

Le pari du bio à la Testa

Installé sur l'exploitation familiale créée en 1964 par son père, Jean-Jacques Laurent travaille 21 hectares de fruits et légumes en misant sur le goût et pas sur l'aspect esthétique de sa production

C'est son père qui a lancé l'exploitation, voilà 55 ans, "en mettant en valeur le terrain hectare après hectare, avec deux années à chaque fois", sourit Jean-Jacques Laurent à l'évocation du souvenir.

Sur cette terre d'un ancien lit de rivière, le producteur de fruits et légumes bio s'occupe désormais de 21 hectares, avec six saisonniers d'été et un permanent. Au Jardin de la Testa, sur la route du même nom, le travail ne manque pas. Il faut s'occuper de 2,5 hectares de légumes, le reste étant réservé aux fruits. Et la plus grosse part aux quatre agrumes: citrons, pomelos, clémentines et oranges.

Sur les étals de la petite boutique aménagée à l'entrée du domaine, rien n'est standardisé. Les melons ont des tailles différentes, les pastèques ne brillent pas comme sous les néons du supermarché, les tomates ont



Dans le verger de Jean-Jacques Laurent, les pêches sont arrivées à maturation. Mais comme les autres fruits et légumes, elles subissent le réchauffement climatique.

parfois une tête un peu étrange, et rien ne semble calibré. "Les gens viennent chercher de l'authentique ici. Et du goût surtout".

Un goût qui est obtenu en laissant les fruits et légumes arriver tranquillement à maturation, sans pesticide ni fongicide. Pour le produc-

teur, c'est le terroir qui donne leur saveur aux fruits et légumes. "On l'accompagne, mais ce sont les oligo-éléments qui font la va-

leur et la richesse de ce terroir. On ramasse au fur et à mesure, quand chacun est prêt à l'être. Et pas avant".

En revanche, le changement climatique "nous fait du mal. On a presque fini certains fruits et légumes qui arrivent à maturation très tôt dans la saison. Il faut s'adapter".

Aucun regret chez Jean-Jacques Laurent de ne travailler qu'en bio "pour une question de goût, de bien-être pour la santé aussi. Je ne verrai pas travailler autrement. Et je ne l'envisageais pas de toute façon dès que j'ai repris l'exploitation en 2001."

Désormais, l'essentiel de sa production d'agrumes part en Amap sur le Continent. Le reste est pour ici. Et est utilisé pour la vente, mais aussi pour faire des glaces. Et comme Jean-Jacques Laurent a toujours une idée en tête, il a planté des fruits de la passion. A suivre d'ici trois ans...