà une année. J'avais déjà incité à nous rencontrer avec les personnes ressources de nos amap. Bruno est venu à notre rencontre vers la fin août.

Suite à la promenade dans les pommiers, nous nous asseyons autour de la table et j'essaie d'amener Bruno à un regard différent sur la valorisation de ses récoltes. Il est aussi possible de la regarder dans sa globalité. Je rappelle qu'un des axes majeurs du concept amap est de permettre au producteur de passer à la saison suivante. Et que si ça n'est pas le cas, il pourra 'tenir' une année, voir deux, peut-être trois, mais qu'à terme il sera découragé et épuisé (financièrement, physiquement et moralement). J'invite les représentants de nos amap à mesurer leurs responsabilités et leurs choix !!! il n'y a pas de productions de pommes bio à des dizaines de km à la ronde !!!! je propose que Bruno récolte tout, fasse ses jus et qu'à ce moment il mette sa production en face de ce qu'il lui faut financièrement pour passer à la saison suivante. Son projet a été très bien structuré et des prévisionnels ont été faits. Sa réponse est simple : « Il manque environ 25%, le prix sera donc 25% plus cher ! Et je ne suis pas prêt à fonctionner comme ça »

Qu'est-ce qui t'a amené vers les amap ?

Est-ce que l'amap est pour toi un support de commercialisation ?

Qu'attends-tu ?

Bruno se livre : \*\* Il aime tout faire tout seul. Il apprécie le rapport direct avec les gens et puis l'amap c'est une fidélité, une sécurité, pas pour le prix mais pour le potentiel. L'idée de la multitude de consommateurs qui soutienne le paysan lui plaît. Il dit vouloir quelque chose de 'carré'. \*\*

Lors de la visite, lorsqu'il nous a dit sa difficulté de trouver à faire ses jus. Je lui ai demandé s'il serait pas envisageable de faire ça d'une manière plus artisanale avec les amapiens. Il trouve là une ouverture, une envie.

Et puis il nous dit : « l'amap ..... changer la méthode ..... aller vers l'humain c'est déjà pour moi de

m'ouvrir un peu plus ! » et puis « je verrais bien une fête au printemps quand les pommiers sont en fleurs » et encore « dans mes vignes jamais personne ne viens ! »

Il a déjà vendu une partie de sa récolte sur le 06. Pour la mise en place de son projet, il s'est fait accompagner par des professionnels. Entre autre par un producteur de pommes du 05 Grégoire Delabre qui, lui, fournit les amap du 06. Sa production cette année (comme dans l'ensemble de la profession) est très inférieure. Il a demandé à Bruno de prendre un bout !! Bruno a eu peur de ne pas tout vendre dans nos amap de la Dracénie! 4 tonnes partent dans le 06.

Roger propose un contrat sur les pommes et s'il y a pas ce qu'il faut pour aller jusqu'au bout, de compléter avec des jus.

Ça convient.

Les personnes ressources préparent un contrat pour les amap qu'elles représentent. Il serait souhaitable que dans chacune des amap se trouvent des liens qui s'occupent spécifiquement de ce nouveau producteur. Anouk s'est proposée pour l'amap en Dracénie.

**Note personnelle :**

Dans nos amap il y a de la place pour tout le monde. La démarche de Bruno est magnifique. Je suis très honorée de participer à cette première visite. Il est nécessaire que chaque amap, chaque personne ressource d'amap, chaque amapien mesure et prenne ses responsabilités dans chacun des ses actes et contrats. J'ai mis en place, il y a déjà 5 ans une culture de pommes à Peissonnel dans des conditions pédoclimatiques difficiles et avec de faibles moyens. Je cultive les mêmes variétés et je commence à avoir des récoltes. Mes pommes sont là pour diversifier ma corbeille et permettre de diminuer les fraises !!! Je serai ravie de manger des pommes en janvier qui viennent de chez Bruno. Je suis comme vous une amapienne et suis profondément reconnaissante de tous les producteurs qui me fournissent ma nourriture quotidienne.

*Isabelle Bouvier, le 7 octobre 2012*