

Florent Peyrus : un néopaysan attaché au bio

Article : La Dépêche du Midi - Souillac (46) - 25/11/2014



Ce maraîcher est attaché aux méthodes ancestrales.

À l'initiative de l'association Vivre à Souillac, Florent Peyrus, maraîcher à Saint-Sozy depuis 4 ans, a présenté son métier «L'agriculture bio» le 17 novembre dernier, devant une cinquantaine de personnes.

Que produisez-vous ?

Je dispose de 7 000 m² en plein champ avec 15 noyers, 45 fruitiers et une serre à plants. Je produis une variété de 30 à 35 légumes par an et quelques fruits, tous certifiés bio.

Pourquoi le bio ?

Par éthique, parce que les méthodes de cultures des anciens me parlent. Je suis sensible aux méfaits des cultures intensives.

Comment procédez-vous ?

J'ai labouré la première année seulement. Je lis, observe, discute, je suis un paysan récent et, comme beaucoup, je ne laboure plus. J'utilise des semences bios et fertilise avec fumier et engrais verts.

Et contre les parasites ?

J'utilise les méthodes traditionnelles autorisées en bio, plantes et purin, bouillie bordelaise ou bicarbonate de soufre.

Qu'apporte les fruits et légumes bios ?

Les aliments bios apportent plus de nutriments et sont meilleurs gustativement parlant.

Où écoutez-vous votre production ?

Les quasi 600 kg de noix que je récolte chaque année sont transformés en huile. Je fournis avec deux collègues l'Amap de Brive, les marchés locaux, notamment celui de Souillac le vendredi.

Propos recueillis par notre correspondante Odile Le Gall