

# BLAGNAC, QUESTIONS D'HISTOIRE

- *Germaine Ricard*
  - *Blagnac au Siècle d'Or*
    - *Autour d'une assiette*
      - *Blagnac rural d'hier et d'aujourd'hui*



# BLAGNAC RURAL AUJOURD'HUI

En juin 1995, FORUM a consacré un article aux « agriculteurs dans la ville ».

Ils étaient alors quarante-trois.

Qu'en est-il aujourd'hui ? Qu'est-ce qui a changé depuis douze ans ?

Pierre Laborie, descendant de plusieurs générations de cultivateurs, maraîcher depuis plus de trente ans, répond à ces questions.

## Qu'est ce qui a changé depuis 1995 ?

### - Le nombre d'agriculteurs

Nous ne sommes plus qu'une douzaine d'exploitations apportant des légumes pour les vendre au marché d'intérêt national. En effet, plusieurs raisons ont amené à cette situation : décès, départs à la retraite sans reprise par les jeunes, investissements importants en heures de travail et en matériel (il est très difficile de recruter du personnel pour faire des travaux nécessaires) et enfin diminution de l'espace agricole du fait de l'urbanisation. Chaque exploitation peut être composée de plusieurs personnes (conjoint, aide familial, employés...)

### - Les productions

La production de céréales, gourmande en espace, a été presque totalement repoussée à l'extérieur de Blagnac car il ne reste pratiquement plus d'espace cultivable à Blagnac en dehors de la zone bordant la Garonne (qui procure des terrains d'excellente qualité grâce aux alluvions) et réservée, elle, plutôt à la culture maraîchère.

Les céréales produites sont principalement le maïs, le blé et le tournesol mais en faibles quantités.

La production de légumes a évolué car la culture de la carotte qui était la culture principale a fortement baissé au profit de la culture des salades et autres. En effet, la production de la carotte a été fortement concurrencée par de gros agriculteurs des Landes qui ont pu se mécaniser totalement grâce à des surfaces cultivables beaucoup plus importantes (de 50 à 100 Ha) par exploitation. De ce fait le prix de vente des carottes de Blagnac n'était plus

compétitif, et malgré sa renommée certains maraîchers se sont lancés dans la culture des laitues (batavia, romaine, sucrine, rougette, feuille de chêne ...) Cette culture est possible pratiquement toute l'année avec un cycle de 2 à 3 mois. L'hiver bien sûr la production est plus lente et il faut prendre des précautions contre le gel (serres, tunnels).

A Blagnac, on produit aussi des poireaux, des choux, des navets, des radis, des pommes de terre, des tomates ...

### - Les lieux de production

La production des céréales est très faible à Blagnac, et une production plus importante est réalisée par 2 exploitants blagnacais à Aussonne.

Pour la culture maraîchère la production est concentrée aux ramiers (70 ha) où le sol est très favorable, jusqu'à la zone des prés (25 ha), à l'extérieur de la digue, qui préserve la zone habitable. Cette zone est inondable et c'est un aléa pour toutes les récoltes qui peuvent être perdues en cas d'inondation. Une partie de la culture maraîchère a débuté également à Aussonne à l'aide d'une serre.

### - La vente

La vente des cultures maraîchères a lieu principalement au marché gare, toujours sur les mêmes emplacements, sur des carreaux loués à l'année, depuis sa création en 1970. Sur les 650 emplacements utilisés par les maraîchers de la ceinture toulousaine à sa création, 500 étaient encore utilisés en 1995, aujourd'hui seulement 300 sont encore loués.

Pour Blagnac, 22 carreaux étaient loués en 1995, 12 seulement sont loués actuellement. Cela montre le déclin du nombre d'exploitations sur Blagnac et en général.

Le marché est ouvert tous les jours à 6h du matin, uniquement aux professionnels (les journées les plus actives sont celles du lundi, du mercredi et du vendredi).

### - Les acheteurs

Les acheteurs sont :

- des grossistes qui vont également ravitailler d'autres régions (côte languedocienne, Aveyron, Quercy, Pyrénées Orientales et Andorre),



*Plantation des salades*



*Machine à planter*



*Les salades en plein champ*



*Les salades sous serre*

- des commerçants et épiciers alimentant les marchés de détail et les commerces de Toulouse, des environs et de la région.

Un petit nombre de maraîchers de la région toulousaine livrent directement quelques grandes surfaces en direct.

Il y a une dizaine d'années, certains producteurs maraîchers se sont regroupés (PROMARAIS et Toulouse Frais), pour pouvoir assurer l'approvisionnement partiel de certaines centrales d'achats.

### - Le métier

Notre métier consiste toujours à préparer le sol, semer ou planter des produits sélectionnés, assurer la production en utilisant des engrais et des produits et dosages phytosanitaires recommandés, récolter, préparer, conditionner et vendre.

Aujourd'hui la réglementation étant très pointilleuse, le producteur doit assurer la traçabilité du produit, depuis la semence, en passant par les



*Au marché-gare. A gauche, le carré des Blagnacais.*

traitements utilisés (herbicides, insecticides et fongicides), les dates de chaque intervention, jusqu'à la vente du produit étiqueté.

Il est responsable de l'état sanitaire des produits vendus. Des contrôles en cours de production sont réalisés par la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt et, sur les marchés par le Service des fraudes qui fait des prélèvements de produits pour analyses. La comptabilité est également suivie et validée par un centre de gestion indépendant.

Les exploitants actuels sont : Simone Brandela, Jean Catarina, Louise Faresin, Marc et Pierre Laborie, Pierre Lacoste, Jean Pierre Lozes, Robert Martin, Guy Hof, Robert Panozzo, Fernand Pozza, André Salès, Abdelhak Taleb, Charles et Henry Vacchina.

### - Le Syndicat des agriculteurs et des maraîchers

Le syndicat existe toujours (association avec Beauzelle, président J-P Lozes), il a pour rôle la gestion des places au marché gare, il intervient dans l'attribution des terrains maraîchers lors de ventes et dans les discussions avec la Préfecture sur certaines réglementations sociales ou économiques.

### - L'arrosage

Après les années de sécheresse de 1985/1986 et 1987, les maraîchers de Blagnac ont décidé de créer une station d'arrosage en commun, car les nappes phréatiques et les puits ne pouvaient plus assumer les consommations en eau. Cela a été créé et financé par les maraîchers, dans le cadre d'une Association Syndicale Autorisée dont le budget est supervisé par la Préfecture et qui a pour but d'assurer le prélèvement d'eau dans la Garonne et sa distribution par bornes aux maraîchers de Blagnac.

Elle est composée aujourd'hui de 9 membres (12 à sa création en 1993).

Les maraîchers se sont ainsi associés pour mettre en commun les moyens et partager les coûts d'arrosage des cultures. L'eau est prélevée dans la Garonne grâce à une pompe immergée qui remplit un bac de décantation dans lequel 3 pompes (40, 80 et 120 m<sup>3</sup>/heure avec une pression de 7 à 11 bars) peuvent puiser pour la fourniture de l'eau et l'envoyer dans le réseau qui alimente la zone maraîchère des ramiers.

Les pompes et leurs armoires de commande sont regroupées dans une station de pompage, située chemin des Ramiers en bordure de



*Vignes et champs de céréales près du centre de Blagnac*



*Moissonneuse batteuse*



*Moissonneuse Claas*



*Vendangeur accroupi*



*Vendange tracteur*



*Sillon de vigne*



*Tournesols : Champ Bonnefille, rue Carrière*



*Belles grappes*

Garonne. L'autorisation de prélèvement dans la Garonne est de 100 000m<sup>3</sup> au total, pour l'année.

L'ASA doit payer les taxes de prélèvement, l'agence de l'eau, l'achat et l'entretien des pompes, des automatismes électriques, la consommation d'électricité, la création et l'entretien du réseau de distribution ... L'entretien de la station et de ses abords est réalisé par les maraîchers directement. La répartition des frais parmi les membres de l'ASA est proportionnelle au débit souscrit par chaque exploitation. La station est contrôlée par l'APAVE.

### **- Vous-même que cultivez- vous ? Où ?**

Nous sommes maraîchers à Blagnac d'abord au village, puis dans les ramiers à partir de 1970 où notre principale culture est maintenant la salade (environ 15 ha). Nous sommes aussi céréaliers sur d'autres terres à Aussonne où nous produisons principalement du maïs, du blé. Nous y avons également implanté une serre maraîchère en 2003.

### **- Où vendez- vous vos produits ? À qui ?**

Les légumes frais sont vendus à différents acheteurs au marché gare comme indiqué plus haut et livrés dans une grande surface. Nous utilisons 3 camions pour les livraisons dont 2 frigorifiques.

Depuis 2 ans, Marc, mon fils, a débuté une nouvelle sorte de conditionnement, parrainé par un label national (Charte Tradition Maraîchère). Cette charte est associée à un produit haut de gamme en qualité et fraîcheur et livrée quotidiennement en grande surface ou épiceries, dans des caissettes spécifiques récupérables.

On reconnaît ces produits car ils sont mieux conditionnés, dans des caissettes plastiques spécifiques (jaunes et vertes). Elles sont réutilisables, contrairement aux caissettes bois utilisées au marché gare, et qui sont à emballage perdu.

### **- Est-ce que le métier d'agriculteur a de l'avenir ?**

### **En général ? À Blagnac ?**

La région autour de Toulouse ne fournit au maximum que 40% de la consommation nécessaire à Midi Pyrénées, pour les produits frais. Ce métier a donc de l'avenir grâce au nombre croissant de consommateurs et à la proximité de l'agglomération pour les blagnacais, ce qui permet d'éviter des déplacements pour faire venir les produits d'autres régions ou pays et de fournir des produits plus frais. Mais l'urbanisation grandissante provoque une diminution des terres agricoles à Blagnac, il ne restera bientôt plus que les derniers terrains inondables des ramiers.

Propos recueillis par Christian LABORIE

Crédit photographique : Christian LABORIE