

Acteur clef



Eleveur et jeune maraîcher en vente directe, les légumes de Yann Laurent peuvent aussi être l'opportunité pour les cantines à proximité, de s'approvisionner en « ultra local & Bio »

#ALIM D'AQUI

MARAICHER-ELEVEUR



Yann Laurent
GAEC de l'hirondelle



6 TER ROUTE D'ESTAVAR
66800 SAILLAGOUSE

42.455648, 1.950191

Une technique innovante

Le tunnel maraîcher mis en place permet de protéger les cultures de saison des intempéries : gel, grêle, vent ..
On appelle ce type de structure des « abris froids », car ils n'utilisent pas de chauffage et servent donc uniquement à produire des légumes de saisons. Jusque-là rien de particulier ! Sauf que le tunnel installé ici est amovible, c'est-à-dire qu'il permet de protéger deux espaces différents dans le temps. Par exemple : les tomates sont sous abris en été et les choux à « découvert ». En déplaçant le tunnel lorsque les tomates seront arrachées à l'automne, il viendra protéger les choux pour l'hiver.

PRODUCTIONS



Yann Laurent est maraîcher bio sur 2000m² dont 400 m² de surface sous abris froid. Il produit une vingtaine de légumes de saisons. Il élève également 50 vaches allaitantes de race Aubrac, l'atelier historique de l'exploitation.



La mixité maraichage et élevage me permet d'amender et fertiliser mes terres sans achats extérieur ce qui est un véritable plus économique mais également technique car mon sol présente de très bonne analyse de sol et mes rendements sont bons.

COMMERCIALISATION :



Les vaches sont destinées aux circuits-longs, mais la création d'un atelier vente directe est en réflexion.



Les légumes sont destinées à la vente directe sur place et à des commerces de proximités en Cerdagne. On peut aussi retrouver certains produits à la boutique « Ah la laiterie » à Err.

Un calendrier de productions adapté à la Cerdagne

	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jui	Juil	Aou	Sep	Oct	Nov	Dec
Betteraves												
Blettes												
Carottes												
Céleri, persil												
Céleris raves												
Choux frisés, fleurs, brocolis, rouges												
Choux raves												
Epinards												
Haricot (vert et plat)												
Mâche												
Menthe												
Navets dont navets de Cerdagne												
Oignons												
Poireaux												
Pomme de terre conventionnelle												
Pommes de terre primeur												
Potiron, potimarron, courges, butternut...												
Radis												
Ratatouille *												
Roquette												
Salades												

* tomates, aubergines, poivrons, concombres, courgettes



Pour l'instant je peux difficilement prévoir des plannings de production spécifiques pour la restauration scolaire, mais de manière ponctuelle cela peut m'aider et permettre aux enfants des communes environnantes de consommer de l'ultra local & bio ! Je pense que nous pouvons instaurer des échanges réguliers avec les cantinières.



+33 (0)6 68 53 97 65
ylau1@hotmail.fr



Réalisation Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales
Version 1

