

JEAN-PHILIPPE LESNÉ

MARAÎCHER, UN MÉTIER À EMBRASSER

PAR MÉLANIE URIEN - POUR PRINCE DE BRETAGNE

Le maraîchage, chevillé au corps, se transmet de père en fils depuis maintenant 4 générations chez les Lesné. Aujourd'hui, à la tête de l'exploitation familiale, on trouve le fils, Jean-Philippe. Et tout à côté, avec l'œil bienveillant du papa qui cède peu à peu sa place, Philippe. Une histoire familiale, certes, mais aussi et surtout une histoire d'hommes passionnés.

C'est à Saint-Méloir-des-Ondes, petite ville de 4 000 habitants nichée au cœur de la baie du Mont Saint-Michel, que poussent les légumes bio des Lesné : choux-fleurs, poireaux, brocolis, pommes de terre, céleri... Autant dire qu'ils n'en sont pas peu fiers ! C'est ce terroir, ce sol et les sédiments de la baie qui participent de la qualité de leurs produits, de cela, ils en sont convaincus. Mais c'est sans compter sur leur savoir-faire. Philippe aime à le rappeler « On a toujours le couteau à la main. De la graine à la récolte, on accompagne notre produit. Nous sommes tous les jours au champ, aux côtés de notre équipe, pour maîtriser nos cultures. »



© L'Oeil de Paco - Pour Prince de Bretagne

Maraîchers-passionnés

« Je ne suis pas tombé dans la marmite comme nous pourrions le dire pour les cuisiniers mais je suis né dans un chou ! Dès tout-petit je savais que je me prédestinais à reprendre la ferme de mes parents. Pour mon fils, je pense que c'était pareil. Le dur labeur, l'exigence physique, l'investissement, la proximité avec la nature, le contact avec les plantes, c'est notre raison d'être. Nos cultures nous demandent une attention de chaque instant. Il faut les observer, être attentifs pour intervenir avec précision au moment adéquat. Cela permet d'éviter d'importants rattrapages manuels par la suite. Jean-Philippe et moi sommes très curieux d'agronomie, la compréhension du sol et des cultures nous passionnent. »



© L'Oeil de Paco - Pour Prince de Bretagne



© L'Oeil de Paco - Pour Prince de Bretagne

Le chou-fleur, notre chou chou

Présent depuis le début de l'histoire Prince de Bretagne, le chou-fleur est une culture d'hiver emblématique des côtes nord bretonnes. La région représente à elle seule 90 % de la production de chou-fleur en France grâce à son climat doux et humide. En Ille-et-Vilaine, il est le premier légume cultivé. À l'échelle de Prince de Bretagne, ce sont plus de 600 exploitations qui livrent sur une année quelque 10 000 000 de têtes pour le bio et 95 000 000 pour le conventionnel*. Jean-Philippe et Philippe dédient 30 hectares de leurs surfaces au chou-fleur.

Les choux sont plantés de juillet à août puis en mars pour des récoltes entre septembre et mai puis juin-juillet. Chaque variété met plus ou moins de jours à pousser (de 75 jours jusqu'à 9 mois) et de ce fait le calendrier de récolte est étalé sur une large saison. Cette diversité variétale est la force des producteurs bretons associée à la puissance du collectif.

Philippe se félicite de l'arrivée de nouvelles techniques dans les champs. Entièrement récoltés à la main à l'aide d'un grand couteau, les choux sont déposés sur un tapis qui les achemine sur une remorque bâchée. Ils sont alors immédiatement placés par calibre dans des caisses en bois, prêts à être livrés. Ce conditionnement au champ est une garantie de fraîcheur optimale et permet de conserver toutes les propriétés nutritionnelles et gustatives du chou-fleur.

La recette préférée de Philippe ? En toute simplicité, « cuit vapeur avec la vinaigrette qui va bien. Une valeur sûre ! »

*Campagne 2021-2022

Maître-mot : l'adaptabilité

À son installation, en 1987, Philippe cultivait 25 hectares. La pomme de terre primeur était la star, détrônée aujourd'hui par le chou-fleur. La ferme a gagné en superficie pour atteindre 80 hectares. Des surfaces supplémentaires qui offrent l'opportunité de faire plus de rotations, et ainsi de favoriser naturellement les ressources nutritives du sol et donc de se passer de produits phytosanitaires. L'agriculture et les pratiques culturales sont sans cesse en évolution. Certifications, traçabilité, il faut en permanence s'adapter. C'est d'ailleurs ce qui anime Philippe depuis ses débuts : rien n'est figé, tout est à repenser pour chaque jour s'améliorer et répondre aux attentes sociétales et environnementales.

Une aventure familiale

« Jean-Philippe a beaucoup appris durant ses études et ce sera le cas tout au long de sa carrière d'agriculteur. Progressivement, je lui transmets mes années d'expérience. Lui aussi m'apporte beaucoup. C'est à son arrivée que nous avons effectué la transition vers le bio. Jean-Philippe nous mène dans une quête d'autonomie. La conjoncture autour des énergies, du climat nous impose une remise en question permanente. Nous cultivons des parcelles porte-graines pour avoir notre stock de semences pour nos couverts végétaux, nous avons installé des panneaux solaires, le désherbage mécanique est la norme... Nous essayons d'être dans une économie circulaire et vertueuse. »

Jean-Philippe est aujourd'hui le chef de l'entreprise, Philippe lui a délégué une à une les responsabilités mais il n'est jamais bien loin pour l'épauler.

La retraite approche pour Philippe. Il sait déjà qu'il continuera de « donner un coup de main à la ferme ». Il compte bien profiter de son temps libre aussi pour prendre un peu plus de vacances et s'adonner à ses loisirs : la randonnée et la natation... L'avenir de la ferme, c'est son fils à présent. •



© L'Oeil de Pico - Pour Prince de Bretagne



Jean-Philippe et son père sur l'exploitation familiale.



La coopérative, une véritable force

« Du plus loin que je me souviens nous avons toujours été maraîchers chez Prince de Bretagne. La coopérative nous permet de nous concentrer sur nos tâches de producteurs, de cultivateurs sans avoir à nous soucier de la mise en marché. Nous bénéficions d'un soutien technique, logistique. Toutes les structures qui gravitent autour de Prince de Bretagne, notamment les centres de sélection et production de semences, nous permettent d'avoir des variétés adaptées à notre terroir. C'est aussi un gage de qualité pour nos légumes. » C'est en 1970 qu'est créée Prince de Bretagne, marque collective des producteurs de fruits et légumes de la côte nord de la Bretagne. Elle regroupe 3 organisations de producteurs : la SICA (Saint-Pol-de-Léon, Finistère), Les Maraîchers d'Armor (Paimpol, Côtes d'Armor) et Terres de Saint-Malo (La Gouesnière, Ille et Vilaine). 1 322 maraîchers sont regroupés au sein de la marque pouvant ainsi proposer une large gamme de légumes, 145 au total dont 77 en bio. Cette union facilite le travail des producteurs.

www.princede Bretagne.com



Le Coq Saint-Honoré

PARIS

Volailles Gibiers Viandes

PRODUITS D'EXCEPTION

www.coqsthonore.fr - Tél. : 01 42 61 52 04 - 3, rue Gomboust - 75001 PARIS



by **BOUCHERIES NIVERNAISES**

WWW.BOUCHERIES-NIVERNAISES.COM

Depuis 1954

PARLY II
TÉL. : 01 39 54 05 30
FAX. : 01 39 54 92 53

BOUCHERIES NIVERNAISES
99, RUE DU FAUBOURG ST HONORÉ 75008 PARIS
TÉL. : 01 43 59 11 02 - FAX. : 01 42 25 92 32

L'ATELIER
TÉL. : 01 58 42 04 04
FAX. : 01 58 42 05 05