

Des recettes de grand-mère à la technologie moderne

L'entreprise Phalippou-Frayssinet, née en 1870, a su se tailler une bonne place sur le marché national des engrais organiques et naturels. Devenue groupe Frayssinet en 2007, elle commercialise quelque 65 000 t par an de fertilisants organiques dont les deux tiers ont reçu la mention « utilisable en agriculture biologique ». Dotée d'ingénieurs chercheurs car persuadée que « c'est la matière grise qui nous permettra de conquérir de nouveaux marchés », explique Alain Merly, chargé de mission dans cette entreprise, elle a choisi d'étudier au cas par cas chacun des dossiers qui s'offre à elle.

Ainsi, sous la forme d'une convention appelée Authentis, elle s'est engagée à adapter au mieux les apports en engrais qu'elle fabrique. L'année dernière, les Vignerons de Buzet ont signé cette convention. Cette année, c'est Jean-Jacques Lagarde, producteur de 30 ha de mâche à Saint-Sylvestre, qui se lance.

PRODUIRE PROPRE

Ses motivations? « Tout d'abord, je travaille avec l'entreprise depuis 40 ans, mes parents avant moi. Une relation de confiance s'est installée. Ensuite, je voulais produire propre, sans engrais chi-



Des joueurs du SUA dont Edmond-Samuel, Narjissi, Badenhorst, étaient présents sur le stand de Phalippou-Frayssinet, un de leurs sponsors, et ont volontiers posé pour la photo avec Alain Merly et les époux Lagarde, producteurs de mâche. (Photo Jean-Michel Mazet)

mique». Ceci correspond à la nouvelle demande du marché, tant des consommateurs que des distributeurs. Une grande enseigne, développant une gamme « bio » et « raisonnable » intéressée par le produit, devait hier prendre contact avec le producteur.

Cette « conversion » commencera par une phase d'essai et ne

devrait pas revenir plus cher au producteur que l'utilisation d'un engrais chimique, voire moins cher.

Les engrais organiques proposés par Phalippou-Frayssinet sont concoctés, en fonction du produit à traiter et du sol sur lequel il est cultivé, avec des matières naturelles telles que « le fumier de mouton, la pulpe d'olive, le

guano d'oiseaux, le marc de café », explique Alain Merly. Des recettes de grands-mères? Oui, mais savamment dosées, méticuleusement observées — M. Lagarde réserve 1 ha d'expérimentation sur trois ans — pour, avec toute la technologie de pointe, correspondre exactement à ce dont la plante a besoin, ni plus, ni moins. C.D.V.