

AUBAGNE

Les fermes s'ouvrent au p

Aujourd'hui encore, plusieurs agriculteurs du Pays d'Aubagne organisent des visites de

Un soleil radieux et le Garlaban qui veille sur la campagne de Lascours : les conditions étaient réunies hier matin, pour la visite de l'exploitation de Céline Ceccaldi, dans le cadre des Journées Fermes ouvertes, organisées encore aujourd'hui par les Jardins du Pays d'Aubagne. Une petite dizaine de personnes est au rendez-vous, à l'arrêt de bus des Esparets. Il faut alors suivre le guide, et une petite route escarpée, pour parvenir jusqu'à la culture de safran, en coteaux, de la jeune agricultrice. "C'est mon grand-père qui m'a fait découvrir le safran, et j'ai décidé de me reconverter", explique l'ex-institutrice, qui a planté 2 000 bulbes de crocus sativus en 2008, et 30 000 en 2009. "L'an dernier j'ai récolté 100 g de safran", raconte la safrannière, qui tient à sa certification "bio". Devant un auditoire des plus attentifs, elle a expliqué la lente maturation de l'épice, depuis le bulbe que l'on plante, sur un sol de préférence sec, sans irrigation, la période de dormance, dont on profite pour nettoyer et replanter les bulbes, puis la floraison, le tri des fleurs pour récupérer le fameux pistil, et le séchage. "Il ne faut garder que la partie rouge", assure l'agricultrice, qui s'apprête à signer avec ses collègues de Haute Provence, une charte en ce sens. Au rythme de 250 fleurs pour 1 g d'épices, il faudra compter 4 ans, pour que l'exploitation soit viable. "Je vais associer l'apiculture, en alternance", mais je débute", précise encore la jeune femme, tout en répondant aux multiples questions des visiteurs : comment planter le safran, comment le sécher...

Bruno Knipping, lui, à Beaudinard, vient juste d'obtenir son label "bio", après trois années de transition. Sous 6 000 m² de serres, mais aussi en plein air, il cultive légumes, fraises, melons, pommes de terre... Et se familiarise avec les techniques de l'agriculture biologique. "Pour chaque parasite, il y a des auxiliaires", autrement dit de petits insectes qui vont remplacer les pesticides, pour combattre les prédateurs, comme l'araignée rou-



Un auditoire attentif autour de Céline Ceccaldi pour comprendre la culture du safran à Lascours.

ge. Pour le désherbage, aussi, il faut avoir recours à la mécanique, ou au film plastique noir qui empêche l'herbe de pousser... "Nous plantons tout à la même distance, cela évite de régler à chaque fois les outillages", souligne le jeune agriculteur, qui travaille sur l'exploitation familiale, avec ses parents. "Ici c'est la nurserie", commente-t-il en entrant dans la serre où poussent les plants à partir de semis. Car dès à présent il faut préparer l'hiver.

M.-C. BÉRENGER

mcberenger@laprovence-presse.fr

Céline Ceccaldi a vendu presque toute sa production mais on la retrouvera sur les marchés de Noël ☎ 06 75 17 16 35. Bruno Knipping est sur le marché d'Aubagne le mardi et le samedi et en Amap ☎ 06 88 57 77 13.



Dégustation à l'issue de la visite. Immersion dans les serres de Bruno Knipping qui vie