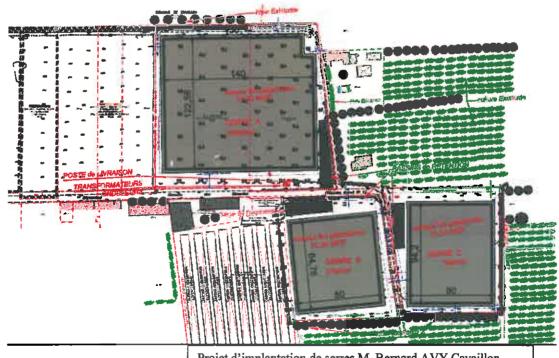




PROJET DE SERRES EN VERRE **PHOTOVOLTA IQUES**

Commune de CAVAILLON **Exploitant: Bernard AVY**



Projet d'implantation de serres M. Bernard AVY Cavaillon



Présentation :

Je suis Bernard AVY, j'ai 47 ans, je suis cultivateur à Cavaillon et depuis 2006, année de création de l'EARL AVY, mais je suis exploitant agricole depuis avril 1985. Je cultive les fameux melons de Cavaillon et des salades (feuille de chêne, laitue, batavia, lollo).

Cavaillon est réputé pour ses melons au goût inimitable et très sucré.

Dès le début de mon exploitation, j'ai toujours cru en une Agriculture Durable et j'ai développé des cultures raisonnées, et à terme, venir sur l'agriculture BIO.

Mon exploitation :

Actuellement, j'exploite 2.5 hectares de salades et melons, sous tunnels froids

Pour les Salades, je dois chauffer ces tunnels en période hivernale afin d'éviter les risques de gelée, qui sont catastrophiques pour les jeunes plants de salades notamment.

Mes melons se cultivent sur une période allant de mi-juin à mi-août. C'est une période propice aux orages, et je ne voudrais plus être victime de catastrophes naturelles comme j'en ai subi en mars 2009.

Par ailleurs, j'ai subi un autre sinistre en Juin 2011 à la suite d'un orage violent de grêle, et cela a anéanti l'intégralité de la production de courges en plein champ.



Des serres en verre permettent d'éviter ce genre de catastrophes en grande partie.

Je dispose également de terres nues, environ 3 hectares, sur lesquelles devraient être implantées des serres chapelles en verre. Sur ces terres nues pour l'instant, je cultive du bié, dans le but d'enrichir la terre tout en la laissant propre. Mais ces terres me seront beaucoup plus utiles avec des serres en verre.

Plateau Ratatoullle et démarche Agro-tourisme ;

Je commercialise ma production sur le nom commercial <u>«Plateau Ratatouille »</u>, et je privilégie la vente directe à la ferme, en lien direct avec le consommateur, toujours en recherche de goût véritable et authentique.

Il s'agit d'une cagette constituée de 4 légumes pour la ratatouille :

- Courgettes,
- Aubergines,
- Poivrons
- Tomates.

Produits issus de l'agriculture BiO en lutte intégrée, (les auxiliaires luttent contre les parasites).

Ces plateaux font 8kg et se vendent au tarif de 9° TTC.



Par ailleurs, des visites de l'exploitation sont organisées par <u>l'Office du tourisme de Cavaillon</u>. Les visites commencent par la visite des serres du plateau ratatouille, puis des serres des melons et se terminent par une dégustation des melons sucrés de Cavaillon.

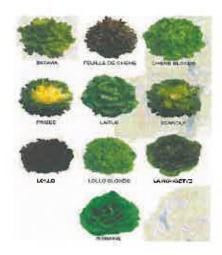
Cette démarche d'Agro-tourisme est destinée à mettre en valeur les produits de la ferme auprès d'une clientèle locale bien évidemment, mais aussi en y conviant les écoles et les touristes en visite dans notre département.

Enfin, l'exploitation est inscrite dans le Guide du Routard pour la troisième année consécutive (2011-2012-2013).



Les serres photovoltaïques, sur lesquelles porte le projet, s'intègrent totalement dans ma démarche qui vise à <u>promouvoir l'agriculture durable et l'agro-tourisme</u>.

Le projet de construction de serres en verre et photovoltaiques :



Mon projet de serres verre photovoltaïques porte sur cette surface de 3 hectares et je développerai des cultures maraichères BIO, label AB.

Je cultiverai sous ces serres :

- des salades (feuille de chêne bionde et rouge, batavia, laitue et lollo),
- certains produits du « Plateau Ratatouille » (courgettes-aubergines-poivrons),
- ☐ de la courge,
- ☐ et de l'asperge.

Les cultures du melon resteront sous serres tunnels plastiques dans un premier temps.

Dans le cadre du label BIO, et afin de poursuivre dans cette voie de culture saine, je cultiverai mes salades selon un cycle de production avec une rotation de cultures de novembre à mars, puis une rotation d'engrais vert de mai à août, permettant d'apporter de l'azote et développer la vie microbienne des terres cultivées.

Ces serres me seront d'autant plus primordiales puisqu'actuellement, je supporte le coût de l'investissement nécessaire pour les tunnels froids. Il faut savoir que le changement des plastiques des tunnels froids coûtent à l'exploitant agricole que je suis, environ 12 000e / ha pour une durée de 4 ans, soit un investissement de 3000e par hectare et par an ! Je ne supporterai plus ce coût grâce à ces serres. Je pourrai ainsi consacrer cet investissement, qui n'en est pas un pour un exploitant agricole, à d'autres dépenses, mieux orientées et destinées au développement de mon exploitation.



Les atouts de ce projet de serres :

Avec ce projet de serres verres photovoltaïques, cela me permettra de <u>poursulvre mon activité</u> car 2.5 hectares ne suffisent plus à faire face à la concurrence étrangère. Il faut plus de surfaces cultivées pour diminuer les coûts et ainsi devenir plus compétitifs sur le marché.

Ce projet me permettra également de me <u>diversifier et de développer la multiculture</u>, palliant ainsi aux aléas saisonniers.

Enfin, avec le label BIO et avec la vente directe à la ferme sous l'appellation « Plateau Ratatouille », mon exploitation pourra au moins doubler, et ainsi je pourrai passer toute l'exploitation, soit plus de 5.5 hectares, <u>en cultures BIO</u>, dans les 2 années à venir, avec la <u>création de 4 emplois supplémentaires</u>.

Bernard AVY 06.09.08.00.41 avy.b@sfr.fr