

Une entreprise maraîchère dans l'air du temps



L'EARL de l'Ebaupin est une entreprise maraîchère implantée depuis maintenant trois générations, dans le Pays de Retz, en Loire-Atlantique. Située au fond de la Baie de Bourgneuf, en face de Noirmoutier, l'exploitation profite d'une grande variété de sols (argileux, sableux, limoneux, profond ou superficiels...) et d'un climat très favorable à la production de légumes en toutes saisons.

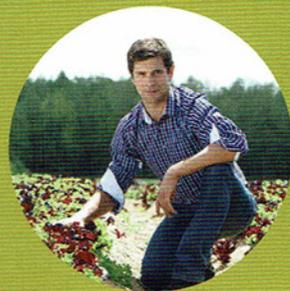
L'exploitation a été créée au début des années 60, par le grand-père de Valentin Bonfils, aujourd'hui dirigeant. Avant ce dernier, son père Pascal et son oncle avaient rejoint l'exploitation dans les années 80. Valentin Bonfils pour sa part,

est arrivé dans l'entreprise en 2010 et son frère Florent, en 2020. Il y a environ 20 ans, le père de Valentin a décidé de stopper l'utilisation du métam-sodium (vapam), produit phytosanitaire qui a été interdit par la suite (en 2019). L'arrêt de ce produit de désinfection a engendré un changement profond des pratiques dont l'allongement des rotations entraînant une diversification de la production. L'entreprise a fait de la protection de l'environnement, une priorité et s'investit à différents niveaux, notamment pour la valorisation des déchets. Sur l'exploitation, tout est mis en place pour limiter l'ensablement et des ruches ont été installées pour permettre à un apiculteur de produire son miel.

Aujourd'hui, l'entreprise maraîchère cultive 280 hectares entièrement en HVE dont 220 ha en bio et emploie 13 personnes. Elle produit, en partie sous serres, concombres, jeunes pousses, mâche, roquette, poireaux, carottes, pommes de terre (Charlotte, Sirtema, Bleue de la Manche) et tomates (Green zebra, Noire de Crimée, Cœur de bœuf, Ananas, Portento) ; des produits certifiés Demain la Terre. L'EARL de l'Ebaupin a adhéré à l'association en 2019, dans l'objectif pour Pascal Bonfils "d'échanger avec d'autres personnes et d'emmener l'entreprise sur un autre terrain". Pour Valentin, "Demain la Terre nous aide à aller plus loin au niveau des conditions de travail et à expliquer ce que l'on fait de bien".

 **Grossiste-partenaire de l'EARL de l'Ebaupin : Méchinaud Saveurs.**

“
TÉMOIGNAGE



**Valentin Bonfils,
Dirigeant de l'EARL de l'Ebaupin**

Pour aller encore plus loin dans cette agriculture d'avenir, nous travaillons sur plusieurs aspects. Nous nous efforçons de limiter le travail du sol, d'augmenter les taux de matière organique et réduire les produits chimiques pour préserver les sols. Nous nous attachons aussi à entretenir les fossés autour de l'exploitation, les bacs de décantation des eaux de ruissellement, à replanter des haies et entretenir les bandes enherbées tout autour des parcelles.

Le Primeur conseille son client, connaît le produit et sait ce que l'on peut en faire. Il est capable d'expliquer les contraintes réglementaires, voire même de certains cahiers des charges et de justifier les écarts de prix entre les origines ou certaines références. Ce sont les réseaux spécialisés qui nous permettent de mieux valoriser nos productions.

”