

“ L'AGRICULTURE C'EST LA BASE DE LA CULTURE ”

Par Maël,
Élisa,
Samuel
& Nathan

Depuis dix ans, le maraîcher Sébastien CALMELS produit des légumes bio par conviction. Il privilégie la qualité à la quantité et lutte contre le gaspillage alimentaire.



À Arifat, Sébastien CALMELS, maraîcher, plante des pommes de terre, légumes de saison, dans son champ.

© Maël

Sortez d'Albi, prenez la route de Fréjairolles, allez jusqu'à Teillet, continuez jusqu'à Arifat, vous reconnaîtrez ce lieu avec ses routes qui zigzaguent entre la forêt et des champs remplis de légumes. Allez sur votre gauche, descendez sur la petite route de Grateloup et vous arriverez bientôt au domaine de Sébastien CALMELS, le petit maraîcher que nous avons rencontré pour une journée-type dans son exploitation.

En arrivant, nous avons aperçu Sébastien dans ses cultures en train de travailler. Nous lui avons d'abord demandé s'il pouvait répondre à nos questions dans le cadre d'un projet d'étude. Il a tout de suite dit «oui» et nous a accueillis avec grande gentillesse. Nous avons pu poser des questions, prendre des photos et découvrir l'art qu'est le métier de maraîcher. Il nous a directement dit qu'il produisait uniquement des légumes de saison bio pour limiter les impacts sur le climat et éviter du mieux possible de contribuer au réchauffement climatique. Il nous a aussi indiqué qu'on jette plus de trente pour cent de ce qui est produit, alors que des millions de gens meurent de faim. Il privilégie donc la qualité à la quantité des productions et des cultures.

La première question à lui poser était sa définition d'un maraîcher. D'après Sébastien, un maraîcher est un producteur de légumes de saison.

Deux types de maraîcher

Il existe deux types de maraîcher : les maraîchers grossistes qui produisent deux ou trois variétés de légumes qu'ils vendent en grande distribution. Puis il y a les maraîchers détaillants, comme lui, qui produisent une vingtaine de variétés de légumes qu'ils vendent à des transformateurs, des particuliers, des épiceries, des magasins bio et en vente directe. Ensuite, Sébastien nous a parlé du métier de maraîcher qu'il décrit comme très physique et multitâche. Car un maraîcher doit avoir les compétences d'un agriculteur pour produire des cultures, d'un mécanicien pour réparer les machines de travail en cas de panne, d'un livreur et même d'un ingénieur agronome. Pour ce qui est du parcours professionnel qui aboutit au métier de maraîcher, il est possible de faire un bac pro ou un BTS, option maraîchage.

Être un maraîcher bio

Pour produire ses cultures, Sébastien utilise des techniques de maraîchage spécifiques comme alterner la plantation des légumes pour que le sol s'épuise moins rapidement. Il utilise aussi des engrais organiques, donc absolument pas nuisibles à la biodiversité. La plupart des maraîchers fonctionnent en collaboration avec des primeurs, ce qui n'est pas le cas de Sébastien, qui, lui, préfère la vente directe, donc la livraison à domicile. Il fait des livraisons de paniers garnis de légumes de saison qu'il produit lui-même. Il livre des cantines scolaires, des petits commerces, des magasins bio, et des maisons de retraite (à Montredon-Labessonnié ou Saint-Pierre-de-Trivisy, par exemple).

Une période difficile

En cette période difficile de pandémie mondiale, il nous a fait part de son ressenti et de l'impact engendré sur sa société. Il nous a parlé de l'augmentation des ventes pendant la première vague de pandémie puis de la diminution qui l'a fait revenir à la normale. Il craint que les restaurants, les épiceries et magasins ne ferment, ce qui engendrerait donc une perte de clientèle.

“ PAS DE MARAÎCHER,
PAS DE RESSOURCES ”



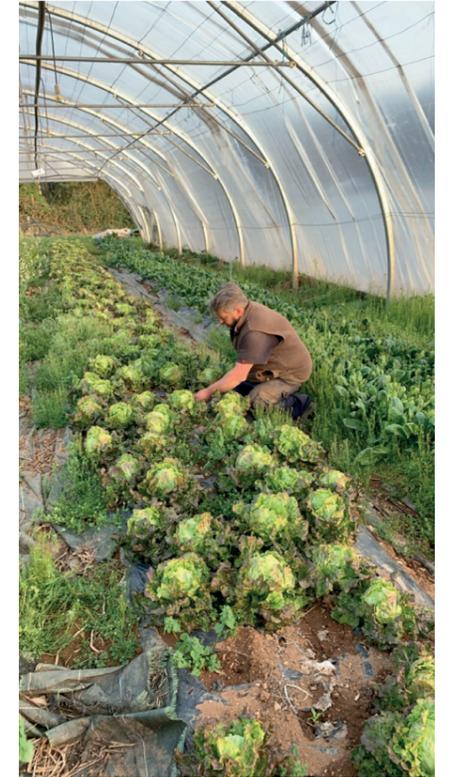
Pour aller plus loin, nous avons rencontré des primeurs sur le marché pour connaître leurs avis sur les maraîchers et découvrir un peu plus leurs métiers. Un primeur est un commerçant de fruits et de légumes. Les maraîchers et les primeurs fonctionnent ensemble. Les maraîchers sont vitaux pour les primeurs, mais les primeurs ne sont pas vitaux pour les maraîchers. Les primeurs travaillent de manière différente avec plusieurs maraîchers. Comme ces derniers, les primeurs ont connu une augmentation de leur chiffre de vente pendant la première vague du Covid et, en ce moment, ils retrouvent un chiffre d'affaires normal.

Finalement, on voit que primeur sans maraîcher, ça ne marche pas.

Portrait
en images



Sébastien, le maraîcher, cueille une salade - une feuille de chêne - dans sa serre.



Sébastien surveille l'avancée de la pousse de ses salades, dans sa serre, pour déterminer quelles variétés sont les meilleures.

Ici, ce sont les serres de Sébastien.



Voici une partie des terres qu'il possède et de ses plantations.

