

## ***PUBLI-REPORTAGE***

### **Un producteur nature au Village : LE JARDIN DES BOURDILLONS**

Rencontre d'**Antoine ESTELA**, l'Horticulteur Bio du village, pour visiter sa production maraîchère

Au bout de l'impasse des Rues Bourdillons, aux confins de la commune, niché à l'orée de la forêt, le **Jardin des Bourdillons** développe depuis quatre ans ses serres et planches de légumes de saison très variés, très "goûtus" et totalement naturels. La devise d'Antoine : "**SAIN et BON**".

Le jeune horticulteur a voulu produire sans pesticides, sans engrais chimiques et même sans les produits que l'Agriculture Biologique autorise.



#### ***- "Aucune chimie vraiment ?"***

- Juste un peu de Purin d'ortie que j'achète et que je dose suivant mes besoins pour désinfecter ou au contraire booster les cultures. La fumure organique vient de la ferme équestre, à 200 m de chez nous...Et comme ma terre est assez compacte et bien argileuse (c'était un pré à chevaux non cultivé depuis bien longtemps) je l'enrichis autant que possible de matière organique (compost maison, paillis, reste de foin, etc ...)

Dans quelques années elle sera bien plus légère et fertile ...

S'il est attaqué par les parasites (altises, doryphores, pucerons...), Antoine ne traite pas: il s'en débarrasse manuellement ou avec des plantes associées.

Et s'il n'en vient pas à bout, il recommence une planche plus loin en changeant de variété....

Avec 500 mètres carrés de culture sous abri ( deux serres de 250m<sup>2</sup> chacune et une serre de semis ) et 3 à 4000m<sup>2</sup> de cultures plein champ, Antoine produit de mars à octobre : d'abord des plants à repiquer de fleurs et de légumes puis une multitude de variétés de légumes de saison :

Maïs pop-corn , maïs doux, carottes, pois-gourmands, petits pois, fèves, haricots, poireaux perpétuels, bettes, épinards, oignons, courgettes, aubergines, salades, choux, cardons, concombres, pommes de terre, patates douces, oseille et quelques aromates dont fenouil, persil, basilic et coriandre. Il cultive une vingtaine de variétés de tomates et une dizaine de courges (dont : Bleue de Hongrie, potimarron, Pomme d'or, Musquée de Provence, Butternut, Buttercup...)

## - "Comment acheter ces bons produits ?"

Deux possibilités : - sur place le : **Vendredi après-midi (16h-18h, sans rendez-vous)**

où chacun peut choisir les légumes du jour qui l'intéresse

- sur les marchés locaux :

à Saint Germain du Bois le **Samedi matin**

à Chalon S/Saône le **Dimanche matin** (Rue aux Fèvres)

Vous pourrez sur la page Facebook que tient Valérie, sa compagne, consulter à partir du mercredi ce qui sera proposé le vendredi et à quel prix

## - "Une orientation peu banale ???"

Antoine, curieux de la richesse végétale, peut produire aussi à la demande: c'est ainsi qu'il a mis en culture pour faire plaisir à ses clients des scorsonères, de la verveine officinale, des cardons ....

« En fait ce que je veux, c'est produire du sain pour tout le monde, toutes les bourses. Je sais que le bio coûte un peu plus cher que le non bio, mais notre certification par le Bureau Véritas nous coûte plus de 400 euros par an et, j'en ai fait l'expérience, le trop bon marché n'est pas crédible : j'avais mis sur le marché de Chalon des excédents de production (tomates, courgettes etc.), à prix libre, pour voir. Chacun pouvait se servir et mettre dans la boîte ce qu'il voulait ou pouvait donner. Mais les clients ont été gênés, ne savaient pas quoi faire, m'embarrassaient de questions. Ils voulaient un PRIX et ça n'a pas marché du tout...

## - "Comment en es-tu arrivé là ? "

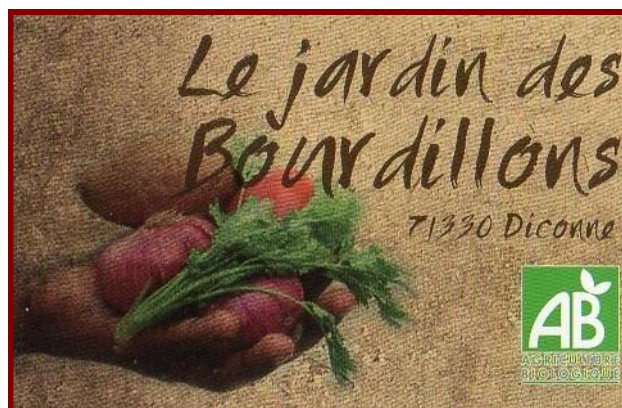
Le discret Antoine nous raconte son parcours professionnel : une formation horticole (CFPPA) mise en application chez Bourgogne-plantes à Dijon, son travail d'employé communal et enfin l'achat il y a 5 ans de la vieille maison de Marie « pour être enfin son boss » et vivre avec sa compagne et ses deux enfants une vie en accord avec ses valeurs. Une adolescente qui s'ennuie un peu à la campagne et Samuel, 10 ans, qui se prépare déjà à la relève. Il aime récolter tomates, courgettes et concombres mais « pas les haricots » affirme-t'il en souriant et regardant en coin ses parents...

**Téléphone : 06 75 15 35 52**

**Mail : [jardindesbourdillons@gmail.com](mailto:jardindesbourdillons@gmail.com)**



**Antoine derrière une partie de son stand  
Rue aux Fèvres, le Dimanche matin à Chalon**



**Compte rendu**

**Félix Gaudillere  
Roger Bergeras**

Antoine, cultive et vend également des plans de toutes les sortes :

