

LE JARDIN DE QUENTIN

Petit historique

Actualités septembre 2025

Le jardin de Quentin est situé dans la zone maraîchère d'Eysines, le long de la Jalles qui sépare Eysines de Blanquefort.

Depuis quelques décennies, la vaste zone agricole créée sous Henri IV pour alimenter Bordeaux, disparaît progressivement et irrémédiablement sous la pression démographique et urbanistique. Aurore et Philippe Sournac se sont installés en 1999 en achetant des parcelles dans cette zone d'Eysines, ils y avaient une ancienne petite grange et ils y ont construit leur serre-verre



La petite grange



La parcelle aux
chrysanthèmes



La parcelle à gauche de
la serre-verre. Au fond
les arbres du parc
Majolan à Blanquefort



la serre-verre et ses
algécos

Munis de leurs diplômes d'agriculteurs et forts de l'expérience des parents et grand-parents d'Aurore, ils ont commencé à cultiver leurs terres fraîchement acquises en agriculture conventionnelle, censée leur apporter rendement, remboursement de dettes et prospérité.

Seulement voilà, d'une part les grandes surfaces ou la SICA maraîchère (SA d'Intérêt Collectif Agricole) étaient intransigeants sur la qualité visuelle des produits (des récoltes entières pouvaient partir au rebut!) d'autre part Aurore et Philippe s'inquiétaient des conséquences de l'utilisation de certains produits.

Au début des années 2000, le mouvement des AMAP né en Provence, commençait à essaimer dans toute la France. Et lorsque un groupe de consom'acteurs les ont sollicités pour démarrer une AMAP dans la banlieue bordelaise, ils se sont lancés.

C'était un vrai défi : changer de méthodes, passer à la bio, diversifier les cultures, apprendre et apprendre encore sur le choix des amendements, comment lutter contre telle ou telle maladie, reconnaître les parasites, comment semer, planter, arroser, protéger... Aurore et Philippe cultivent plus de 60 légumes différents, et ce pour assurer, quand tout va bien, des paniers variés chaque semaine et autant que faire se peut, différents d'une semaine à l'autre, tout en respectant les saisons et les goûts des amapiens.

Bruges, Pompignac, Saint Médard en jalles, Parempuyre, Mérignac au domaine de Fantaisie puis à Capeyron, Macau, Eysines 1, Ludon, MJC des 2 villes, Le Taillan, Eysines 2...

En plus de leurs parcelles, Aurore et Philippe louent des terres d'un ancien maraîcher avec une belle grange récemment rénovée, puis ils ont hérité des serres (plastique) du père d'Aurore, assez modernes au départ, mais vieillissantes.

Ils ont créé plusieurs emplois en CDI.

Le matériel va du plus simple (couteaux, sécateurs, raclets pour désherbage manuel, purins de plantes pour soigner ou amender) au plus moderne (hélicoptère ou drone pour épandre la chaux sur les serres afin de tempérer les effets des canicules, une fois par an), en passant par le camion de livraison, des tracteurs, une débroussailleuse, quelques machines simples, et aussi apport de bourdons pollinisateurs et d'insectes prédateurs de parasites (lutte intégrée).

Toute une organisation ! Voici la grange où se préparent les livraisons :



Les légumes fraîchement récoltés seront répartis sur les palettes correspondantes à chaque AMAP



Changement de saison : les tomates vont finir, les poireaux commencent.



Le tableau pour aider aux répartitions. La table des pesées et des découpes.

Mais tout n'est pas rose pour autant.

Par cinq fois, un nuage de grêle est venu détruire les toits en verre des serres.

Quand ce n'est pas le vent qui a débâché leur serre plastique.

Les hivers trop chauds (jusqu'à 28° parfois en février) suivis de gelées tardives.

Les inondations qui dévastent toutes les cultures baignant dans des eaux qui stagnent parfois plus d'une semaine. Une année en plein mois de juin, ils ont ainsi perdu toutes les courges : trop tard pour replanter .

Les insectes jusqu'alors inconnus qui arrivent des quatre coins du monde et contre lesquels on ne sait pas lutter, jusqu'à ce que la recherche trouve un procédé naturel parfois très coûteux.

Et aussi, après analyse des sols, découverte de produits interdits depuis des décennies mais qui ont persisté dans les sols pollués. Certaines cultures ne peuvent plus être faites sur ces parcelles.

Ne parlons pas des charges administratives de plus en plus chronophages, quand il ne faut pas carrément suivre une formation en bureautique... l'ordinateur est devenu indispensable (mais pas de bureau digne de ce nom sur place).

Les vols récurrents qui ont amené à mettre en place une vidéosurveillance.

Des comptes trop souvent dans le rouge.

Et bien sûr, toute la gestion du personnel. Beaucoup de renouvellements : le métier est dur, mal payé et sans perspective d'avancement. Beaucoup d'arrêts maladie, de personnes à former, de personnes peu motivées. Bon, cette année, ça va, l'équipe tourne bien et l'ambiance est agréable.

A noter aussi certaines concurrences déloyales qui trompent le consommateur mal renseigné : on vous propose des « paniers » de légumes bon marché, on vous prétend que cela va aider les paysans locaux alors qu'il s'agit d'achat-revente de produits qui viennent parfois de loin et dont on n'a aucune traçabilité. On a même vu des maraichers du coin vendre leurs soi-disant paniers, dans la même commune et aux mêmes horaires que nos AMAP !!! On copie les AMAP, on enlève les contraintes, la qualité et le sens profond, et ... ça passe !

Après cette petite rétrospective allons faire un tour dans les serres et les champs.

Dehors on trouve :



Salades



carottes



poireaux



Patates douces



choux



Oignons fenouils



Radis green meat et red meat.

Dans la serre plastique :



Là, plus rien, tout est propre pour les prochaines cultures.



Des poivrons et piments divers.



Des aubergines.

Dans la serre-verre :



Des tomates. Ici des tomates-cerises.



Des fraises. Celles-ci sont « remontantes » et nous offrent une deuxième mini-saison.



A droite la réserve de courges. On espère les garder jusqu'en hiver. Devant, la longue de Nice.



Potirons



Butternut et galeuse d'Eysines



spaghetti

Les AMAP ont incontestablement permis à Aurore et Philippe de maintenir en vie leur « jardin de Quentin ». Et c'est bien là le rôle des AMAP.

Espérons que cela dure longtemps encore.

L'engagement annuel des consommateurs permet : planification des cultures, leur diversification, les ventes assurées, des rentrées d'argent régulières, un grand atout devant la banque qui prête.

De plus les aides au jardin pour aider lors de période de travail intense, pour nettoyer après un abat de grêle, pour rebâcher une serre etc... sont salvatrices.

Certes il y a des contraintes de part et d'autre, pas de choix dans les paniers, monotonie en fin de saison, pas de vacances pour les maraîchers entre autre.

Des choses restent à revoir et moderniser, comme la gestion des chèques, un vrai pensum pour coordinateurs et producteurs.

Mais, les rendez-vous hebdomadaires aux distributions sont devenus des lieux d'échange entre amis, on se passe des recettes, on refait le monde.

La communication rétablie entre producteurs et consommateurs permet aux uns et aux autres de comprendre les enjeux dans ce monde devenu si complexe et menaçant parfois.

Maintenir une agriculture saine et locale nous paraît important.

Parviendrons-nous à inverser la tendance, à rendre les petites exploitations rentables, à donner envie à la jeunesse de s'engager dans cette branche indispensable à la bonne alimentation des populations ?

Le 17/09/2025 Hélène Espigat, amapienne à Capeyron pour ses amis Aurore et Philippe Sournac.