

Découverte des serres de Pont-sur-Vanne

Lundi 12 mai 2025 avec Christine BOUCHARD, Delphine et Abdel LACHAM





A la queue leu
leu sur le ru de
l'érable,
à côté du
moulin d'en bas



Sur le bord du chemin:
Lavande papillon et
Chénopode nommé
Belle-Dame
par les agriculteurs.





Tout d'un coup, il fait très chaud!!!



Nous sommes accueillis à l'entrée des serres par Delphine. Elle nous explique comment ils sont arrivés à Pont-sur-Vanne et quelle est leur passion. Avant eux en 1960, les serres étaient gérées par Monsieur Bourgeois, en 2000 par Monsieur Dechambre. Delphine et Abdel sont arrivés en 2020. Ils ont créé leur exploitation maraîchère en novembre. Ils sont spécialisés dans la production de concombres de qualité.



Ici, il n'y a pas de boutique, il n'y a pas de vente organisée au public. Abdel et Delphine traitent avec la grande distribution: Carrefour, Lidl... Le concombre est un produit d'appel chez eux. C'est la coopérative qui discute avec les distributeurs.





Ils veulent faire de la production de concombres de très bonne qualité. Et pour cela ils mettent les moyens en engrais (il est fait maison) , en entretien et arrosage. Il y a du 1^{er} choix (en cours de cueillette pendant la balade) et du 2^{ème} choix trié à la main. Tout est fait manuellement. C'est le marché qui fixe les prix. Cela change toutes les semaines et cela peut être modifié tous les jours, il faut suivre de très près.



Nous rentrons dans les serres et sommes impressionnés.

Il y a plusieurs serres: deux de 7 500m², et une de 5 000m².

La 2^{ème} serre est la plus haute.



La chaleur est parfois difficile à supporter. Nous ressentons une chaleur humide.

Le taux de chaleur est mesuré par Hygrométrie.





La toiture des serres est blanche, recouverte de poussière de craie. C'est un hélicoptère qui la pulvérise . Il met 2 h pour tout faire. Cette couverture diminue la chaleur et la lumière. Cela permet de réduire les besoins en eau. Le produit pulvérisé est un mélange de craie blanche et de résine de pin inoffensif.



Les plants viennent de Hollande,
Ils mettent 1 mois pour entrer en production, de la plantation à la
première récolte.
Ils ne sont pas plantés dans le sol mais dans de la laine de roche. C'est la
raison pour laquelle la production n'est pas reconnue BIO.







L'entretien des pieds de concombre est très important. Il faut enlever les gourmands, surveiller la floraison.

Il y a un goutte à goutte pour alimenter en eau chaque plant.



La cueillette se fait sur ces rails.

Les principaux défauts

C.A.S.A.Y
PRINCIPAUX CRITERES D'AGREAGE DU CONCOMBRE

DEFAUTS DE FORME

DEFAUTS MAJEURS
(→ Catégorie II)

- Renflé et courbé
- En S
- Renflé sur le bout
- Renflé au milieu

DEFAUTS MINEURS
(tolérés en Cat I)

DEFAUTS D'ASPECT : Cat II

BLESSURES

A écarter

DEFAUTS D'ASPECT : à écarter en Catégorie II

Brûlures / gersures sur fruit

DEFAUT GRAVE : MALADIE : Champignon *Micosphaerella Citrolinus*
A ECARTER → POUBELLE

DEFAUTS DE COLORATION

Différents stades de jaunissement

Extrémités jaunes : Poubelle

Différents stades d'évolution du *Micosphaerella*

Extrémités en triangle = *Micosphaerella*

Panneau
affiché à
l'entrée des
Serres



La cueillette est en cours. On voit ici le chariot qui sera rempli.

Cueillir le matin est différent de l'après-midi .

La cueillette a lieu tous les jours sauf le dimanche mais cela peut varier.

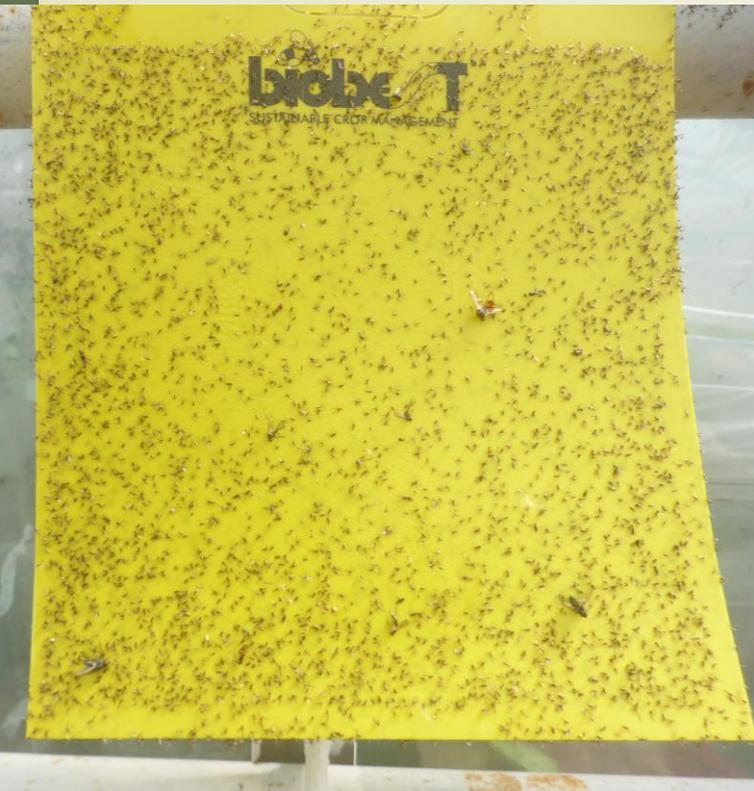
Le lundi est donc une grosse journée. La cueillette se déroule de 6h30 à 15h30.





Abdel et Delphine nous font goûter leurs tous petits concombres, tels que, sans enlever la peau.

De l'avis unanime du groupe, ces concombres sont délicieux et bien tentants pour un apéritif.



Les propriétaires de la serre travaillent
avec les insectes.
Actuellement il y a des pucerons.





La mise en caisse



Bien sûr il y a des craintes liées à la météo. Il y a 3 ans ils sont passés à côté de la grêle. Ils peuvent être touchés par l'humidité, la pluie, c'est alors difficile.

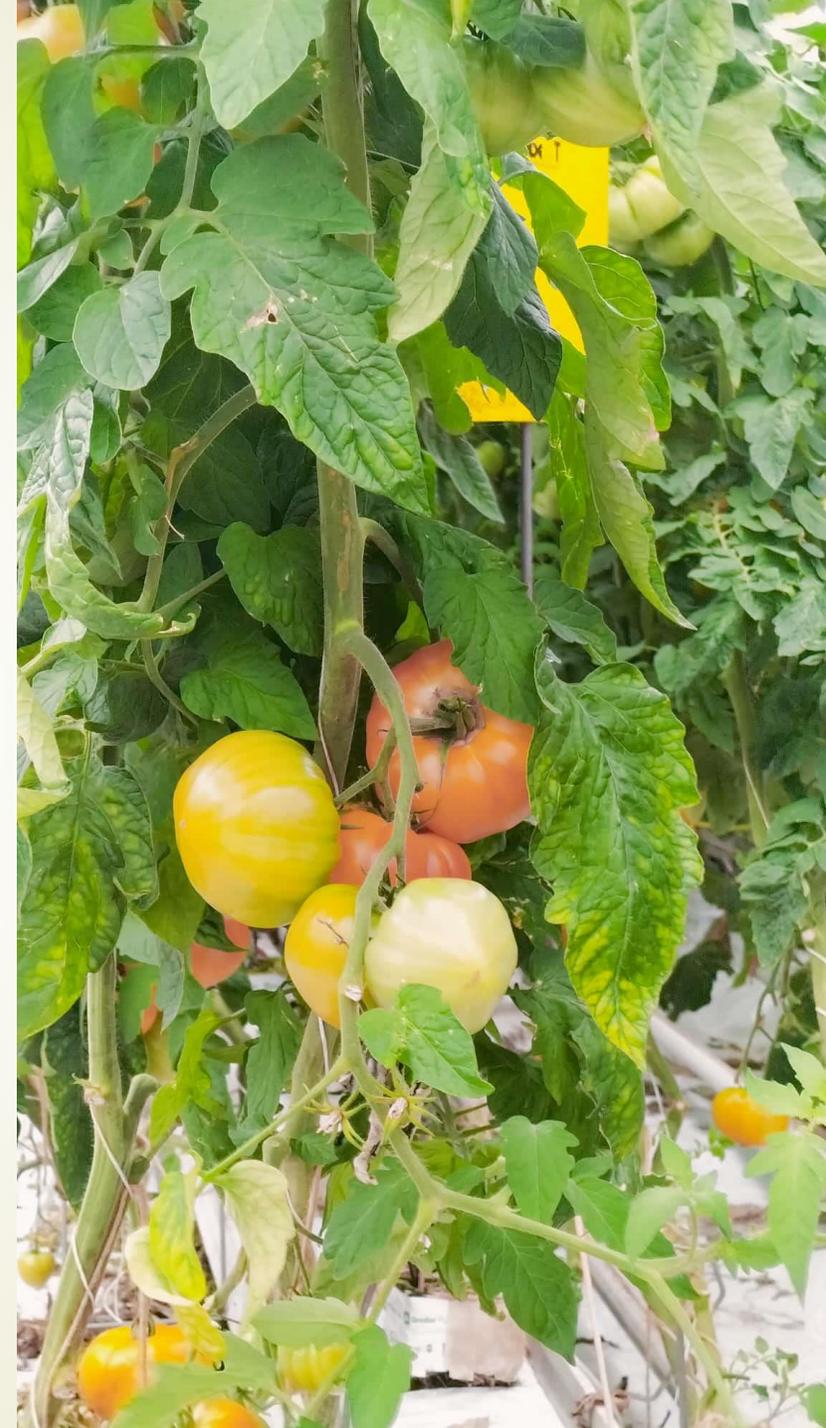
La nappe phréatique remonte, c'est important. Il faut 21 000m³ d'eau par an. En cas de sécheresse, il peut y avoir une interdiction d'arroser...





Un petit « plus » :
quelques lignes de tomates,

La production n'est pas
homogène.







Utilisation de 300 tonnes de propane par an pour chauffer au gaz.



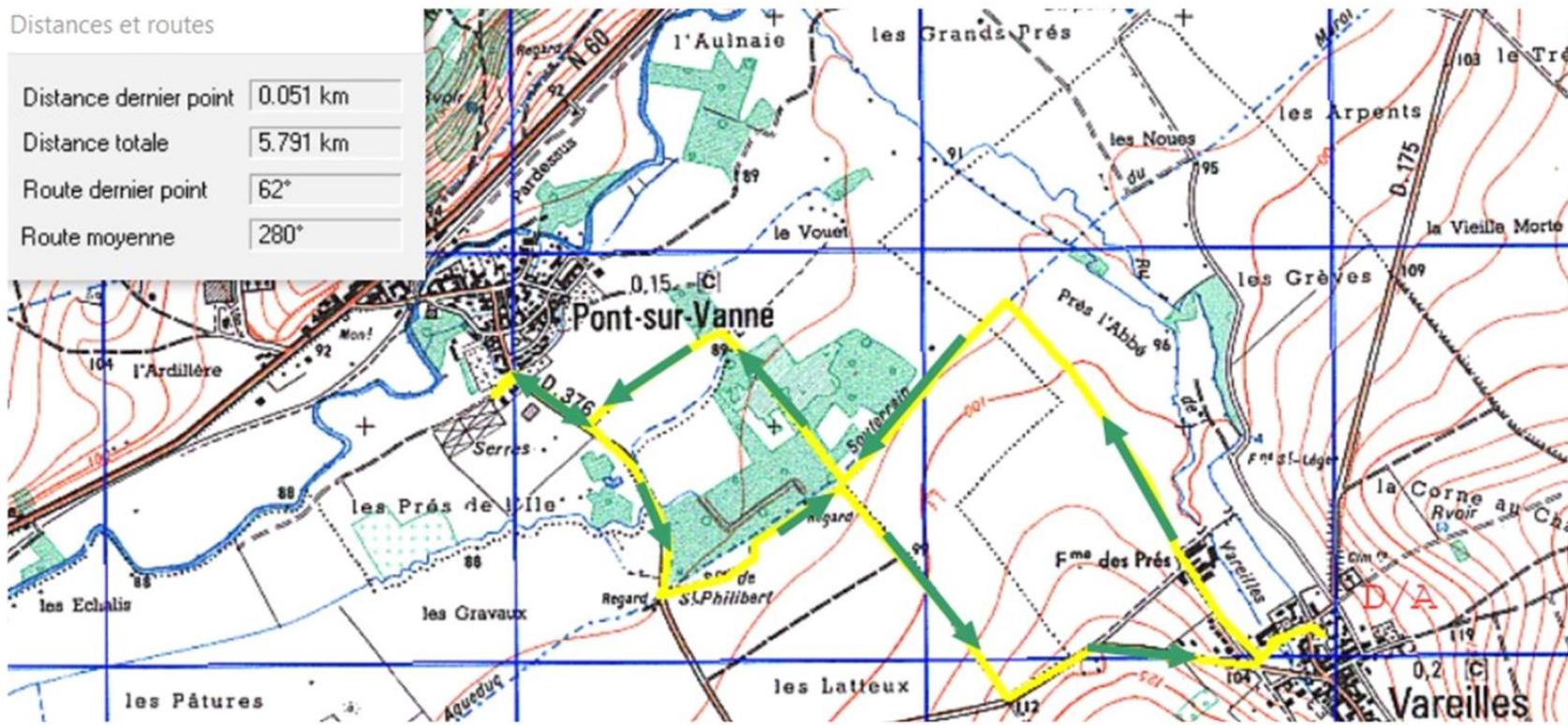
Les 3 serres de Delphine et Abdel ...

Quelques chiffres
10 personnes saisonniers
1000 tonnes de production par an
50kg de concombre par m²
catégorie 1 : 24 000 plants dans
toutes les serres.



Distances et routes

Distance dernier point	0.051 km
Distance totale	5.791 km
Route dernier point	62°
Route moyenne	280°



Le parcours réalisé

Photo prise du lavoir de Vareilles

