



## RENCONTRE



# JULIEN BOURELLI, CHEF DE CULTURE

À 26 ANS, IL A DE NOMBREUSES ANNÉES D'EXPÉRIENCE DANS LA PRODUCTION DE SEMENCES. FILS ET PETIT-FILS D'AGRICULTEURS, JULIEN A GRANDI AU PIED DU MONT VENTOUX, À THOR, DANS LE RESPECT DES CYCLES NATURELS. AUJOURD'HUI, IL EST CHEF DE CULTURE DANS UNE FERME SEMENCIÈRE, SITUÉE À QUELQUES KILOMÈTRES D'AIX-EN-PROVENCE. II A ÉTÉ RECRUTÉ PAR CYRIAQUE CROSNIER-MANGEAT, LE PATRON D'AGROSEMENS, LA SEMENCE BIO.

Texte : **Isabelle Vauconsant.**

**J**ulien préside aux destinées d'une ferme de sept hectares dont la raison d'être est la production de semences biologiques. Tout le site est certifié agriculture biologique et biodynamique. Objectifs : multiplier et produire des variétés que tout un chacun pourra reproduire dans son jardin.

### Quelle est l'activité de la Semence bio ?

Notre mission est de diffuser la biodiversité et de la rendre accessible. Nous cultivons plus de 300 variétés de plantes, de fruits et de légumes. Nous les exploitons pour mieux les faire découvrir. Souvent, nous redécouvrons en réalité des plantes qui ont été délaissées pour des raisons de conservation, parce qu'elles étaient trop ou pas assez sensibles, ou parce que la distribution n'en voulait pas. Par goût, par conviction aussi, nous mettons un point d'honneur à sélectionner des saveurs, une haute qualité organoleptique.

### Vous produisez des milliards de graines, comment faites-vous ?

Nous faisons partie d'un réseau français de 60 fermes réparties sur l'ensemble du territoire, cela nous permet une très grande diversité : 100 variétés de tomates acclimatées dans des terroirs et sous des climats divers. La tomate 'Précoce de Quimper' n'a aucune raison d'être multipliée à Aix-en-Provence. La courgette ronde de Nice ne se multiplie pas à Angers ou en Bourgogne. Nous pensons qu'il est important de respecter l'aspect patrimonial des variétés, car il correspond aussi à un développement naturel. Et puis, dans chaque région, c'est un spécialiste de la variété régionale qui travaille.

### Sur quel terrain la ferme est-elle installée ?

Historiquement, cette ferme était viticole, avec une production intensive, un travail du sol répété et des intrants.

Cette culture s'est arrêtée il y a une trentaine d'années. Aujourd'hui, nous avons un sol d'une grande richesse minérale, liée à la pédogenèse naturelle, c'est-à-dire la formation du sol dans le temps. Les 40 % de sable grossier qui le compose sont intéressants pour nous en termes de filtration : cela nous évite les problèmes liés à la pourriture dans la terre. En revanche, il nous faut entretenir la fertilité. Pour cela, nous apportons le compost issu de tous nos branchages et le fumier d'un centre équestre voisin que nous compostons en biodynamie. Enfin, nous semons des couverts végétaux entre les cultures pour augmenter la biomasse. La matière organique ainsi produite est incorporée dans les sols.

### Comment opère concrètement la biodynamie ?

J'ai découvert la biodynamie en boulangerie. J'ai appris à dynamiser l'eau que l'on ajoute dans le pain





**La Ferme semencière a une surface de sept hectares, seuls cinq sont aujourd'hui exploités.**

au levain pour améliorer la pousse. On a fait des essais entre une eau du robinet et une eau dynamisée. L'activation des levures est plus importante avec la seconde, dynamisée par la lumière ou le mouvement. J'ai donc été sensible à la biodynamie en agriculture que je pratique depuis six ans. Dans notre compost, nous ajoutons des préparations pour en équilibrer l'évolution et éviter la surchauffe. La matière obtenue est plus stable et continue à évoluer dans le sol. **Il y a beaucoup de vent tandis que nous parlons, cela ne vous gêne-t-il pas ?**

■ Oh non ! Il est précieux pour nous. Il nous facilite la vie. Il permet de combattre toute stagnation de l'humidité, donc les problèmes qui y sont liés comme l'oïdium par exemple. **Vous plantez des arbres et des cultures maraîchères, pourquoi ?**

■ Il y a trois ans, nous avons planté un verger de pistachiers dont la vocation était de constituer un abri climatique pour les cultures situées entre les arbres. Chaque rangée est distante de 15 m de la suivante et on y installe des cultures qui bénéficient de l'association avec les arbres. Mais



**Les semis sont installés, les graines récoltées seront séchées dans le bâtiment au fond.**

le tout premier avantage c'est l'ombrage. Les arbres contribuent aussi à fixer le sol, donc à éviter l'érosion. C'est important ici, compte tenu du caractère sablonneux du terrain. Et puis, l'intérêt de l'agroforesterie n'est plus à démontrer en matière d'associations et d'interactions racinaires dans le sous-sol entre les plantes. Elles se rendent

de nombreux services, échangent des informations ; certaines vivent en symbiose comme les mycorhizes. Enfin, le feuillage et l'évapotranspiration des arbres augmentent l'hygrométrie. Ici, on est en Provence et c'est sec.

**Vous avez des cultures en plein champ et d'autres sous serres, pourquoi ?**

■ Les serres nous servent

## RENCONTRE



LA SEMENCE BIO

**Julien prend soin de ses plants. Tout le travail se fait à la main.**



LA SEMENCE BIO

**C'est la gestion d'une biodiversité bien ordonnée qui permet des cultures saines et fructueuses dans un sol très sablonneux à l'origine.**



I. WALCONSANT

**Dans les ruches, les abeilles ont la belle vie : la biodiversité sans intrants, c'est la santé !**



**La gestion des arrosages est une préoccupation permanente en Provence.**

●●● essentiellement à isoler les variétés qui risqueraient d'être hybridées si on les mettait dehors. Par exemple, nous produisons des graines de fenouil 'Romanesco'. Sur la colline d'Aix-en-Provence, il y a énormément de fenouils sauvages qui vont, bien sûr, fleurir à la même période. Pour éviter les croisements par échange de pollen entre variétés cultivée et sauvage, nous utilisons une serre recouverte de filets insect proof. C'est une structure complètement étanche aux pollinisateurs. Même chose pour les oignons rouges de Florence et les oignons blancs. Les premiers sont dehors et, par conséquent, les seconds sont sous serre.

**Comment assurez-vous la pollinisation ?**

■ Nous installons des ruchettes sous les serres ainsi isolées, dès qu'apparaissent les premières fleurs, afin que les abeilles fassent le travail à l'intérieur des tunnels. C'est aussi un sacré restaurant !

**Ces miels ont-ils une particularité gustative ?**

■ Oui, bien sûr ! Comme nous avons la chance de travailler en étroite collaboration avec l'apicultrice, elle nous fait des retours très précis sur les saveurs du pollen, comme du miel. Par exemple, lorsque le miel est produit au moment de la floraison des oignons, l'apicultrice obtient un produit beaucoup plus fluide, bénéficiant d'arômes surprenants, très doux et beaucoup plus sucré qu'à l'ordinaire.



**Les graines sont là. Bientôt, elles iront au séchoir puis dans les jardins !**

**Que semez-vous dans les serres entre deux cultures ?**

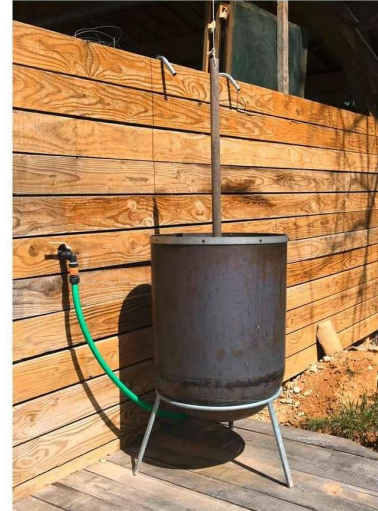
■ De la féverole et du triticale, par exemple. L'objectif de cette association de plantes, c'est de structurer le sol, de maintenir la fertilité et, surtout, d'augmenter le taux de matière organique grâce au système racinaire, au feuillage et aux branches générées. Là, on a obtenu une biomasse de 1,50 m de haut. On l'a broyée et la première préparation du sol se fait par fissuration avec une grelinette. Quelque temps plus tard, on peut envisager de ressemer.

**Vous travaillez tout à la main ?**

■ Presque. La grelinette est privilégiée pour le sol, et la récolte des graines se fait à la main. On coupe au sécateur lorsque c'est nécessaire, comme pour les oignons. Alors, commence le séchage. Nous avons un séchoir ventilé pour réduire la teneur en eau de la semence. Et c'est aussi ce qui garantit sa qualité germinative. Sans cela, on ne pourrait pas la conserver et la semence s'altérerait au risque de ne pas germer. Pour les oignons, leur vie s'arrête là. Car une fois qu'il est planté, c'est l'organe de réserve et on ne peut plus le consommer une fois qu'il a produit sa semence.

**En dehors des serres, avez-vous des ruches ?**

■ Oui, le long du verger, nous avons installé une vingtaine de ruches depuis 2019. Les abeilles sont bien ici, grâce à la diversité des pollens qu'elles peuvent butiner : rhubarbe,



**Dans cette cuve, la ferme produit son purin d'ortie.**

chou, sauge, lavande, tomate, oignon, fruitiers (cerisiers, abricotiers, pruniers, cognassiers)... Et nous sommes en bio, donc les abeilles sont en pleine forme dans ces ruches. Nous leur installons des abreuvoirs pour qu'elles aient les meilleures conditions de vie possibles. Enfin, dans le verger tout proche, nous travaillons là aussi en agroforesterie. Sous les arbres, nous cultivons des tomates, des aubergines, des piments et des poivrons.

**Avez-vous des animaux ?**

■ Oui, et la vedette, c'est Réglisse, une petite génisse de race Galloway, et Patidou, son compagnon, qui porte un nom de courge parce qu'il a un caractère de courge ! Avec les six chèvres, ils entretiennent le sous-bois de 3 ha, et cela permet d'éviter les incendies. Ils nous offrent aussi leur fumier à mélanger à notre compost. On les fait également pâturer au cœur de la ferme dans des parcs temporaires où ils broutent les engrais verts, soignent le verger et les zones délaissées. Ils sont extrêmement importants.

**Avez-vous d'autres projets en semence bio ?**

■ Nous restaurons les restanques, des murs de pierres sèches, pour y cultiver des variétés spécifiques comme le poivron calabrais. Mais je vais être honnête, nous les restaurons aussi parce qu'ils sont beaux et chargés d'histoire provençale.

~~~~~  
**Découvrir :** [lasemencebio.com](http://lasemencebio.com)