



DENIS ET BRIGITTE CORTIAL UTILISENT DES MODES DE CULTURE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

BRIGITTE ET DENIS

CORTIAL LES JARDINIERS DE LA FERME DU PIN SÈMENT, VOUS RÉCOLTEZ. RENDEZ-VOUS EN MAI

Salades craquantes, pois gourmands, fraises savoureuses... Dans un petit mois, la Ferme du Pin ouvre ses portes pour une quatrième saison. Brigitte et Denis Cortial ont semé, planté les 4,5 hectares de leur jardin partagé, situé à la lisière de Valence, sur la route de Montéléger. « Dès les premiers beaux jours, quelques habitués sont passés voir. Mais pour récolter, il faut attendre mai », sourit Denis.

Ce jeune grand-père a réalisé son rêve : travailler à plein temps sur la ferme de son père. « Lorsque nous l'avons reprise, nous avons continué l'activité " grandes cultures " qu'il avait développée. Nous étions double actifs car nous ne pouvions en vivre. L'idée de la cueillette à la ferme nous trottait dans la tête... » Un concept inauguré en région parisienne : le client se sert dans les champs avant de passer à la caisse.

Le couple se lance en 2009. « Nous avons cultivé un hectare et distribué des tracts dans les boîtes à lettres des voisins. Nous avons vite été submergés... On ne peut pas fonctionner sur une toute petite échelle : il faut proposer une production diversifiée et en quantité suffisante pour que les gens ne se déplacent pas pour rien. »

Les Cortial ont fait le choix de l'agriculture durable. « Nous ne voulons pas nous enfermer dans le label agriculture bio, mais nous essayons de faire aussi bien, sinon mieux, en utilisant des modes de culture respectueux de l'environnement : engrais minéral ou organique, pas de désherbant, et produits homologués bio – dont nous limitons au maximum l'utilisation – pour lutter contre les maladies. Nos plants de fraisiers, qui ont trois ans, n'ont jamais été traités », explique Denis Cortial.

Le respect de l'environnement

Ce qui exige beaucoup de main d'oeuvre. « Nous sommes deux... à l'exception des " week-end famille " où nos enfants viennent nous donner un coup de main. » Seaux, brouettes, couteaux... et conseils sont mis à la disposition des clients. « Ils sont assurés de trouver des produits de qualité. Nous choisissons les variétés pour leur goût et non pour leur rendement ou leur capacité à résister au transport et au stockage. Ce que les gens viennent chercher chez nous, c'est le rapport qualité/prix, imbattable. »

De début mai à novembre – « lorsque la terre devient trop boueuse, nous cueillons les derniers légumes que nous vendons à la ferme trois fois par semaine » la Ferme du Pin est ouverte 7 jours sur 7*. Les prix au kilo sont affichés sur un grand tableau et les parcours sont fléchés. « La majorité de nos clients fait le plein le week-end. Ils nous posent beaucoup de questions sur nos méthodes de culture et nous disent leur nostalgie des jardins de leur enfance. » Nouveauté cette saison : les framboises. « Chaque fruit et légume a ses spécificités, qu'il faut apprendre à connaître. Je suis des stages, fais des recherches sur internet... »

Ces deux passionnés sont heureux d'avoir franchi le pas. « Nous avons la satisfaction de sortir des circuits traditionnels tout en faisant plaisir... », résume Brigitte Cortial. ● I.F.

*de 8 h 30 à 12 h et de 16 h à 20 h

**La Ferme du Pin, chemin du Pin, Valence ;
06 50 45 68 01 ; www.lafermedupin.fr.**