

LES MARAÎCHERS MÉDITERRABIO, LEURS PRODUCTIONS ET LEURS HISTOIRES

Les maraîchers de MédiTerraBio cultivent sur des **exploitations à tailles humaines, 100% biologiques**. Leurs productions sont sélectionnées et cultivées avec soin au cœur de la Provence, terroir historique pour la production maraîchère. MédiTerraBio propose des **produits de saison, issus de serres non chauffées**, dont des **variétés naturellement précoces** reconnues pour leur goût et leurs qualités gustatives.

BIOAUBADÈRE / THORADES

Corinne Baux – Graveson (13)

Corinne Baux, issue d'une famille paysanne, a rejoint MédiTerraBio après plusieurs expériences professionnelles, portée par la conviction du bio. Aujourd'hui présidente de l'association, elle innove chaque année en testant de nouvelles variétés et en adaptant sa production aux attentes du marché.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : aubergines (mini graffiti, mini violette, violette), concombre, courgette, framboise, petit pois, mini poivron, tomates (Générose, ronde, ronde grappe, anciennes : ananas, blue beauty, cœur de bœuf, green zebra, noire de Crimée), framboise.
- **AUTOMNE – HIVER** : blette, céleri branche, fenouil, laitue, mâche, choux (kale, brocoli, de Bruxelles, chou-fleur blanc), persil.

HELEN COSTA

Helen Costa – Aubignan (84)

Sur 7 hectares de terres familiales cultivées depuis des générations, Helen Costa produit radis, haricots verts, mâche et légumes de ratatouille. En bio depuis 2008, il valorise des variétés oubliées comme l'aubergine « Ronde de Valence » et « Ping Tung ».

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : haricots verts, persil, radis, aubergines (Valence, Ping Tung, violette), courgettes.
- **AUTOMNE – HIVER** : haricots verts, persil, radis, mâche.

LES COURLIS

Thierry Nania – Saint-Martin de Crau (13)

Thierry Nania, maraîcher, a repris l'exploitation familiale en 1992 et l'a convertie au bio en 2000 grâce à l'utilisation d'insectes auxiliaires (lutte biologique).

Sur 15 hectares, dont 4,5 sous abris non chauffés, il cultive des tomates, notamment la Générose®, et diversifie ses cultures pour préserver la qualité des sols.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : concombre Noa, fraise (dream), tomate Générose, tomates multicolores, tomates anciennes (noire de Crimée).
- **AUTOMNE – HIVER** : céleri branche, épinard, fenouil, laitues, radis (rose et multicolore), salades (jeunes pousses, pousses d'épinard, roquette).

LOU BOSQUET BIO DE LUBIN

Maxime Teissier – Eyragues (13)

Fils de maraîchers, Maxime Teissier passe au bio en 2008, convaincu que l'agriculture doit se faire sans produits chimiques. Il cultive aujourd'hui 6 hectares : 4.5 ha en plein champ et 1.5 ha sous serres non chauffées, alternant salades, légumes d'été et nouvelles variétés.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : choux (blanc Cabus, vert lisse), persil, aubergine, courgette, fleur de courgette.
- **AUTOMNE – HIVER** : blette, chicorée blanchie, épinard, laitues.

DOMAINE DU MAS VIEUX

Robin Fargier – Eyragues (13)

Robin est fier d'être la 4^e génération de sa famille à exercer le digne métier d'agriculteur. Ses parents étaient reconnus pour leur melon « Luna » lisse, aux arômes muscatés et très sucrés. Robin a continué à faire le choix du goût, tout en diversifiant ses productions en accord avec les principes de l'Agriculture Biologique.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : courgettes (jaune et verte), tomates, melon jaune, pastèque (noire).
- **AUTOMNE – HIVER** : céleri branche, choux (brocoli et de bruxelles), fenouil, laitue (batavia blonde).

RÉMY MARTINO

Rémy Martino – Saint-Martin de Crau (13)

Passionné depuis l'enfance, Rémy Martino cultive en bio depuis ses 32 ans. Sous serre en verre près du littoral, il produit naturellement des légumes précoces, récoltés et livrés dans la journée pour une fraîcheur maximale.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : haricots verts, aubergines, courgettes, fraises (Cléry), tomates (rouge hybride), fèves.
- **AUTOMNE – HIVER** : haricots verts.



LES GENETS

Bruno N'Diaye – Mourières (13)

Installé depuis 1987 sur la ferme familiale, Bruno N'Diaye s'est converti au bio en 2014. Il cultive notamment courgettes et concombres, en diversifiant ses cultures pour préserver la fertilité des sols.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : haricots verts, concombre, courgette, poivron, tomate, melon jaune.



FABIEN PAMPALONE

Fabien Pampalone – Saint-Martin de Crau (13)

Maraîcher à Saint-Martin de Crau, Fabien Pampalone perpétue le savoir-faire familial transmis par son père. Passée au bio en 2008 puis à la biodynamie, son exploitation de 2 hectares de serres non chauffées incarne son engagement pour une agriculture durable.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : concombre, fraises (Cireine, Gariguette), tomates (allongées, charnue orange, rouge hybride, ancienne ananas), melon jaune.
- **AUTOMNE – HIVER** : céleri branche, laitues.



CLOS DE FLORE

Serge Fluet – Tarascon (13)

Depuis 1989, Serge Fluet cultive ses terres, passé au bio en 2008 par conviction. Il produit une grande diversité de légumes sur 8 hectares en plein champ et sous abris non chauffés.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : persil, fraise (cléry), poivron (corne de bœuf), artichaut (opal), melon jaune, pastèque (noire).
- **AUTOMNE – HIVER** : choux (frisé de Milan, brocoli, chou-fleur blanc, chou romanesco), épinard, laitues, persil, mâche.



FOUAD HAJJI

Fouad Hajji – Mollégès (13)

Installé depuis 1995 en agriculture biologique sur 4,5 hectares, Fouad Hajji cultive avec engagement pour la terre et les générations futures. Il a relancé la culture de la ciboulette bio, bénéfique pour les sols et l'emploi agricole durable, en période creuse, dans de bonnes conditions de travail.

Production :

- **AUTOMNE – HIVER** : fenouil, ciboulette.



BIOVAL

Magali et Edouard Girard – Entressen (13)

Installée en 2000 au Mas de Vallon, Magali Girard a choisi l'agriculture biologique pour préserver l'écosystème. Son fils Édouard l'a récemment rejointe. Ensemble, ils cultivent 1,5 hectares de serres non chauffées équipées de panneaux photovoltaïques et se forment à la biodynamie en vue d'obtenir la certification Demeter.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : haricots plats, tomates anciennes (ananas, Blue beauty, Marmande, noire de Crimée, Red Zebra), courgette longue verte et fleur de courgette.
- **AUTOMNE – HIVER** : chou rave, aromates et ciboulette.





DES PIEDS ET DES MAINS

Mathieu, Karim et Driss – Barbentane (13)

Mathieu, Patrick et Driss, trois associés, cultivent une quinzaine de légumes en coopérative sur 5 hectares selon les principes de l'agroécologie.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : choux (pointu, rouge), aubergine (graffiti), courgette, tomates anciennes (ananas et striped Roman), potimarron.
- **AUTOMNE – HIVER** : blette, céleri branche, chou brocoli, épinard, fenouil, laitues, radis, mâche.

BIOAXHE

Xavier Hévin – Marguerittes (30)

Installé depuis 1990 et converti à l'agriculture biologique en 2000, Xavier Hévin cultive 18 hectares de légumes feuilles, dont 1 hectare sous tunnels froids. Engagé pour une production sans paillage plastique, il allie qualité, innovation et respect de la nature.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : betteraves (chiogga et nouvelle), patidoux, navet (nouveau), oignon (de Simaine).
- **AUTOMNE – HIVER** : blette, laitues, mâche, choux (frisé de Milan, rouge, vert lisse, rave), oignon botte (cébette et de Simaine).



MAS JOSUAN

David Josuan – Aureille (13)

Installé depuis 2000 à Aureille, David Josuan cultive en bio depuis 2014, poursuivant la tradition familiale autour de la courgette. Son engagement est né de sa prise de conscience de l'impact des produits chimiques sur l'environnement.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : haricots verts, concombre, courgette, tomate (rouge hybride), melon jaune.
- **AUTOMNE – HIVER** : céleri branche, fenouil, haricot, laitues.

STÉPHANE MARIOTTI

Stéphane Mariotti – Raphalès-les-Arles (13)

Installé en 2007 en agriculture biologique sur des terres familiales certifiées, Stéphane cultive uniquement en été, laissant ses sols se reposer en hiver avec des engrais verts. Son coup de cœur : la fraise Cireine, précoce grâce au climat de la Crau.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : concombre Noa, fraise (Cireine), tomate allongée rouge hybride et tomate cerise multicolore.



CHAVANNES

Odile Ranc et Yannick Anjouy – Eyragues (13)

Odile Ranc et Yannick Anjouy ont repris la ferme familiale en 2016. Depuis 2018, ils cultivent 17 hectares de plein champ et 1,5 hectares sous tunnels non chauffés en Agriculture Biologique.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : aubergine, courgette, poivron, tomate (rouge hybride).
- **AUTOMNE – HIVER** : céleri branche, choux (frisé de Milan, rouge, vert lisse, brocoli, chou-fleur blanc et Romanesco), épinard, fenouil, laitues.



ROUBINES

Vincent Libourel – Eyragues (13)

Installé en 2001, Vincent Libourel cultive en bio par conviction. Passionné de diversité, il a testé plus de 45 variétés de tomates issues de semences non hybrides et s'attache à relancer la culture de l'asperge verte d'Eyragues.

Production :

- **PRINTEMPS – ÉTÉ** : persil, aubergine, courgette, poivron corne de bœuf, tomates anciennes (ananas, blue beauty, cœur de bœuf, green zebra, noire de Crimée, rose de Berne, russe rouge, zebra panachée), asperge verte.
- **AUTOMNE – HIVER** : blette, chou chinois (Pé-Tsai), chou rave, épinard, fenouil, laitues (blonde et feuille de chêne blonde), persil, mâche.

