

SEPTEMBRE 2026
Au JARDIN de QUENTIN

C'est le moment, en cette période de rentrée, de faire le point après 8 mois d'une année de tous les dangers. Aurore et Philippe ont leur jardin dans la zone maraîchère d'Eysines depuis plus de 25 ans. Depuis 2008 ils ont décidé de convertir leurs cultures à la bio et de commercialiser leur production en circuit court via les AMAP. La zone maraîchère existe depuis Henri IV, afin de nourrir Bordeaux. C'étaient des marais, ils ont été aménagés en terrains cultivables grâce, entre autre, à un système de rigoles qui permettent à la fois le drainage et l'irrigation. Si ce sont en majorité des sols sablonneux, il existe aussi des parcelles tourbeuses, riches en eau et matières organiques. Aurore et Philippe connaissent leurs terrains au mm près et savent quand, quoi et où planter selon les prévisions météo. Mais, on ne peut pas tout prévoir et malgré ce grand savoir-faire, les choses ne se passent pas toujours comme on pouvait l'espérer.

Si on reprend le fil des événements depuis le début 2026 on note :

Inondations en février, tempête NILS,
panne de tracteur (plus de 3 mois), changements dans l'équipe de travail,
Nombreuses et intenses canicules, sangliers, faisans et chevreuils, grêle.
Ça fait vraiment beaucoup ! Aurore et Philippe font preuve d'une grande résilience, malgré leurs problèmes de santé, mais un peu aussi grâce à la solidarité des amapiens sans qui ?

Bon, avec ce qui suit vous allez voir que tous les espoirs ne sont pas perdus pour les paniers des prochains mois, même s'il faut s'attendre à de mauvaises surprises. Voici un tour du jardin.

Dans la serre-verre



Les pieds de poivrons, piments et aubergines sont magnifiques et sont l'attention constante de nos maraîchers : arrosage, complément, traquage des parasites. Malgré cela les poivrons présentent des tâches de brûlure.

Quant aux fraises dans la même serre, on va oublier pour le moment.

Dans la triple serre : (serre cédée par le père d'Aurore quand il a pris sa retraite)



La première partie dite « simple paroi » est complètement débâchée et en attente de réparation. Rien dessous. Dans la seconde partie, dite « double paroi », les pieds de tomate sont bien là et productifs, en bonne santé,

toujours grâce aux soins intensifs d'Aurore et Philippe. Fin juillet, la canicule avait brûlé plusieurs bouquets de fleurs, début septembre, les nuits fraîches ralentissent le murissement. La troisième partie a un toit en verre partiellement cassé et non réparé depuis plusieurs années. La dernière grêle a donc causé quelques dégâts sur les salades.



On y trouve salades, choux raves, fenouils, basilic, persil.

Dans le plein champ, beaucoup de contrariétés : inondations, retards dûs à l'inaccessibilité puis à la panne de tracteur, canicules et restrictions d'eau, visites d'animaux sauvages enfin dernièrement la grêle heureusement pas trop grave.

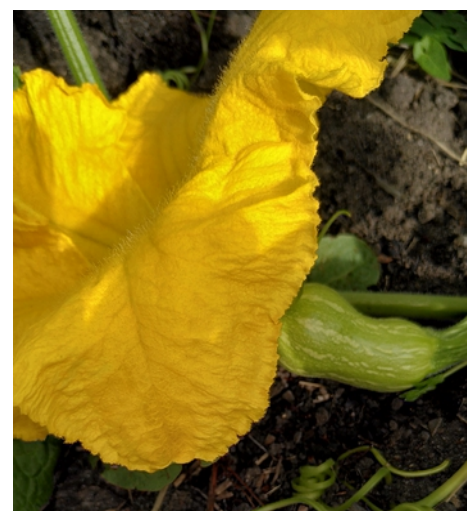
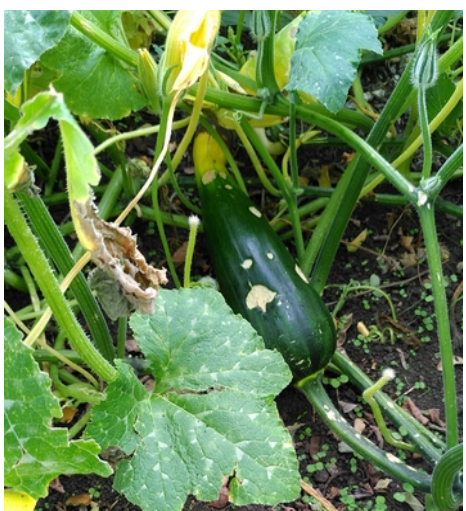


Les semis de carottes ont du mal à germer, les adventices gagnent du terrain.

Le champ de patates douces a fait l'objet d'un festin pour une famille de sangliers.



Les poireaux sont partiellement sauvés grâce à l'intervention d'une trentaine d'amapiens venus en août pour aider au désherbage. Ils étaient sous un mètre de plantes diverses indésirées. Mis ainsi à l'air libre, les poireaux ont alors souffert de la chaleur. La tourbe les a aidés à résister au soleil brûlant.



En haut champ de courgettes, une fleur femelle et sa courgette, un beau pied.
Ci-dessus, impact de la grêle sur les feuilles et les courges. Une belle fleur femelle et sa courge en formation, à gauche, un potimarron et une longue de Nice.
Sur courge et courgette, seules les fleurs femelles donnent des fruits.

Plus loin encore, du côté du pylône :



On arrose à fond



Salades betteraves



Salades fenouil



Betteraves oignons



Chou pak choi



Chou rouge



Chou vert



Chou vert frisé

Cette parcelle située au-delà du champ de poireaux, promet pas mal de verdure pour les mois à venir.

Aurore et Philippe sont passionnés par leur métier et ont à cœur de nous fournir des légumes de qualité, bio en général, très peu traités en début de parcours pour certains. Ils ont le mérite de vouloir conserver une production très diversifiée et qui, en bio, nécessite beaucoup de contraintes, de surveillance et de connaissances. Il peut y avoir quelques « ratés » mais souvent indépendamment de leur volonté. Les contraintes sont aussi administratives et très chronophages.

Enfin, dans l'espoir de fidéliser leurs amapiens, ils appliquent des prix au plus juste qui ne leur permettent pas une grande visibilité financière.

Ils ont actuellement 2 employés en CDI, Amalé et Audrey, eux-mêmes épuisés par l'été caniculaire.

Marina devrait les quitter prochainement.

Merci d'être arrivés jusque là dans la lecture.

Longue vie aux AMAP, une solution d'avenir pour conserver une agriculture de qualité dans ce monde troublé.

Le 8 septembre 2026

Hélène Espigat amapienne, pour Aurore et Philippe