

LE POTAGER DE CAMILLE, HAUTE-GARONNE

Des maraîchers bio qui créent du lien

À Saint-Jory, à quelques kilomètres de Toulouse, la famille Gatti – Alain le père, Véronique la mère, et Corentin le fils – exploite 9 ha de terres en agriculture biologique. Ces producteurs de la ceinture verte ont l'agriculture dans le sang : Corentin fait partie de la quatrième génération de maraîchers dans la famille. Et l'exploitation, Le Potager de Camille, porte le prénom de la maman d'Alain.

Avec son épouse Véronique, Alain Gatti reprend l'exploitation de ses parents en 2002. Comme eux, ils cultivent d'abord des légumes et des plantes aromatiques en agriculture conventionnelle, pour la grande distribution. « En 2006, on a décidé de vendre l'intégralité de notre production en Amap. On ne voulait plus nourrir le marché, mais nourrir des gens », se souvient Alain Gatti. Dans un premier temps, Alain et Véronique Gatti stoppent l'utilisation de pesticides, sans pour autant se certifier AB. « Lorsque Corentin nous a dit qu'il souhaitait reprendre l'exploitation, nous avons décidé de nous agrandir et d'obtenir la certification afin qu'il puisse avoir toutes les cartes en main pour son avenir », indique Alain Gatti. Le Potager de Camille est ainsi officiellement bio depuis janvier 2019.

Aujourd'hui, six personnes travaillent sur l'exploitation : les trois membres de la famille et trois salariés permanents, à temps plein.

Rencontrer les consommateurs

Chaque jour, du lundi au vendredi, les légumes sont récoltés le matin et distribués aux adhérents de l'Amap le soir. « Nous faisons environ 250 paniers par semaine, pour 400 adhérents ; certains prennent des demi-paniers », explique Véronique Gatti. Nous essayons d'être les plus diversifiés possible pour faire goûter à nos adhérents un large panel de produits mais ils savent que l'on doit respecter la saisonnalité et qu'ils ne mangeront pas de tomates en mars ! Certaines personnes craignaient de n'avoir que du chou tout l'hiver, mais ils ont vite été rassurés. » « Et même si l'on ne parle que du chou, il en existe une telle diver-



Alain, Corentin et Véronique Gatti produisent des légumes bio à Saint-Jory, dans la ceinture verte de Toulouse.

sité qu'il n'y a pas de quoi se lasser ! », complète Alain Gatti.

Il a d'ailleurs trouvé la solution pour faire du chou de Bruxelles. « La difficulté pour nous, c'est la récolte, gourmande en main-d'œuvre. Du coup, on coupe carrément le pied. Cela permet en plus aux clients de voir comment les choux de Bruxelles poussent », explique Alain Gatti. L'Amap a en effet des vertus pédagogiques : « Deux fois par an, nous invitons nos "amapiens" sur l'exploitation. Ils viennent en famille, ils participent à la récolte, nous déjeunons tous ensemble. Cela permet de créer du lien », indique Véronique Gatti. Car la famille tient au lien qui les unit à ses « amapiens ». « Lorsque nos clients ont des "accidents de vie" – une perte d'emploi, un divorce – et qu'ils sont financièrement dans le rouge, nous leur proposons leur panier gratuitement, jusqu'à ce que leur situation

CARTE D'IDENTITÉ

- Date d'installation : 2002
- Date d'obtention de la certification AB : 2019
- Localisation : Saint-Jory (Haute-Garonne)
- Main-d'œuvre : 6 personnes (3 co-exploitants, 3 salariés à temps plein)
- SAU : 9 ha, dont 5 loués en fermage
- Production : légumes
- Commercialisation : vente directe, Amap

s'arrange. Ce qui finit toujours par arriver ! », témoigne Véronique Gatti.

Du bio, du bon, pour tous : à son échelle, c'est le défi que relève chaque jour la famille Gatti !

Bérengère Bosi