

25 Juin 2018

Les Côteaux Nantais se lancent dans le maraîchage biologique

Les Côteaux Nantais, leader européen de l'arboriculture en biodynamie complètent leurs activités par le maraîchage. Comme dans les vergers, les légumes s'épanouissent au rythme des saisons et de la nature. Vendue en région nantaise, la production privilégie le locavorisme. Explications.

Des légumes bio, de saison, cultivés dans le respect des Hommes et de la nature. C'est le nouveau créneau des Côteaux Nantais, leader européen de l'arboriculture en biodynamie, qui viennent d'étendre ses activités au maraîchage, depuis mars dernier.

Avec 8 tunnels de 300 mètres carrés chacun et une surface extérieur de 2000 mètres carrés, les légumes s'épanouissent au rythme des saisons, dans le respect de l'environnement. Courgettes, tomates, aubergines, concombres, poivrons...Un plan cultural a été élaboré par Elodie RECLARD, responsable du maraîchage, pour permettre à tous les adeptes de locavorisme, de consommer des légumes produits en circuit court.

Ce maraîchage participe de la même philosophie que pour la conduite des vergers des Côteaux Nantais : la biodynamie. C'est-à-dire, accompagner les légumes dans leur croissance, par l'observation, l'anticipation et l'action, en rapport avec les cycles naturels. Mais aussi par des soins uniquement à base de plantes et de minéraux, complétés par un amendement naturel (compost, fumier) fabriqué sur place, qui apporte un enrichissement sur le long terme. Mobilisateurs d'éléments minéraux, ces engrais verts activent la vie biologique du terrain et la pousse des légumes.

Le travail de la terre s'effectue sans labourage profond, ni mécanisation lourde pour favoriser une bonne oxygénation du terrain. Privilégiant la rotation des cultures, les fraises s'alternent avec les légumes ; ce qui évite l'épuisement de la terre, des microorganismes et des nutriments qu'elle contient.

Autonomes en eau, les Côteaux Nantais maîtrisent l'irrigation grâce à leur propre ressource. Oxygénée et purifiée, l'eau est distribuée de manière localisée, par goutte à goutte ou aspersion, favorisant le système racinaire profond des cultures.

Cette nouvelle activité mobilise 3 salariés, la production est vendue au magasin de Vertou mais aussi sur le marché de Talensac. A l'automne, toutes les variétés de courges seront à l'honneur. Il est même prévu de cultiver des variétés anciennes de légumes, pour les faire mieux connaître du grand public. Bonne dégustation !

Nous connaître : <http://www.coteaux-nantais.com/fr>