

## PRESENTATION

Notre exploitation est située sur la commune de Bren, dans la Drôme des collines.

Nous produisons depuis 20 ans des cerises, des abricots et des noix. En 2007, nous avons débuté la vente directe en diversifiant les produits déjà présents sur l'exploitation (élargissement de la gamme d'abricots, vente d'huile de noix et de nectars de fruits) et en implantant de nouvelles cultures : fraises, noisettes et amandes.

Parallèlement, nous nous sommes orientés vers l'agriculture biologique. Aujourd'hui toutes nos productions sont certifiées AB par Ecocert, excepté les abricotiers.



**Abricotier**

Les abricots ne sont pas en conversion pour deux raisons : il n'existe pas aujourd'hui en bio, de solution sûre et efficace pour lutter contre :

- les monilioses, ces champignons pouvant provoquer au moment de la floraison une perte de production de 50 à 100 %.
- l'enroulement chlorotique de l'abricotier, maladie transmise par un psylle qui tue l'arbre en l'espace d'une année.

Ce sont ces deux maladies qui empêchent aujourd'hui le développement de l'abricot bio en France.

Pour autant, par conviction et souci de cohérence, nous avons, sur abricotier:

- supprimé totalement le désherbage chimique
- supprimé les engrais chimiques
- limité les traitements au strict minimum (lutte contre les monilioses et le psylle) et supprimé les traitements de « conservation » effectués à l'approche de la récolte. Cette année 2017, le dernier traitement a été effectué le 20 mars et rien ne sera fait d'ici la récolte.

Notre objectif étant évidemment de pouvoir produire des abricots bio dans un futur proche, nous participons à plusieurs programmes de recherche et d'expérimentation avec les organismes publics (INRA, CTIFL) afin de trouver des solutions alternatives à la chimie.



### **Fraisier**

Nous proposons en vente directe uniquement des fruits mûrs prêts à consommer.

Les abricots sont récoltés la veille de la livraison , le matin, mis directement en carton au champs en prenant soin d'éliminer les fruits abîmés ou trop petits.

Nous n'avons pas de frigo : les fruits sont stockés les quelques heures précédant la livraison dans une pièce climatisée à 17 °C afin de conserver les arômes.

Nous vendons aujourd'hui nos produits:

- sur l'exploitation
- sur le marché de producteurs de Saint Donat (membre fondateur de l'association Brin de marché qui gère ce marché)
- à des groupes de consommateurs organisés en AMAP ou de façon informelle ( Hautes Alpes, Ain , Rhône, Saône et Loire , Jura, Aube, Paris ).

Nos projets :

- création d'un verger de pêches bio
- plantation de raisin de table bio
- développement des amandiers



### - **Noyer**