

Val de Sérigny, complice de la nature depuis 30 ans

SITUÉ AU CŒUR DU HAUT-POITOU, AUX CONFINS DE LA RÉGION CENTRE ET D'AQUITAINE LÀ OÙ LES ARDOISES ET LES TUILES ROMANES SE DISPUTENT L'OCCUPATION DES TOITURES, LE PRODUCTEUR DE MELONS CHARENTAIS ADHÉRENT DE DEMAIN LA TERRE, CULTIVE LES BONNES PRATIQUES ET LA QUALITÉ.

L'histoire de l'entreprise Val de Sérigny a débuté en 1991 lorsque Robert Franchineau a pris conscience du potentiel de la terre argilo-calcaire du Haut-Poitou, une terre idéale pour la production de melons charentais de qualité. 30 ans plus tard, l'entreprise produit 14 000 t de melons sur 600 ha répartis dans 3 zones de production : le Haut-Poitou (plus de 50 % des surfaces) mais aussi l'Andalousie et le sud du Maroc afin de proposer des melons aux consommateurs six mois par an. Pour garantir la qualité, l'entreprise gère toute la chaîne de production jusqu'au conditionnement et à l'expédition ; les melons cueillis le matin sont expédiés le jour même.

DES MÉTHODES D'AGROÉCOLOGIE

Depuis sa création, l'entreprise applique des méthodes agricoles traditionnelles de type paysannes, respectueuses de l'environnement : une culture extensive et de plein champ assortie d'une rotation des parcelles tous les 6 ans, ce qui permet de préserver les sols et limiter le recours aux intrants. Une faible densité de plantes ménage aussi la terre tout en favorisant la croissance des fruits. Val de Sérigny privilégie les moyens de lutte biologique et a installé plus de 500 ruches dans ses cultures du Haut-Poitou pour favoriser la pollinisation. Ces méthodes d'agroécologie, appropriation de nouveaux savoir-faire, permettent depuis trois ans à l'entreprise de cultiver des surfaces sans pesticides de synthèse.

Pour préserver les ressources en eau, Val de Sérigny a mis en place des sondes hydriques permettant un arrosage sur-mesure de la plante, au plus près de ses besoins. La majorité des surfaces est produite sans irrigation.



POUR ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT

Certifiée Global Gap pour ses bonnes pratiques agricoles depuis 2006 et HVE niveau 3 depuis 2018, l'entreprise fait partie des membres fondateurs de l'association Demain la Terre. Son objectif était alors d'intégrer des critères de développement durable dans ses méthodes de production et bénéficier de réflexions et d'actions collectives.



Pour Robert Franchineau, *“L'avenir de l'entreprise s'inscrit avant tout dans une logique de croissance raisonnée, avec comme point de mire, l'appropriation des démarches environnementales. Notre objectif est de sensibiliser notre clientèle et les consommateurs aux règles de production de qualité, respectueuses de la biodiversité, que nous mettons en place et de les encourager à adopter une consommation responsable.”*

Depuis 1992, date de l'obtention de l'IGP pour le melon du Haut-Poitou, une partie de la production bénéficie du label auquel s'ajoute le logo "Les Maîtres du melon du Haut-Poitou".

SES GAMMES DE MELONS

Le melon origine France, typique du terroir du Haut-Poitou (chair ferme, arômes subtils) : disponible de juillet à octobre.

Le melon origine Espagne, juteux avec un excellent taux de sucre : disponible de mi-mai à mi-juillet.

Le "Melons et Merveilles", charentais vert très sucré cultivé au Maroc (très bonne conservation) : disponible d'avril à la mi-mai.

Le melon IGP Haut-Poitou, variétés sélectionnées pour l'IGP typiques du terroir (sucré, juteux, ferme et parfumé) : disponible de juillet à fin septembre.

Le Val de Sérigny bio, cultivé depuis 2017 selon les règles de l'agriculture bio : disponible aux mois d'août et septembre.

